

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 1 (1970-1971)
Heft: 7

Artikel: Ivresse de juin
Autor: Clavel, G.-F.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-825972>

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: 02.04.2025

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

Vos fenêtres...

Une pièce privée de rideaux peut paraître parfois inhabitée, impersonnelle et pauvre. Si vos fenêtres donnent sur une cour triste, une mer de toits, sur des immeubles voisins d'où vous vous sentez épiés, garnissez-les de rideaux, voire de doubles rideaux, afin d'augmenter confort et intimité. Mais si vous avez la chance qu'elles donnent sur un charmant décor, sur un coin de nature, un bel arbre, ne voilez pas vos fenêtres et ne camouflez pas cette échappée. Prévoyez juste ce qu'il faut pour être abrités des regards indiscrets. En résumé, rideaux et voilages qui habillent une chambre, un intérieur, devraient être choisis selon l'extérieur...

Le conseil pratique

Si vous respirez des pieds, évitez de choisir et de porter des chaussures à semelles crêpe ou caoutchouc. Souvenez-vous que seul le cuir respire!

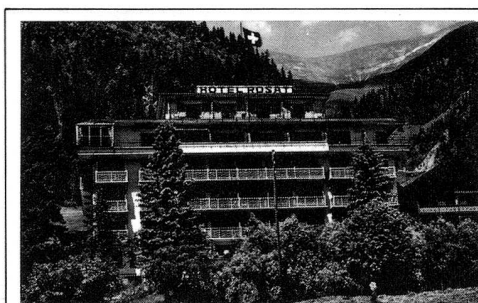
« L'art d'être grand-père... »

... ou grand-maman, vous le pratiquez merveilleusement. Mais il arrive parfois que vos petits-enfants tombent malades et trouvent le temps long. Combien de fois n'est-ce pas survenu lorsque leurs parents étaient absents? Une fois que la fièvre aura quitté l'enfant, installez-le confortablement dans son lit et proposez-lui, outre les belles histoires que vous connaissez, ses poupées, ses animaux en peluche, des jeux de découpage (avec ciseaux à bouts arrondis), de pliage. Vous pourrez aussi prendre une bougie et une assiette creuse remplie d'eau. Penchez votre bougie allumée au-dessus du récipient. Les gouttes de cire tombant dans l'eau froide formeront de charmantes petites fleurs. Le petit malade sera ravi de se confectionner un collier avec elles. Sensible, le gosse appréciera votre présence et votre ingéniosité.

SOLUTIONS DES JEUX

Cherchez le titre : « Le Capitaine Fracasse »

Les lettres éparées : 1. Ermitage — 2. Berceuse — 3. Énervant — 4. Inverser — 5. Griserie — 6. Délétère — 7. Marteler.



HOTEL ROSAT
1837 Château-d'Œx
Altitude 1000 m.
Tél. (029) 4 62 12

Cadre tranquille et agréable
Grand parc, vue imprenable
Idéal pour repos et convalescence - Tout confort - Lift
Cuisine très soignée - Sur demande, cuisine à régimes

simples - Prix réduits en
mai-juin-septembre
octobre-novembre

Pour longs séjours, extrêmement avantageux.

Juste à point!

Lorsque vous avez acheté des fromages à pâte molle, voici ce qu'il importe de faire pour les avoir à point au jour « J »: s'ils sont à point, conservez-les à basse température à l'abri des courants d'air. S'ils sont plutôt coulants, sortez-les vite de leur emballage et soumettez-les à un courant d'air rapide. S'ils ne sont pas suffisamment faits, posez-les sur une grille et conservez-les à une température de 12° environ et retournez-les de temps en temps. Seul le fromage dur se conserve longtemps.



La recette de Jean Moro

Crêpes grand-mère

Recette pour deux personnes:

Pour la masse à crêpes: 2 cuillerées de farine, 1 d'huile, 1 d'eau, 1 œuf, 1 dl de bière et une pincée de sel.

Pour la masse à farcir: 2 petits suisses frais, 50 g de bon gruyère râpé, un peu de muscade et un tour de moulin à poivre.

Préparer la masse à crêpes quelques heures d'avance. Mélanger rapidement la farine, la bière, l'eau, le sel, puis l'œuf. Laisser reposer.

La farce se prépare au moment de la cuisson. Malaxer les petits suisses, le gruyère, la muscade, le poivre. Le faire soigneusement afin d'obtenir une masse onctueuse. Préparer des petites crêpes fines que l'on range dans un plat à gratin, en les fourrant, puis parsemer d'un peu de gruyère râpé et glisser au four chaud quelques minutes. Servir avec une bonne salade verte.

IVRESSE DE JUIN

*Du printemps, en son allégresse,
Juin faisait sauter le bouchon
Et sur l'été, dans son ivresse,
Il montait à califourchon.
Et tel Pégase en chevauchée
Sabots légers et course ailée
Il réalisait l'hyménée
De feu Printemps et de l'Été.
Mais printemps n'a plus la parole,
Il se lamente et se désole
Malgré l'été qui le console:
Ne peut être et avoir été.*

G.-F. Clavel