

Nouveau

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 11

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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

Etonnez vos visites avec un plat original qui ne demande pas une longue préparation. Mais assurez-vous au préalable qu'elles ne sont pas allergiques aux fruits de mer!

Toasts fourrés aux crevettes

Il vous faut:

deux épaisses tranches de pain à toast par personne,
des crevettes fraîches ou surgelées,
un peu de beurre,
un peu d'huile,
un verre de vin ou de porto blanc,
un peu de crème,
un peu de purée de tomates,
poivre, paprika ou cayenne,
très peu de sel.

Découpez des tranches de pain à toast d'une épaisseur double de l'ordinaire.

Ménagez un bon creux au centre. Faites dorer des deux côtés. Faites revenir rapidement les crevettes dans un corps gras (moitié beurre, moitié huile). Dégraissez et arrosez les crevettes d'un verre de vin ou de porto blanc. Laissez réduire de moitié. Ajoutez un peu de crème, un peu de purée de tomates. Epicez avec un peu de poivre, un peu de paprika ou de cayenne, très peu de sel.

Entreposez les toasts dans les poêlons beurrés ou un plat en pyrex et remplissez les creux avec les crevettes en sauce. Mettez à four chaud quelques instants avant de servir.

NOUVEAU La Bonne Combine répare tout!

Quand nous étions plus jeunes, on trouvait partout des ateliers spécialisés capables de fabriquer et réparer n'importe quel objet. Aujourd'hui, ces artisans sont rares. Il devient toujours plus difficile de trouver un endroit où faire réparer nos petits trésors: une lampe, une radio, un fer, une cuisinière ou même un parapluie. Le fait de tout jeter et d'acheter du neuf chaque fois qu'un appareil est en panne aboutit à un énorme gaspillage.

La Bonne Combine a été fondée il y a sept ans par une bande de jeunes bricoleurs, pour lutter contre le gaspillage et pour rendre service. Vous pouvez y faire tout réparer.

La Bonne Combine, route de Renens 4, 1008 Prilly, tél. 021/24 64 74, ouvert lundi - vendredi 9 h-19 h, samedi 9 h-13 h.

(Bus N° 7 direction Renens, arrêt «Malley», aux anciens «Jus Michel».)

Minotaure

Minotaure, une revue créant la une de l'actualité artistique pendant sept années, de 1933 à 1939, cette aventure-là, Albert Skira l'a tentée, à l'âge de 29 ans.

Le titre «Minotaure», une idée de G. Bataille et A. Masson, donne le ton: Picasso, le premier, réalise un collage de couverture montrant le monstre mythique, mi-homme, mi-taureau. Puis dans l'optique définie par A. Skira et ses associés, tour à tour E. Tériade et A. Breton, «d'étendre le rayonnement du mouvement

NOUVEAU Des pieds heureux

Manuel et rapide, **Maniquick** est un petit appareil dont tout le monde a, semble-t-il, lu le nom dans une multitude de journaux. A le voir de près, à l'essayer, on constate que ses qualités correspondent à ce que promet la publicité.

L'utiliser est un jeu d'enfant, sans danger aucun. Muni de divers accessoires, disque et cône en saaphir, cône en feutre et petites fraises se fixant aisément à l'extrémité d'un câble, Maniquick raccourcit, façonne et lime les ongles, ou encore élimine cors et durillons, nivelle et polit là où nos pieds malmenés l'exigent. Ses effets sont si bénéfiques qu'il devient tout de suite indispensable, mais surtout, et ceci a son importance, il personnalise les soins de manucure et pédicure.

Nous le recommandons vivement.

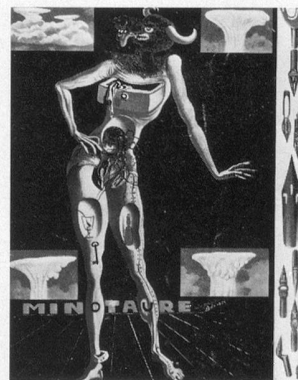
Pour plus de détails: Maniquick Suisse, case postale 154, 2740 Moutier.

Prévention d'incendies dans les ménages

Chaque année, plus de 12 000 appartements sont totalement ou partiellement détruits par le feu en Suisse. Selon la statistique, les bâtiments d'habitation sont le plus souvent touchés par des incendies. Plus d'un quart des incendies doivent être attribués à la négligence.

Le Centre d'information pour la prévention des incendies (Cipi) veut lutter contre la négligence et l'insouciance en rapport avec le feu. L'expérience montre que ce sont toujours les mêmes causes qui sont à l'origine d'incendies dans des bâtiments d'habitation. C'est pourquoi le Cipi a réalisé une nouvelle brochure intitulée «Le feu se déclare aussi chez ceux qui pensent que les incendies ne surviennent que chez les autres».

La brochure gratuite peut être commandée au secrétariat du Centre d'information pour la prévention des incendies, case postale 4081, 3001 Berne.



Salvador Dalí, couverture Minotaure 8, 1936.

moderne» en associant arts plastiques et poésie, la revue reproduit des œu-

vres de Dalí, de Chirico, Tanguy, Max Ernst, Magritte, Man Ray, Brassai et bien d'autres encore. L'exposition «Regards sur Minotaure» au Musée Rath à Genève, du 17 octobre 87 au 31 janvier 88, puis au Musée d'art moderne de la Ville de Paris de mars à mai 88, s'attache à documenter «l'aspect visuel de la revue» en présentant quelque 300 œuvres originales, publiées par elle.

Une tranche d'histoire de l'art en treize numéros: à ne pas manquer.

M. Ravanne