

Amusons-nous...

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **13 (1983)**

Heft 10

PDF erstellt am: **22.07.2024**

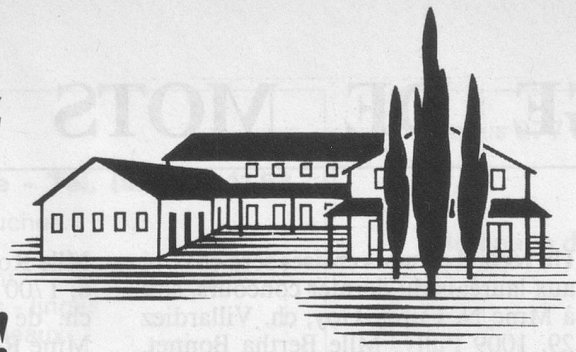
Nutzungsbedingungen

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.

Réveillez-vous avec «Aînés» en Provence!



En collaboration avec Wagons-Lits Tourisme Lausanne, «Aînés» propose à ses lecteurs, spécialement à ceux qui redoutent de passer les fêtes de fin d'année dans la solitude, un Réveillon tout ce qu'il y a de plus séduisant dans la belle Provence, du **vendredi 30 décembre au lundi 2 janvier 1984.**

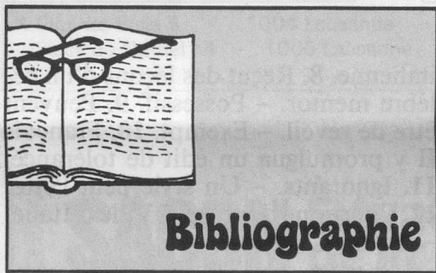
Pour le prix très étudié de **Fr. 625.** — (suppl. ch. 1 lit Fr. 95. —), nous vous offrons 4 journées inoubliables avec visite des sites les plus renommés de Provence et une incursion en Camargue. Le 31 décembre, un repas de fête (8 services) réunira les participants

dans la plus chaleureuse ambiance. Logement dans un ravissant hôtel, Le Paradou** à Morières, à 5 minutes d'Avignon.

On peut déjà s'inscrire à Wagons-Lits Tourisme Lausanne, Gare CFF. 1003 Lausanne, Tél. 20 72 08.

Le prochain numéro d'«Aînés» donnera le détail de ces 4 journées de découvertes d'un merveilleux pays. Gastronomie, hôtel de grand confort, voyage en car de luxe, loto bien garni, etc.

Quatre jours de fête et d'amitié!



Bibliographie

Provence et Camargue, Editions Silva, Zurich. 500 points Silva + Fr. 19.50 (+ frais d'envoi).

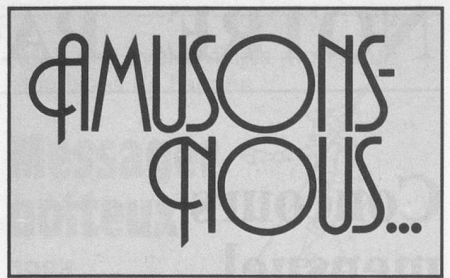
Une région inondée de lumière et de soleil et peuplée de gens gais et ouverts: la Provence. C'est à ce pays unique en son genre, le Midi de la France, et à la Camargue sa voisine qu'est consacré le nouvel album illustré de Silva «Provence et Camargue». Les deux auteurs, Alex Décotte pour le texte et Maximilien Bruggmann pour les photos en couleurs, ont merveilleusement réussi à capter et à rendre l'atmosphère et le charme qui se dégagent du paysage. Au fil du texte et des illustrations, ils nous parlent de leurs rencontres avec les bergers et les pêcheurs, de la vie quotidienne et des fêtes des gardians, gardiens des troupeaux de chevaux et de taureaux dans le delta du Rhône, des villes de Marseille, d'Avignon et d'Arles au passé mouvementé. Ils nous conduisent à la Côte d'Azur, conquise par les touristes, mais aussi

sur les hauteurs du Mont-Ventoux et du Lubéron pour nous inviter à les accompagner dans les villages isolés et sur les lieux de couvaion des flamants. Cet ouvrage illustré enthousiasmera tous ceux qui connaissent la Provence et la Camargue.

