

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 12 (1982)
Heft: 6

Rubrik: Travaux à l'aiguille : bricolage : robe ample, courte ou longue

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.04.2025

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



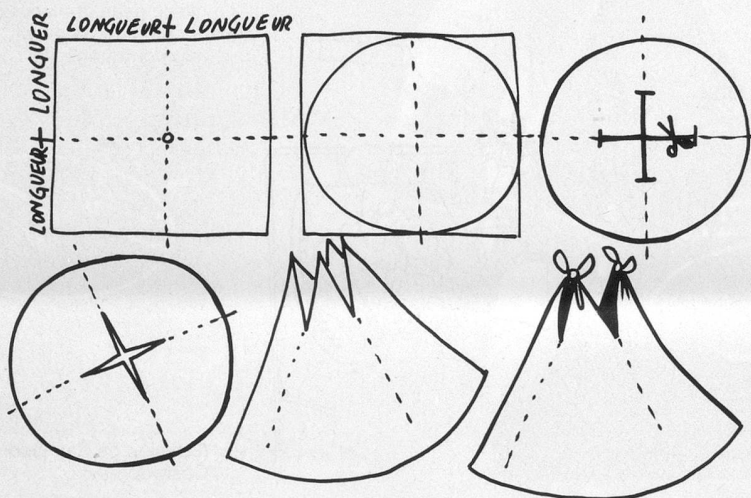
Travaux à l'aiguille

Bricolage

Dorianne



Robe ample, courte ou longue



Pour confectionner cette robe amusante, choisissez un tissu souple et préparez un carré dont les côtés correspondent au double de la longueur de la future robe, des épaules au bas, plus l'ourlet.

A la craie, marquez sur ce carré les lignes milieu hauteur, milieu largeur, ainsi que le centre du carré.

Puis, dans ce carré, découpez un cercle complet.

Sur les lignes médianes et depuis le point central, coupez alors, vers l'extérieur et à la longueur des ouvertures emmanchures (du côté) et des décolletés (dos et devant) plus 15 cm pour les nœuds d'assemblage.

Ourlez tous les bords et nouez ensemble, deux par deux, les pointes obtenues qui s'opposent.

Enfilez la robe et placez ces nœuds sur les épaules.

Cette robe très ample peut se porter avec ou sans ceinture.

Dorianne

La recette de Tante Jo

Il est temps de profiter des savoureux légumes d'été. Pour ceux qui rêvent du soleil du Midi et de cuisine provençale, voici un plat ravigotant bien caractéristique:

La ratatouille

Il vous faut (pour deux personnes):

1 courgette;
1 aubergine;
1 poivron;
2 tomates assez mûres;
1 petit oignon;
1 gousse d'ail;
quelques olives vertes et noires;
1 petit cube de bouillon;
sel, poivre, huile d'olives, herbes variées (de Provence si possible).

Coupez les légumes en morceaux. Faites revenir l'oignon émincé. Ajoutez courgette, aubergine et poivron coupés en morceaux que vous laissez dorer légèrement. Ajoutez ensuite les tomates coupées, les olives, l'ail, le cube de bouillon, le sel, le poivre et les herbes (fraîches et hachées, ou séchées). Laissez cuire doucement pendant environ un quart d'heure.

Remarque: ce plat est beaucoup plus savoureux et typique si vous utilisez de l'huile d'olives; mais vous pouvez aussi employer une autre huile, voire de la graisse.

Solution des jeux

des pages 20 et 21

Et la suite?

Le quatrième chiffre est 8, car le produit des chiffres de la première case donne le nombre de la deuxième case ($8 \times 6 \times 4 = 192$), le produit des chiffres de la deuxième case donne le nombre de la troisième ($1 \times 9 \times 2 = 18$) et le produit des chiffres de la troisième donne celui de la quatrième ($1 \times 8 = 8$), soit le chiffre qui s'inscrit logiquement dans la dernière case!

6		15
21	12	3
9		18

Le «H» magique

Observation

Les araignées se retrouvent cinq fois. Les crayons trois fois seulement.

Anagrammes

1. Georges Gyax
2. Myriam Champigny
3. Guy Métrailler
4. Yves Debraine
5. Josette Baud
6. Pierre-Philippe Collet
7. Isabelle Chanson
8. Maurice Mamie
9. Louis-Vincent Defferrard
10. Annette Vaillant
11. Claude Bruant
12. Isabelle Capt
13. Presses Centrales S. A.
14. Doriane
15. Jean-Pierre Cuendet
16. Louis Perrochon

Pouvez-vous le déchiffrer?

Un grand abbé avec appétit a traversé Paris sans souper, il est reparti déçu. (1 grand AB avec a petits A traversé par I cent sous P, île é repas R TI dé su).