

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 14 (1984)
Heft: 4

Rubrik: La recette de Tante Jo : pommes de terre farcies

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: 06.01.2026

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

Travaux à l'aiguille

Bricolage

Dorianne



Gilet crocheted

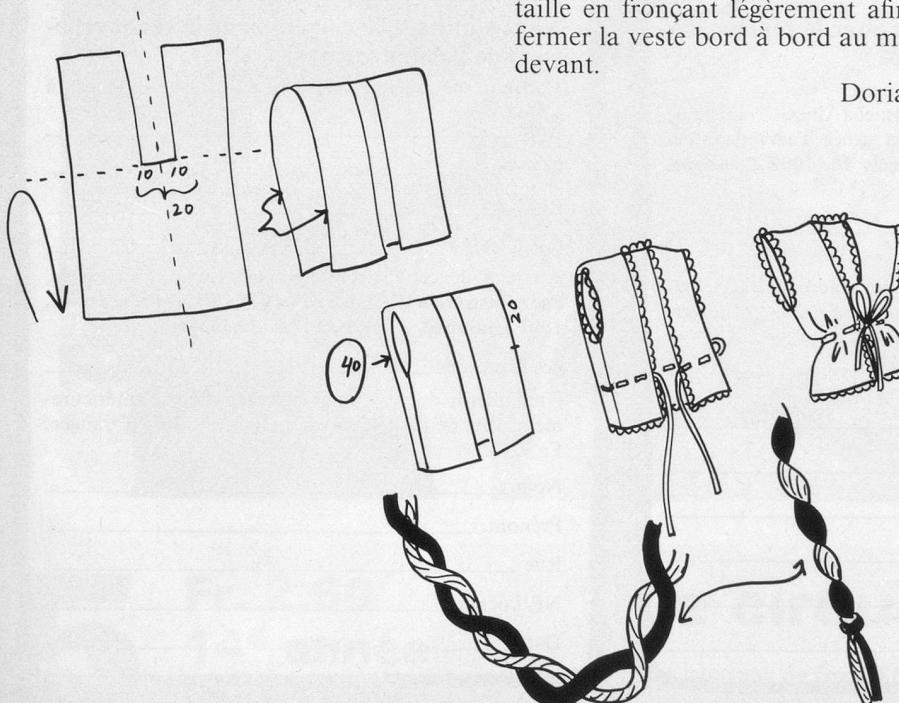
en fil de laine
avec filament or
ou argent

Longueur du vêtement: hanches-épaules, environ.

Direction du travail: du dos vers le devant.

Mesurez votre tour de hanches et commencez le travail par une chaînette de mailles libres à la mesure du $\frac{1}{2}$ tour de hanches. Crochetez en brides tout droit jusqu'à la hauteur des épaules. Partagez alors le travail en deux parties égales en diminuant, de part et d'autre du milieu de l'ouvrage, 10 cm pour l'encolure. Travaillez chaque partie séparément, tout droit, et terminez à la même longueur que la partie dos.

Piez l'ouvrage et assemblez les côtés du bas vers le haut, jusqu'à 20 cm de la ligne d'épaule pour l'emmarchure (circonférence de l'emmarchure: 40 cm environ).



Crochetez tout autour des bords et des emmanchures un tour de décoration au point fantaisie, coquilles par exemple.

Préparez une cordelette à nouer avec de la même laine et garnissez-la de pompons aux deux bouts.

Mesurez sur la veste la hauteur «épaule-taillée», notez son emplacement et passez la cordelette entre les brides, de 5 à 5 cm environ.

Nouez cette cordelette autour de la taille en fronçant légèrement afin de fermer la veste bord à bord au milieu devant.

Dorianne

La recette de Tante Jo

Vous disposez de restes de viande cuite. Qu'allez-vous en faire? Je vous suggère un plat à la fois nourrissant et appétissant pour lequel

il vous faut

quelques grosses pommes de terre; un reste de viande cuite; 2 œufs; un peu de fromage râpé; un peu de sel, de persil, de romarin.

Pommes de terre farcies

Epluchez des pommes de terre assez grosses. Coupez les extrémités. Videz les pommes de terre en profondeur. Hachez vos restes de viande. Ajoutez-y un peu de fromage râpé, les œufs battus, un peu de persil haché et de sel.

Remplissez les pommes de terre avec cette farce. Remettez les extrémités que vous fixerez avec deux bâtonnets.

Cuisez lentement au four avec de la graisse et un peu de romarin.

PUBLICITÉ

Recommandation aux personnes à l'estomac sensible

Un nouveau café est de plus en plus apprécié chez nous: le café ONKO S affiné, aux effets irritants atténués. Ce café répond pleinement aux vœux de nombre de personnes à l'estomac sensible. Le café «S» se distingue par son arôme généreux, par sa franche saveur et par l'effet stimulant de la caféine. En outre, il est garanti débarrassé, avant la torréfaction, par un procédé breveté, de nombre de substances irritantes qui pourraient incommoder inutilement certains consommateurs sensibles. L'efficacité de ce procédé est officiellement reconnue et autorise la désignation du café S comme «affiné, aux effets irritants atténués». Le café S est en vente sous forme de café fraîchement moulu emballé sous vide et sous forme de café soluble lyophilisé.