

Humour

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **23 (1993)**

Heft 12

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.

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, dorer au jaune d'œuf. Cuisson: 10 min à 200°, milieu four.

Doigts

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

1 sachet sucre vanillé/jus et zeste 1/2 citron, 1/2 dl crème, 2 cuillères 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°.

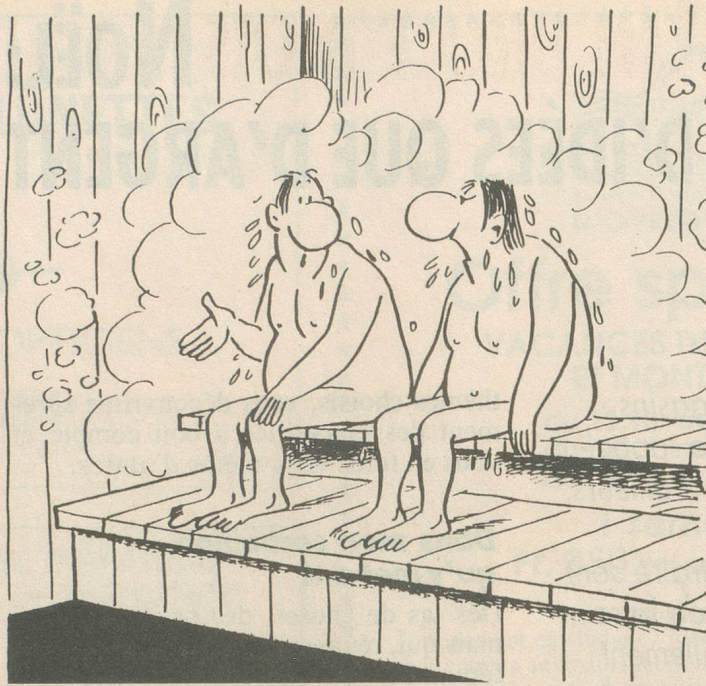
Certains boulangers vendent des doigts tout prêts...

Rappelons que tous les récipiens (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 moutarde parfumés, sachets, décor.

Prix: environ Fr. 18.-.

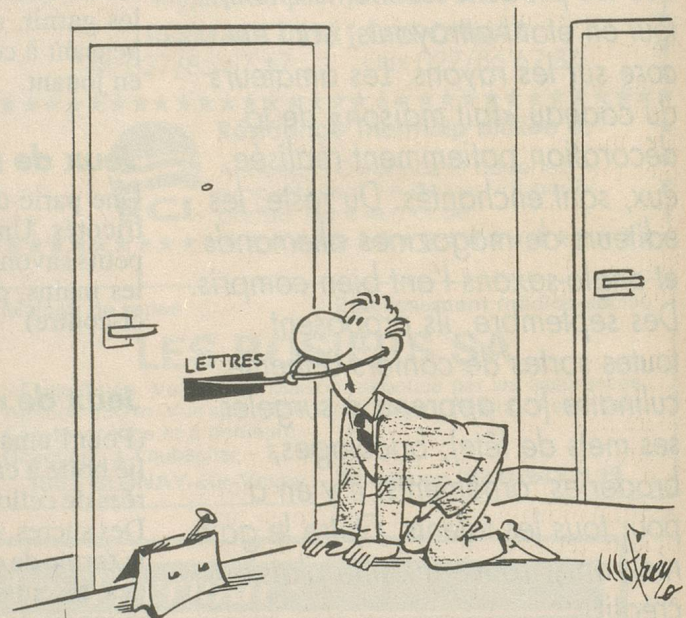


- Avec tes histoires, tu commences à me faire suer!...

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