

MAG moiselle

Le supplément féminin inséré dans le

SEMAINE DU 8 AU 14 JUIN 1972

DES FILLES ET DES CHAPEAUX



DES FEMMES SEULES



MAG MOISELLE DE JUIN '72



PHOTOS JOHN TAYLOR

SYLVIE BOISVERT

**Vous êtes
Femme,
vous êtes
belle!**



Toutes les femmes sont belles, même si elles en doutent parfois. C'est dommage, parce que souvent quelques minutes suffisent pour apporter ce changement qui fait ressortir davantage votre beauté, qui vous donne du piquant en même temps que plus d'assurance. Et travailler à sa beauté, quelle satisfaction!

La transformation de la semaine: Madame Huguette Gaumont, de Longueuil. J'ai d'abord appliqué un lait hydratant à base d'extraits de cactus et ensuite le fond de teint no 2, à base de germe de blé; une ombre moka sous l'os de la joue pour modeler son visage, des ombres or-vert autour des yeux et la lumière "soleil" sous le sourcil, des faux cils sur base transparente et un lip gloss fuschia sur les lèvres.

La coiffure suggérée: cheveux plus longs avec volume sur les côtés et frange plus longue sur le front. Et voilà.

Produits de beauté: Lise Watier.

GRATUIT

Si vous désirez une transformation gratuite à l'Institut Lise Watier, écrivez à Mag' Moïse, Lise Watier, Le Petit Journal, 3019 est, rue Sherbrooke, EN INCLUANT UNE PHOTO DE TÊTE RÉCENTE. Vous serez peut-être choisie parmi le courrier reçu. Bonne chance.

SYLVIE

Photos: John Taylor

**MAG
MOISELLE
DE JUIN
'72**



Peut-être parce qu'elle est née sous le signe de la Balance, Sylvie se plaît à jouer les équilibristes.

Quand ils ont appris qu'elle avait été élue Magmoïse, ses amis du Centre Saint-Arnaud sont venus féliciter notre Sylvie.

Notre photographe John Taylor a passé une bonne heure, perché sur une échelle, pour réaliser cette photo pour le moins originale d'un exercice à la poutre exécuté avec maîtrise par notre Magmoïse.



BOISVERT

Notre Magmoiselle de juin, Sylvie Boisvert, est haute comme trois pommes, mais ne vous y fiez pas trop. Cette année, elle a remporté le championnat interscolaire de gymnastique. Et sa spécialité, les barres asymétriques, reste une des disciplines les plus difficiles pour une femme. Alors que toutes les jeunes filles de son âge rêvent de faire un jour du cinéma, notre petite Trifluvienne, elle, ne pense qu'aux prochains Jeux Olympiques de Montréal. C'est pour quoi, tous les soirs après l'école, elle se rend au Centre Saint-Arnaud pour s'entraîner. Et donner des cours! Eh oui, à 15 ans, notre Magmoiselle enseigne à des jeunes filles, souvent bien plus âgées qu'elle, comment se tenir sur une poutre ou faire un soleil sur les barres. D'ailleurs, un de ses plus fervents admirateurs, l'abbé Paquin, directeur du centre, nous disait qu'elle était son meilleur espoir.

A Saint-Lazare

Chez les Boisvert qui habitent une grande maison dans le quartier Saint-Lazare, une maison où le premier étage a été transformé en galerie — car tous s'adonnent à la peinture — ce n'est pas les filles qui manquent. Sylvie a 8 soeurs et un frère, dont les tableaux ont déjà été exposés à travers toute la Mauricie. Et les jours de marché, toute la famille délaisse les pinceaux. C'est que papa Boisvert est fruitier.

Ces jours-là, toute la famille se lève à cinq heures du matin pour se rendre au marché de Trois-Rivières. Après avoir débarrassé les fruits, il faut préparer les étalages. Avant que les premiers clients arrivent, on se donne un moment de répit. Bouchers, maraichers, fruitiers, marchands de fleurs se rassemblent autour d'un café chaud. C'est l'heure des histoires. Chacun y va de la sienne. On est renseigné sur tout ce qui se passe dans la région. Et cette semaine, chose certaine, on va parler de Sylvie Boisvert, notre Magmoiselle de juin.



C'était bien la première fois de sa vie que Sylvie se rendait au marché en robe longue... Ses amies n'en sont pas encore revenues de leur surprise!



C'était bien la première fois de sa vie que Sylvie se rendait au marché en robe longue... Ses amies n'en sont pas encore revenues de leur surprise!



Chez les Boisvert, les filles ne manquent pas. Sylvie à 8 soeurs... et un frère!

Valises et bagages

L'été et la période des grandes migrations approchent. Dans peu de temps, les gens des villes quitteront leur terrier pour s'en aller voir leurs cousins des champs, puis ces derniers viendront visiter les grandes cités. Mais tous ces mouvements demandent une préparation. L'actualité est donc aux bagages. Surtout que ces derniers sont devenus des éléments de standing et de mode.

Avant de choisir la valise ou le sac pour les vacances, il faut bien réfléchir à ce dont on a besoin. Bien entendu, il ne faudra pas le même genre de valises si on voyage en voiture ou si on prend l'avion.

Selon l'utilisation, le goût, la durée du déplacement, le moyen de transport ou le souci de suivre la mode, on trouve deux grandes catégories d'utilisateurs: les adeptes du bagage souple et ultra-léger ou, au contraire, les partisans de bagages que l'on peut confier au train ou à la soute de l'avion.

Des couleurs gaies

Afin de plaire à un public toujours plus exigeant, les fabricants tendent à mettre sur le marché des produits mieux finis, plus pratiques et plus attrayants. C'est ainsi, par exemple, que se développent les "coordonnées" valises et sacs, dans le même matériau et la même couleur, avec des formes et des dimensions qui se complètent afin de mieux remplir les coffres des voitures.

Parallèlement, c'est l'invasion de la couleur. Il est fini le temps des valises grises et délavées qui avaient la gaieté d'un quai de gare gallois sous la pluie d'hiver. La jeunesse, la mode et les intérêts commerciaux nous offrent les plus belles couleurs. Si la tendance se poursuit demain, les élégantes changeront de valises pour que celles-ci soient assorties à leur nouveau rouge à lèvres.

De plus, en choisissant les coloris vifs et gais comme le rouge, on a un peu de chances de repérer ses bagages à la descente du train ou à l'aéroport. Pour plus de sécurité, il faut quand même équiper la valise avec un "porte-adresse" qui peut être en plastique rigide transparent incorporé au système de fermeture ou en cuir pour les modèles plus classiques.

Toujours pour retrouver plus facilement les bagages, mais surtout pour les personnaliser, il est possible de les décorer avec ses initiales. Elles se collent par simple pression et peuvent être achetées en même temps que la valise.

De plus en plus de bagages sont équipés de serrures de sécurité, chaque serrure possédant sa propre combinaison, son numéro ou sa clef.

Quelques conseils pour l'évasion

- La valise roulante: Elle possède un système de roues escamotables incorporé. C'est la providence des "faibles femmes".
- L'attaché-case féminin: Il peut être doublé de soierie. Il est équipé d'un compartiment pour porte-monnaie, poudrier, etc... Pour celles qui ont à transporter des documents, il évite de se charger du sac à main.
- La valise malle: offre d'avantage de pouvoir être confiée aux bagages pour les grands départs.
- Les Beauty Cases: sont des petits coffrets de voyage. Ils renouvellent la ligne traditionnelle de la valise féminine; généralement, l'intérieur est équipé de sangles réglables pour maintenir les flacons.

Vedettes de la mode 1972

• Les sacs "Poncho"

Ils sont en skai vernis, brillant et frippé ou en patchwork façon daim, si légers et si souples qu'on peut les plier, les rouler, les froisser... En forme "d'outre" portés à l'épaule avec désinvolture, ils offrent un volume maximum et dynamisent la silhouette. Ils seront la "coqueluche" des jeunes estivants et des voyageurs décontractés.

Dans chaque anse, une poche extérieure très profonde est à portée de la main.



par Lise Watier

mag... magazine... mag

1 Connaissez-vous la cristallographie?

...Non. Eh bien! c'est l'étude de la symétrie ou de l'arrangement symétrique des atomes. Les cristallographes travaillent de pair avec les physiciens, les chimistes, les minéralogistes et les métallurgistes. Au Canada, seule l'université McGill permet cette spécialisation, et une jeune Québécoise née à Saint-Timothée, Suzanne Billette, prépare actuellement un baccalauréat en sciences avec spécialisation en cristallographie. C'est apparemment une science où la dextérité féminine est très importante...

