

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 18 (1988)
Heft: 5

Rubrik: Pêle-mêle

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: 02.02.2025

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

La recette de Tante Jo

Chou-fleur farci

Il vous faut:

- 1 joli chou-fleur
- 150 g de hachis ou de foie haché
- 2 petites tomates
- 1 oignon
- un peu de riz cuit
- ou de purée de pommes de terre
- un peu de fromage râpé
- un peu de beurre
- sel et poivre
- un peu de bouillon

Faites cuire votre chou-fleur dans de l'eau légèrement salée. Egouttez-le. Enlevez le «trognon».

Placez à l'intérieur les tomates coupées en morceaux, le riz (ou les pommes de terre en purée), et la viande hachée. Saupoudrez le chou-fleur de fromage râpé. Ajoutez quelques coquilles de beurre, un peu de sel et de poivre, et un peu de bouillon. Faites gratiner le tout à four vif.

Le chou-fleur, c'est un peu banal, c'est vrai. Mais on peut le préparer d'une façon originale qui en fera un plat complet, délicieux et consistant sans être lourd. Essayez!



Du 21 avril au 8 mai 1988, Jacques Vallotton, alias Valott, expose ses caricatures, les fameux «Swiss Monsters» à la Galerie du Pressoir, rue de Bassenges à Ecublens/VD.

Vous pourrez y admirer les originaux des deux albums SWISS MONSTERS tome 1 & SWISS MONSTERS tome 2 (parus chez Kesselring-Editeur) et les divers dessins et caricatures qu'a publiés «LE MATIN».

L'exposition est ouverte les jeudis et vendredis de 18 à 21 h, les samedis et dimanches de 14 à 19 h.

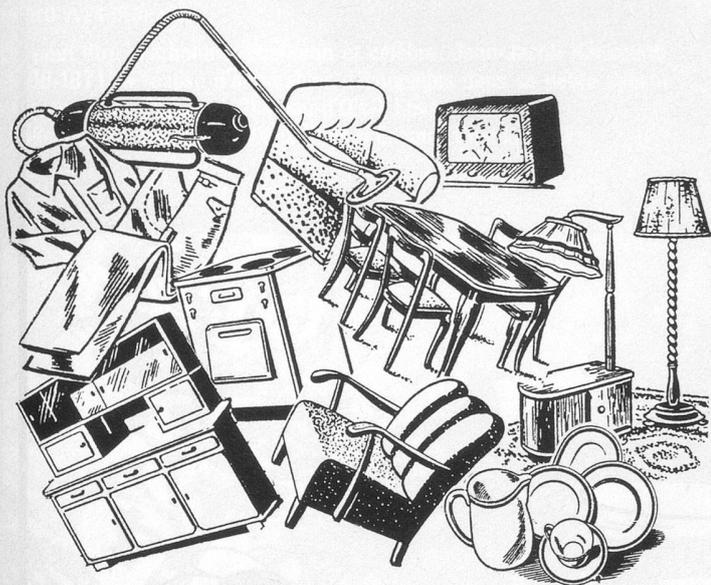
Exposition Valott

Du nouveau à Ballenberg

Pour donner une image plus complète d'un patrimoine paysan en voie de disparition, le Musée de Ballenberg a décidé de présenter aussi des animaux domestiques. C'est ainsi qu'il accueille maintenant un groupe de vaches grises rhétiques, en collaboration avec la Fondation PRO SPECIE RARA, qui se voue avec succès, depuis quelques années, à la protection de races d'animaux domestiques et de plantes utilitaires anciennes.



Cette petite race bovine, sobre et résistante, a disparu de Suisse vers 1900, au profit de la vache brune. En 1985, quelques individus ont été réintroduits, venant d'Autriche où un petit effectif s'était maintenu. La vache grise rhétique est particulièrement adaptée à l'exploitation de terrains pauvres et abrupts, ainsi qu'à l'élevage des veaux.



Lutte contre le gaspillage: Les services de récupération, de ramassage... et de vente d'occasions

Parler de gaspillage et de société de consommation, c'est enfoncer une porte ouverte. Nous sommes tous conscients du phénomène économique dans lequel nous sommes plongés jusqu'au cou.

Par son secteur «ramassage», le Centre social restant tente de garantir son autonomie financière, mais encore de présenter une proposition concrète au problème du gaspillage. Il faut se garder des illusions. Une des difficultés principales rencontrées réside dans le fait que les meubles ou objets créés actuellement ne sont pas prévus pour durer. En cela ils se distinguent de ce qui se faisait dans les générations précédentes. Bien plus, s'ils sont rapidement irrécupérables, leur destruction va encore coûter. Les frais de récupération deviennent de plus en plus élevés. Certains matériaux ne sont plus seulement invendables, il faut

(Photo Philippe Pache)

encore payer pour s'en débarrasser.

Dans tous les cas, nous acceptons d'aider notre client à trouver une solution au débarras des meubles et objets qu'il ne tient pas à conserver. Nous venons volontiers à domicile.

Le CSP a besoin pour vivre de réels «donateurs» qui fournissent au «ramassage» des choses de qualité, propres à la vente. L'institution n'offre pas un service gratuit de voirie. Un camion avec deux collaborateurs coûte environ Fr. 150.— l'heure. Si les objets récupérés ne couvrent pas cette somme, nous nous trouvons dans l'obligation de facturer notre prestation. Si nous estimons que notre client est dans le besoin ou dans l'impossibilité d'assumer seul son débarras,



nous offrons gratuitement notre service.

Nous recommandons de regrouper les dons. Faire déplacer un homme et un véhicule pour un seul sac d'habits fait chaque fois perdre une somme importante au CSP. Nous apprécions par ailleurs chaque fois que nos clients amènent eux-mêmes les objets dans nos centres collecteurs.

La marchandise, récupérée et soigneusement triée, est acheminée vers des points de vente distincts, en fonction des clientèles visées. Les objets utilitaires sont vendus à bas prix. Les objets de luxe ou les antiquités sont vendus au meilleur prix. Nous touchons là une clientèle plus aisée. Il est normal qu'elle soutienne à sa manière le CSP. Actuellement, sur une vente de

Fr. 1.—, quarante centimes environ de bénéfice vont dans les caisses du CSP.

Depuis peu, le CSP accepte d'acheter de la marchandise. Nous tentons par là d'améliorer la qualité des objets vendus. Cette démarche ne va pas à l'encontre du principe de la donation. Elle est une manière d'accepter les limites de celle-ci. Certains donateurs ne peuvent tout céder. Nous comprenons parfaitement leur situation et acceptons de négocier l'acquisition de marchandises, comme nous discutons par ailleurs aussi la prise en charge de ce qui est destiné à la voirie.

François Reymondin
responsable
secteur «ramassage»