Rubriques féminines

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Le messager suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse**

Band (Jahr): **3 (1957)**

Heft 11

PDF erstellt am: **19.03.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

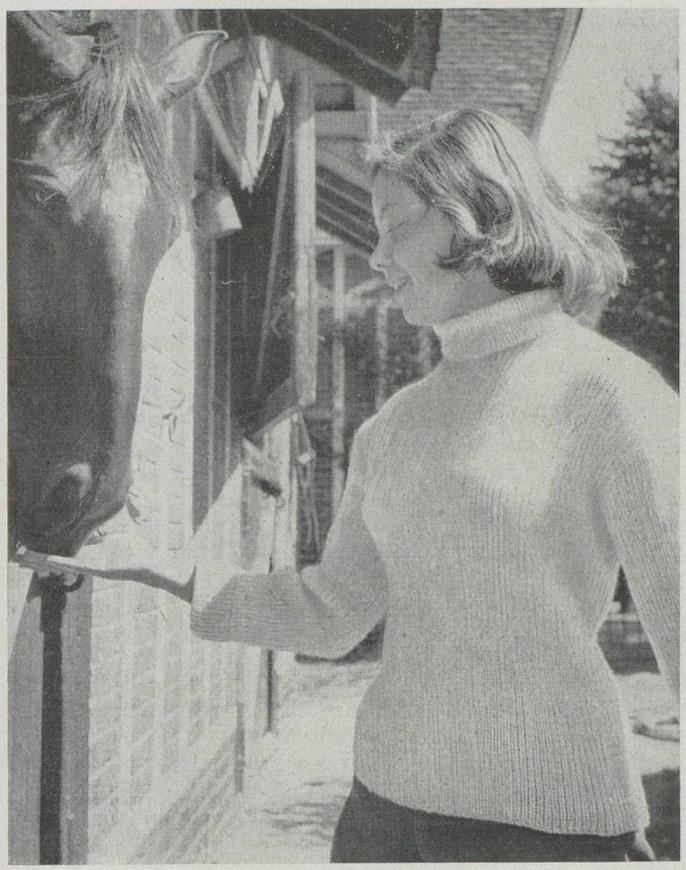
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Rubriques Féminines



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.

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.
2 — 2 m. } tous les 2 rgs
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.
1 — 2 m. tous les 2 rgs
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.
2 — 2 m. } tous les 2 rgs
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.
3 — 6 m.
2 — 2 m. } tous les 2 rgs
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 2e 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.

