

STAFF ASSOCIATION

Journal

DE L'ASSOCIATION

DU PERSONNEL

38

E

R

N

NOËL

1960



CANTEEN PRICES

We have received the following letter from six of our colleagues :

"Although we were very happy to note that as from 1 December there would be a reduction on drinks and that the lunches would be of more varied and better quality food, I am sure it came as a rather unpleasant surprise to many people to find that "a la carte" tariff had been increased, i.e.

meat	from	SF 2	to	SF 2.20
ham	"	1	to	1.20 (per slice!)
Spaghetti nap.		1.25	to	1.50
" bolognese		1.50	to	2.00

This would seem to be a case of "robbing Peter to pay Paul". Neither would it appear to be of much benefit to staff members who prefer to "eat" their lunch and not "drink" it!"

We are of the opinion that their reaction is justified. We will continue to strive for more varied and better quality food as pledged by the canteen manager. We nevertheless think it somehow contradictory to see people protesting against high prices and rushing to "a la carte" dishes. The customers, if dissatisfied have the best weapon in their own hands, to stop buying a la carte and insist on having a better menu at a fixed price.

* * * * *

COMING EVENTS - JANUARY

The Public Information Office has had the excellent idea of inviting the CERN staff and their families to see the film about CERN entitled: "Matter in Question". This will be shown in the second half of January; the actual date will be published later.

The General Assembly of the Staff Association will be held on January 26th. It will be followed as usual by the election of the Chairman and the new Committee.

AU PROGRAMME EN JANVIER

Le Service de l'Information a eu l'excellente idée de convier les fonctionnaires du CERN et leurs conjoints à la projection du film du CERN "Etoiles nucléaires". Cette manifestation aura lieu dans la seconde quinzaine de janvier : les dates exactes seront communiquées ultérieurement.

L'assemblée générale de l'Association du Personnel se tiendra le 26 janvier; elle sera suivie comme de coutume de l'élection du président puis du nouveau comité.

* * *

CONTE GASTRONOMIQUE

Depuis trois semaines, le rédacteur et tante Agathe essayaient de mettre sur pied un conte de Noël, mais alors un beau conte, avec tout le toutim. Pour la crèche on avait promis une garderie d'enfant; la paille, on en avait à foison, vu que plusieurs collègues étaient dessus depuis quelques mois et n'étaient pas à quelques brins près. De tout temps les pauvres bougres n'ont pas été regardants.

Ensuite, il fallut trouver le boeuf et l'âne, ce ne fut pas difficile comme bien l'on pense... On dut refuser des volontaires. Pour les Rois Mages, on n'eut pas de peine à trouver Gaspard; l'ami Traille qui avait déjà fait le nègre toute sa vie avant de trouver au CERN un poste de temporaire surnuméraire, fit l'affaire. Pour les deux autres on choisit le père Pignan et le Président du Comité du rendement, vu qu'il faisait très père noble.

Malheureusement tout s'est gâté quand il s'est agi de trouver des cadeaux. Les uns réclamèrent un grade 14, les autres un 10% de base; la mère Cigogne suggèrait une surprime par enfant et le père Pignan une allocation différentielle.

Celui qui faisait l'âne et dont chacun appréciait l'esprit cartésien, réclamait des salaires inversément proportionnels au plaisir que l'on éprouvait à accomplir son travail. Bref, ce fut une belle bagarre : l'âne traitait le boeuf de cornard, la mère Cigogne disait son fait à Balthazar tandis que le père Pignan affalé dans un coin donnait pour la centième fois sa démission.

On se disputa tant et si bien qu'on finit par oublier le conte qu'il fallait écrire. On ne réussit pas non plus à se mettre d'accord sur la meilleure recette. C'est pourquoi nous vous proposons de choisir vous-même, parmi les suggestions provenant des quatorze Etats Membres du CERN, celle qui vous paraîtra la plus succulente.

Et rien ne vous empêche, si vous en réussissez une, d'inviter....

tante Agathe et le rédacteur.

BELGIE

OESTERS UIT ZEELAND

GANZENLEVERPASTEI VAN STRAATSBURG

GEBRADEN PARELHOEN
MOES VAN GOUDREINETTEN

KERSTGEBAK

De oesters openen juist voor het opdienen, zes per schotel, samen met dunne geboterde sneetjes van grof brood.

De ganzenlever wordt uit de terrine gehaald en opgediend in sneden of kwartieren op een grote schotel versierd met papieren kant. Bied terzelfdertijd geboterde toast aan.

De parelhoenen omringen met een dunne laag spek en laten braden in een braadpan waarin reeds gebruikte boter is. Peper, zout en een klontje boter binnen in de hoenen. 30 tot 45 minuten in den oven, dikwyls overgieten.

De parelhoenen in stukken snijden, op warme schotels schikken, versierd met kers en stukjes citroen, en opdienen met moes van goudreinetten en met Madeira opgemaakte saus.

3 eierdooiers beslaan met 75 gr fÿne suiker. Daarby voegen het wit van 3 eieren, heel hard geklopt - Daar lichtjes 75 gr. bloem en 20 gr. gesmolten boter byvoegen, en in een geboterde vorm gieten.

20 minuten laten bakken in een zachten oven en daarna laten afkoelen. Het gebak doorsnijden in de lengte, bestrijken met "crème au beurre" en de twee delen terug op elkaar leggen. De twee uiteinden van het gebak bestrijken met vanille-room. De blok zelf wordt versierd met chocolade-room (crème au beurre) by middel van een spuitzak. Verder versieren met kerstgroen en opdienen op zilveren schotel.

BELGIQUE

HUITRES DE ZELANDE

PATE DE FOIE D'OIES DE STRASBOURG

PINTADES ROTIES

COMPOTE DE POMMES DE REINETTES

BUCHE DE NOEL

Les huîtres sont à ouvrir quelques instants avant de les servir, six par assiette, le tout avec des tranches de pain beurrées.

Il y a lieu d'enlever le pâté de foie de la terrine et de le servir en tranche ou en quartier sur un grand plat décoré de papier "fantaisie". Offrez en même temps des toasts beurrés.

Entourer les pintades d'une mince tranche de lard et laisser cuire dans une poêle comprenant déjà du beurre bruni. Ensuite ajouter du poivre, du sel et un petit morceau de beurre à l'intérieur de chaque pintade. 30 à 40 minutes dans le four et souvent arroser les pintades de sauce. Découper les pintades, les ranger sur des assiettes chaudes, décorées de bougies et de citrons, et les servir avec de la compote de pommes de reinettes accor pagnée d'une sauce au Madère.