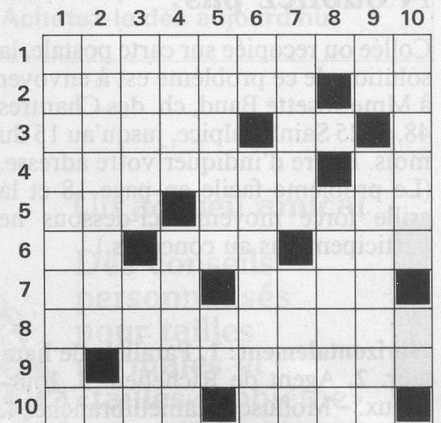
En résumé: admirable!

Jean-Claude Fontanet: **Printemps de Beauté**, Editions l'Age d'Homme, Lausanne.

Voici, après l'admirable «Mater Dolorosa» publiée dans cette même collection (dirigée par Georges Haldas), un texte qui ne lui cède en rien. Un jour, la romancière Alice Curchod, ayant lu «La Mascogne», avait dit à Jean-Claude Fontanet: «Vous devriez écrire une histoire d'amours adolescentes.» Ce livre, le voici. Chose rare chez Fontanet, l'histoire elle-même — d'amour, de regrets, de remords — est inscrite dans le temps. Elle se déroule en Suisse, sur fond de Seconde Guerre mondiale. Et Conrad et Deniset, avec leurs amis collégiens, qui évoluent dans les milieux clandestins de droite, œuvrent eux aussi (croient-ils) à l'édification de la «Nouvelle Europe»... Sous cet aspect, ce livre, en plus d'une histoire d'amour maudit, cruel et douloureux, est un document précieux sur les années 1942-1945.



Mots croisés faciles



Horizontalement: 1. Sorte de clôture. 2. Champignon à lames — Pronom. 3. Des taureaux y sont enfermés — Ville ancienne. 4. Bruits — Fleuve. 5. Surface — Demeurer. 6. Démonstratif — Emission — Sot. 7. Mille-pattes — Porteurs de charges. 8. Vies. 9. Qui retiennent l'eau. 10. Ville d'Italie — Petites chevilles.

Verticalement: 1. Amphibiens. 2. Parfois transi. 3. Petite quantité de liquide — Unis. 4. Plane — Manifeste de l'irritation. 5. Poisson d'eau douce — Possessif. 6. Phonétiquement: petit repas — Conserve. 7. Rivière de Suisse — Espèce de grand chat. 8. Poisson d'eau douce à chair délicate. 9. Note — Fleurs. 10. Davantage — Initiales sacrées ou exécrées.

Solution du problème précédent

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	A	V	E	N	T	U	R	I	E	R
2	B	A	G	U	E	N	A	U	D	E
3	E	T	R	E	S	I	L	L	O	N
4	C	I	E		T	E	L	E		T
5	E	C	I	M	E		U		A	I
6	D	A	C		E	M	M	E	L	E
7	A	N	N	E		A	E	R	E	R
8	I		O	R	S		R	I	R	E
9	R	E	C	I	T	E		N	T	
10	E	U		C	E	R	N	E	E	S

Les égarés...

Gangrène, Pagayeur, Erotique, Stimulus, Trissino, Océanien, Idolâtre, Décréter.

Un jeu de réflexion...

Règle du jeu: Veuillez placer dans les huit lignes respectives, les huit mots indiqués ci-dessus, de manière à former, en diagonale, de gauche à droite et de haut en bas, le nom d'une localité fribourgeoise.

Dans la grille les accents ne sont pas pris en considération. (Pécé).

1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							

Vous trouverez
les solutions de nos jeux
en page III couverture

*****	*****
** L ? N **	** T ? P **
** A B ? **	** ? P C **
*****	*****
** G S ? **	** N S ? **
** ? M R **	** Y L ? **
*****	*****
** S L P **	** T ? D **
** P ? ? **	** ? M H **
*****	*****
** R X L **	** L Z ? **
** ? ? T **	** N V ? **
*****	*****

Les voyelles égarées

Un jeu de réflexion...

Règle du jeu: Trouvez huit noms tirés du thème «Localités vaudoises».

Chaque nom comporte six lettres. Aux quatre lettres contenues dans chaque case vous devez donc ajouter — dans un ordre à découvrir — deux voyelles. Les accents ne sont pas pris en considération. (Editions Pécé).