2 Aux pères, ces héros et martyrs...

...Connaissez-vous l'origine de la Fête des Pères? Il paraît qu'elle fut célébrée pour la première fois officiellement à Spokane, Washington, en 1910. Madame John Dodd voulait honorer son père William Smart, qui avait élevé six orphelins de mère. En 1924, le président américain Calvin Coolidge recommandait qu'on l'observe dans tout le pays. Elle est maintenant fêtée un peu partout en Europe et en Asie, mais avec un certain scepticisme et une certaine méfiance...

Sogides pend la crémaillère...

Le groupe Sogides qui réunit les Editions de l'Homme, les Presses Libres, l'Actuelle, l'Imprimerie Electra, l'Agence de Distribution Populaire et les Librairies Ducharme a maintenant pignon sur rue, sur rue Amherst pour être plus précis, où

5 Coiffure 1972: individualisme accentué



La nouvelle mode de coiffure s'appelle tout simplement "Style 72": la tendance fondamentale est l'individualisme accentué. Selon leur âge, leur type et leur goût personnel, les dames porteront les cheveux longs ou courts, lisses ou ondulés, avec des boucles romantiques ou à la garçonnette. Les

il a emménagé dans un grand édifice complètement rénové. La gentille Pauline Vincent-About, autrefois de "la Patrie", en a assumé les relations extérieures...

4 Ah, le petit vin blanc

Et le petit vin rouge aussi. Ils étaient tous deux à l'honneur ces jours-ci alors que le Grand Conseil du vin de Bordeaux, composé d'une délégation imposante de négociateurs et de propriétaires de vignobles de la région de Bordeaux, était de passage à Montréal. Lors d'une réception donnée par l'Office français de l'alimentation dans ses bureaux de la Place Bonaventure, nous avons rencontré quelques-uns de ces messieurs qui nous ont vanté sans difficulté le prestige de leurs vins régionaux et nous ont donné l'occasion de goûter à quelques crus qui ne sont pas en vente encore à notre Régie. Nous avons appris avec regret que les prix des vins français seront majorés au cours de l'année qui vient; tout cela, nous dit-on, afin de conserver la qualité des produits offerts aux Canadiens...

6 Fourrures indiennes

Le ministère des Affaires Indiennes et du Nord canadien, afin de créer une nouvelle spécialité professionnelle pour laquelle il peut y avoir de l'emploi à l'année longue, étudie la possibilité d'apprendre aux Indiens du Nord canadien comment confectionner des plaques de fourrure.

Ces plaques consistent en un assemblage des morceaux de fourrure qui tombent lors de la coupe d'un vêtement dans une pleine peau.

Les meilleures chutes pour ce nouvel usage sont les pattes. On les réunit en rectangles, ou "plaques" de fourrure, que l'on peut ensuite tailler et façonner à peu près comme on le ferait dans un tissu ordinaire. Les assembleurs qualifiés savent réaliser



des dessins géométriques compliqués, des effets de tweed et des motifs losangés avec des chutes de fourrure de teintes diverses.

Les premières plaques confectionnées dans le cadre du plan du ministère des Affaires indiennes et du Nord canadien l'ont été par les Indiens Ojibway de Whitefish Bay, Kenora, Ontario.

Ces plaques ont un débouché tout trouvé sur les marchés de fourrures de Montréal, Toronto et Winnipeg, si leurs prix peuvent rivaliser avec les plaques produites en Grèce, où le coût de la main-d'oeuvre est très bas.

7 Quand l'artisanat s'internationalise...

L'artisanat connaît au Québec une popularité extraordinaire. Les boutiques d'arti-

sans et la Centrale d'artisanat apportent aux Québécois comme aux visiteurs étrangers un choix varié d'objets d'art originaux. Dorénavant, Montréal aura un Centre d'artisanat international. Organisé par l'Agence de coopération culturelle et technique des pays francophones, il vient d'ouvrir ses portes, rue Peel. Il est sous la direction de M. Paul Bouvrette. Les visiteurs pourront y retrouver des oeuvres artisanales très diversifiées, venant de la Belgique, de la Tunisie ou du Rwanda, d'Haiti ou de Québec...

8 Un sourire suisse

Le 12 juin, au Restaurant "Chez son père", aura lieu un dîner gastronomique pour couronner le cours de perfectionnement de la section Art culinaire de l'Institut national des viandes.

Après avoir suivi le cours régulier de trente (30) semaines, 24 élèves se sont inscrits pour une série de dix (10) cours en cuisine pratique pour compléter leur formation.



9 À la bonne table

Madame Marguerite Rigassi, épouse du directeur de l'Office du tourisme de Crans (Valais), était de passage avec son mari à Montréal au restaurant William Tell ces jours derniers. Le couple faisait partie d'une délégation de 13 membres attachés à l'Union valaisanne du tourisme. On servit aux représentants de la presse une excellente raclette accompagnée de jambon cru fumé, le tout arrosé d'excellents vins blancs du Valais. Ce sont là trois éléments de nature à attirer au Valais ceux et celles qui aiment les hautes montagnes suisses, l'air pur et une gastronomie qui fait ses preuves depuis des siècles.

Par Hermine Beauregard et Marc Chatelle

"As-tu deux minutes?"



Qui veut jeter la première pierre?

Il en naît chaque jour des centaines à travers le monde; chaque année, leur nombre pourrait représenter une grande ville; ce sont les enfants handicapés, ceux qu'on appelle les inadaptés. Ils peuvent être d'une apparence physique normale, mais leur intelligence ne s'épanouira jamais. La plupart du temps, ceux-là qu'un terme cruel appelle "des légumes" auront, de plus, des difformités physiques qui en feront presque des monstres.

Ils n'y sont pour rien; ils sont innocents et pourtant voués à une vie, souvent courte heureusement, de souffrances physiques. Leurs parents eux aussi sont innocents; ils ne pouvaient prévoir le malheur qui allait les frapper et souvent ruiner leur vie.

Il y a 25 ans, la plupart de ces petits malheureux mouraient au berceau ou peu de temps après, et la société n'avait pas à porter le poids de ces enfants martyrs; mais grâce aux découvertes scientifiques, à de nombreuses interventions chirurgicales, on parvient à prolonger leur vie, mais les parents et les médecins sont en face d'un choix douloureux, surtout dans des cas très graves de déficience physique et mentale.

Beaucoup de parents, maintenant, refusent que l'enfant reçoive le maximum de soins qui ne feront que prolonger son martyre; le médecin doit souvent seul accepter la responsabilité et remettre ensuite l'enfant dans les institutions spécialisées.

L'euthanasie ne fait pas encore partie de nos moeurs. La société se méfie, et avec raison, d'une indulgence qui, en permettant de laisser mourir les êtres pour leur épargner la douleur, fait qu'on ne sache vraiment pas qui mérite de vivre et qui ne le mérite pas.

Cependant, il y a 25 ans, l'avortement était considéré comme un crime; la plupart des pays civilisés l'acceptent aujourd'hui comme un mal nécessaire.

Un article récent paru dans le New York Times parlait de ce dilemme cruel auquel doivent faire face les parents et les médecins. On y citait l'exemple de la "meningocelolite" — ce qui veut dire que la colonne vertébrale de l'enfant qui naît est à découvert. Cette maladie frappe au moins 11,000 enfants par année aux Etats-Unis. Depuis 10 ans, on peut la traiter par une série de douloureuses interventions chirurgicales. (On cite le cas d'une fillette de 8 ans qui a dû subir 18 opérations). Le résultat est une vie de douleurs physiques et psychologiques qui ne finissent qu'avec la mort. Il y a une décennie, il en mourait 80% dans les premiers jours; aujourd'hui 70% peuvent survivre.

Peut-on condamner les parents qui refusent que leur enfant soit traité ou le médecin qui ne fait que le sustenter, attendant que la mort libératrice vienne poser sa main sur son pauvre visage difforme?

Que ferions-nous si c'était notre enfant? Qui peut jeter la première pierre? Pas moi...

Hermine Beauregard

mon tricot

Réalisé avec les laines
DU PINGOUIN
DE FRANCE

LES ENFANTS AIMENT...

Boléro fleuri à base de point coquilles pour le fond. Bordures bicolores: aux emmanchures, 1/2 brides. L'entourage du boléro également bicolore, en 1/2 brides pour l'encolure, en brides pour le bas.

BOLERO

TAILLES: 11/12 ans, les indications pour les tailles 8/9 ans sont données entre parenthèses.

FOURNITURES: 4 oz. 4 Pingouins, col. FEU (A); 4 oz. col curry (B); 2 oz. col Ecu (C); 2 oz. col girofle (D); 2 oz. col Bourgogne (E); 1 crochet No 6; 1 crochet no 8.

