

**Zeitschrift:** Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse  
**Herausgeber:** Aînés  
**Band:** 23 (1993)  
**Heft:** 12

**Rubrik:** Humour

#### 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:** 06.01.2026

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

1 zeste de citron + 500 gr farine, ajouter, mélanger, mettre au frais.

On peut diviser en plusieurs portions. On peut aussi surgeler. Abaisser la pâte sur 3-4 mm. Un peu plus pour les grandes lettres. Découper les formes, dorner au jaune d'oeuf. Cuisson: 10 min à 200°, milieu four.

### Doigts

200 gr beurre, 200 gr sucre, 4 jaunes d'oeuf. Bien battre.

1 sachet sucre vanillé/jus et zeste 1/2 citron, 1/2 dl crème, 2 cuillers de kirsch (à option). Ajouter.

300 gr farine et 50 gr Maïzena. Tamiser et ajouter.

A l'aide d'une douille déposer des bâtonnets de la longueur d'un doigt sur une plaque garnie de papier-cuisson. 50 gr d'amandes entières, mondées. Déposer une amande, pour l'ongle, sur le bout de chaque doigt. Cuisson: 12 min à 200°.

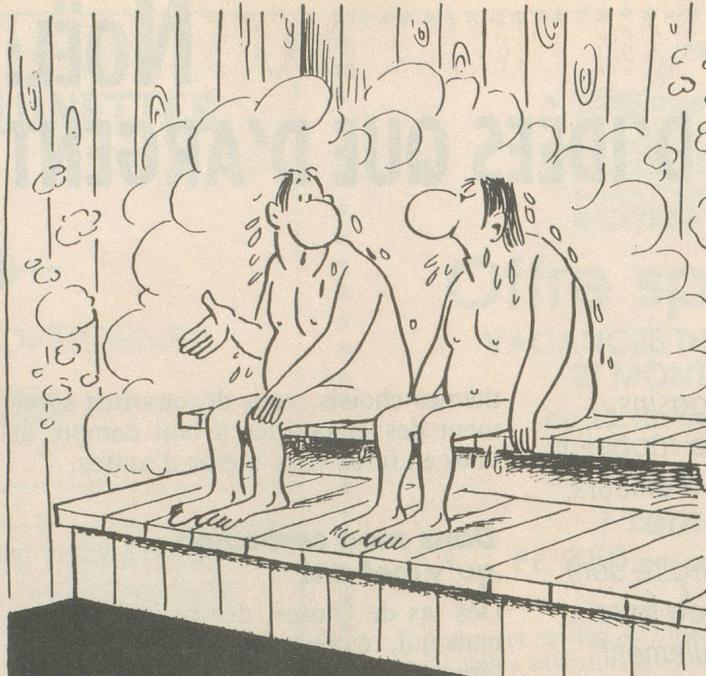
Certains boulanger vendent des doigts tout prêts...

Rappelons que tous les récipients (jolis bocaux, boîtes, moules, assiettes dépareillées, petits pots, garnis d'un papier-tourte, font des présentoirs à biscuits-cadeaux, toujours appréciés. Soignez bien l'emballage et le décor.

### Des livres délicieux

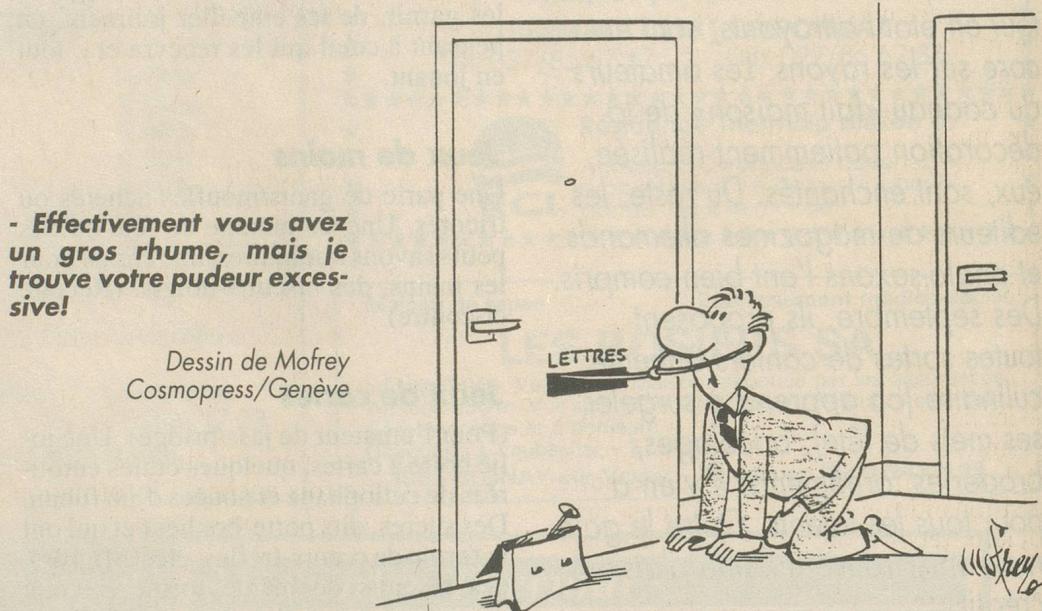
Pour les amateurs de fleurs et tous les autres, la collection «Petite bibliothèque parfumée», Ed. Solar, est un enchantement. Chaque petit livre présente ce qu'on peut faire avec des plantes. Quelques titres: «Lavande», «Roses», «Pots-pourris», «Bouquets en fête», «Sachets et coussins», «Cadeaux parfumés». Traduits de l'anglais ils ont tout le charme du passé au présent. Ainsi dans celui consacré à la lavande on apprend à faire huiles ou savons, mais aussi miel et mousseline parfumés, sachets, décor.

Prix: environ Fr. 18.-.



- Avec tes histoires, tu commences à me faire suer!...

Dessin de Mofrey  
Cosmopress/Genève



- Effectivement vous avez un gros rhume, mais je trouve votre pudeur excessive!

Dessin de Mofrey  
Cosmopress/Genève



- Tu m'ennuies avec ton envie, va faire le long d'un arbre, comme je t'ai appris!

Dessin de Mofrey  
Cosmopress/Genève