

Maq

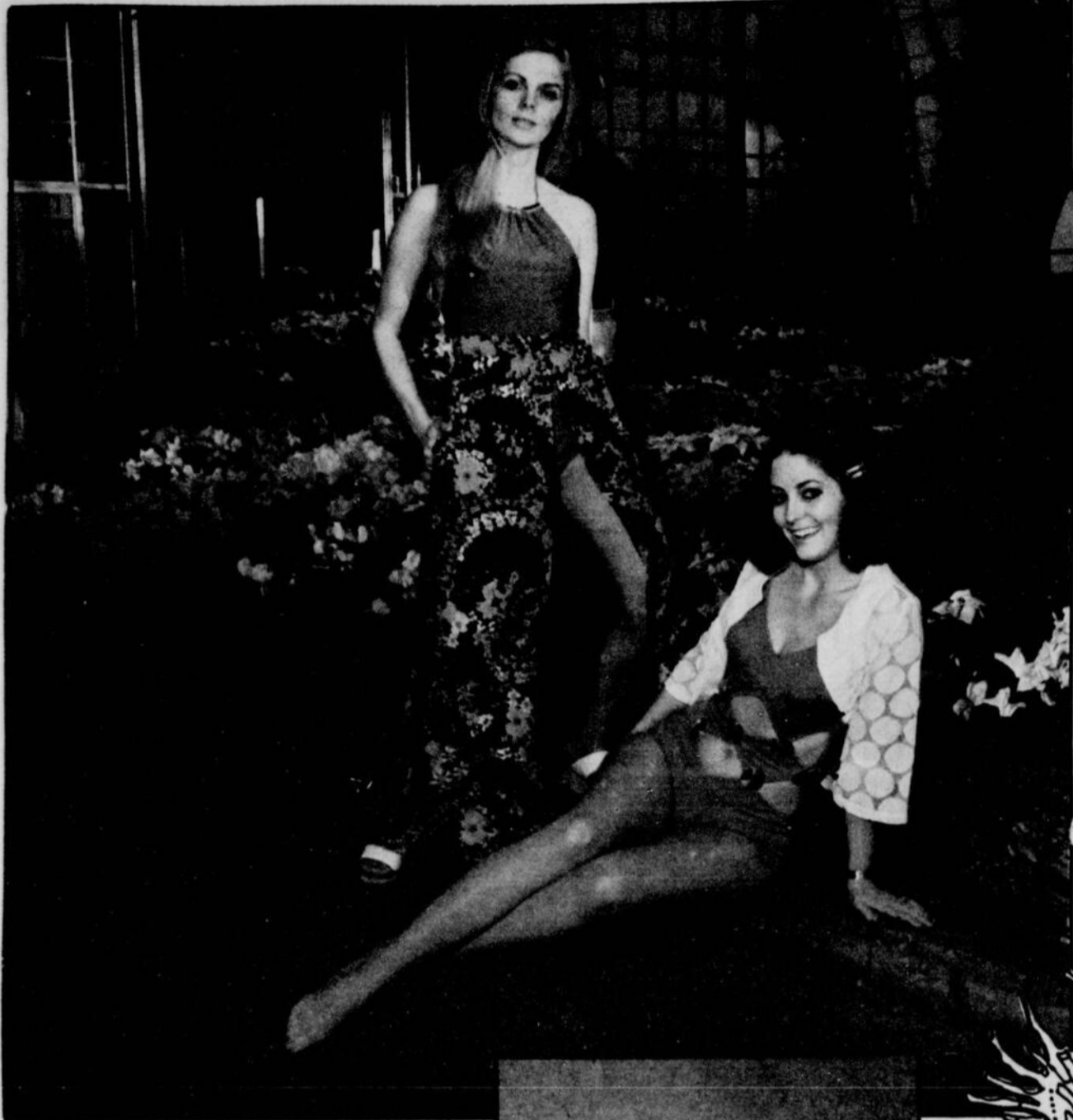
moiselle

LE PETIT JOURNAL

2.95 90

SS
Croisières

Photo: [unreadable]



Pour les petits matins frais, une tenue bien dégagée. Le pantacourt en double tricot, accompagné du débardeur rayé et du chemisier blanc.