POINTS EMPLOYES: 1er mailles serrées: * piquer le crochet; 1 jeté, tirer une boucle; 1 jeté, couler les boucles du crochet *

2e demi-brides: * 1 jeté; piquer le crochet; 1 jeté, tirer une boucle; 1 jeté couler les 3 boucles du crochet *

3e brides: * 1 jeté; piquer le crochet; 1 jeté tirer une boucle; 1 jeté couler 2 boucles; 1 jeté, couler les 2 dernières boucles *

4e mailles coulées: * piquer le crochet, 1 crochet; 1 jeté, tirer une boucle et la passer directement dans la boucle du crochet *

Echantillon: Un carré de 4", — 13 brides et 7 rgs.

BAS DU BOLERO: Se fait dans le sens de la hauteur en un seul morceau en utilisant 2 brins ensemble et en commençant sur l'envers, au bord du devant gauche.

MONTER 15 m. chaînette avec 2 brins col. (A) et le gros crochet.

1er rg: 3 m. en l'air; faire 1 bride, 1 m. en l'air et 1 bride dans la 1ère m. chaînette; * 1 m. en l'air; sauter 1 m; 1 m. serrée; 1 m. en l'air; sauter 1 m; faire 1 bride, 2 m. en l'air et 2 brides dans la m. suivante * (3 fs); 1 m. serrée dans la dernière m.

2e rg et suivants: 3 m. en l'air; 1 bride dans la m. serrée, * 1 m. serrée sous les 2 m. en l'air; 1 m. en l'air; 1 bride, 2 m. en l'air et 2 brides dans la m. serrée; 1 m. en l'air * (3 fs); terminer par 1 m. serrée sous les 2 m. en l'air sans faire la m. en l'air qui précède cette m. serrée.

Au 16e (14e) rg. former l'emman. en arrêtant le rg après la 2e m. serrée; faire ensuite 3 rgs sur ces m; au rg suivant, après la 2e m. serrée, ajouter 8 m. chaînette et reprendre le travail sur toute la largeur. Faire 21 (19) rgs. former la 2e emman. comme la 1ère à 14 (12) rags pour le devant droit et arrêter.

HAUT DU DEVANT DROIT: En travaillant avec 2 brins col (B) et le gros crochet sur le côté du point fantaisie, faire 21 (18) brides en alternant 2 brides sous les 2 m. en l'air du début des rgs (commencer sous les 2 m. en l'air de l'avant dernier rg) et 1 bride dans la m. serrée de la fin des rgs. CONTINUER EN ALTERNANT 1 rg de demi-brides et 1 rg de brides; faire 6 (5) rg. en dim. côté encolure 2 m. à ch. rg; 2 rgs en dim. 1 m. à cg. rg; 4 (3) rgs en dim. 1 m. ts les 2 rgs et arrêter après le 13e (11e) rgs col. (B). Faire le haut du devant gauche en vis-à-vis.

HAUT DU DOS: En travaillant avec 2 brins col. (B) sur le côté du point fantaisie faire 30 (27) brides puis alterner comme au devant 1 rg de demi-brides et 1 rg

POUR NOS LECTRICES CANADIENNES

Pour connaître l'adresse des dépositaires des laines du Pingouin le plus proche de votre domicile, écrivez à:

LAINES DU PINGOUIN
CASE POSTALE 91 - BOX OFFICE
VILLE MONT ROYAL P. Q.

TABLEAU DE CORRESPONDANCE

		AIGUILLES																
		000	00	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Anglais																		
Américain		15	13	12	11	10 1/2	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0	00
Continental métrique		8	8 1/2	8	7 1/2	7	6 1/2	6	5 1/2	5	4 1/2	4	3 1/2	3 1/4	3 1/8	2 1/2	2 1/4	2

		CROCHET													
		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Anglais															
Américain		K/10 1/4	J/10	I/9	H/8	G/8	F/8	E/4	D/3	C/2	B/1				
Continental métrique		7 1/2	7	6 1/2	6	5 1/2	5	4 1/2	4	3 1/2	3 1/4	3 1/8	2 1/2	2 1/4	2



...suivre la mode

de brides en dim. de ch. côté 2 fs 1 m. ts les 2 rgs. Après le 12e (10e) rg. faire de ch. côté 7 (6) brides en laissant les 12 (11) m. du milieu pour l'encolure et arrêter.

MONTAGE: Ne pas faire les coutures d'épaules.

Faire avec 2 brins col (C), sur le bas du boléro, 1 rg de brides en commençant par 2 brides piquées dans l'angle du bas du devant gauche; arrivé à l'angle du bas du devant droit, piquer 4 brides dans l'angle; travailler en brides jusqu'à la fin du point fantaisie puis continuer en demi-brides jusqu'à la fin du point fantaisie puis continuer en demi-brides sur tout le haut du boléro. Arrivé au point fantaisie au bord du devant gauche, continuer le tour en brides jusqu'au bas du devant en terminant ce tour par 2 brides piquées dans l'angle dans le même jour que les 2 premières brides. Faire ensuite 1 tour semblable avec 2 brins col (D) en ayant soin de toujours aug. dans les angles pour que ceux-ci restent bien plats puis faire les coutures d'épaules en surjet et, autour du boléro et des emman. faire 1 tour de demi-brides avec 2 brins col. (E).

Fleurs; monter 5 m. chaînette avec 1 brin col. (D) et le crochet fin; fermer en rond. 1er tour: 3 m. en l'air et 17 brides dans le rond. 2e tour: 1 m. serrée dans la 3e m. en l'air; * 3 m. en l'air, sauter 2 m.; 1 m. serrée * (5 fs); 3 m. en l'air; 1 m. serrée dans la 1ère. 3e tour: en col. (C) faire dans ch. arceau; 1 m. serrée, 6 brides et 1 m. serrée. Arrêter. Fixer une fleur sur ch. devant, sur la ligne de changement de coloris puis une fleur semblable sur le milieu du dos dont le début sera en col. (C) et 3e tour en col. (D).

BRODER une tige au point de chaînette avec 2 brins col. (E), réunissant ch. fleur au bas du boléro.

FEUILLES: Monter 6 m. chaînette avec 1 brin col. (C) et le crochet fin. faire 1 m. en l'air, 1 m. serrée 1 bride dans chacune des m. suivantes puis dans la dernière m; 2 brides, 2 m. en l'air 1 m. serrée; 2 m. en l'air et 2 brides; continuer 1 bride dans ch. m. en piquant sur l'autre côté de la chaînette de base; terminer par 1 m. serrée et 1 m. coulé dans la 1ère m. en l'air; arrêter.

Fixer deux feuilles sur ch. devant, une de ch. côté de la tige et broder un point chaînette avec 2 brins col. (E) réunissant ch. feuille à la tige et recouvrant la moitié de la nervure centrale de ces feuilles. Fixer de même une feuille col. (C) de ch. côté de la tige de la fleur du dos. Faire ensuite 2 feuilles col. (A), en fixer une sur ch. Devant, 1/4" au-dessus des fleurs et broder de même en col. (E), la nervure et la tige rejoignant le bord supérieur de la fleur.

Johanne Legris avait trouvé l'appartement de ses rêves, enfoui sous la verdure du Mont-Royal. Au moment de signer le bail, la concierge lui demanda si elle était mariée. Non, répondit la jeune femme. Et parce qu'elle avait mentionné qu'elle partagerait ce logis avec une autre personne — elle précisa que c'était avec une amie, une compagne de plusieurs années — la concierge fit la moue et, après un court conciliabule avec son époux, elle refusa de louer à la jeune

femme. D'après elle, les voisins ne verraient pas d'un bon oeil ce ménage féminin. Johanne fut tellement abasourdie qu'elle partit sans même protester. C'était trop grotesque. Cette Montréalaise de 26 ans venait de prendre conscience de la ténacité de certains préjugés. Ainsi, en 1972, deux femmes qui avaient choisi le célibat ne pouvaient partager le même appartement sans être taxées de libertines.

DES FEMMES SEULES

Même si la société, en général, ne porte plus guère de jugement sur la femme libre, on se heurte encore à des préjugés solidement ancrés. Le cas de Johanne Legris n'est pas isolé. Aujourd'hui encore, on n'est pas tout à fait habitué à voir des femmes vivre seules. Et pourtant, la femme moderne a la possibilité de se dire indépendante. De fait, elle a conquis ce droit de vivre seule sans être taxée, pour autant, d'originale ou de libertine.

Un problème brûlant

Le problème de la femme seule est un problème d'actualité brûlante, écrivait la psychanalyste Madeleine Rambert. Au Canada, on compte 675.000 veuves, 40.000 divorcées et 5.000.000 de jeunes filles qui n'ont pas encore trouvé de mari. C'est dire qu'au pays une femme sur deux vit seule!

