

# La recette de Tante Jo : pommes au four

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **11 (1981)**

Heft 5

PDF erstellt am: **11.09.2024**

## **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.

## Travaux à l'aiguille

### Bricolage

# Veste pour dames

Taille 38 et 42

Les indications pour chaque taille sont séparées par un trait en biais. S'il n'y a qu'une indication, celle-ci est valable pour les 2 tailles.

**Fournitures:** Trio «Belfina» (100% laine) ou «Baby Luxe, Mabelle, Dragon moucheté, Semira». 6/7 pelotes de 50 g (env. 225 m) beige cl. 946, aig «Imra» n<sup>os</sup> 2 1/2 et 3, 5 boutons.

**Point I** (aig 2 1/2): 1<sup>re</sup> aig (env du trav): m lis, 1 m env, \* 2 m endr, 2 m env\*, rép de \* à \*, terminer par 2 m endr, 1 m env, m lis. A ch aig suiv tric les m comme elles se présentent.

**Point II** (aig n<sup>o</sup> 3): jersey env = sur l'endr du trav à l'env, sur l'env à l'endr.

**Point III** (aig n<sup>o</sup> 3): nid d'abeille, nombre de m divisible par 8 = 1<sup>re</sup> aig (env du trav): m lis, 2 m env, \* 2 m endr, 2 m env\*, rép de \* à \*, terminer par m lis. 2<sup>e</sup> à la 5<sup>e</sup> aig: tric les m comme elles se présentent. 6<sup>e</sup> aig: m lis, \* piquer l'aig droite entre la 6<sup>e</sup> et 7<sup>e</sup> m suiv, tirer 1 boucle et la poser sur l'aig gauche puis la tric ens env avec la m suiv, tric ensuite 1 m endr, 2 m env, 2 m endr (= 1 motif), 2 m env\*, rép de \* à \*, terminer par 1 motif, m lis. 7<sup>e</sup> à la 11<sup>e</sup> aig: comme de la 1<sup>re</sup> à la 5<sup>e</sup> aig. 12<sup>e</sup>

aig: m lis, 2 m endr, 2 m env, \* 1 motif comme à la 6<sup>e</sup> aig, 2 m env\*, terminer par 2 m endr, m lis. Rép ces 12 aig.

**Echantillon:** 17 m = 5 cm de large, 22 aig = 5 cm de haut, au pt II. 19 m = 5 cm de large, au pt III.

**Dos:** Monter 170/182 m. Tric 5 cm au pt I. Cont droit au pt II, pour la T 42, répartir 2 augm à la 1<sup>re</sup> aig = 170/184 m. Emmanchures: à 35 cm de haut tot, rab à ch bord, ttes les 2 aig, 2 fs 2, 2 fs 1 m/3 fs 2, 2 fs 1 m = 158/168 m. Epaulés: à 17/18 cm de haut d'emmanch, rab à ch bord, ttes les 2 aig, 5 fs 6 m/3 fs 7, 2 fs 6 m. Rab les 98/102 m rest en 1 fs.



**Devant droit:** Monter 82/90 m. Tric 5 cm au pt I. Cont droit au pt II, pour la T 42, dim 1 m au bord gauche à la 1<sup>re</sup> aig = 82/89 m. Encolure et emmanch: à 35 cm de haut tot dim 1 m au bord droit tt au bord et simultanément rab l'emmanch au bord gauche comme au dos. Rép la dim du bord droit, ttes les 2 aig, encore 35/36 fs. Epaulé: à 17/18

cm de haut d'emmanch rab au bord gauche, ttes les 2 aig, 5 fs 6, 1 fs 10/3 fs 7, 2 fs 6, 1 fs 11 m.

**Devant gauche:** En sens inverse.

**Empiècement:** Monter 136/152 m. Tric au pt III. Encolure: à 4/5 cm de haut tot, rab les 30/32 m centrales. Terminer ch moitié sép en rab au bord d'encolure, ttes les 2 aig, 1 fs 4, 3 fs 3, 4 fs 2 m/1 fs 4, 4 fs 3, 3 fs 2 m. A environ 11/12,5 cm de haut tot, après une 5<sup>e</sup> ou 11<sup>e</sup> aig, rab les 32/38 m rest.

**Assemblage:** De chaque côté du haut du dos et à ch devant, faire 3 petits plis d'environ 5 m de large, à environ 3 cm des emmanch avec 1,5 cm d'intervalle. Coudre l'empiècement au haut du dos et des devants. Faire les coutures. Le long des devants et de l'encolure relever 460/480 m: au devant droit 115 m jusqu'à la 1<sup>re</sup> dim d'encolure, 66/70 m jusqu'à l'empiècement, 98/110 m au bord de l'encolure d'empiècement; au devant gauche en sens inverse du devant droit. Tric au point I: 1<sup>re</sup> aig (envers du trav): m lis, 2 m env, \* 2 m endr, 2 m env\*, m lis. A 1,5 cm de haut de bordure (8<sup>e</sup> aig = endr du trav) ménager 5 bout. au devant droit comme suit: m lis, tric 10 m, rab 5 m sans utiliser le fil et remonter immédiatement 5 nouvelles m, \* tric 19 m, rab et remonter 5 m comme précédemment\*, rép encore 3 fs de \* à \*, terminer l'aig. A 3 cm de haut de bordure, rab comme les m se présentent. Bordures des manches (2 fs): monter 152/160 m. Tric au pt I comme la 1<sup>re</sup> bordure en laissant à ch bord, ttes les 2 aig (= fin de ch aig) 1 fs 5, 6 fs 4 m/2 fs 5, 5 fs 4 m sans les tric, ne pas rab, coudre ces bordures au pt de m au bord des emmanch. Festonner les bout, coudre les boutons.

Modèle extrait du  
Cahier Trio No 24  
Liste des dépositaires  
par Laine Trio SA  
3400 Berthoud

## La recette de Tante Jo

Tout le monde connaît ce classique dessert de nos grands-mères, facile à préparer, mais trop souvent oublié. Faites donc des

### pommes au four

**Il vous faut** (par personne):  
2 grosses pommes;  
2 cuillerées à soupe de sucre;  
20 g de beurre;  
un peu de confiture.

N'épluchez pas les pommes, mais enlevez le cœur et les pépins (il existe un petit instrument très pratique en forme de colonne). Ecrasez le beurre dans le sucre pour faire une pâte. Remplissez vos pommes de ce mélange. Mettez les pommes dans un plat à four beurré. Ajoutez un peu d'eau au fond du plat. Incisez légèrement la peau des pommes pour les empêcher d'éclater.

Cuisez une petite heure à four chaud, en arrosant de temps en temps avec le jus produit par la cuisson (rajoutez un peu d'eau si nécessaire). Servez chaud, avec garniture de confiture.

## TRUCS

On parle beaucoup de la récupération de l'aluminium; il s'agit non seulement de ne pas le jeter à la poubelle, mais également de l'économiser; voici comment:

Utilisez pour emballer vos pique-niques ou autres aliments de petits sachets en polyéthylène (ils coûtent moins de Fr. 2.— les 100).