Mélanger 3 jaunes d'oeufs avec 75 gr de sucre fin. Y ajouter le blanc de 3 oeufs battus en neige. Ensuite ajouter 75 gr de farine, 20 gr de beurre fondu et verser le tout dans un moule graissé. Faire cuire pendant 20 minutes à température modérée et ensuite laisser refroidir.

Découper la bûche dans sa longueur, l'enduire de crème au beurre et à nouveau assembler les deux parties. Les deux extrémités sont à enduire de crème vanille. La bûche même est à décorer de crème au chocolat ou au beurre au moyen d'une seringue à pâtisserie.

Ensuite y ajouter de la décoration de Noël et le tout à servir sur un plat d'argent.

DANMARK

KLEJNER

250 gr. flormel
 $\frac{1}{4}$ ts. hjortetaksalt
1 ts. kardemommen
75 gr. smör*
65 gr. melis
2 äg
 $\frac{1}{2}$ citronskal, hakket
1 ss flöde
olie at koge i

Giver ca. 50 kager

Tördelerne sigtes og blandes med melis, äg, flöde og citronskal. Tilsätt smör. Ältes koldt. Udrulles tynt, skäres med kagesporre i striber ca. 3 cm brede, 10 cm lange. I midten laves et smidt, änden of deigen snoes gennem. Klejnerne koges lysebrune i ölien eller annet fädtstoff. Tages op og lägges paa brunt papir.

* Jo mere smör, desto vanskeligere at behandle.

DENMARK

250 gr. flour
 $\frac{1}{4}$ teaspoon salt of hart's horn
1 teaspoon cinnamon
75 gr. butter *
65 gr. sugar
2 eggs
grated rind of $\frac{1}{2}$ lemon
1 tablespoon cream
oil or lard for cooking

Roughly 50 biscuits

Sift flour, salt of hart's horn and cinnamon together, add sugar, eggs, cream and grated lemon rind. Knead the butter in. Note: It is important to keep mixture cold while handling. Roll out thinly. Use a pastry-wheel for cutting into strips, about 3 cm large, 10 cm long. With pastry-wheel make a slit in the middle of each biscuit, and turn one corner through the slit. Cook biscuits golden in the oil or lard. When removing from oil, put on unsized paper which will absorb surplus fat.

* Do not add too much butter as this makes the pastry difficult to handle.

DEUTSCHLAND

Weihnachtsstollen

1250 g	Mehl
3/8 l	Milch
190 g	Butter + 60 g extra
200 g	Rosinen
125 g	Zitronat oder Orangeat
180 g	Zucker + 50 g Puderzucker
75 g	Hefe

Zubereitung

Man stelle 1000 g. Mehl warm in einer grossen Schüssel. Sodann die Milch erwärmen (dass sie nicht am Finger brennt). Man nimmt dazu eine etwas kleinere Schüssel und tut dann etwas Zucker hinzu und die zerkrümelte Hefe. Dick mit Mehl bestreuen und warmstellen, bis die Hefe tüchtig gegangen ist. In dem warmgestellten Mehl macht man in der Mitte eine Mulde, in die man die Hefemasse gibt. Dazu kommen die flüssig gemachte Butter und die sonstigen Zutaten. Nun verknetet man von der Mitte aus das Mehl mit den Zutaten bis ein lockerer, blasenschlagender Teig entsteht. Diesen Teig lässt man wiederum etwa 1/4 Stunde gehen. Dann verknetet man diesen Stollen mit den restlichen 250 g Mehl, formt eine dicke, lange Platte und schlägt diese dann der Länge nach zu 2/3 über. Backzeit etwa 1 - 1 1/4 Stunde. - Den noch heissen Stollen bestreicht man mit der restlichen Butter und bestreut ihn mit dem Puderzucker.

ALLEMAGNE

Tresse aux fruits

1250 gr.	farine
4 dl.	lait
190 gr. +	60 gr. beurre
200 gr.	raisins de Corinthe
125 gr.	cédrat confit
180 gr.	sucre + 50 gr. sucre glace
75 gr.	levure

Verser 1 kg. de farine dans un grand bol pour la laisser se réchauffer. Tiédir le lait. Dans un autre récipient mettre un peu de sucre et la levure émietlée; saupoudrer de farine et laisser dans un endroit chaud jusqu'à ce que la levure lève. Faire un creux dans la farine du grand bol et y verser la levure, puis 190 gr. de beurre fondu et les autres ingrédients. Travailler le tout jusqu'à ce que la pâte devienne légère et fasse des bulles. Laisser reposer $\frac{1}{4}$ d'heure.

Pendant ce temps, répandre la farine restante (250 gr.) sur la table ou sur une planche; y déposer la pâte et la travailler encore doucement. En former une longue bande dont on replie un tiers sur les autres $\frac{2}{3}$ dans le sens de la longueur. Mettre au four très chaud 1 h. à 1 h. $\frac{1}{4}$. Retirer et, lorsque la tresse est encore chaude, l'enduire des 60 gr. de beurre restant et la recouvrir du sucre glace.

GERMANY

Christmas Fruit Loaf

1250 g flour
3/8 l milk
190 g. butter + 60 g extra
200 g raisins
125 g. candied peel
180 g sugar + 50 g icing sugar
75 g. yeast

Method

Put 1000 g flour in a big bowl and leave it to get warm. Warm up milk (luke-warm) in another smaller bowl to which you add a little of the sugar, crumble yeast into it, and dust with a thickish layer of the flour. Put in warm place till yeast rises. - Make a hollow in the middle of the flour in the other bowl and pour yeast dough into it. Also add melted butter and all other ingredients. Fold gently over, and mould till dough has become light and shows bubbles. Then leave it for about $\frac{1}{4}$ of an hour. Meanwhile you spread the remaining 250 g of flour on your table - or a wooden board - place the dough into it and knead gently. Roll out to a long and thick layer, and fold $\frac{1}{3}$ over the other $\frac{2}{3}$. Bake for about 1 - $\frac{1}{4}$ hour in a fairly hot oven. - Then - when still hot - spread the remaining 60 g of butter over the whole top and dust with the icing sugar.

