

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 12 (1982)
Heft: 11

Rubrik: Travaux à l'aiguille : bricolage : châle au crochet

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 01.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Travaux à l'aiguille

Bricolage

Dorianne



Châle au crochet

Ce châle peut se confectionner en laine de couleur ou scintillante, ou en fil de coton.

Il se fait au point de feston, soit: 1 maille simple, 3 mailles en l'air — 1 maille simple, 3 mailles en l'air, etc.

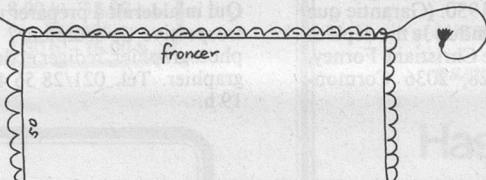


Vous préparez un rectangle d'une largeur de trois fois votre tour d'épaules environ et d'une longueur de 50 cm. Commencez par une chaînette et travaillez au point feston en prenant la base du travail comme côté encolure du futur châle.

Avec de la même laine, préparez une cordelière de 150 cm ornée de pompons aux extrémités. Faites-la passer à travers les trous du tour au point feston que vous avez crochétée du côté droit de la chaînette de base.

Froncé sur les épaules, ce châle vous réchauffera tout en donnant du chic à votre robe d'été ou de soirée.

Dorianne



Solutions des jeux des pages 20 et 21

Cinéma

1. La Jument verte.
2. Un Taxi mauve.
3. La Mariée était en Noir.
4. Le Retour de la Panthère rose.
5. Quelle était Verte ma Vallée.
6. L'Ange bleu.
7. Touche pas à la Femme blanche.
8. Le Sous-Marin jaune.
9. Le Journal d'une Femme en Blanc.
10. Barbe-Noire, le Pirate.
11. La Rivière rouge.
12. Le Drapeau noir flotte sur la Marmite.
13. Les Noces rouges.
14. Tintin et les Oranges bleues.
15. Le Cercle rouge.

Equation

$$\times \quad \times \quad \vee = L$$

Jeux de lettres Prénoms et acrostiches

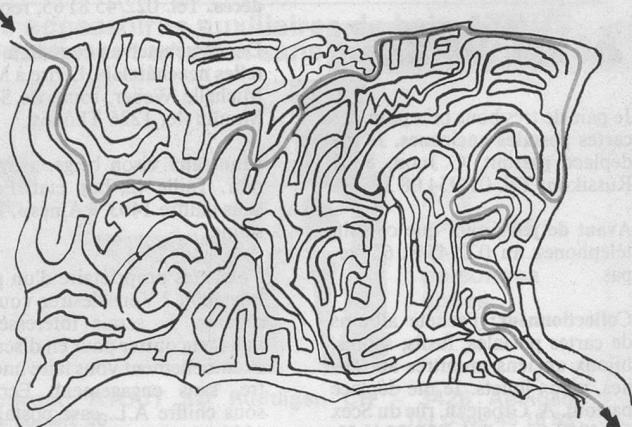
J	ÉRÔME
O	LIVIER
U	RSULE
R	OGER
N	ESTOR
A	NSELME
L	UCIE

A	RTHUR
I	RÈNE
N	OÉMIE
E	RIC
S	ABINE

Le mot chiffré est CHAUMIÈRE, car:

C	= 2
H	= 4
A	= 9
U	= 5
M	= 6
I	= 1
E	= 3
R	= 8
S	= 3

Labyrinthe



Soit $10 \times 5 = 50$.

La recette de Tante Jo

Ah, les braves patates, que ferions-nous si M. Parmentier ne nous en avait fait cadeau! Il y a tant de façons de les préparer! Celle que je vous indique aujourd'hui est à la fois simple et originale.

Patates en papillote

Il vous faut:

2 grosses pommes de terre par personne;
quelques noisettes de beurre;
poivre, sel;
une ou deux feuilles de sauge (ou de menthe si vous aimez).
C'est tout!

Râpez finement vos pommes de terre (épluchées, bien sûr!). Salez et poivrez. Formez avec la pâte obtenue une sorte de saucisson que vous placez sur une feuille d'aluminium. Placez sur le dessus les feuilles de sauge et les noisettes de beurre. Fermez votre papier d'aluminium très hermétiquement. Mettez à four moyen (préalablement chauffé) pendant 40 minutes. Dégustez!