

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 14 (1984)
Heft: 11

Rubrik: La recette de Tante Jo : gâteau au vin

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: 15.01.2026

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

Travaux à l'aiguille

Bricolage

Dorianne

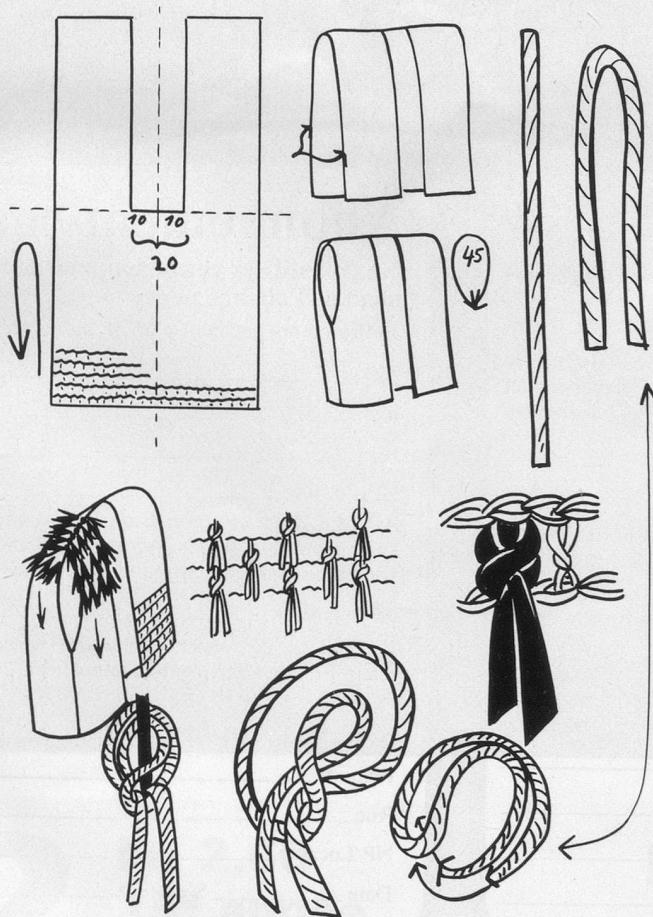


Veste à franges

au crochet et en nœuds de tapis

La veste de base est confectionnée en brides, dans une laine d'épaisseur moyenne.

On commence le travail par le dos, à la mesure du $\frac{1}{2}$ tour de hanches. Travaillez tout droit. A la hauteur des épaules, on sépare l'ouvrage en deux parties égales. Marquez le milieu vertical et laissez, de chaque côté, 10 cm pour l'encolure. Continuez chaque partie séparément, tout droit. Terminez à la même longueur que le dos.



Pliez du haut vers le bas, depuis la ligne d'épaule et assemblez les deux côtés jusqu'à 15 cm de la ligne d'épaule pour former ainsi les emmanchures (circonférence 30 cm environ).

Préparez alors des tiges de laine de 10 cm chacune, du même fil que la veste de base pour confectionner un vêtement uni ou de différentes couleurs pour créer un vêtement multicolore.

Prenez deux ou trois brins pour chaque nœud (suivant la grosseur de la laine) afin de donner du corps aux franges.

Nouez-les autour de chaque deuxième bride de chaque rang, en tirant la fringe du côté extérieur de la veste. Les bouts libres doivent être de longueur égale et regarder vers le bas de la veste. Commencer ce travail à la ligne d'épaule, du haut en bas pour le dos et pour les parties du devant. Intercalez les nœuds à chaque rang afin d'obtenir une riche texture.

Dorianne

La recette de Tante Jo

Aujourd'hui je vous propose une recette de dessert. Un dessert bien vaudois qu'on oublie trop souvent et qu'on trouve rarement dans les restaurants.

Gâteau au vin

Il vous faut:
de la pâte à gâteau brisée;
du sucre en poudre;
de la cannelle en poudre;
un peu de farine;
un peu de beurre;
et, bien sûr, un bon vin vaudois...
ou genevois ou neuchâtelois!

Abaissez assez finement votre pâte. Etendez-la sur une plaque à gâteau d'environ 30 cm. Piquez la pâte. Saupoudrez de sucre (deux à trois cuillerées), puis de cannelle, puis de deux cuillerées de farine, puis encore d'un peu de sucre. Ajoutez quelques flocons de beurre. Enfin, sur le tout, versez 2 à 3 verres de vin.

Mettez au four (préalablement chauffé) pendant environ 20 minutes (à four chaud). Si la pâte gonfle au cours de la cuisson, piquez-la de temps en temps.