ESPANA

Tostadas asturianas

Postre popular de Navidad

Córtense unas rebanadas de pan blanco de 3 o 4 cm. Póngase a hervir la leche con un poco de canela sin moler, de vainilla, de azúcar y de corteza de limón. Déjese enfriar, y remójense en la leche las rebanadas, rebozándolas luego en huevo batido y dorándolas en aceite caliente con un poco de mantequilla. Escúrranse las rebanadas y dispónganse en una fuente de postre o de cristal con borde. Cada rebanada se empolvoreará luego con azúcar y se rociará con un jarabe de miel y moscatel.

Este postre es exquisito. En Navidad se preparan por adelantado grandes cantidades para ofrecerlo a los invitados con una copita de vino.

ESPAGNE

Tostadas asturianas

Dessert populaire pour Noël

Coupez des tranches de pain blanc de 3 a 4 cm. d'épaisseur. Faites bouillir du lait avec un peu de cannelle en branches, vanille, sucre et zeste de citron. Laissez refroidir et faites tremper dedans les tranches de pain. Passez-les par de l'oeuf battu et dorez-les aussitôt dans de l'huile chaude mélangée à un peu de beurre. Egouttez et dressez sur un plat à gâteau ou cristal avec rebord. Saupoudrez de sucre et arrosez chaque tranche d'un sirop fait avec du miel et un peu de vin moscatel.

Dessert exquis. Pour les fêtes de Noël on prépare à l'avance de grandes quantités car c'est ce qu'on offre aux invités comme collation accompagné d'un petit verre de vin.

FRANCE

Cardon au jus

Enlever une à une les branches tendres et les diviser en tronçons de 8 centimètres de longueur. Enlever tous les "fils" et plonger au fur et à mesure les morceaux dans une forte eau de citron pour les empêcher de noircir. Les plonger ensuite dans un blanc composé ainsi:

Mélanger 25 grammes de farine à 4 cuillerées d'eau, puis mouiller avec un litre d'eau, ajouter 6 grammes de sel, le jus d'un demi-citron et 2 ou 3 cuillerées de graisse de rognon de boeuf. On peut également verser dans le blanc un verre de lait. Faire bouillir ce blanc et y ajouter le cardon. Y mettre également le coeur du cardon soigneusement découpé en tranches. Couvrir la casserole; cuire à petite ébullition pendant deux heures environ. Egoutter les cardons cuits, les dresser dans un légumier. Ranger par dessus les tranches du coeur du légume et napper le tout de quelques cuillerées de fond de veau, brun réduit et beurré.

FRANCE

Stewed Chard

(The plant itself is known as "cardoon" - and the edible part as "chard")

Remove the tender stalks and break up into lengths of about 3 inches; after removing any stringy parts, place in a strong solution of lemon water to prevent them from discolouring. They should then be transferred to a liquid prepared as follows:

Mix one ounce of flour with four teaspoonfuls of water. Add: 2 pints of water, 1 teaspoonful of salt, the juice of half a lemon and 2 or 3 teaspoonfuls of suet. A tumblerful of milk may also be added. Bring to the boil and add the chard and the centre of the vegetable carefully sliced. Cover the pan and simmer for about two hours. Drain the chard when cooked and place in a vegetable dish. Arrange the slices of the centre of the vegetable on top and pour over a few spoonfuls of concentrated veal stock with a little butter added.

▲ Ο Σ Ε Ι Σ

1 κιλό κιμᾶ
Μισό κιλό μοσχάρι καί
Μισό χοιρινό
1 λάχανο ἄσπρο ἢ
μαρούλια (10 περίπου σαλάτες)

Κ Α Τ Α Σ Κ Ε Υ Η

Ἐτοιμάζετε τόν κιμᾶ. Δηλ. τόν ζυμώνετε μέ ἓνα ἢ δύο κρεμμύδια πού ξύνετε στήν ξύστρα, τό ἄλατι, τό πιπέρι, φιλοκομένο μαϊντανό καί στό τέλος μισό φλυτζάνι ρίζι. Πέρνετε καί ἀνοίγετε ἓνα ἓνα τά φύλλα μέ προσοχή καί βάζετε ἀπό ἓνα κουταλάκι τοῦ γλυκοῦ γιόμιση καί τά τυλίγετε μέ προσοχή τά βάζετε δέ τό ἓνα κατόπιν τοῦ ἄλλου στήν κατσαρόλα. Ἐποῦ βάλετε δύο κουταλιές βούτυρο ἀπό πάνω τά σκεπάζετε μέ ἓνα βαθύ πιᾶτο γιά νά μή κουνηθοῦν καί ὕστερα μέ τό καπάκι τῆς κατσαρόλας. Ἐπειτα φηθοῦν καί χύσουν τό νερό τους ὥστε νά ἔχουν ἀρκετή σάλτσα κάμνετε ἓνα ὠραῖο αὐγολέμονο μέ 2 κρόκους αὐγῶν καλά κτυπημένους καί μισό λεμόνι χυμό καί τό ζουμί τῶν ντολμαδάων καί τά περιχύνετε ἀφίνοντάς τα λίγο στήν φωτιά. Ἐπειτα ἀπό μερικά λεπτά μπορεῖτε νά σερβίρετε.

* * * * *

Γ Α Λ Ο Σ Π Α Ρ Α Γ Ε Μ Ι Σ Τ Ο Σ

Τυπικό Ἑλληνικό Φαγητό

Δ Ο Σ Ε Ι Σ

1 Γάλος 4 καί πλεόν κιλά	1 ποτήρι κρασί ἄσπρο
Μισό κιλό κιμᾶ ἀπό μοσχάρι	μία χούφτα γαλέτα φιλή
Μισό φλυτζάνι ρίζι	ἄλατι, πιπέρι, βούτυρο
2 κρεμμύδια φιλοκομένα	λίγο μαϊντανό
1 χούφτα κουνουνάρια	καί 250 γρ. κάστανα
1 χούφτα φιλή σταφίδα	

K A T A Σ K E Y H

Κόβετε φιλά τά κρεμμύδια καί τά βάζετε σέ κατσαρόλα νά ξανθίσουν μέ ανάλογο βούτυρο, ρίχνετε μέσα τόν κιμά καί άνακατώνετε καλά για νά μή σβωλιάση. Όταν άποροφήση τό ύγρό καί πάρη σκουΐρο χρώμα προσθέτετε τό κρασί, λίγη ντομάτα, λίγο νερό, τό μαϊντανό, άλάτι, πιπέρι, καί τά έντόσθια τοϋ πουλιού φιλοκομένα. Άνακατώνετε καλά, σκεπάζετε τήν κατσαρόλα καί άφίνετε νά σιγοβράση έως ότου ψηθῆ ό κιμάς. Τό βγάζετε άπό τήν φωτιά κάπως ζουμερό για νά προσθέσετε τήν γαλέτα, μισό φλυτζάνι ρίζι μισοβρασμένο, κουκουνάρια καί τήν σταφίδα. Έχετε κάστανα έτοιμα ψημένα ή μισοβρασμένα, τά κόβετε φιλά καί προσθέτετε στό σύνολον τό όποϊον άνακατώνετε καλά καί άν είναι πολύ πυκνό προσθέτετε λίγο νερό ή κρασί για νά είναι μαλακό.

