Social: à la recherche de témoins du passé

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **15 (1985)**

Heft 11

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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.

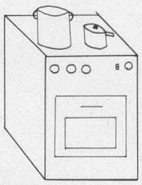
Haftungsausschluss

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Cuisine



Voici un **dessert « minceur »** extrait de la brochure *Maigrir sans avoir faim* publiée par l'Information suisse sur le pain.

Crème de séré à l'orange

½ dl de jus d'orange, 100 g de séré maigre, 1 tranche d'orange, ½ c. à café de zeste d'orange, édulcorant artificiel.

Préparation: Préparez une crème avec le jus d'orange, le séré et l'édulcorant artificiel. Entreposez au frais pendant 1 h. Versez la crème dans un verre, parsemez de zeste d'orange râpé et garnissez d'une tranche d'orange.

La recette de Tante Jo

Un plat que l'on déguste généralement au restaurant, car on pense à tort qu'il est compliqué à préparer. Ce n'est pas le cas et c'est bien meilleur fait à la maison (en particulier à cause de l'huile de friture, souvent chauffée et rechauffée au restaurant).

Escalopes viennoises

Il vous faut: (pour 2 personnes):
des escalopes de veau très minces (une par personne);
un peu de farine;
un œuf;
un peu de chapelure blanche;
un citron;
de l'huile de friture.

Piquez les escalopes avec une fourchette. Passez-les dans la farine, puis dans l'œuf battu, puis dans la chapelure. Vous avez avantage à faire la chapelure vous-même en écrasant de la mie de pain rassis que vous passez à travers une passoire; cette chapelure convient mieux que celle, très fine, qu'on trouve dans le commerce.
Mettez les escalopes ainsi préparées dans la friture bouillante. Sortez-les dès qu'elles sont bien dorées, égouttez-les. Mettez une fine tranche de citron sur chaque escalope; ceci est important car le citron aidera à la digestion. Servez de préférence avec des nouilles.

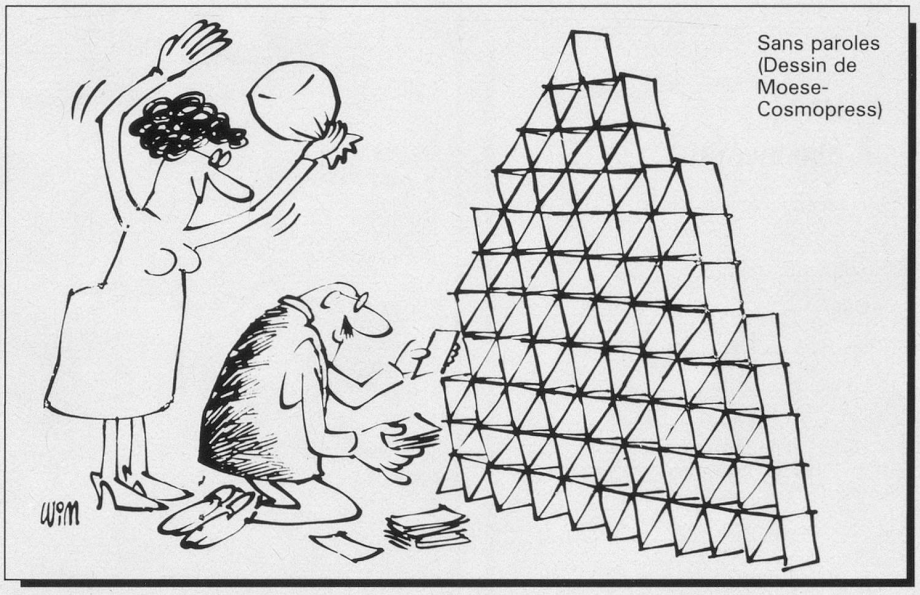
A la recherche de témoins du passé

Savez-vous qu'à Genève la dentelle au fuseau prend un grand essor? En effet, plusieurs groupes de dames de tous âges se réunissent régulièrement pour apprendre, exercer et développer cette technique. Ainsi donc, sous des doigts habiles naissent de fins entre-deux, napperons, cols, etc.

Le centre artisanal et de détente (CAD) de La Chapelle sur Carouge, (Hospice général) va se développer plus encore. D'importants travaux seront entrepris dès cet automne qui verront l'agrandissement des locaux mis à la disposition de tous ceux qui y viennent régulièrement retrouver joie et tranquillité dans son cadre de verdure.
Pour l'inauguration prévue en automne 1986, le CAD se propose de mettre sur pied une grande exposition de dentelle, ancienne et moderne, et pour ce faire nous lançons un appel à tous les lecteurs de la revue *Aînés*.

Nous aimerions retrouver et faire la connaissance de dames qui auraient suivi — même déjà au début du siècle — des cours de dentelle (ou touchant à la dentelle), donnés à Genève soit chez Mlle Betty Dunoud, soit chez Mme Chalut, rue de la Cité, soit chez Mme Vichet, Grand-Rue.
Nous aimerions retrouver des piqués, du fil, des morceaux de dentelle ancienne, du matériel, voire des photos, en fait toute documentation touchant cette activité et qui pourrait nous être donnée ou prêtée momentanément, pour être photographiée ou présentée.
Les envois sont à adreser au CAD, route de la Chapelle 22, 1212 Grand-Lancy/GE.
Nous sommes certains qu'une grande richesse culturelle dort dans des tiroirs, au fond de malles, et qu'un très nombreux public serait intéressé par ces trésors retrouvés.

L'équipe du CAD



Sans paroles (Dessin de Moese-Cosmopress)

Grand concours-exposition

Peinture, dessin, aquarelle, gravure, sculpture, photo

Le Home médicalisé de La Sombaille à La Chaux-de-Fonds, offre à tous les amateurs du 3e âge résidant dans le canton de Neuchâtel, la possibilité de concourir et d'exposer leurs œuvres dans ses locaux, **du 1er au 29 novembre 1985.**

Vernissage: vendredi 1er novembre 1985 à 17 h.

4 prix récompenseront le meilleur envoi de chaque catégorie.
Les travaux devront être remis au **Home médicalisé de La Sombaille** Sombaille 4c, 2300 La Chaux-de-Fonds.
Tous renseignements complémentaires peuvent être donnés par le **Home médicalisé, tél. (039) 28 32 02, dépt animation.**