

Zeitschrift: Le messenger suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse
Herausgeber: Le messenger suisse de Paris
Band: 3 (1957)
Heft: 11

Rubrik: Rubriques féminines

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](#)

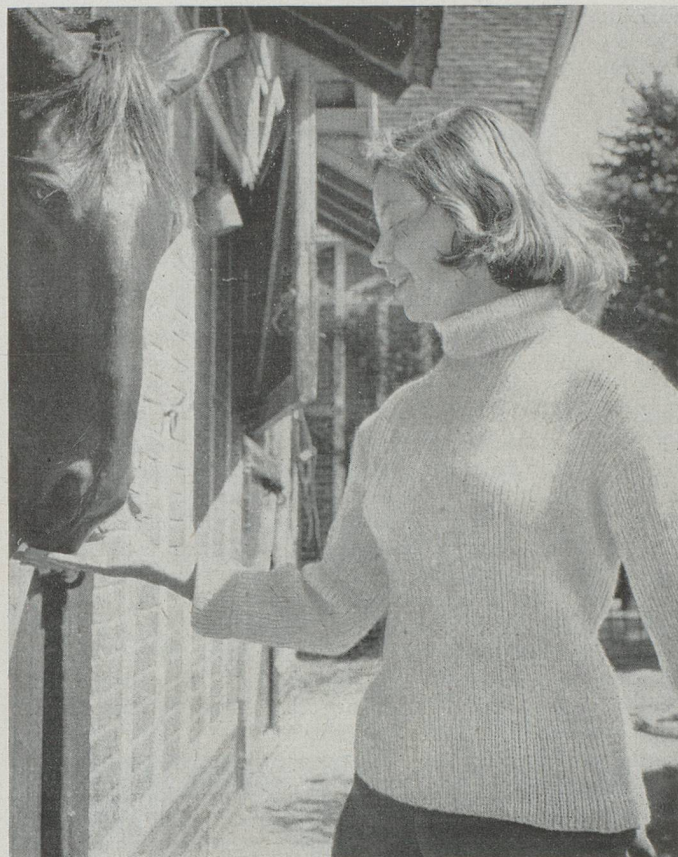
Terms of use

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: 25.01.2026

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

Rubriques Féminines



PULL BLANC GARÇON OU FILLE 13-14 ans

en laine Marigold

(Photo Grove, Modèle Michèle Roger)

FOURNITURES : 580 g. laine blanche grosse ; 70 g. laine blanche fine ; aig. n° 2 1/2 et n° 4 ; 1 fermeture-éclair de 18 cm.

POINT EMPLOYÉ : Côtes 1 et 1 : 1 m. endroit, 1 m. envers...

ECHANTILLON : Avec la grosse laine : 20 mailles = 6 cm., 20 rangs = 8 cm. ; avec la laine fine : 20 mailles = 4 cm., 20 rangs = 4 cm.

TRICOT

DEVANT : Monter 150 m. Aug. de chaque côté de : 10 fois 1 m. tous les 8 rgs.

Emmanchure : A 36 cm. de haut. totale, diminuer de chaque côté de :

1 fois 4 m.	} tous les 2 rgs
2 — 2 m.	
2 — 1 m.	

Encolure : A 51 cm. de haut. totale, abattre les 14 m. du milieu, travailler les 2 parties ainsi formées séparément. Diminuer côté encolure de :

3 fois 3 m.	} tous les 2 rgs
1 — 2 m.	
2 — 1 m.	

Epaule : **Simultanément** à 53 cm. de haut. totale, diminuer côté épaule de : 5 fois 11 m. tous les 2 rgs. Reprendre les m. laissées en attente et continuer le travail vice-versa.

DOS : Monter 150 m. Aug. de chaque côté de : 10 fois 1 m. tous les 8 rgs.

Emmanchure : A 36 cm. de haut. totale, diminuer de chaque côté de :

1 fois 4 m.	} tous les 2 rgs
2 — 2 m.	
2 — 1 m.	

A 44 cm. de haut. totale, séparer le travail en 2.

Epaule : A 53 cm. de haut. totale, diminuer côté épaule de : 5 fois 11 m. tous les 2 rgs.

Encolure : **Simultanément** à 55 cm. de haut. totale, diminuer côté encolure de :

1 fois 10 m.	} tous les 2 rgs
2 — 5 m.	

Reprendre les m. laissées en attente et finir vice-versa.

MANCHE : Monter 96 m. Aug. de chaque côté de : 10 fois 1 m. tous les 8 rgs.

A 38 cm. de haut. totale, diminuer de chaque côté de :

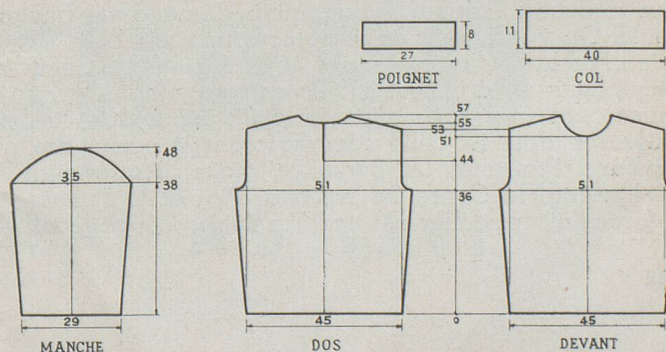
7 fois 4 m.	} tous les 2 rgs
3 — 6 m.	
2 — 2 m.	
1 — 16 m.	

COL : Monter 200 m. avec la laine fine et les aiguilles du n° 2 1/2. Tricoter droit pendant 11 cm. Fermer les m. en 1 fois.

POIGNET : Monter 136 m. avec la laine fine et les aiguilles du n° 2 1/2. Tricoter droit pendant 8 cm. Fermer les m. en 1 fois. Faire un 2° poignet semblable.

MONTAGE

Assembler dos et devant par des coutures de 2 cm. Assembler les manches et les monter au corps du tricot. Poser les poignets de façon à former un revers. Poser le col autour de l'encolure. Poser la fermeture-éclair jusqu'en haut du col après l'avoir plié en 2.



LES PETITS TRUCS DE LA CUISINIÈRE

Lorsque vous faites cuire un chou-fleur, pour éviter que l'odeur n'envahisse votre appartement, mettez un morceau de pain dans l'eau de cuisson.

Vos haricots resteront verts si vous les faites bouillir en mettant poignée avec poignée (que vous portez chaque fois à ébullition). Ne pas couvrir la casserole.

★ ★ ★

LA RECETTE DU « MESSAGER »

Poulet aux raisins de Smyrne.

Achetez — pour six personnes — une livre de raisins de Smyrne — j'insiste, car il faut éviter les raisins de Corinthe. Le matin, mettez-les à tremper et changer régulièrement l'eau (4 fois pendant la journée). Le soir, prenez un beau poulet de Bresse ou de Houdan dans lequel vous glissez une gousse d'ail. Mettez-le à rôtir, soigneusement beurré, dans votre four préalablement chauffé.

Un fois rôti, dressez-le, égouttez les raisins, faites-les chauffer avec un morceau de beurre dans la casserole puis, les mettant dans un plat ou même sur le plat du poulet, les arroser du jus du volatile. Succulent, vous m'en direz un mot.

La cuisinière.