Άλατοπιπερώνετε τόν γάλο έσωτεριώσ καί γεμίζετε όπως καί τό μέρος τοϋ στήθους, ράβετε τό μέρος τῆς κοιλιᾶς καί βάζετε στόν φοϋρνο άφοϋ τόν σκεπάσετε μέ φέτες λαρδί ή μέ βουτυρωμένο χαρτί για νά μή ξεραθῆ στό ψησιμο. Όταν ψηθῆ, άφαιρεΐτε τίς κλωστές, τεμαχίζετε τόν γάλο σέ πιατέλα καί σερβίρετε γύρο τήν γέμισι. Μέ τήν σάλτσα πού θα ύπάρχη περιχύνετε τό όλον.

* * * * *

G R E C E

Chou farci

1 kg, de viande hachée
($\frac{1}{2}$ kg. de veau et $\frac{1}{2}$ kg. de porc)
1 chou blanc ou si vous préférez
des laitues (à peu près 10 salades)

P R E P A R A T I O N

Après avoir blanchi les feuilles du chou ou des laitues, préparez votre viande hachée. C'est-à-dire pétrissez-la avec un ou deux oignons coupés très fin, du sel, du poivre, du persil (coupé très fin) et pour terminer ajoutez $\frac{1}{2}$ tasse de riz. Ouvrez ensuite

.../...

très attentivement une à une les feuilles du chou et mettez dans chacune d'elles la valeur d'une cuiller à café de la viande que vous venez de préparer ; roulez la viande dans la feuille et disposez dans la cocotte.

Après avoir ajouté deux cuillers de beurre sur le tout, fermez la cocotte avec une assiette creuse que vous aurez soin de presser afin que le contenu ne bouge pas ; posez sur l'assiette le couvercle de la cocotte. Quand la cuisson est terminée et qu'il y a assez de jus, faites une sauce avec deux oeufs et $\frac{1}{2}$ citron en ajoutant aussi le jus ; versez la sauce et mettez de nouveau le tout sur le feu, quelques minutes seulement. Puis servez.

* * * * *

Dindon farci
Plat typique de GRECE

1 dindon de 4 kg. ou plus
 $\frac{1}{2}$ kg. de veau haché
2 oignons coupés en très
petits morceaux
1 poignée de pignons (amandes
de pomme de pin)
1 poignée de raisins secs
1 verre de vin blanc
1 poignée de panure
du sel, du poivre, du beurre,
très peu de persil haché
250 gr. de marrons
 $\frac{1}{2}$ tasse de riz mi-cuit

P R E P A R A T I O N

Coupez les oignons en petits morceaux, mettez-les sur le feu quelques instants avec un peu de beurre, ajoutez la viande hachée et mélangez le tout. Quand la viande a absorbé tout le jus et qu'elle commence à brunir, ajoutez le vin, très peu de sauce tomate, un peu d'eau, du persil, du sel, du poivre, le foie et les rognons du dindon coupés en petits morceaux. Mélangez à nouveau, couvrez la casserole et laissez chauffer sur feu très doux, jusqu'à ce que la viande cuise. Retirez ce mélange un peu juteux, puis ajoutez : la panure, les pignons et les raisins secs, ainsi qu'une demi-tasse de riz mi-cuit. Tenez également les marrons mi-cuits, coupez-les en petits morceaux et ajoutez-les à l'ensemble. Mélangez bien le tout et, si nécessaire, ajoutez un peu de vin ou d'eau pour que la masse devienne plus molle.

Mettez du sel et du poivre à l'intérieur du dindon, remplissez-le de la farce obtenue et recousez. Mettez-le au four après l'avoir recouvert de lardons pour qu'il ne sèche pas. Après cuisson, ôtez les fils, coupez le dindon en morceaux, séparez la farce et arrosez le tout de jus.

* * * * *

ITALIA

MENU DI NATALE

Tortellini in brodo
Crestini di fegatichi di pollo
Salata verde
Faraona arrosto
Dolci : Panforte di Siena
Torrone
Gelato di mandorle tostate

Tortellini in brodo (20 per persona)

Ingredienti per il ripieno (per quattro persone) :

una fetta di vitello	gr. 150
prosciutto crudo	" 50
mortadella	" 100
midollo	" 50
meta petto di cappone o di pollo	
parmigiano grattugiato	gr. 50
1 uovo	
sale, noce moscata	

Ingredienti per la pasta :

farina bianca	r. 500
5 uova	
brodo di cappone o di pollo	

Cuocere nel burro la fetta di vitello. Tritarla finissima con il prosciutto, la mortadella e il petto di cappone. Aggiungere il midollo, precedentemente schiacciato con una forchetta, l'uovo, il parmigiano, il sale e un pizzico di noce moscata. Se riuscisse troppo asciutto aggiungere un altro uovo. Amalgamare bene gli ingredienti.

Mettere sulla spianatoia la farina disposta a fontana, rompervi nel mezzo le uova e impastare; lavorare la pasta per circa 15 minuti; con il matterello tirare una sfoglia dello spessore di circa 2 millimetri. Chi teme di non riuscire a tirare una sfoglia sola ne faccia varie piu piccole dividendo la pasta in due o tre pezzi, tenendo, mentre si tira una sfoglia, gli altri pezzi di pasta ben coperti da un tavogliolo. Con un bicchiere del diametro di tre o quattro cm. ricavare dei tondi sui quali si pone un cucchiaino del ripieno. Piegarli a meta formando una mezza luna e premere i bordi, prendere le due estremita e riunirle.

Versarli nel brodo bollente, rimestarli con delicatezza e lasciarli cuocere per qualche minuto. Si contano 20 tortellini per persona.

Si possono anche servire asciutti, cioe cotti in acqua bollente e salata e conditi con burro e parmigiano. I tortellini possono conservarsi qualche giorno.

