

# Nouveau

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **17 (1987)**

Heft 9

PDF erstellt am: **10.07.2024**

## **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.

## 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.