Cette population féminine, qui a décidé de rejeter, de suspendre ou de retarder la traditionnelle protection du mâle, n'est pas sans inquiéter les sociologues. Et la grande question reste à savoir quelle conséquence cela va entraîner sur notre société. Certains craignent que cette solitude que s'imposent un grand nombre de femmes de tous âges les amène tout droit à des affections psychologiques graves, comme la neurasthénie. Ou encore à un déséquilibre. Avec les années, la jeune fille qui a décidé de vivre seule risque de devenir une "vieille fille", avec tout ce que cela comporte comme attitudes et habitudes: caractère aigri, égoïsme et agressivité. Une existence centrée sur sa propre personne dont la seule intimité sera partagée par quelques chats. Et la grande question est lâchée: hors du mariage, une femme peut-elle atteindre la maturité effective?

Une vie sans préjugés

Au siècle dernier, dans ce Québec bigot et pudibond où la morale interdisait à une jeune fille de bonne famille toute expérience sexuelle avant le mariage, le refoulement des sentiments amoureux modifiait, à la longue, sa personnalité. Aujourd'hui, ce refoulement a cessé d'occuper le premier plan. Et Madeleine Rambert, l'auteur du livre "la Femme seule et ses problèmes affectifs", aborde ce problème avec lucidité: "Il est certain que maintes femmes ne peuvent accéder à une certaine harmonie dans la solitude sans avoir vécu quelque temps une vie sexuelle adulte leur permettant de partager leur existence avec un ami. Cette expérience est souvent capitale. Il existe des jeunes filles auxquelles la virginité donne un sentiment d'infériorité. Elles ont l'impression d'être exclues de l'univers des adultes".

Mais alors que le Québec d'aujourd'hui a, dans l'ensemble, accepté la libéralisation de la femme, plusieurs femmes qui ont choisi cette liberté éprouvent en leur for intérieur une sorte de sentiment de culpabilité.

Un reste de religiosité

Patricia Lapiere, 27 ans, grande, blonde, le type parfait de la Scandinave. Depuis six ans, elle vit seule.

"Jusqu'à maintenant, je n'ai pas réussi à m'attacher à un homme. Souvent j'ai cru trouver le compagnon idéal. Et puis, au bout de quelques semaines, de quelques mois, j'ai été déçue. Peut-être que je ne suis pas faite pour la vie à deux. Je me rends compte que, même si j'ai coupé tous les liens avec ma famille, je reste encore très influencée par les jugements de ma mère. Une mère qui m'a élevée selon des principes religieux très sévères. Et, malgré notre séparation, je sens le poids de sa désapprobation. Quand on frise la trentaine, on ne vit pas seule."

Avoir des relations avec des hommes sans être mariées provoque chez plusieurs femmes célibataires

un sentiment de culpabilité, qui est souvent le fait d'une éducation religieuse rigide. Une éducation qui a faussé quelque peu l'optique de la sexualité. Ainsi, pour la jeune fille, les relations amoureuses revêtent beaucoup plus d'importance que pour l'homme.

Mais pour la femme qui a choisi de vivre seule, la vie sentimentale ne se borne pas aux relations sexuelles. Elle a besoin de dévouement à l'égard de son partenaire. Et ce besoin de dévouement à l'égard du compagnon d'existence, si caractéristique de la nature féminine, se trouve frustré.

Et Madeleine Rambert d'ajouter: "L'évolution normale de l'amour incite la femme à travailler pour l'être qu'elle aime. Elle veut le soigner s'il est malade, participer à sa vie, à ses joies et à ses souffrances, avoir un enfant de lui. Pour cette raison, certaines femmes préfèrent renoncer à des aventures trop souvent passagères. Elles vont jusqu'à sublimer leurs tendances instinctives et peuvent les utiliser dans un but qui dépasse l'individu. Des femmes médecins, infirmières, trouvent ainsi dans leur travail la solution à leurs problèmes affectifs.

Des travaux qui satisfont

Le travail représente pour une femme célibataire un facteur primordial pour son équilibre. Cependant, en dépit de tous les métiers et professions qui s'offrent aux femmes, rares sont ceux qui peuvent satisfaire entièrement son intelligence et son besoin d'échanges. Seules les professions où il y a un échange d'affection peuvent combler ce vide. Les professions d'infirmières, nurse, institutrice, assistante sociale semblent pouvoir, à première vue, compenser les frustrations maternelles dont souffrent beaucoup de femmes. Il n'est pas rare, cependant, que ces professions apportent à celles qui les exercent une plénitude affective.

"Du moins pour plusieurs années, car on finit par se lasser de tout.

"Cette lassitude est bien excusable, d'ajouter Madeleine Rambert. Une mère suit le développement de ses enfants pendant une vingtaine d'années. L'institutrice voit sa classe changer d'une année à l'autre. Et la nurse plus souvent encore. Une semaine tout au plus.

"J'ai connu, d'ajouter Madeleine Rambert, une infirmière en chef qui avait cru compenser dans sa profession son désir de maternité. Quand j'ai dans les bras une poupee qui me sert à enseigner la puériculture à mes élèves, me confia-t-elle un jour, je souris pour que mes larmes ne jaillissent pas, parce que je sais que je n'aurai jamais ni enfant ni foyer."

Et pourtant, la profession d'infirmière se classe parmi celles que les femmes célibataires choisissent le plus volontiers. A cause de la richesse des échanges sociaux que cette profession procure. Il en est de même pour la profession de travailleuse sociale. Quant à la profession de secrétaire, les responsabilités assumées au bureau favorisent l'équilibre affectif.

Vivre seule

Louise Doucet, 24 ans, jardinière dans une école privée.

"Vouloir posséder un appartement à soi, mener sa propre vie, n'être dépendante de personne, même de celui qu'on aime, je ne crois pas que cela soit de l'égoïsme. Pour moi, au contraire, c'est faire preuve d'une grande stabilité. Il est rare qu'une jeune fille qui reste chez ses parents parvienne à se réaliser, sauf si les parents ont besoin de sa présence. Le dévouement est un puissant facteur de maturation psychologique. Le soutien de l'amitié doit toutefois compléter une existence indépendante."

C'est pourquoi, comme Johanne Legris, une amie intime reste le meilleur soutien de la célibataire pendant les jours difficiles. D'autres préfèrent des liens moins intimes mais plus nombreux; la fréquentation de nombreux amis, différents les uns des autres, est une expérience des plus enrichissantes.



Marc Chatelle

Pour les jours difficiles

Une mini-serviette

C'est en se basant sur le fait que les menstruations de la femme présentent "deux phases" que la compagnie Johnson & Johnson a mis au point la mini-serviette, une innovation importante dans le domaine de la protection externe pendant les règles. Conçue pour les jours où les règles sont "légères" et n'exigent qu'une légère protection, ainsi que pour les pertes intermenstruelles, la mini-serviette Stayfree* est une serviette souple et amincie dont le fond est garni de polyéthylène. Son format est réduit à moins de la moitié d'une serviette féminine ordinaire et son dos adhésif l'attache au sous-vêtement, éliminant ceinture et épingles.

La mini-serviette peut également servir de complément au tampon pour celles — environ un tiers des femmes — pour qui les pertes intermenstruelles sont choses régulières.

Le produit Stayfree*, qui fut lancé avec succès aux E.-U. il y a plus d'un an, vient d'être lancé au Canada en mars. "Des recherches approfondies ici et aux Etats-Unis ont indiqué un marché de plus de six millions de femmes de 13 à 55 ans, déclarait R. L. Cook, vice-président en

charge du marketing de Johnson & Johnson. Il s'agit là du premier concept nouveau au Canada dans le domaine de l'hygiène féminine depuis la mise au point du tampon il y a 40 ans. Son accueil fut phénoménal aux Etats-Unis, incitant nombre de Canadiennes à nous écrire pour demander quand le produit serait en vente ici. Les textes des annonces du produit ont été rédigés dans un langage simple et clair qui dit bien, affirme M. Cook, ce que le produit est et ce qu'il n'est pas."

Les brochures traitant de l'hygiène menstruelle que la compagnie distribue aux écoles et aux unités sanitaires, ainsi que par la poste, sur demande, comprendront désormais des renseignements sur le nouveau produit, nous dit Anne Gildert, directrice de l'éducation des consommateurs chez Johnson & Johnson.



Anne Gilbert, directrice de l'éducation des consommateurs chez Johnson & Johnson.