ITALIE

MENU DE NOEL

Consommé aux tortellini
Emincé de foies de volailles
Salade verte
Pintade rôtie
Dessert : Pain de Siene
Gâteau Torrone
Glace aux amandes grillées

Consommé aux tortellini (20 tortellini par personne)

Ingrédients pour la farce des tortellini (pour 4 personnes) :

une tranche de veau	gr. 150
jambon cru	" 50
mortadelle	" 100
moelle	" 50
la moitié du "blanc" (filets) d'une dinde ou d'un poulet	
parmesan râpé	gr. 50
1 oeuf	
sel, noix de muscade	

Ingrédients pour la pâte :

farine blanche	gr. 500
5 oeufs	
bouillon de dinde ou de poulet	

Passer la tranche de veau dans le beurre chaud, puis hacher fin avec le jambon, la mortadelle et le blanc de volaille. Ajouter la moelle une fois mélangée à la fourchette avec l'oeuf, le parmesan, le sel et un peu de noix de muscade. Si ce mélange est trop épais, ajouter un oeuf. Bien mélanger tous ces ingrédients.

Sur la planche, disposer la farine en forme de fontaine au milieu de laquelle vous mettez les 5 oeufs. Travailler cette pâte pendant 15 minutes env. L'étendre avec le rouleau à pâte en une grande feuille de 2 mm. d'épaisseur, sinon procéder en trois fois en prenant bien garde de couvrir la pâte en attente avec un linge afin que l'air de la sèche pas. Au moyen d'un verre de 3-4 cm. de diamètre, découper des ronds de pâte sur lesquels vous poserez une cuillerée du mélange. Replier la pâte en deux pour former une demi-lune (en rabattant les deux coins) ou en quatre en forme de berlingots.

Jeter dans le bouillon très chaud ; remuer délicatement et laisser cuire quelques minutes. On compte 20 tortellini par personne.

Si on ne dispose pas de bouillon de volaille, préparer à l'eau chaude salée et ajouter beurre et parmesan.

JUGOSLAVIJA

Č E S N I C A

Dvije stotine grama brašna i četiri jelovne kašike ulja se stavi u jednu posudu. To se dobro izmejša i po potrebi doda mlake vode u koju se stavi nešto soli. Sve se to dobro izmjesi. Testo, ne smije biti pretvrdo, inače se ne može razvući. Kad je gotovo, podjeli se na četiri jednaka dijela i ostavi petnaest minuta pokriveno na toplom mjestu. Zatim se razvuče jedan po jedan, što tanje, preko čitavog stola (Krajeve odrezati, od kojih se kasnije mogu još dva lista razvući). Ti listovi se moraju dobro osušiti, a zatim i rezati prema veličini pleha. Pleh se namaže i stavi prvi osušeni list. To se pospije sa šećerom i mlevenim orasima (ne suviše). Sada se i drugi list stavi i pospije sa šećerom i rozinama. Tako se to redja dok se svi listovi ne upotrebe. Ne smeta ako predju visinu pleha. Između svakog lista se malo sa uljem popraska. To se polako pece na niskoj temperaturi.

Po narodnom običaju, seče se česnica u toliko komada, koliko ima članova u porodici ili njima najblizima, kojima je komad česnice namjenjen. Kod stavljanja u pleh, stavi se jedan novčić. To djeci čini veliko zadovoljstvo ako pronadju novčić u svom komadu česnice.

YOUGOSLAVIE

Č E S N I C A (Tchnesnitza)

Bien mélanger dans une jatte 200 gr. de farine et 4 cuillerées à soupe d'huile. Ajouter un peu d'eau tiède salée si nécessaire pour obtenir une bonne consistance; la pâte doit être bien élastique. Partager la pâte en quatre parts égales et la laisser reposer 1/4 d'h. en un endroit tempéré. Sur une nappe saupoudrée de farine rouler un des morceaux et l'enduire d'huile, puis l'étirer jusqu'à ce qu'on obtienne une surface transparente. Couper les extrémités plus épaisses des feuilles de pâte étirée, en refaire une boule à étendre à nouveau. Lorsque une feuille est étirée, la laisser bien sécher et la découper de la grandeur de la plaque beurrée allant au four. Saupoudrer d'un peu de sucre et de noix pilée très finement, déposer la feuille suivante en ajoutant quelques raisins secs jusqu'à ce que toute la pâte étirée en feuillets très fins soit empilée.

Asperger l'appareil de quelques gouttes d'huile et passer au four. On coupe le gâteau en autant de morceaux qu'il y a de membres de la famille. Comme pour les couronnes des rois, on dissimule un écu.

NEDERLAND

K E R S T K R A N S

Benodigdheden :

250 g. feuilleté-deeg van een goede kwaliteit.

Voor het vulsel : 125 g. gepelde en van schil outdane
amandelen

125 g. suiker

$\frac{1}{2}$ ei

geraspte schil van $\frac{1}{2}$ citroen

50 à 75 g. geconfijte rode vruchtjes
(gehalveerd)

Voor de garnering : wat abrikozenjam, verdund met iets
warm water
enkele rode en groene geconfijte
vruchtjes dennengroen

Men rolt het deeg uit tot een lap van $\frac{1}{4}$ cm. dik en een
breedte van 12 cm. Leg hierop de "amandelpers", waarvan men rollet-
jes heeft gemaakt van ca. $1\frac{1}{2}$ cm. dikte. Bevochtig één lange zijde
van de reep met water. Sla het deeg om het vulsel. Vouw aan de bei-
de uiteinden het deeg om, zodat het vulsel goed ingehuld wordt.
Geef het geheel nu de vorm van een krans, leg deze op een met wa-
ter bevochtigd bakblik en bestrijk hem met geklopt ei.

Schuif het bakblik midden in den kouden oven en bak de
krans bij goede hitte (250°C) in 30 à 35 min. goudbruin en gaar. Laat
het gebak nog 10 min. in de uitgeschakelde oven staan; neem de krans
van het bakblik, als hij enigszins bekoeld is. Ventilatiekleppen
gedurende het bakken dicht houden.

Voor het bereiden van "amandelpers" gaat men als volgt te
werk; Maal de opgegeven hoeveelheid gepelde en van hun schil out-
dane amandelen (voor het malen even laten drogen); meng ze met de
suiker, het ei en de geraspte citroenschil tot een samenhangende
massa. Maal deze massa daarna nog 1. of 2 keer door de amandelmolen.
Bewaar amandelpers goed gesloten.

