Nouveau : l'école de théatre Diggelmann présente "Femmes"

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 12

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

Montreux
HOTEL RÉSIDENCE BELMONT

Etablissement médical confortable et accueillant, idéal pour séjour toute durée, reconnu par la Fédération vaudoise des caisses maladie. Médecin responsable et infirmières diplômées jour et nuit. Vue panoramique sur le lac et les Alpes. Régime sur demande et service en chambre sans supplément. Pension complète: Fr. 90.— à Fr. 160.—. Différents forfaits pour soins supplémentaires.

Av. de Belmont 31, 1820 Montreux. Tél. 021/63 52 31

L'Ecole de théâtre Diggelmann présente «Femmes»

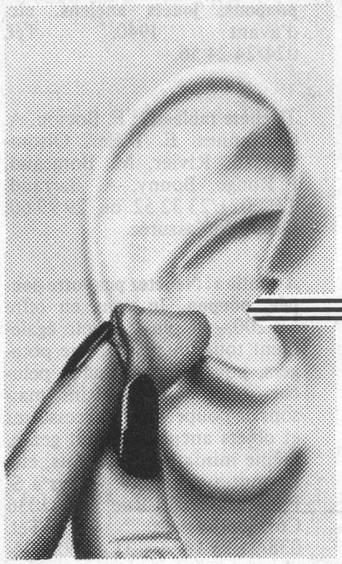
Spectacle créé et joué par des femmes du 3e âge (de 60 à 75 ans) de l'école de théâtre.

Durant 1 h 30, elles nous donnent une vision sincère de leur vie, en dévoilant le passé, en observant le présent et en pensant à l'avenir...

Au CPO Croix-d'Ouchy à Lausanne, ch. de Beau-Rivage, du 8 décembre au 12 décembre à 20 h.

Après les enfants et les adolescents de l'école de théâtre, qui ont pu présenter plusieurs spectacles ces dernières années, il était important de donner la possibilité aux élèves du 3e âge de créer le leur. Voilà qui est fait...

malentendants



NOUVEAU: Appareil auditif intra-auriculaire
dissimulé dans le conduit auditif

INTRA

Discret et utilisation facile. Adapté individuellement par notre spécialiste et fabriqué dans notre laboratoire en Suisse.

1204 Genève Croix d'Or 10 Tel. 022/21 28 70
1003 Lausanne 2, pl. St-François Tel. 021/22 56 65

micro-electric MICRO-ELECTRIC APPAREILS AUDITIFS SA

STOP SOLITUDE
Grand choix de partenaires de 45 ans à 80 ans. Conditions très avantageuses pour messieurs. Toutes personnes à l'AVS moitié tarif. GRATIS pour les dames.

L'Amitié, Centre de rencontre, rue Boverie 6, 1530 Payerne, 037/61 38 01, 9 h - 13 h, 17 h - 20 h 30, samedi 9 h - 12 h.

Clinique du Mont-d'Or

Gynécologie
Chirurgie plastique
Médecine interne

Implants Filatov (rajeunissement)
Soins appropriés pour convalescents et personnes âgées

Prix modérés

Ouverte à tous les médecins

Av. du Mont-d'Or 3
1007 Lausanne
Tél. (021) 26 09 81

Montres & Bijoux Pierre Jeangros

Rue du Tunnel 15
1000 Lausanne 17 Tél. 021/22 44 31

attend votre visite avec plaisir dans un magasin entièrement rénové et accueillant pour vous conseiller dans vos achats.

Un choix important de montres de marque, de pendules et réveils, de bijoux, perles, étains, cristaux, argenterie.

Réparation de montres de toutes marques et bijoux de tous genres. Création de bijoux. Travail soigné et rapide. Devis sur demande. Achat de vieil or et or dentaire.

NOUVEAU NOUVEAU

Le premier gâteau du monde à l'Alimentarium de Vevey

Ce gâteau provient de la tombe du préfet de province égyptien Pépionkh (6e dynastie, environ 2200 av. J.-C.). Il est constitué de deux galettes de froment moulu très finement parsemées de sésame et est fourré au miel avec adjonction probable de lait. D'un diamètre d'environ 11 cm, il a été cuit dans deux moules en cuivre qui s'emboîtaient parfaitement. Ces gâteaux, dont la confection et la conservation étaient très fastidieuses, étaient placés dans la tombe des défunts de haut rang et devaient leur servir de nourriture dans l'au-delà, la peur d'avoir faim se perpétuant même après la mort.
Ce gâteau, vieux de 4200 ans, est un exemple éloquent du niveau technique et des réalisations de cette civilisation. Il témoigne de la recherche de la vie éternelle, phénomène général mais surtout répandu dans l'Ancienne Egypte.
Cet objet est exposé dans une vitrine spéciale, sous vide, au Musée de l'alimentation à Vevey, une fondation de Nestlé. Ouvert tous les jours, sauf le lundi, de 10 h à 12 h et de 14 h à 17 h.

