

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 13 (1983)
Heft: 3

Rubrik: Travaux à l'aiguille : sac à ouvrage

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: 22.02.2026

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

Travaux à l'aiguille

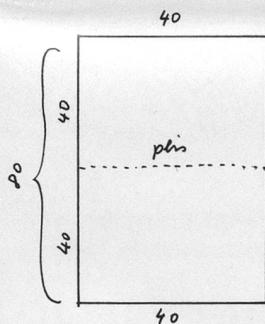
Bricolage

Dorianne



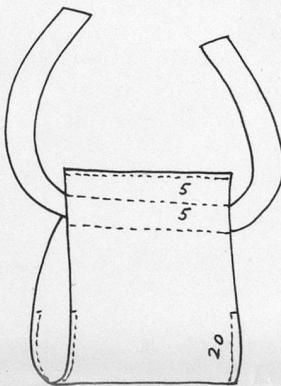
Sac à ouvrage

Vous reste-t-il un mètre de tissu assez épais, d'un imprimé agréable? Eh bien, pour obtenir un joli sac pour votre tricot, vous y coupez un morceau d'environ 80×40 cm et vous le pliez en deux, dans le sens de la largeur.



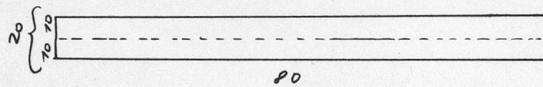
Depuis le pli, vous cousez les côtés ensemble, sur 20 cm de longueur, puis vous retournez l'ouvrage.

A l'opposé du pli, vous assemblez maintenant les deux bords, en retournant le tissu vers l'intérieur.



A 5 cm de cette couture, faites une piqûre, puis une deuxième, elle aussi à 5 cm.

Dans le passage obtenu, faites passer un ruban de 10×80 cm environ, que



vous aurez coupé et cousu dans le même tissu. Nouez le ruban, et froncez.

Pour terminer, ourlez les deux ouvertures obtenues de chaque côté de ce sac.

Dorianne

Solutions des jeux

des pages 26 et 27

Logique

Le nombre manquant est 6. (Chaque carré porte quatre fois le même nombre.)

Les reconnaisserez-vous?

- A. Fernand Raynaud.
 - B. Claude Dauphin.
 - C. Frédéric Dard.
 - D. Jean Nohain.
 - E. Jacques Faizant.
- L'intrus est Maurice Baquet.

Jouons avec les lettres

Le mot à trouver est **gouvernail**.

La recette de Tante Jo

Si vous voulez régaler vos visites et les «épater» avec une spécialité que l'on ne trouve que dans les bons restaurants (et encore, rarement!), faites donc une délicieuse

tarte Tatin

(ou tarte à l'envers)

Il vous faut (pour 6 personnes):
250 g de pâte (feuilletée de préférence);
1 kg de pommes Golden;
125 g de beurre;
125 g. de sucre en poudre;
crème fraîche à volonté.

Prenez un moule à tarte en Pyrex. Disposez au fond la moitié du beurre coupé en dés. Saupoudrez avec la moitié du sucre. Epluchez les pommes et coupez-les chacune en huit quartiers. Disposez-les dans le moule sur deux épaisseurs.

Placez le moule sur la cuisinière, à feu vif, mais en intercalant dessous une plaque d'amiante. Quand vous constaterez que le dessous est bien doré, retirez du feu.

Ajoutez le reste du sucre et le reste du beurre.

Etendez votre pâte sur une épaisseur d'un demi-centimètre environ et découpez-la en un cercle dépassant de 2 cm le format du moule.

Posez la pâte sur le dessus des pommes en rentrant les bords à l'intérieur. Piquez la pâte avec la pointe d'un couteau en plusieurs endroits.

Faites cuire 20 minutes à four chaud. Sortez du four et laissez reposer quelques minutes. Retournez ensuite la tarte sur un plat. Servez chaud (pas brûlant!) et accompagnez d'une coupe de crème fraîche légèrement battue. Un peu compliqué? pas tellement. Et c'est si bon!

Culture

- | | |
|--------|---------|
| 1. — C | 6. — B |
| 2. — A | 7. — C |
| 3. — C | 8. — A |
| 4. — A | 9. — B |
| 5. — C | 10. — A |

L'aveugle et le chien

Le chien se trouve dans le mur, à droite de l'aveugle, la tête en bas. Tournez sens dessus dessous le dessin et vous le verrez!