Amandelpers wordt geuriger, wanneer het enige weken van te-
voren wordt bereid. Evtl. kan de amandelpers ook kant en klaar
worden gekocht, waar dan echter nog wel het ei en de geraspte
citroenschil moet worden toegevoegd.

Alvorens met het maken van de rolletjes amandelpers te
beginnen, wordt de massa vermengd met de gehalveerde rode vruchtjes,
en daarna uitgerold tot een dikte van ca. $2\frac{1}{2}$ cm.

Als de krans is afgekoeld, wordt hij bestreken met een
dunne laag gezeefde abrikozenjam, verdund met een weinig warm water,
waarna men hem versiert met rode en groene geconfijte vruchtjes en
evtl. wat dennengroen.

PAYS-BAS

COURONNE DE NOEL

Ingrédients :

250 gr. de pâte feuilletée

Pour la farce : 125 gr. d'amandes émondées

125 gr. de sucre

1 jaune d'oeuf

zeste d'un demi-citron

50 à 75 gr. de fruits confits coupés en 2.

Pour la garniture : un peu de confiture d'abricots

passée et délayée avec un peu d'eau
chaude;

quelques fruits confits rouges et verts;
si désiré, un minuscule rameau de sapin.

Etendre la pâte en une feuille de 2 mm. env. d'épaisseur et de 12 cm. de longueur. Disposer dessus la pâte d'amande en petits rouleaux de 2 cm. $\frac{1}{2}$ d'épaisseur. Mouiller d'eau une petite bande de pâte dans le sens de la longueur pour bien envelopper la pâte d'amande; fermer les deux bouts en repliant la pâte. Donner au tout la forme d'un anneau que vous placez sur une plaque préalablement humectée d'eau. Dorer le avec du jaune d'oeuf.

Placer la plaque au milieu du four froid. Cuire à 250°C env. de 30 à 35 min. Laisser encore 10 min. dans le four débranché; enlever la pâtisserie de la plaque quand elle est un peu refroidie. L'ouverture de ventilation doit être fermée pendant la cuisson.

Préparer la pâte d'amande comme suit : Râper les amandes émondées; mélanger au sucre, à l'oeuf et au zeste du citron jusqu'à ce que la masse soit bien liée. Ensuite, passer encore une ou deux fois dans le moulin à amandes. Conserver cette pâte bien enfermée. Elle est plus savoureuse si elle est préparée quelques semaines à l'avance. On peut aussi l'acheter toute prête, sans l'oeuf et le zeste de citron bien entendu qu'il faut ajouter.

Incorporer à la pâte d'amande les fruits confits rouges, coupés en deux, avant de faire les rouleaux.

Quand il est bien refroidi, recouvrir l'anneau d'une mince couche de confiture d'abricots puis garnir de fruits confits rouges et verts, et éventuellement avec quelques rameaux de sapin.

* * * *

NORGE

BORDSTABELBAKKELS

2 egg
2 s. s. flöte
250 gr. sukker
500 gr. hvetemel
250 gr. smör eller margarin

Visp eggene, flöten og sukkeret godt sammen, elt saa vekselvis i det siktete mel og det utbaskede smör. Kjevl deigen ut saa tynt som mulig, skjär deigen i litt lange, rette stykker, ca. 2 cm brede, legg disse paa smurt plate og stek dem lysegule. Naar de er stekt legges en stripe av fölgende röre midt paa, og kakene settes i lunken ovn for aa törkes:

3 eggehviter
250 gr. skollete, malte mandler
250 gr. sukker

Visp eggehvitene stive, ha i de skaallete, malte mandler og sukkeret, 1 egg en stripe av rören midt paa de stekte bordstablene.

NORWAY

2 eggs
2 tablespoons cream
250 gr. sugar
500 gr. flour
250 gr. butter or margarine

Beat eggs, cream and sugar well, stir in sifted flour alternatively with butter. (Recipe calls for unsalted butter). Roll out as thinly as possible, cut into rectangular pieces, about 3 cm large, 10 - 15 cm long, using a pastry-wheel. Place biscuits on greased baking-sheet and cook until pale yellow. When cool, put a finger's breadth of the almond paste in the middle of each biscuit and put back into oven (very slow) to dry.

Almond paste

3 egg whites
250 gr. minced and blanched almonds
250 gr. sugar

Whip egg-whites until fluffy, add almonds and sugar.

OSTERREICH

Wihnachtstorta

- Zutaten : 5 dkg Fett, 2 Dotter, 1 Löffel Honig, 30 dkg Mehl mit a bisle Backpulver, 1 Päckle Vanillizucker, 1/8 Liter Wasser, Schnee von 2 Klar.
- Zur Fülle : Griebene Nuss, a bisle Punschessenz, a paar Rosina, feingeschnittne Dattla und Figa.
- Zubereitung : Fett, Dotter und Honig werdand guat verrührt, nachher gibt ma des mit Backpulver vermischte Mehl dazua, den Vanillizucker, den in Wassa aufgelösta Zucker, zletzt da Schnee. In a Tortafurm backa. Am nägsta Tag d'Torta zwoamol durchschnida und mit der Fülle wia as unto stot belega, oba mit Marmelade bestricha und gstolzne Nuss drufstreua.
- Fülle : D'Nuss tuat ma mit Punschessenz tränka, zukera, d'Rosina, Dattla und Figa darzugea.

AUSTRIA

Fancy Christmas Cake

- Ingredients : 50 g butter, 2 egg yokes, 1 spoon honey, 300 g flour, a pinch baking-powder, 1 small packet vanilla sugar, 1/8 l water, 2 whipped egg whites.
- Filling : Grated nuts, a few drops punch essence, some raisins, thinly cut dates and figs.
- Preparation : Mix together the butter, yokes and honey, add flour (Mixed with baking powder), vanilla sugar, and lastly the stiffly whipped egg white. Cook in baking tin in moderate oven. Next day cut cake horizontally into three layers and spread filling as indicated below. Cover up the top with jam and sprinkle with grated nuts.
- Filling : Soak nuts in punch essence, sweeten and add raisins, dates and figs.

SCHWYZ

SCHLUUFFERLI

Dr Teigg, dä i' däm Rezäpt aaggäh isch, wird uf drei Milimeter Dicki uuströhlet, es wärde Rächtegg gschnitte vo zäh Santimeter Längi u vier Santimeter Breiti. I dr Mitti wird e Schlitz gmacht. Eis änd vom Rächtegg wird dür dä göffnet Schlitz dürezoge u dr Teig i der Form i heisse usglahne Ancke zum Bachche gleit bis er schön bruun isch.

