

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 13 (1983)
Heft: 7-8

Rubrik: La recette de Tante Jo : la piperade

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: 14.01.2026

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

Travaux à l'aiguille

Bricolage

Dorianne



Gilet

Mesure de base: tour de taille (mesuré généreusement). Tricoter en rond un bord élastique de 20 cm de haut, une maille à l'endroit, une maille à l'envers.

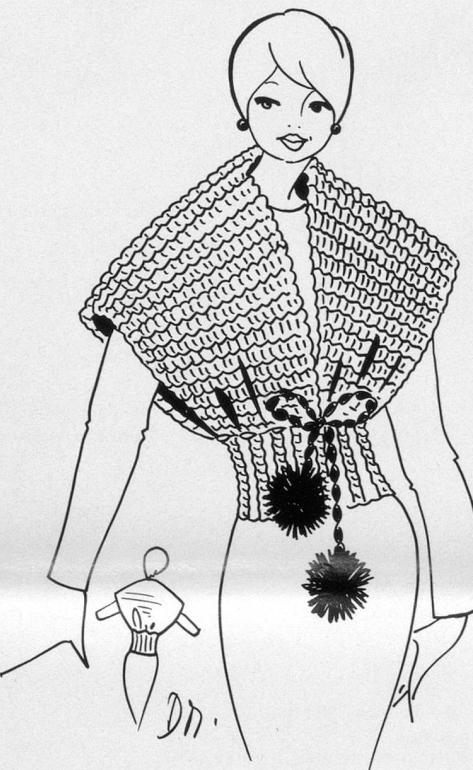
Séparer alors le travail en deux parties égales: partie dos, partie devant.

Partie dos: tricoter tout droit en point mousse, jusqu'à la hauteur des épaules (30 cm env. depuis le bord), puis rabaissez tout droit.

Partie devant: Le devant de l'ouvrage est partagé en deux parties égales. Chacune est tricotée séparément jusqu'à la hauteur des épaules **mais, côté milieu,** on diminue graduellement 5 cm vers l'extérieur pour le décolleté. Terminer à la hauteur des épaules en ligne droite.

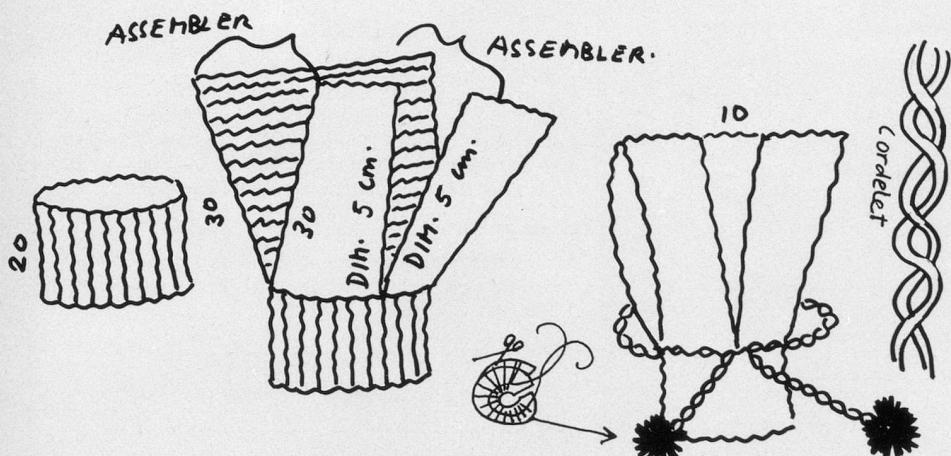
Coudre les épaules de l'extérieur vers l'intérieur en laissant 10 cm au centre dos pour l'encolure.

Préparer une cordelette de 150 cm de long avec la même laine et la passer à travers les mailles au haut du bord élastique en la faisant ressortir au milieu devant.



Confectionner deux pompons à fixer sur les bouts de la cordelette, comme décoration.
Nouer la cordelette en serrant légèrement.

Dorianne



La recette de Tante Jo

Je vous propose aujourd'hui une spécialité basque que vous avez peut-être déjà dégustée en France et que l'on sert trop rarement chez nous. Il s'agit de

la Piperade

Il vous faut (pour 2 à 3 personnes): quelques belles tomates bien mûres; 1 poivron rouge; 1 poivron vert; un peu de beurre ou de graisse végétale ou d'huile; un peu de pain émietté; 3 œufs; sel, poivre, paprika.

Coupez les poivrons en fines lamelles. Coupez les tomates en morceaux. Faites revenir le tout dans du beurre ou de la graisse ou de l'huile, selon votre préférence. Une fois les légumes revenus, ajoutez un peu de pain émietté puis cassez les œufs un à un en remuant sans cesse. Il ne s'agit donc pas d'une omelette, mais d'œufs brouillés et crémeux. Ne laissez pas cuire longtemps car il faut que votre plat reste onctueux et un peu liquide. Ajoutez sel, poivre et paprika et servez immédiatement. Accompagnez d'une salade verte et éventuellement d'une tranche de jambon (de Bayonne de préférence, si vous en trouvez!).

Solutions des jeux

de la page 27

Une grande ville
Montréal.

Pyramide géographique

1. Togo
 2. Zaïre
 3. Angola
 4. Sénégal
 5. Tanzanie
 6. Madagascar
- Le 7^e pays est la Somalie.

Evocations historiques

1. Alain Bombard
2. Neptune
3. Piccard
4. Napoléon
5. Frères Montgolfier
6. Gutenberg
7. Chappe
8. Guillaume Tell