Mots croisés géants

Lauréats du concours d'été

Quel succès! Des centaines de réponses, et beaucoup sont exactes. Nous avons donc dû procéder à un tirage au sort pour décerner nos 7 prix en espèces, tout en regrettant de ne pouvoir récompenser tout le monde. Voici les lauréats:

Mlle E. Pasche, rue du Port 12, 1815 Clarens: Fr. 50.—. M. Henri-Auguste Piguet, rue des Amoureux 4, 1341 L'Orient: Fr. 40.—. Mme Marianne Monney, ch. de Valérie 51a, 1292 Chambésy, et Mme Andrée Baumann, République 9, 2300 La Chaux-de-

Fonds: Fr. 30.—. M. et Mme René et Cécile André, av. Vogeaz 15, 1110 Morges; Mlle Renée Gavillet, 1099 Peney-le-Jorat, et Mme M. Leuba-Rosset, 1432 Belmont s/Yverdon: Fr. 20.—.

A tous les participants à ce concours d'été, nous disons nos compliments. Rendez-vous pour un nouveau concours à la fin de cette année! Les prix parviendront aux lauréats dans le courant d'octobre.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
1	M	O	N	T	R	E	D	O	N	L	A	B	E	S	S	O	N	N	I	E	
2	O	N	O	M	A	T	O	P	E	E	S		N	A	U	T	I	L	E	S	
3	N	E	M	E	S	I	S		O	C	E	A	N	I	D	E	S		L	T	
4	A	R	I	S	E	R	A	S		O	X	U	S		E	R	A	R	D		
5	S	E	N	E		E	S	T	A	Q	U	E		I	S	A	R	D		V	
6	T	U	A	S		E		R	U	D	E		A	N	T	I	D	A	T	E	
7	I	X	L		V		S	I	S	E		U	T		T					N	
8	R				T	E	T		A	S	B	E	S	T	O	S		B	A	L	I
9		C	O	R	R	E	C	T	I	O	N	N	A	L	I	S	E	R	A	S	
10	L	O		A	T		A	I		I	R	O	N	E		U	R	I	N	E	
11	H	O	R	M	I	S		O		S	A	B	T	R	E	I	N	A	C		
12	E	L	A		C	A	R	N	A	B	Y			A	N	S	E		E	T	
13	R	I		S	A	X	O			A	E	P	I	N	U	S		A	N	A	
14	M	E	C	K	L	E	M	B	O	U	R	G	S	T	R	E	L	I	T	Z	
15	E		R	E			B	O	U	D	A		T	E	E		A	G		A	
16	N	A	I	T		D	I	E	T	R	I	C	H		T	R	O	N	C		
17	A	L		C	E		E	U	R	A	T	O	M		I	O	T	A		E	
18	U	T	A	H		S	R	F	E	N		M	E	S	Q	U	I	N	E	S	
19	L	A	I		D	I	E	S	E		A	B	S	O	U	T	E		U	S	
20	T	I	R	E	U	R	S		S	O	U	E		L	E	A	N	D	R	E	

et son collègue étaient de véritables camelots comme on n'en voit plus...»

De Mme Marthe Guex-Mauron: «Philibert, c'est un merveilleux souvenir d'enfance. Chaque mois, à la foire de Payerne, nous nous réjouissions d'aller le voir et surtout l'entendre. Pour l'approcher, il fallait jouer des coudes: il était toujours très entouré. C'est un souvenir qui remonte à près de 60 ans...»

EXIT

De Mme Elise Savoye, Lausanne: «Après avoir fait lire les statuts à un neveu, assistant social, et à sa femme, j'ai donné mon adhésion à EXIT. Visitant des personnes dans trois maisons de repos, il est bien triste de voir tous ces gens âgés qui attendent quoi? La mort! Aussi je préfère en finir avant d'y aller...»

De Mme Isabelle Schmidt, Bad Soden (Allemagne): «Cette association pour le droit de mourir dans la dignité est vraiment de l'Amour pour le prochain, selon Jésus-Christ. Dans son livre intitulé «Choisir sa vie, choisir sa mort», le prof. Christian Barnard explique lui aussi qu'il est inutile de prolonger les souffrances morales et physiques de notre prochain. Nous ne sommes que des passagers en ce monde. Nous n'avons pas le droit de nous acharner à vouloir demeurer dans notre corps terrestre. Il faut savoir faire la différence entre la vie des cellules et la Vie Eternelle...»