D's Rezäpt heisst:

Acht Eier uufschlaa u guet dürechlopfe.

Es bitzeli Milch driischütte un es halbs Kilo Zucker driigä. E grapseti Zitronerinde biifüege u z'ganze zäme mit emene Kilo Mehl u 250 Gramm halbdünnem Anke guet dürechnäte.

Dr Teigg wird i der Form a halbi Stund rueje gläh, nachhär wird er usgwalzt, gschnitte un i der beschribene Form bachchet.

SUISSE

SCHLUUFFERLI

La pâte utilisée dans cette recette doit être amincie au rouleau à pâte, à 3 mm., puis découpée en rectangles de 10 cm. sur 4 cm. Au milieu de chaque rectangle, on pratique une fente par laquelle on passe un des coins. Placer ces rectangles sur une plaque beurrée que l'on met au four; l'y laisser jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

La recette en est la suivante :

Battre ensemble huit oeufs. Y ajouter un peu de lait et une livre de sucre ainsi que le zeste d'un citron. Bien pétrir le tout avec un kilo de farine et 250 gr. de beurre bien malléable. Laisser reposer cette pâte une demi-heure sur la plaque, puis procéder comme indiqué ci-dessus.

SVERIDGE

JULPEPPARKAKOR (ca. 250 stk)

3 hg margarin eller smör
5 dl socker
1 dl sirap
2 dl vatten
1 msk ingefära
1 msk kanel
1 msk mejlikor
1 msk bikarbonat
1.6 l (8 hg) vetemjöl

Rör margarin, socker och sirap smidigt. Tillsätt vatten, kryddor och bikarbonat och arbeta in mjölet. Arbeta upp degen paa bakbordet. Laat degen vila över en natt. Kavla ut den tunt och tag ut kaker med maatt. Grädda dem i varm ugn (250°). Gräddningstid omkr. 2-3 min. Laat kakorna kallna paa plaaten.

SWEDEN

300 gr. margarine or butter
5 dl sugar
1 dl treacle
2 dl water
1 tablespoon ginger
1 " cinnamon
1 " ground cloves
1 " bicarbonate of soda
800 gr. flour

Stir together margarine, sugar and treacle until smooth. Add water, spices and bicarbonate. Add flour and knead the dough well, preferably on the table. Let rest overnight. Roll out thinly and cut out biscuits in the shape wanted (a glass will do nicely). Cook in hot oven (250°) for 2-3 min. Let biscuits cool on baking sheet before removing.

UNITED KINGDOM

Christmas Pudding

$\frac{1}{2}$ lb. beef suet
2 oz. flour
 $\frac{1}{2}$ lb. raisins
 $\frac{1}{4}$ lb. mixed peel
a grated nutmeg
 $\frac{1}{2}$ oz. mixed spice
 $\frac{1}{2}$ oz. ground cinnamon
1 gill of milk
1 wineglassful of rum or brandy
 $\frac{1}{2}$ lb. breadcrumbs
 $\frac{1}{2}$ lb. sultanas
 $\frac{1}{4}$ lb. currants
Juice and peel of 1 lemon
2 ozs. dessicated coconut or shredded almonds
4 eggs
a pinch of salt

Method : Skin the suet and chop it finely. Clean the fruit, stone the raisins, finely shred the mixed peel; chop the the lemon peel. Put all the dry ingredients in a basin and mix well. Add the milk, stir in the eggs one at a time, add the rum or brandy and the strained juice of the lemon. Stir the whole thoroughly for some minutes, so that the ingredients are well blended. Put the mixture in a well-greased basin or a greased or floured pudding cloth.

Boil for about 4 hours, or steam for at least 5 hours. Sufficient for 8 or 9 persons.

Welsh Cakes

Take : 10 oz. plain flour, 3 oz. butter, 1 oz. vegetable fat, 2 eggs, 3 oz. brown sugar, 3 oz. currants, 1 lemon, teasp. baking powder, milk, nutmeg. Sieve flour, baking powder, rub in fats. Add currants, grated lemon rind. Dissolve sugar in 2 tablesp. warm milk. Add egg yolks, pinch nutmeg, lemon juice. Mix this with dry ingredients and beaten whites, knead to dough. Roll, cut in rounds; cook on greased hotplate 4-5 mins a side, turn often.

AUNT AGATHA'S COLUMN

Dear Aunt Agatha,

I have received the following communication from a friend in England, which I feel may be of interest to your English readers. It also occurred to me that it would be interesting if one of CERN's statisticians could be prevailed upon to produce a similar document, so that a comparison could be made between the situation existing at the present moment in the "old country", and our Organization.

"Jesting Pilate"

"Disenchanted though they may be, these figures appear to represent the situation that you and I must face today:

Population of the United Kingdom	50,000,000	
Less people aged 65 years and over	<u>13,000,000</u>	
Balance	37,000,000	
Less people aged 18 years and under	<u>17,000,000</u>	
Balance	20,000,000	Left over to work
Less people working for the Government	<u>10,000,000</u>	
Balance	10,000,000	Left over to work
Less Armed Services	<u>2,500,000</u>	
Balance	7,500,000	Left over to work
Less people in Nationalised Industries and those on perpetual strike	<u>7,300,000</u>	
Balance	200,000	Left over to work
Less : In hospitals, asylums and football pools	<u>126,000</u>	
Balance	74,000	Left over to work
Less Spivs and those who just won't work	<u>62,000</u>	
Balance	12,000	Left over to work
Less : In gaol	<u>11,998</u>	
	<u>2</u>	

TWO : You and Me. And YOU had better get down to it, because I'm getting tired and fed up with running the country all by myself."

Dear Pilate,

Your suggestion has been officially transmitted to the Efficiency Committee which will send us a report on April 1st, 1961.

Auntie.



Chère Tante Agathe,

Dans l'espoir que vous avez quelque pouvoir sur les personnes chargées du parking, je vous envoie une photo pour vous montrer que j'en suis réduit à garer ma voiture dans le couloir devant mon laboratoire. Heureusement, je ne travaille pas au dernier étage du bâtiment de l'Administration, car on me ferait peut-être des histoires en voyant ma "500" dans l'ascenseur.

