

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 17 (1987)
Heft: 9

Rubrik: Nouveau

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: 18.03.2025

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

La recette de Tante Jo

Profitez vite encore de la saison des tomates et préparez un plat appétissant, nourrissant sans être «lourd» qui, j'en suis sûre, plaira à vos convives et vous vaudra des compliments.

Tomates surprise

Il vous faut:

2 belles tomates par personne,
4 œufs,
une boîte de thon au naturel,
du jus de citron,
deux cuillerées de crème fraîche,
un peu de cerfeuil,
sel, poivre, paprika,
vinaigrette à l'huile d'olives,
quelques olives, anchois à volonté.

Sur le côté opposé au pédoncule des tomates, détachez un couvercle. Evidez les tomates en prenant soin de ne pas les percer. Salez-les. Renversez-les sur une assiette pour qu'elles s'égouttent.

Faites durcir les œufs, écrasez-les à la fourchette; ajoutez-y du jus de citron et la crème fraîche, puis le cerfeuil haché, un peu de sel, de poivre et de paprika. Ouvrez la boîte de thon. Emiettez le thon finement et assaisonnez-le de vinaigrette à l'huile d'olives.

Remplissez les tomates en alternant une couche de thon, une couche d'œuf, etc. Remettez les couvercles. Disposez sur de belles feuilles de laitue et garnissez avec quelques olives, éventuellement un peu d'anchois.

Une grande première au Musée de Payerne

La figurine historique: fascinant!

Chacun a eu l'occasion de contempler une fois ou l'autre des êtres miniatures appelés soldats de plomb. En y regardant de près, on aura constaté que ces petits soldats sont minutieusement peints et que pas un seul bouton ne manque à leur uniforme. On se sera rendu compte que ces figurines sont beaucoup plus que des jouets et que les nombreuses heures passées à les peindre en font des objets de grande valeur.

Les collections particulières sont rarement présentées au public. Pourtant, l'art de la figurine a une valeur éducative indéniable. C'est conscient de cette réalité que les responsables du Musée de Payerne ont tenu, **et ceci pour la première fois**, à montrer une partie des pièces d'une cinquantaine de collectionneurs suisses et étrangers, soit 30 000 pièces.

Cette belle exposition est ouverte jusqu'au 11 octobre 1987.



Parade militaire sous Napoléon III. Soldats de papier peints à la main. Collection alsacienne.

ASSA continue de se développer

ASSA, notre fermier d'annonces, nous communique:

ASSA Annonces Suisses S.A., société de famille indépendante, occupant la troisième position des grandes agences de publicité travaillant dans le domaine de la presse, a pu augmenter son chiffre d'affaires en 1986 de 9%, celui-

ci progressant de 195,2 millions à 213,5 millions, la croissance réelle étant donc de 6% environ.

Le bénéfice net annoncé de Fr. 886 763.— est légèrement en dessous du résultat annuel précédent qui se situait à Fr. 924 645.—. Cela provient notamment d'une modification momentanée de la structure du chiffre

d'affaires en rapport avec la cessation de la collaboration, durant cette année 1986, avec deux organes de presse importants.

Le dividende est resté inchangé à 10% sur le capital-actions de 3,75 millions, tandis que Fr. 530 000.— ont été affectés aux réserves et à la Fondation patronale en faveur du personnel.