Humour

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **1 (1970-1971)**

Heft 2

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Amusons-nous...

Au Tour de Suisse

Le départ de la deuxième étape vient d'être donné. Il pleut, la route est glissante. Pourtant un groupe de coureurs décide de s'échapper sans plus attendre et, se détachant du peloton, prend rapidement dix bonnes minutes d'avance.

L'un des coureurs en voit deux devant lui. Un autre en a deux derrière lui, tandis qu'un troisième en voit un devant lui et un derrière.

Combien de coureurs se sont-ils échappés ?

Réponse : Trois coureurs seulement se sont échappés.

Problème généalogique

Madame Truc : « Vous connaissez cette dame blonde ? »

Madame Chose : « Bien sûr, sa mère est l'enfant unique de ma mère... »

Quel est donc le degré de parenté entre Mme Chose et la dame blonde ?

Réponse : Mme Chose est la mère de la dame blonde. En effet, l'enfant unique de Mme Chose-Mère ne peut être que Mme chose elle-même. Donc la mère de la dame blonde et Mme Chose ne sont qu'une seule et même personne.

A vous tous de **60 ans** révolus et plus,
nous offrons un taux d'épargne spécial de

5 ¼ %

Annoncez-vous à nos guichets
ou produisez votre livret par correspondance
avec une pièce d'identité.

CRÉDIT FONCIER VAUDOIS
gérant de la
Caisse d'épargne cantonale
Garantie à 100 % par l'Etat de Vaud

LAUSANNE et ses agences

Petits plats rapides

JAMBON AU MADÈRE

Par personne : 2 tranches de jambon, 1 petit verre de madère, une cuillerée de bouillon, un peu de farine et de beurre, sel, poivre.

Faire roussir la farine dans une noix de beurre fondue. Ajouter le bouillon. Bien mélanger et amener à ébullition. Saler et poivrer. Compléter ensuite par le verre de madère.

Verser cette sauce sur les tranches de jambon roulées sur elles-mêmes.

Si vous êtes au régime : Préférez à la sauce au madère une légère sauce béchamel préparée comme suit : délayer un peu de farine dans un verre d'eau froide. Saler, ajouter un peu de muscade. Faire mijoter et ajouter une noix de beurre au dernier moment. Bien fouetter la sauce.

STEAK HÂCHÉ À L'ŒUF

Par personne : 100 g. de viande hâchée, un œuf, sel, poivre, muscade éventuellement. Confectionner avec la viande une galette de 1 à 2 cm. d'épaisseur. La faire dorer à la poêle dans un peu de beurre, puis la retirer et la tenir au chaud. Casser l'œuf dans la même poêle. Saler, poivrer, puis glisser l'œuf sur la viande.

Si vous êtes au régime : remplacez le beurre par un peu peu d'huile végétale et pochez l'œuf au lieu de le cuire à la poêle.

Humour

Deux messieurs discutent :

– Ma femme, dit le premier, adore les animaux !

– La mienne aussi !

– Ah ! oui. Et lesquels ? Chiens ? Chats ?

– Non ! Chinchillas, visons !