Comme tout le monde ne peut pas faire comme moi, je vous suggère de faire installer des passerelles menant aux divers toits plats que l'on utiliserait comme parkings. Avantages de ma proposition : pas besoin de diminuer le peu de verdure que nous avons encore, utilisation d'un toit sans cela improductif, économie de construction de vrais parkings. Pourriez-vous soumettre cette idée à qui de droit ?

Paul Hysson

Cher Collègue,

Je m'en occupe, mes experts vous répondront dans le prochain numéro.

Tante Agathe

ARRIVEES

ARRIVALS

Sept. BLAHA Horst, Allemagne SC
FRANCESCHI Michel, France STS
de JONGE Samuel, Pays-Bas SC
JORGENSEN Frank, Danemark SC
LOCHON Suzanne, France AD/Pers.
MARCER Peter, Grande-Bretagne STS
NANNI Franco, Italie SC
PFLUMM Herbert, Allemagne PS
WEISSKOPF Victor, E.U. DG

Oct. BLANC Louis, Suisse PS
FRIGERI Gerald, Suisse AD/Pers
GUILLET Joseph, France PS
NIEMANN Fritz, Allemagne AD/Pers.
PETER John, Grande-Bretagne DG/PI
SWOBODA Eric, Suisse STS
VRIENS Floris, Belgique PS
WENWIESSER Rotrand, Allemagne SC

Nov. BELL John, Grande-Bretagne TH
BELL Mary (Mrs) " PS
CONUS Hubert, France SB
GERMAIN André, Belgique STS
MANDE Eugène, France PS
ZACHAROV Basil, Grande-Bretagne SC

Welcome !

DEPARTS

DEPARTURES

Sept. ALBRECHT-HESS Barbara (Mrs) PS
BERTOLI Giuseppe SC
GENTNER Wolfgang (Prof.) SC
JAMES Frank PS
DU PASQUIER Roger PS

Oct. KLUYVER Jan SC
LATHION André SC
VERSACE Giacomo PS
PYPSTRA Rienk, Pays-Bas SC

Nov. FUBINI Sergio TH
PETER John DG
SUGDEN Richard SC
BUSH Henry SC
FREDRIKSSON Olof SC

M A R I A G E S

W E D D I N G S

M. ARBET Maurice, Fr. a épousé Melle Denise SULZIER, le 10.9.60.
M. FABBRI Emilio, SB, a épousé Melle J.M. WOODTHORPE, le 3.9.60.
Dr. ESTRUP Peder, SC, a épousé Mlle Faisa FAWAZ, le 15.9.1960.
Mlle PASTROUDIS Marie-Thérèse, a épousé M. B. DIGONNET, le 3.9.60
M. THORNHILL Leslie, PS, a épousé Mlle S. MOOS, le 29.9.1960.
M. SPECHT Manfred a épousé Mlle S.A. WEBB, le 29.9.1960.
M. VAN DER LANS Johannes, STS, a épousé Mlle L. GRAF, le 30.9.60.
Mlle POLLOCK Kathleen, AD, a épousé M. Raymond MEIER, le 20.10.60.
M. THILL Roger, PS, a épousé Mlle Marie-Nelly MALEVE, le 15.10.60.
Mlle RUFFINONI Anne-Marie, a épousé M. Michel NICOD, le 22.10.60
M. DE JONGE Samuel, SC, a épousé Mlle Johanna ROELANDS, le 29.10.60.
M. MASCAS Kenneth, STS, a épousé Mlle Marijke KAPPELLE, le 21.11.60.

N A I S S A N C E S

B I R T H S

VIEIRA Monique, née le 21.8.60, fille de M. John V. (SB)
AUFFRET Yasmick, né le 28.8.60, fils de M. Gildas A. (SB)
DICK Isabelle Caroline, née le 18.8.60, fille de Mme Simone D. (ADM)
GENTIL Veronique, née le 22.8.60, fille de M. René G. (SB)
LOOTEN Michele, née le 4.9.60, fille de M. André L. (SC)
LAROUR Marie-Christine, née le 1.9.60, fille de M. Gérard E. (SB)
SCOTT Martin Robert, né le 15.9.60, fils de M. Donald S. (SC)
LAPOSTOLLE Bénédicte, née le 21.9.60, fille de Dr. Pierre L. (PS)
HAUSHERR Cornelia, née le 21.9.60, fille de M. Paul H. (SC)
COLLET Patricia Yvette, née le 25.9.60, fille de M. Pierre C. (PS)
TOFFANO Christine, née le 25.9.60, fille de M. Ottorino T. (SC)
HARTING Elisabeth, née le 30.9.1960, fille du Dr. Dirk H. (SC)
REINHARD Annette, née le 8.10.1960, fille du Dr. Hans P. R. (PS)
GRU Marco Alfonso, né le 28.9.1960, fils de M. Guido G. (SB)
PAILLARD Sophie, née le 22.9.1960, fille de M. Georges P. (PS)
JULLIARD Anne Marthe Camille, née le 27.9.1960, fille de M. Fr. J. (DG)
ROBIN Beatrice, née le 1.10.1960, fille de M. Albert R. (SB)
HOSSAIN Bulbuli, née le 10.10.1960, fille du Dr. Anwar H. (DG/SC)
ROUEL Monique, née le 20.11.1960, fille de M. Jacques R. (SB)
ZANOLIN Daniela-Annemaria, née le 7.11.1960, fille de M. Giovanni Z. (PS)
BAGAGLIO Tatiana, née le 25.11.1960, fille de M. Augusto B. (AD/PE)
SOLINAS Anna, née le 22.11.1960, fille du Dr. Ludovico S. (SC)
MALAVALLON Joëlle, née le 25.11.1960, fille de M. Maurice M. (SB)
FOUILLOUX Pascal Roger Henri, né le 28.10.1960, fils de M. Henri F. (Adm)

Du point de vue matrimonial et de la cigogne,
l'année 1960 fut satisfaisante :

Mariages	52
Naissances	101

Nos félicitations réitérées et nos encouragements
à tous et à toutes pour 1961.

Pensée d'un infirmier.....

Je ne me souviens qui a écrit.....

J'avais mal à la tête
J'étais las, j'aurais voulu dormir...
Toi, tu me faisais fête
Croyant me faire plaisir...
Dans un geste charmant
Soudain tu me donnais
Tes deux lèvres mutines...
Sans songer un instant
Que je ne désirais
Qu'un cachet d'aspirine...

Le Toubib las