LE PETIT JOURNAL

LE JOURNAL DES BANDES D'ASTRES

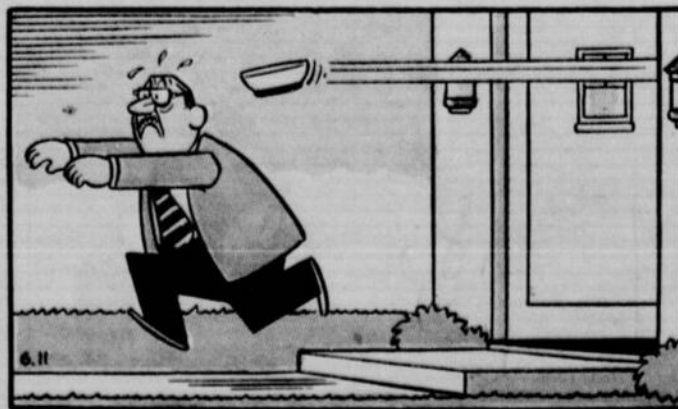
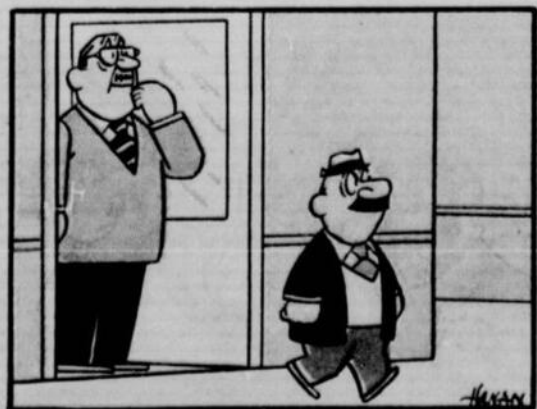


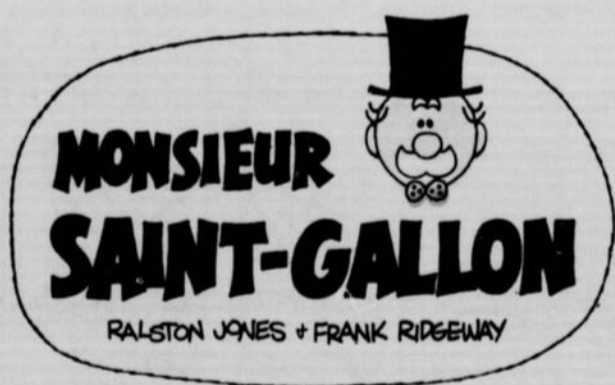
DANS NOTRE PATELIN

Ed Sullivan



EUSEBE

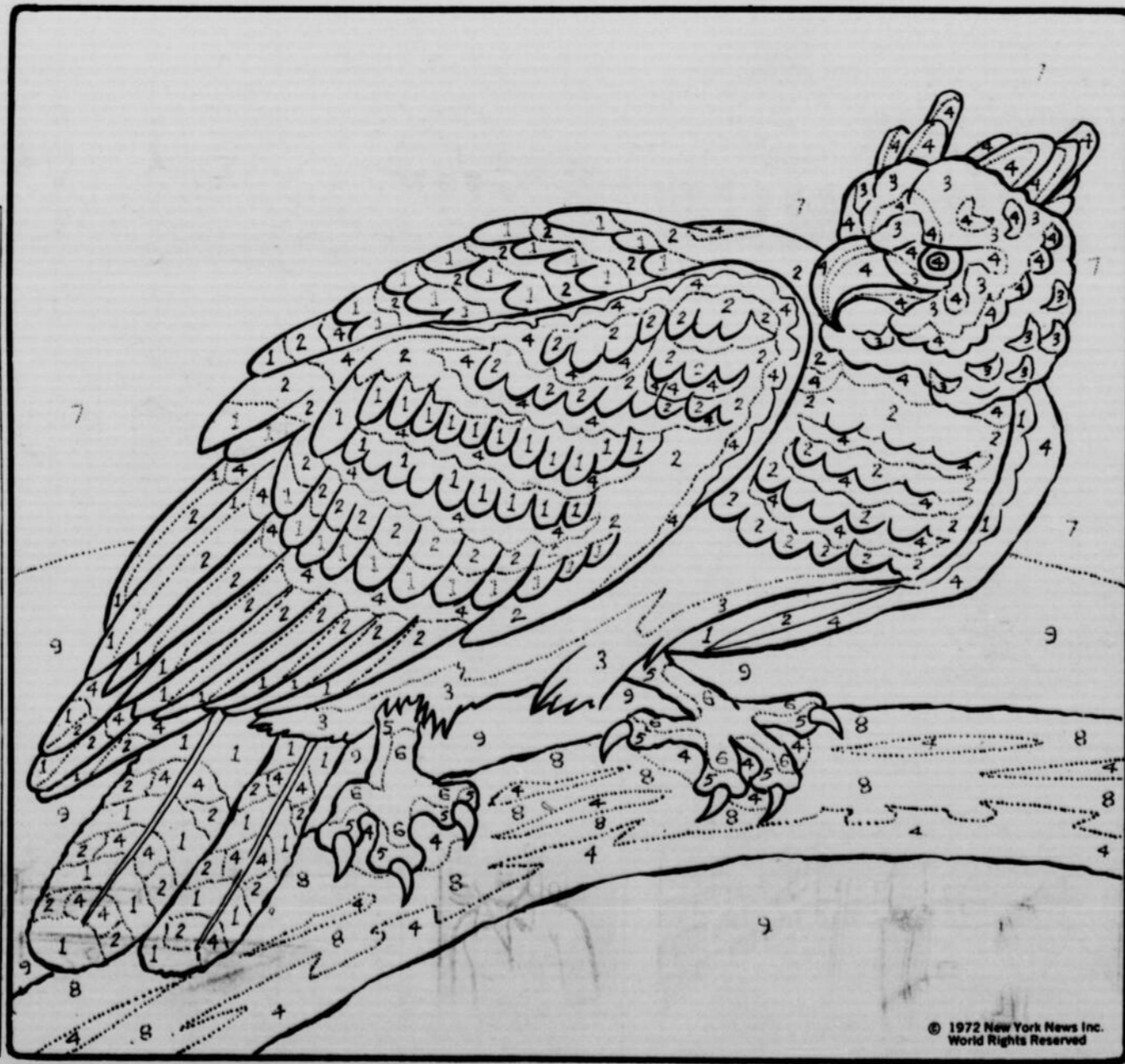




Coloriez cette image

- | | | | |
|---------------|--------------------------|--------------|--------------------------|
| 1- Brun pâle | <input type="checkbox"/> | 6- Jaune | <input type="checkbox"/> |
| 2- Brun foncé | <input type="checkbox"/> | 7- Bleu pâle | <input type="checkbox"/> |
| 3- Gris | <input type="checkbox"/> | 8- Pourpre | <input type="checkbox"/> |
| 4- Noir | <input type="checkbox"/> | 9- Rose | <input type="checkbox"/> |
| 5- Orange | <input type="checkbox"/> | | |

LE LOUP AILÉ. — Cet aigle (ci-contre) qu'on appelle "la harpie" est le premier cousin de l'aigle véritable, mais il peut rivaliser d'emblée avec ces aristocrates de l'air grâce à son majestueux plumage, sa force, son courage et sa grosseur. La distribution géographique de la harpie s'étend de la Bolivie au Mexique en passant par le Paraguay. Les colons espagnols l'appelaient "l'aigle-roi" et les Aztèques le nommaient le "loup ailé". La harpie s'attaque (et les tue) à des animaux deux fois sa grosseur. Elle n'a peur ni du blaireau, ni même du jeune sanglier qui constituent les pièces préférées de son régime alimentaire. Pour compléter son menu, la harpie dévore aussi dindes, faons, paresseux (sorte d'animal qui reste longtemps suspendu aux branches des arbres) et singes. De mars à juin, le sommet des plus hauts arbres de la jungle retentissent des cris de ses petits affamés qui bientôt s'envoleront à leur tour vers les profondeurs du firmament pour foncer sur leurs proies.



© 1972 New York News Inc. World Rights Reserved



JELLO

PRÉSENTE LES

mini puddings

Nouveaux et délicieux puddings
JELL-O A savourer...
à votre gré

... à même
la boîte!

Pour le moment cet offre s'applique au Québec à l'Ontario et à la Colombie-Britannique.