De Mme E. Champendal, Morges. «Je suis stupéfaite qu'«Aînés» publie une information de cet ordre (Réd. Création d'EXIT). Je ne suis pas du tout d'accord avec une telle information. Je suis chrétienne et je pense que c'est Dieu qui est le Maître de ma vie, puisque c'est Lui qui a créé toute vie. C'est à Lui de la reprendre à son heure. Je suis **contre** l'acharnement thérapeutique, mais **pour** accompagner le malade dans ses derniers jours, en le soulageant avec amour, en respectant sa vie, la vie que Dieu lui a donnée.»

Solution des jeux

de la page 19

Les voyelles égarées

De gauche à droite et de haut en bas: Blonay, Coppet, Morges, Leysin, Apples, Mathod, Trélex, Vinzel.

Les égarés...

En diagonale: Drogens.

Travaux à l'aiguille

Bricolage

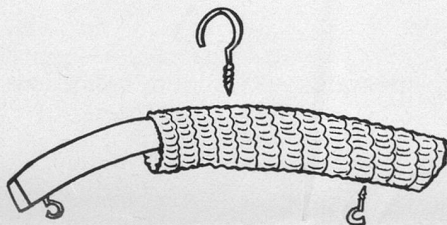


Dorianne

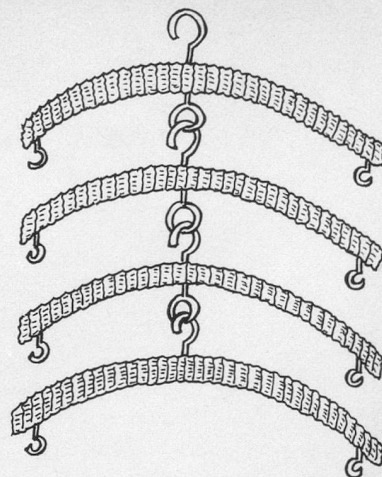
Les cintres

Afin que les vêtements glissent moins et pour en agrémenter l'aspect, j'ai recouvert mes cintres d'un tuyau crocheté ou tricoté avec des restes de laine.

J'ai enlevé les crochets, fait glisser le cintre à l'intérieur du tuyau puis fermé à l'aiguille. Et, j'ai revissé les crochets à leur place.



Comme il me manquait un peu d'espace, j'ai vissé, au-dessous de quelques cintres, un anneau supplémentaire placé en face du crochet de suspension... J'ai ainsi pu suspendre plusieurs blouses ou jupes l'une au-dessous de l'autre en n'occupant que la place d'une seule pièce.



Pour mieux ranger les multiples cravates de mon mari, j'ai utilisé un cintre à deux crochets. J'y ai fixé un ruban crocheté en chaînette, agrémenté de pompons aux deux bouts.



Maintenant, je peux y suspendre ses cravates sans qu'elles glissent ou prennent trop de place.

Dorianne

La recette de Tante Jo

Vous avez envie d'un plat un peu spécial, délicieux bien sûr, et vous n'êtes pas trop «fauchés»? Alors voici ce que je vous propose:

Escalopes au basilic

Il vous faut (pour 2 personnes):

2 jolies escalopes de veau;
250 gr. de tomates;
1 oignon;
1 échalote;
½ gousse d'ail;
quelques brins de basilic;
2 cuillerées à soupe d'huile;
10 gr. de beurre;
sel et poivre.

Hachez l'oignon et l'échalote. Faites-les revenir dans une casserole avec une cuillerée d'huile. Ajoutez les tomates pelées et coupées en morceaux, puis le basilic, lui aussi coupé en petits morceaux. Salez et poivrez. Ajoutez ensuite l'ail haché. Laissez cuire une petite demi-heure à feu doux et découvert. Mettez le reste de l'huile et le beurre dans une poêle et faites sauter vos escalopes à feu vif. Gardez-les ensuite au chaud dans un plat creux. Dans la poêle où vous avez cuit votre viande, versez les tomates en remuant bien et ajoutez encore un peu de basilic. Faites chauffer une minute et versez le mélange sur les escalopes.

A servir avec riz ou pâtes.