

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

**Artikel:** Préparez Noël  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-826015>

#### **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:** 13.01.2026

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

# Préparez Noël

Loisirs - Loisirs - Loisirs -

## 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'étoile 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 grattéz 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 bocal 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.

Incorporez-les délicatement, cuillerée par cuillerée. Vous obtiendrez alors une pâte épaisse que vous parfumerez à l'essence de vanille. Travaillez la masse jusqu'à ce qu'elle devienne parfaitement lisse. Colorez légumes, fruits ou étoiles selon votre fantaisie. Laissez sécher.

## Biscuits à la cannelle

Eléments: 250 g de farine, 1 cuillerée et demie de poudre à lever, 70 g de beurre ou de margarine, 60 g de raisins secs, 100 g de sucre, un peu de lait.

Tamisez la farine, la poudre à lever et la cannelle. Ajoutez-y le beurre coupé en flocons. Travaillez le tout de la paume de la main jusqu'à ce que la pâte devienne floconneuse. Incorporez le sucre et les raisins secs. Ajoutez une goutte de lait, juste de quoi obtenir une pâte ferme. Laissez reposer cette pâte pendant trois bonnes heures. Faites alors une abaisse très mince. Découpez des étoiles dans la pâte. Glissez les biscuits sur une plaque graissée en les espaçant suffisamment. Badigeonnez de lait et glissez à four chaud pendant une dizaine de minutes.

## Un soufflé merveilleux

Eléments: 2 œufs entiers, 4 cuillerées à bouche de farine, une grosse cuillerée de miel, autant de rhum ou de cognac, 5 dl de lait, 80 g de sucre, 1 cuillerée à café de poudre à lever.

Battez les œufs en mousse. Ajoutez-y la farine, le miel et le rhum (ou le cognac). Faites bouillir le lait; sucrez-le. Mélangez bien le tout. Beurrez un plat à gratin. Avant d'y verser l'appareil, n'oubliez pas d'y incorporer la poudre à lever tamisée. Cuisez à four vif et retirez une fois le soufflé bien doré. Servez aussitôt.

## Le Noël des oiseaux

En cette froide saison, ils ne sont guère à la fête et il serait gentil qu'ils aient un

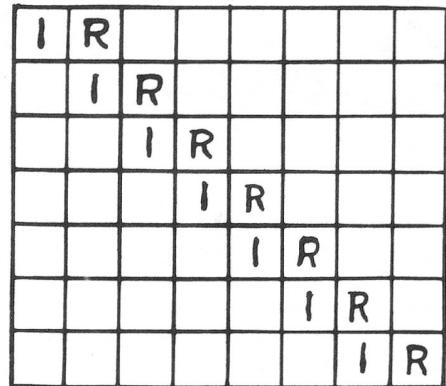
petit Noël, eux aussi! « Des noix et des pommes, de la graine bonne, c'est Noël pour les oiseaux, c'est Noël ce jour si beau! » dit la vieille chanson populaire. Il serait sympathique de la mettre en pratique!

## Les assiettes du Père Noël

Voici comment ravir vos chers petits en leur confectionnant des têtes de Père Noël qui coifferont les serviettes blanches. Matériel: du papier crépon rouge, du blanc, du papier rose fort, de la colle, du papier collant, de l'ouate, un crayon feutre noir. Pour chaque serviette, il vous faudra une bande de papier crépon rouge de 11 cm de hauteur ainsi qu'une bande de papier crépon blanc d'une hauteur de 5 cm (pour le rabat). Pliez les serviettes simplement en entourant l'extrémité pointue, placée au haut de l'assiette avec la bande de papier crépon rouge, tout en veillant à laisser dépasser la pointe de la serviette. A l'aide du papier collant, fixez le rabat de crépon blanc qui soulignera le capuchon du Père Noël. Avant de refermer celui-ci, fixez aussi le visage (simple disque rose découpé dans le papier fort rose). Dessinez les yeux, le nez. Collez la moustache d'ouate. Fermez le capuchon derrière avec un peu de papier adhésif. Vos chers petits seront à la fête en trouvant le Père Noël dans leurs assiettes!

## Cherchez le titre!

*Auteur de nombreux prix (Prix Femina américain en 1933, Goncourt en 1934), Roger Vercel a écrit de bien passionnantes romans, dont, sous titre déguisé, « La Trêve du REMI E ». Quelqu'un a dit de cette œuvre: « Ce roman fait penser aux imaginations de Villiers de l'Isle-Adam qui savait, lui aussi, faire jaillir l'imaginaire du réel. » A vous donc, d'en rétablir le titre exact. (Solution, page 23).*



## Les lettres éparses

Moqueur, narquois. Chatoyer, scintiller. Moitié du maire. Eburnéenne. Transvaser un liquide. Cagnotte, caisse. Arriver, atteindre.

**SOLUTIONS DES JEUX A LA PAGE 23.**

## L'énigme du mois

Mon second s'extract sous mon premier. Mon dernier naquit à Thèbes. Mon tout est en Lombardie?

(Solution, page 23.)

## Petites annonces

**Tarif de nos petites annonces : Fr 5.— pour 6 lignes au maximum. Ligne supplémentaire : Fr 1.—**

### Une pièce + cuisine

Dame, 65 ans, tranquille, sérieuse, cherche appartement chauffé d'une pièce + cuisine ou chambre indépendante non meublée où il serait possible de préparer les repas. Lausanne ou environs. Ecrire sous chiffre E. 301 « Aînés » Lausanne.

### Une amie s.v.p.

Agée de 60 ans, ayant vécu 55 ans à Paris, m'intéressant à tout, je cherche dame seule, âge correspondant ou plus jeune, ayant même conception de vie et possédant si possible voiture, pour amitié, sorties. Ecrire sous chiffre E. 302 « Aînés » Lausanne.

(Suite page 22).

**francillon**

Elle est de loin votre aînée

Maison fondée en 1722 de toute confiance

1002 Lausanne  
14, rue Centrale  
Tél. 20 64 41

spécialisée en quincaillerie  
outillage courant et  
pour bricoleurs

**surdité**

Adressez-vous chez nous pour faire les démarches auprès de **L'AIDE COMPLÉMENTAIRE DE L'AVS** pour obtenir un appareil de surdité. Nous nous occupons des formalités.

**BOUVIER frères**

43 bis, avenue de la Gare, 1000 Lausanne, tél. 021/23 12 45

Nom :

Adresse :

Ville :

Age :