* Marques déposées de General Foods, Limitée



ÉPARGNEZ 10¢

A L'ACHAT DE 4 BOÎTES
DE 5 oz DE

mini puddings

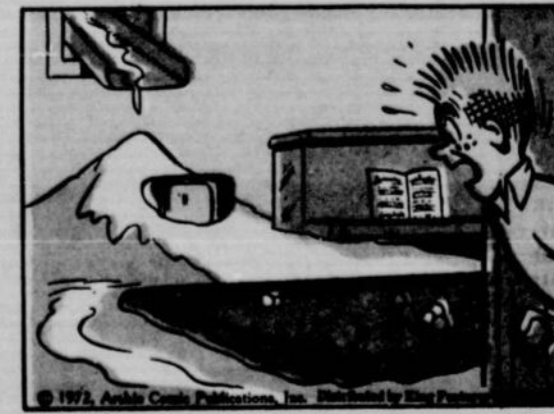
QUAND
VOUS REMETTEZ
CE COUPON À VOTRE MARCHAND



M. LE MARCHAND: General Foods, Limitée, remboursera ce coupon pour sa valeur nominale, plus 3¢ pour manutention, à la condition que vous le recevez de votre client selon les termes de l'offre du coupon. Toute autre utilisation constitue une fraude. L'omission de fournir sur demande une preuve satisfaisante à General Foods, Limitée, que vous avez observé telles conditions, pourra annuler le coupon. Tous les coupons soumis pour le remboursement deviennent la propriété de General Foods, Limitée. Pour le remboursement, postez les coupons à:
GENERAL FOODS, LIMITÉE,
C.P. 3000,
SAINT JOHN, N.B.

Marques déposées de General Foods, Limitée

No. G.I.



C'est toujours comme ça...

par HARRY SHORTEN
et WARREN WHIPPLE



CHARLOT

PAR
DICK CAVALLI



VOIS CE QUE DES JEUNES
COMME TOI RÉUSSISSENT
AVEC LEUR APPAREIL
KODAK
INSTAMATIC* 44.

Pense à tout ce
que tu pourrais
créer si tu
possédais ton
propre appareil!



Moins de \$12.
Le prix peut changer sans préavis.

J'AI REÇU MON 44 COMME CADEAU DE FÊTE. JE L'AI UTILISÉ POUR MES 'EXPLORATIONS' AU ZOO... J'AI PRIS DES PHOTOS QUI M'ONT RÉELLEMENT AIDÉ À MIEUX CONNAÎTRE LES ANIMAUX.



J'AI CHOISI LE BALLET COMME ACTIVITÉ PARA-SOLAIRE. J'AI PRIS DES PHOTOS DE MES AMIES LORS DES COURS DE BALLET VOUS DEVREZ VOIR C'EST TRÈS FAIRE DES ENTRECHATS.



JE COLLECTIONNE DES PHOTOS COULEUR DE MON CLUB DE HOCKEY. VOICI JACQUES QUI PREND MA PHOTO AU FLASH.

Votre fournisseur d'accessoires photographiques vous donnera d'autres bonnes idées.



HUBERT

DICK WINGERT





Pour Daniel Farèse, déguster un vin est plus qu'un art, c'est la presque célébration d'un culte.

L'ART DE



L'EXAMEN VISUEL consiste à considérer attentivement le vin pour en apprécier la limpidité, le brillant et la robe.

Décrire quand, comment et pourquoi on déguste un vin comme le fait un vrai professionnel du vin serait certainement fastidieux et peut-être un peu décourageant pour un profane. Aussi, nous avons demandé à un maître dans l'art de déguster les vins, Daniel Farèse, de nous résumer quelques notes principales concernant ce noble art qui semble parfois être fantaisiste pour certains et pourtant combien utile, agréable et même indispensable.

Les amateurs et débutants ne doivent surtout pas se décourager car de nombreuses années de pratique presque quotidienne dues aux exigences de la profession sont nécessaires aux gens de métier avant de savoir déguster un vin.

Déguster, c'est goûter avec attention un produit dont on veut apprécier la qualité, c'est rechercher les différents défauts et les différentes qualités, c'est réellement analyser, étudier, définir, décrire.

La consommation d'une boisson comme le vin provoque des réactions sensorielles sur les organes des muqueuses de la bouche et du nez; les sens du goût et de l'odorat sont impressionnés d'une manière plus ou moins

tions de la dégustation avant de pouvoir s'en servir efficacement.

Quelques conseils utiles

Evitez les achats précipités de vins la veille du repas. Garnissez-vous une petite cave afin de servir des vins toujours bien reposés. Ils se présentent et se dégustent bien mieux alors.

Température pour le service des vins rouges:

Bordeaux:

Chambres 65°-70°F. les laisser 24 heures dans la pièce où doit se dérouler le repas.

Si c'est une grande bouteille d'un vieux millésime, on débouche la bouteille deux heures environ avant le repas.

Bourgogne, Côtes du Rhône, italiens, 60°-65°.

Les faire séjourner 6 heures environ dans la pièce avant l'heure du repas.

Beaujolais:

Légèrement frais et parfois frais 45°-50° environ.

Rosés Secs:

Champagne:

Blancs secs:

Frais 40°-45°.

Bien frais 32°-34°.

Frais 40°-45°.

Il est préférable de faire tremper les bouteilles de vin à servir froid dans un seau rempli à moitié de cubes de glace et additionné d'un peu d'eau, plutôt que de les refroidir en réfrigérateur.

Caractéristiques des vins

BORDEAUX (rouges):

Vous présente une importante gamme de vins, d'un



L'EXAMEN GUSTATIF consiste à boire par petites gorgées puis à conserver un petit moment le vin dans la bouche. Le vin doit baigner la langue et le palais puis on doit aspirer un peu d'air afin qu'il siffle dans le vin. Ensuite, on avale et on juge de la qualité du vin.

DÉGUSTER LE VIN

agréable. La dégustation du vin a pour objet de déterminer et de décrire les impressions qu'il provoque et la sensation d'ensemble qui en résulte.

La dégustation est à la fois un art et une science qui permet de juger et d'apprécier l'ensemble des caractères organoleptiques du vin.

La dégustation permet de nous faire une opinion sur l'estimation de la valeur intrinsèque du vin et, qui plus est, d'en saisir l'âme.

Dans les vins de luxe comme dans les vins courants, dans les vins nobles comme dans les vins roturiers, dans les vins de table bourgeois, comme dans les vins ordinaires, tout dépend de l'appréciation gustative ou olfactive car, en définitive, tout vin est fait pour être bu.

Par la dégustation, l'homme recueille de nombreux renseignements concernant l'apparence et la brillance, l'odeur, la saveur, la chaleur et le froid; elle s'applique à l'ensemble des impressions sensorielles et se déroule en un examen comportant trois phases bien distinctes:

VISUEL: (La vue qui apprécie l'aspect et la couleur)

OLFACTIF: (L'odorat qui perçoit l'arôme et le bouquet)

GUSTATIF: (Le goût qui analyse la saveur et complète l'odorat)

L'utilisation d'un verre de 8 oz. net et transparent dans lequel on verse 1 oz. de vin environ est préférable à l'usage de la tasse à déguster, réservée surtout aux professionnels du vin et qui demande d'avoir d'assez bonnes no-

velouté qui caresse agréablement le palais, au bouquet pénétrant qui augmente avec l'âge.

Crus du MEDOC:

choix de vins aux noms prestigieux: MARGAUX, PAUILLAC, SAINT-JULIEN, SAINT-ESTEPHE, CANTENAC se présentent sous une couleur rubis, pleins de délicatesse, d'une finesse et d'un moelleux inégalables. Ils sont élégants, distingués et possèdent un bouquet pénétrant.

Crus de GRAVES:

ne sont pas très corsés, mais ils ont autant de finesse que ceux du MEDOC. Vins caractérisés par une sève prononcée. Ils sont très coulants, veloutés et soyeux.

Crus de SAINT-EMILION et de POMEROL:

vivement brillants en couleurs et très généreux, dotés d'une sève et d'un bouquet bien particuliers. Dans l'ensemble, ils ont moins de finesse que les crus du MEDOC et de GRAVES, mais ils sont plus gras, plus charnus, riches et puissants. Ils demandent quelques années de vieillissement pour se présenter à leur meilleur. Ils se conservent très bien.

LES COTES DU RHONE:

produisent des vins chaleureux, solides, charnus, vigoureux, corsés et d'une générosité magnifique.

HOROSCOPE



BELIER
du 21 mars
au 20 avril

Les natifs du signe peuvent espérer un heureux changement de leur situation; ils entrent dans une période de succès durant laquelle ils pourront réaliser un projet depuis longtemps caressé. Sur le plan sentimental, il leur suffira de ne pas se montrer égoïstes pour que tout soit parfait. Sur le plan santé, avoir bien soin des bronches.



TAUREAU
du 21 avril
au 20 mai

Ceux qui prendront conscience de leur valeur pourront aussi espérer un avancement. Des rentrées d'argent inattendues vont aider pas mal de natifs du Taureau à améliorer leur situation. Le ciel sera moins bleu pour les amoureux, surtout pour ceux du troisième décan, mais ce nuage ne durera pas. Quelques troubles de santé guettent tous ceux qui ont vu le jour sous ce signe; continuez à surveiller votre régime alimentaire.



