**Zeitschrift:** Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
**Herausgeber:** Aînés
**Band:** 1 (1970-1971)
**Heft:** 12

**Artikel:** Sans retour
**Autor:** Clavel, G.-F.
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-826016

**Nutzungsbedingungen**
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 03.07.2025

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

# Préparez Noël

**Toute la Nuit**
Toute la nuit, sans bruit,
Douce et fine comme un fil d'argent
La neige a pris le chemin de la terre.
Toute la nuit, sans bruit,
Douce et fine comme une fée,
La neige s'est posée
Et prépare tendrement
Le miracle du premier matin blanc.
Jacqueline.

## Décorer, c'est facile. Par exemple...

Trop de jolies traditions se perdent et c'est, ma foi, dommage! Vous qui renoncez à dresser un arbre de Noël parce que les enfants sont sortis du nid ou parce que vous êtes seuls, pourquoi ne donneriez-vous pas à votre chambrette, à votre logis, un petit air de fête?

**– Que penses-tu de mon idée pour la fête de ma femme?**
**– Pas bonne pour moi!.. La mienne s'appelle Antoinette!**
Dessin de PADRY (Cosmopress)

# *Sans retour*

Printemps de la vie ô jeunesse!
Il était une fois ce temps
Mais l'été sur l'automne presse
Et mes pas se font hésitants.
Il me souvient de vous tendresse,
Heureux émois, douces caresses
Etaient-ils, sans qu'il y paraisse,
Réservés aux beaux jours d'antan?
Quand des marguerites s'effeuillent,
Que boutons de roses se cueillent
Déjà tombées sont les feuilles...
Mais où sont passés mes vingt ans?

G.-F. Clavel

**Décoration de porte**
Fixez l'une à l'autre deux branches de conifère à l'aide d'un fil de fer. A l'endroit où elles se rejoignent, piquez un bouquet de houx. Enjolivez cette simple décoration d'un somptueux ruban rouge vif et, à l'aide d'un fil nylon, suspendez-la au-dessus de la porte.

**La suspension originale**
Pour la confectionner, choisissez soit un beau pamplemousse ou une orange. Piquez le fruit de brindilles de sapin. Fixez-y soit un fil d'argent ou un ruban à l'aide d'une punaise. Suspendez alors cette garniture simple, mais originale: attention, mettez un papier dessous, car il y aura des gouttes! Alimentées par le jus de fruit, les aiguilles de conifère tiendront plus longtemps.

**Avec un cintre double...**
... que vous « enguirlanderez » et auquel vous fixerez quelques petites boules et étoiles à hauteurs variées et que vous suspendrez par un ruban agrémenté d'un nœud dans une pièce, vous passerez pour une excellente décoratrice.

**Jetez de la poudre aux yeux!**
Un bouquet de branches ou d'herbes sèches sur lequel vous vaporiserez un peu de peinture or ou argent, en aérosol, aura fière allure et, suivant sa taille, composera une ravissante décoration d'angle ou de table de fête. Même avec peu de sous, mais un grain de fantaisie, les petits riens prennent un charme fou.

**L'abat-jour de Noël**
Un fil d'argent ou un ruban garni de petites boules de Noël dont vous décorerez un abat-jour ou un lustre, c'est très vite fait, mais ça plaît!

**Au centre de la table**
Découpez une étoile à cinq branches dans du carton fort. Enfoncez-y six clous dont un au centre, les autres dans chaque branche. Dorez ou argentez l'étoile et laissez bien sécher. Faites-en de même avec une belle pomme de pin. Piquez, une fois sec, le cône au milieu de l'étoile. Enfoncez cinq petites bougies dans les clous des branches de celle-ci. Et vous aurez, ainsi, l'Etoile de Noël au centre même de la table.

**L'« éventrage » des cadeaux!**
Chaque personne offrant un cadeau est curieuse de l'effet produit par celui-ci. La politesse veut donc qu'on ouvre les cadeaux devant la personne qui les donne. En ouvrant votre présent sur-le-champ, jamais vous ne passerez pour indifférent!

**Taches de bougie?**
Avant de procéder au détachage, prenez un couteau et grattez le plus possible. Si la bougie est blanche, posez deux papiers de soie sur l'endroit maculé et passez au fer chaud. S'il reste encore la moindre des traces, frottez avec un peu d'alcool. Mais si la bougie est de couleur et que votre nappe est blanche, usez d'un décolorant comme l'hyposulfite.

## Recettes de circonstance

**La « pierre qui vire »**
Cette recette de cocktail qui fleure bon le terroir et qui crée admirablement l'ambiance, je la dédie au maître de céans qui aime s'essayer à la confection d'apéritifs nouveaux et se faire valoir comme barman chevronné. Il s'agit de la « pierre qui vire ». Eléments: 1 bouteille de Beaujolais ou de Bourgogne, 1 pomme reinette, 1 citron, 120 g de sucre, 6 clous de girofle, 1 cuillerée à café de fleur d'oranger.
Coupez les citrons en rondelles, la reinette en quartiers. Mettez-les dans une terrine avec tous les autres éléments, le vin y compris. Mélangez bien et laissez reposer un jour durant. Passez alors au mixer, au chinois ou au moulin-légumes. Mettez en bouteilles. La « pierre qui vire » se sert fraîche avec de l'eau minérale, mais sans cubes de glace.

**Truffes au chocolat**
Eléments: 340 g de chocolat doux en bloc, 3 dl de crème fraîche, 1 paquet de sucre vanillé, 200 g de bûchilles de chocolat.
Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez-y la crème et le sucre vanillé. Vous obtenez un mélange onctueux. Sortez la casserole de l'eau et placez-la dans un baquet d'eau froide. Fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il soit parfaitement refroidi. A l'aide de deux cuillères à dessert, formez de petites boules que vous roulez dans les bûchilles de chocolat, à l'aide de deux fourchettes.

**Massepain**
Eléments: 250 g de sucre, 250 g d'amandes mondées et râpées, 2 blancs d'œufs, colorants pour pâtisserie, 3 gouttes d'essence de vanille.
Tamisez le sucre glace. Ajoutez-y les amandes. Mélangez bien le tout. Fouettez les blancs d'œufs en demi-neige.