

**Zeitschrift:** Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse  
**Herausgeber:** Aînés  
**Band:** 1 (1970-1971)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Amusons-nous...  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-825913>

### **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>**

# 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 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 1/4 %**

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 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 !