GEMEAUX
du 21 mai
au 21 juin

Si vous êtes du premier décan, évitez cette semaine de vous irriter pour des riens. On vient à vous avec les meilleures intentions, soyez-en sûrs; montrez-vous donc patients et aimables. Les autres verront probablement survenir des changements dans leur travail; on pourrait bien leur proposer un voyage. Même conseil au sujet de la santé: ménagez vos nerfs.



CANCER
du 22 juin
au 23 juillet

Nés en juin, vous pouvez vous attendre à recevoir une lettre venant de loin que vous devrez prendre en considération car elle vous sera plus profitable que vous ne le pensez, par contre, ne faites pas trop de cas d'une nouvelle connaissance, en affaires ou en amour; vous seriez déçus. Les autres natifs auront de meilleures chances pour nuier des relations profitables dans tous les domaines. Santé satisfaisante.



LION
du 24 juillet
au 23 août

Nés au début du signe, faites ce que vous devez faire sans vous préoccuper des bavardages; ne perdez pas la réalité des yeux. Ceux du deuxième décan devront se montrer prudents sur toute la ligne. Les derniers du signe pourront compter sur leurs amis en cas d'ennuis. Les amours de tous s'annoncent paisibles. Côté santé, tension artérielle à surveiller.



VIERGE
du 24 août
au 23 septembre

Si vous êtes du premier décan, le repos vous est commandé; vous devriez vous préoccuper davantage de votre vie privée. Du deuxième décan, vous auriez tout intérêt à porter plus d'intérêt à votre tâche quotidienne et à ne pas disperser vos efforts. Pour les autres, une rencontre exceptionnelle s'annonce, soit sur le plan affaires, soit sur le plan amour. Santé: ennuis possibles avec votre foie.



BALANCE
du 24 septembre
au 23 octobre

Les natifs de septembre risquent des ennuis sur le plan sentimental; ils doivent donc se montrer très prudents dans la conduite de leurs projets. Ils seront plus chanceux sur le plan professionnel. Les autres peuvent compter sur quelques succès dans tous les domaines, beaucoup de personnes étant bien disposées à leur égard. Santé stable.



SCORPION
du 24 octobre
au 22 novembre

Il semble que tous les natifs du signe puissent s'attendre à beaucoup de satisfactions sur le plan professionnel. Ca semble aller moins bien sur le plan sentimental car vous serez tous enclins à douter. Ne prenez aucune décision grave avant d'avoir bien pesé le pour et le contre. Et prenez soin de votre santé: une maladie de peau est à redouter.



SAGITTAIRE
du 23 novembre
au 21 décembre

Tous les natifs, en particulier ceux du premier décan, auront intérêt à bien savoir ce qu'ils veulent et à ne pas ménager à la fois la chèvre et le chou. Ne négligez pas le conseil d'un ami que vous savez sûr. Ayez surtout confiance en vous, ce sera votre meilleur atout. Côté santé, surveillez vos nerfs.



CAPRICORNE
du 22 décembre
au 20 janvier

Ne tirez pas de conclusion hâtive de quelque affaire que ce soit avant d'avoir fait toute la lumière; vous pourriez regretter une décision hâtive. Ne jouez pas au dictateur chez vous ou au travail, vous n'y gagneriez rien. Côté santé, "prudence" devra être cette semaine votre mot d'ordre.



VERSEAU
du 21 janvier
au 18 février

ceux du premier décan auront besoin de persévérance pour venir à bout des tâches qui leur incomberont; ils en seront capables. Les autres peuvent espérer écarter toutes les difficultés à condition de se montrer raisonnables en tout. Ce qui veut dire que les premiers auront encore besoin de repos et les autres... de sagesse.



POISSONS
du 19 février
au 20 mars

Tout résultera, cette semaine, de votre comportement. Prouvez ce dont vous êtes capables en faisant l'effort que votre travail exige. Montrez-vous aimables avec tous et ça arrangera bien des choses. Petit nuage dans le ciel sentimental, mais qui ne durera pas. Un conseil pour la santé: votre travail achevé, continuez à prendre le plus de repos que vous le pourrez.

Friandises pour cordons-bleus en herbe

Au printemps, la pluie peut obliger vos jeunes enfants à passer des week-ends enfermés à la maison. Pour les distraire et les amuser, transformez votre cuisine en atelier de confection de biscuits et bonbons.

Tout le monde peut mettre la main à la pâte. Les plus jeunes pourront compter les guimauves pour le fondant. Vu qu'il ne faut ni thermomètre ni malaxeur pour préparer le fondant au chocolat et aux guimauves, mêmes les jeunes cuisiniers peuvent très bien se tirer d'affaires. Les tablettes au beurre d'arachides sont rapides à faire et seront une récompense merveilleuse pour les petits cuisiniers.



Tablettes au beurre d'arachides

1 tasse de sucre granulé, 1/4 de tasse bien remplie de cassonade, 1/2 tasse de beurre d'arachides crémeux, 1/3 de tasse de graisse végétale, 2 oeufs, 1 c. à thé de vanille, 1 tasse de farine tout-usage, non tamisée, 1 c. à thé de poudre à pâte double-action, 1/4 de c. à thé de sel, 1-1/3 de tasse (environ) de flocons de noix de coco.

Batte le sucre, la cassonade, le beurre d'arachides et la graisse végétale jusqu'à l'obtention d'une crème légère. Ajouter la farine, la poudre à pâte et le sel. Bien mélanger. Incorporer la noix de coco. Etaler la pâte uniformément dans un moule graissé de 13" x 9". Cuire au four à 350°F pendant 25 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée. Laisser refroidir. Découper en tablettes de 1-1/2". Donne environ 3 douzaines de tablettes.



Importance de la vitamine B complexe dans l'acné

Nous avons commencé à vous expliquer, la semaine dernière, l'importance de la vitamine A dans le traitement de l'acné. Voici, en fait, ce qui se produit: lorsque je vous ai expliqué la formation du comédon, j'ai mentionné que, chez certains sujets, il y a une plus grande production de cellules kératinisées, la peau s'épaissit, l'entonnoir creusé dans l'ouverture du canal sébacé se remplit de plus en plus de ces cellules kératinisées. Or, la vitamine A freine la surproduction de ces cellules en normalisant leur production.

Naturellement, la meilleure source de cette vitamine réside dans la nutrition naturelle.

Un autre groupe important de vitamines est le complexe B. La carence de ce complexe (puisque'il y a B, B1, B2, B5, B6, B12, PP) est responsable de certains eczéma, de la constipation, de certains troubles nerveux. Ce complexe aide les ferments à faciliter aux cellules l'absorption de l'oxygène. Il participe à la respiration des tissus. Leur carence est responsable de la gerçure des lèvres. Quelques-unes des vitamines de ce groupe participent, contribuent à la fabrication des globules rouges du sang. Ils exercent une action stimulante et protectrice sur la peau, les poils, les ongles.

L'absence dans la nutrition de quelques unes de ces vitamines est responsable d'une peau sèche et foncée. Tous ces complexes de vitamines se retrouvent dans la levure, le germe de blé, les légumes et les fruits frais, les noix, les oeufs, le lait, le miel, les feuilles vertes. En remplaçant les farines blanches par du blé entier, le sucre blanc par du miel, les desserts en conserve par des fruits frais, on pourra également trouver ces vitamines indispensables. La levure, en particulier, est importante. Les adolescents, surtout ceux qui ont tendance à avoir la peau huileuse et à faire de l'acné, pourront constater l'importance des complexes de vitamines B dans leur nutrition et dans la beauté de la peau. Et comme l'une des causes de l'acné est souvent un déséquilibre hormonal, la vitamine B complexe pourra sûrement corriger ce déséquilibre.

La semaine prochaine, nous étudierons l'importance de la vitamine C dans les cas d'acné.

par Shura Chiro
B. Sciences
Pharmacie



L'AMOUR ET LA LOI

QUESTION — Il est question de douaire dans beaucoup de contrats de mariage. Qu'est-ce que le douaire?

REPONSE — Par douaire on entend un gain de survie que la loi ou le contrat de mariage accorde à la femme pour le cas du décès de son mari, ou, lorsque la femme elle-même précède, aux enfants nés du mariage. De toutes façons, lorsqu'il y a un contrat de mariage, il n'y a pas à se préoccuper du douaire qui, à tous points pratiques, n'existe plus en tant que tel dans notre droit. Il existe cependant encore l'usufruit légal du conjoint survivant: après la dissolution du régime légal (la société d'acquêts; donc s'il n'y a pas de contrat de mariage) ou du régime de communauté, en raison du décès de l'un des époux — et en l'absence de testament à ce contraire — le survivant des conjoints a la jouissance des acquêts ou des biens de la communauté venant à ses enfants par héritage de la part du conjoint décédé; cette jouissance dure quant à chacun des enfants jusqu'à ce qu'il ait atteint l'âge de 18 ans accomplis ou jusqu'à son émancipation.