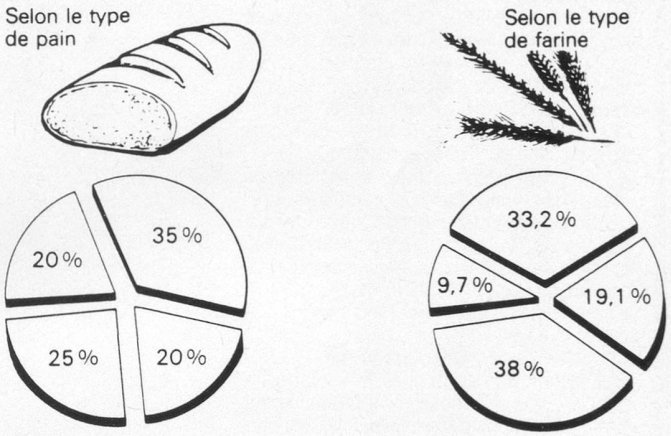
Bâle: train + hôtel à ½ prix!

Un week-end en train à Bâle, pourquoi pas? Pour le charme de ses anciens quartiers ou pour voir et revoir encore les prestigieuses collections du Musée des beaux-arts de la ville, ou en début d'année pendant les traditionnelles fêtes de carnaval? Et le zoo donc! Une nouvelle recette pour un séjour agréable et à la portée de chaque bourse: l'abonnement CFF ½ prix: nouveau passeport dans les trains suisses mais également, depuis peu, à l'Hôtel Hilton de Bâle puisqu'il permet de bénéficier de l'offre «cinq étoiles au prix de deux et demie».
Une heureuse initiative.

Qu'est-ce exactement que les pains spéciaux?

Savoureux et sain, le pain constitue, quelle qu'en soit l'espèce, un élément indispensable de notre alimentation quotidienne. A côté des pains ordinaires, pain mi-blanc et pain bis, les pains dits spéciaux jouent un rôle toujours plus important. Il s'agit là, selon l'ordonnance sur les denrées alimentaires, de tous les pains pour la fabrication desquels on ajoute à la farine, à l'eau, au sel et à la levure d'autres farines et ingrédients.
D'abord, tous les pains complets, à base de farines contenant les éléments du grain entier, notamment ses enveloppes, et qui sont le plus souvent grossièrement moulues. Il y a le pain Graham (du nom d'un médecin américain), le pain Steinmetz et le pain Bircher. On compte également parmi les pains spéciaux ceux qui sont à base de céréales diverses, tel le pain aux cinq céréales où, à côté du froment et du seigle, on trouve de l'avoine, de l'orge et du millet. Mais on rencontre de plus en plus souvent aussi sur le marché des pains spéciaux à base de farines et ingrédients divers: du son, des germes de blé, du maïs, de la pomme de terre, du soja, des graines de lin et de sésame, etc. Il faut mentionner aussi les variétés appréciées que sont le pain valaisan, le pain paysan, les couronnes et le pain de ménage.
En raison de leur préparation, une série de pains blancs sont aussi rangés dans la catégorie des pains spéciaux, à commencer par la tresse, dont la pâte contient des œufs, du lait et du beurre; suivent les divers pains à griller, qui contiennent aussi un peu de beurre et qui sont cuits dans des moules. Le pain parisien trouve aussi beaucoup d'amateurs. Si le pain tessinois et le pain milanais comptent parmi les pains spéciaux, c'est qu'on y ajoute de l'huile. Enfin, n'oublions pas les pains croustillants, le pumpernickel et les pains diététiques! Cette très grande variété a beaucoup contribué au fait que, dans l'ensemble, la consommation de pain a augmenté.

Quels pains les Suisses préfèrent-ils?



35 % pains spéciaux
25 % pains bis
20 % pains mi-blancs
20 % petits pains

38 % farines blanches
33,2 % farines mi-blanches
19,1 % farines bises
9,7 % farines spéciales

Source: ISP