QUESTION — Madeleine a reçu une requête en divorce de la part de son mari au mois de juin 1969. Elle n'a pas pris d'avocat et ne s'est pas occupée de la cause. Aujourd'hui, elle se demande si elle est effectivement divorcée. Elle ne se rappelle pas le nom de l'avocat de son ex-mari et elle ignore où se trouve ce dernier. De plus, elle a égaré la procédure qu'elle avait reçue en juin 1969. Où doit-elle s'adresser pour obtenir une copie de son jugement irrévocable de divorce?

REPONSE — Madeleine doit s'adresser au Palais de Justice, au Greffe de la Cour de Divorce. Elle peut se présenter elle-même à cet endroit et s'identifier et expliquer à quelle date elle avait reçu la requête en divorce et on pourra trouver la date du jugement de divorce et lui donner une copie du jugement irrévocable.

QUESTION — Alain et Aline sont séparés de fait depuis 5 ans. C'est Alain qui a quitté sa femme et avant de le faire, il a dit devant témoin qu'il n'avait aucun reproche à faire à cette dernière, que tout était de sa faute à lui, qu'il avait trouvé un nouvel amour et qu'il voulait refaire sa vie. Aline ne lui a fait aucun problème et n'a pas intenté de procédure judiciaire. Alain veut maintenant le divorce. Aline n'est pas d'accord. Alain peut-il obtenir le divorce sans le consentement d'Aline? Et si oui, quel motif peut-il invoquer?

REPONSE — La Loi sur le divorce prévoit qu'un conjoint peut présenter une requête en divorce, après avoir abandonné son époux, si les conjoints ont vécu séparés l'un de l'autre pendant au moins 5 ans précédant immédiatement la présentation de la requête. Par conséquent, dans le cas présent, Alain peut demander le divorce sans le consentement d'Aline et invoquer le motif de la séparation de fait depuis 5 ans, même si c'est lui-même qui a abandonné sa femme. Comme nous l'avons expliqué dans d'autres chroniques, dans le cas de la séparation de fait de 5 ans, le conjoint n'a pas besoin d'invoquer d'autres motifs que celui de la séparation.

Les signataires de cette chronique se feront un plaisir, de répondre à toutes vos questions concernant L'Amour et la Loi.

Vous pouvez écrire à:
L'Amour et la Loi,
Le Petit-Journal,
3019 est, rue Sherbrooke,
Montréal, P.Q.

Adrian Popovici, avocat, et
Micheline Parizeau-Popovici, avocate



Dîner pour la Fête des Pères

Les petites filles qui ont exécuté le menu de la fête des mères m'ont demandé d'en préparer un pour la fête des papas.

Je suis heureuse d'accéder à leur désir et je me propose de préparer des recettes à leur intention tout au cours de l'année.

MENU:

Salade printanière
Poulet à la Canadienne
Pomme de terre brillante
Oignons et piments au four
Mousse au chocolat
Gâteau de fête
Glaçage délicieux



Oignons et piments au four:

4 oignons moyens, 2 piments verts, 1/4 de tasse de beurre, sel - poivre. Dans un plat beurré allant au four, déposer les oignons pelés et les piments coupés en 4. Bien enlever la graine des piments. Saler, poivrer et mettre le reste du beurre sur les légumes. Couvrir le plat avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Cuire au four à 400° pendant 1/2 heure.

Salade printanière:

1 pomme de laitue, 2 tomates, 2 oeufs cuits durs, 1 petit bouquet de persil, mayonnaise. Détacher les feuilles de laitue. Les laver, les éponger dans une serviette. Cuire les oeufs durs (à la coque). Déposer les oeufs dans une casserole d'eau, bouillir 10 minutes. Refroidir à l'eau courante. Ecaler les oeufs. Déposer une feuille de laitue dans une petite assiette, couper en tranches épaisses les tomates, déposer une tranche sur chaque feuille de laitue. Trancher les oeufs, déposer une tranche d'oeuf sur la tomate. Décorer avec une branche de persil et une cuillerée à thé de mayonnaise.

Mousse au chocolat:

1 bte de pouding Jell-O au chocolat (celui qui demande de la cuisson), 2 tasses de petites guimauves. Préparer le pouding tel qu'indiqué sur la boîte. Verser 1 tasse de guimauve. Mélanger pour bien fondre les guimauves. Ajouter l'autre tasse de guimauve. Verser dans des coupes avant que toutes les guimauves soient fondues. Refroidir, décorer avec des guimauves coupées.

a) Poulet à la Canadienne:

4 poitrines et 4 cuisses de poulet en panier.

B) Sauce à la canadienne:

1/2 t. de jus de pomme ou cidre, 1/2 t. de ketchup aux tomates, 1 c. à thé de moutarde sèche, 1/2 oignon râpé, 1/2 c. à thé de sel, un peu de poivre. Mélanger tous les ingrédients, avec un pinceau, badigeonner les morceaux de poulet.

Dans une lèchefrite graissée, déposer les morceaux de poulet et cuire au four à 400°, environ 1 heure. Badigeonner de nouveau après 1/2 heure de cuisson.

Gâteau de fête

1 boîte de mélange à gâteau de ton choix. Suivre les indications sur la boîte.

Pomme de terre brillante:

4 ou 6 pommes de terre moyennes. Papier d'aluminium. Brosser les pommes de terre, les envelopper dans le papier d'aluminium. Déposer sur une tôle et cuire 1 heure au four à 400°. Vérifier la cuisson avec une fourchette.

Glaçage délicieux:

1 tasse de cassonade, 1/2 tasse de beurre, 1/3 de tasse de crème 15% ou du lait, 1 livre de sucre à glacer, 1/2 c. à thé de vanille, 1/2 c. à thé d'essence d'érable si tu en as à la maison. Mettre dans une casserole la cassonade, le beurre, la crème ou le lait. Brasser juste pour faire fondre le beurre. Ne pas trop chauffer. Retirer du feu. Ajouter tout le sucre à glacer et bien battre. Ajouter la vanille et l'essence d'érable.

Déposer le gâteau dans une assiette et verser le glaçage juste pour couvrir le tout (le dessus et les côtés). Décorer avec des outils en bonbons.

Bonne chance et bon appétit.

La nouvelle crème glacée vraiment naturelle



dix saveurs différentes

Sealtest lance maintenant au Québec une nouvelle crème glacée sans aucune essence artificielle. Elle est plus riche et elle regorge d'ingrédients vraiment naturels.

Deux douzaines de vraies fraises, bien mûres, dans chaque boîte de trois chopines de celle aux fraises. Plus de 50 amandes grillées au beurre dans une autre, ou encore, beaucoup de vrai bon chocolat.

Bien sûr, elle est un peu plus chère. Mais elle est tellement meilleure!

La nouvelle crème glacée vraiment naturelle Sealtest



Liste d'achats

- 1 pomme de laitue
- 2 tomates
- 2 oeufs (il doit y en avoir à la maison)
- persil
- 1 petit pot de mayonnaise
- 4 poitrines de poulets
- 4 cuisses de poulets
- 1 boîte de jus de pomme
- 1 bouteille de ketchup
- De la moutarde sèche (regarde dans l'armoire)
- 6 oignons
- 4 pommes de terre
- papier d'aluminium
- 2 piments verts
- 1 boîte de pouding Jello-O au chocolat (pour la cuisson)
- 1 sac de petites guimauves
- 1 boîte de petits outils en bonbons
- 1 boîte de mélange à gâteau
- Cassonnade (regarde bien à la maison)
- 1 demiard de crème 15%
- Beurre (il y en a à la maison)
- 2 btes de sucre à glacer.

Monique Chevrier. c.n.d.
Directrice des cours
d'Art Culinaire
à l'Institut National
des Viandes Inc.

DES FILLES ET DES CHAPEAUX



Photos John Taylor



“Le chapeau revient à la mode, nous déclare M. Claude, du Salon Martine, avec un large sourire. Et cette fois, c'est pour de bon.”

M. Claude, un des rares hommes, sinon le seul, qui tient depuis quelques années une boutique de modiste, le Salon Martine, rue Saint-Denis, s'est fait une spécialité, celle de créer des modèles selon la personnalité de ses clientes. Des modèles faits main, à des prix très raisonnables.

La jeune fille d'aujourd'hui, comme son aînée, pourra trouver dans cette boutique le chapeau dont elle rêve pour compléter sa garde-robe, tout comme la jeune mariée qui pourra faire son choix parmi un grand choix de voiles.