Pour bronzer autour de la piscine, prévoyez au moins trois maillots de bain. Et n'oubliez pas une chemise, robe de plage ou shorts assortis pour vous rendre de la cabine à la piscine. Ici, deux versions de maillots en hélanca, violets. L'un accompagné de la jupe longue imprimée, l'autre de la surblouse de dentelle de coton.



Les grandes occasions «robe longue» sont, en général, le dîner du commandant et un ou deux galas. Mais, bien sûr que vous serez à la page avec votre robe longue à l'heure du cocktail. En voici deux, très élégantes et très colorées, qui vous permettent de danser ou de causer, avec beaucoup de charme...



Photos: John Taylor
Montage: Marcel Ethier

La garde-robe de voyage pour la croisière cause, en général, moins de maux de tête, si l'on considère le fait qu'il n'y a pas de limite quant à la quantité de bagages que vous pouvez apporter.

Il y a en général, de la place pour pendre vos vêtements, et durant les deux ou trois semaines que vous serez à bord vous n'aurez à faire vos bagages et à les refaire qu'une seule fois, alors que, lorsqu'on voyage en voiture, la «cérémonie» de la valise devient vite une corvée.

C'est avec la collaboration de Liliane Dara, coordonnatrice de modes de chez Dupuis pour Elle, que nous vous proposons quelques tenues-croisières 72. Ces photos ont été prises dans le cadre enchanteur du Jardin botanique de Montréal. Un jardin qui sommeille sous la neige mais qui n'en reste pas moins un des endroits préférés des Montréalais.

Pour l'heure du dîner, la blouse à dos nu, avec jupe longue boutonnée devant. En tissu gaufré lilas et blanc. Une importation française, chez Dupuis pour Elle. Bon voyage!!!



Pour les excursions à terre, des ensembles-pantalons confortables et légers. Celui de gauche, signé Gino Paoli, un trois-morceaux pratique qui s'adapte à divers degrés de chaleur. L'autre, kaki, de style safari, pour une allure plus sportive. Comme tous les vêtements présentés, ils viennent de la boutique Dupuis pour Elle, rue Saint-Hubert.



Texte et coordination: Lise Watier
Mannequins: Lucie Gauthier
Odette Grilli

Comment faire vos valises



Jocelyne Saint-Laurent exerce un métier que bien des femmes lui envient, elle est conseillère en voyages pour la compagnie Air Canada. C'est elle qui vous renseigne sur les mille et une petite choses qui peuvent faire de votre voyage un succès ou une pénible aventure. Et savez-vous que le succès de bien des voyages dépend de la façon dont vous faites votre valise?

Faire ses valises est facile, si l'on a un bon système qui permette de garder chaque objet en bon état, de l'enlever et de le remplacer sans être obligé de tout refaire.

Tout d'abord, dressez une liste de tous les articles qui vous sont indispensables. Ensuite, placez ces articles sur un lit ou une table. Placez les articles lourds et de forme encombrante au fond de la valise, les plus lourds du côté opposé à la poignée.

- Divisez votre garde-robe en deux parties: les robes d'un côté, les vêtements de sport et les interchangeables de l'autre. Vous les glisserez plus tard dans des sacs de plastique.
- Mettez du papier de soie dans chaque pli pour éviter le froissement, et entre les vêtements, afin de pouvoir les retirer facilement.
- Placez les vêtements de façon à ce qu'ils puissent être soulevés séparément lorsque vous aurez besoin de quelque chose en dessous. Séparez les vêtements par des feuilles de plastique. Pliez les vêtements, vers le dos. Vous les «repasserez» en les portant.
- Placez les articles de même genre, comme les écharpes, les sous-vêtements, etc. dans des sacs séparés.

Rang du fond

D'un côté, placez les chaussures tête-bêche, et de l'autre, le sac étanche à cosmétiques ainsi que les sous-vêtements et les bas. Comblez l'espace qui reste avec d'autres objets qui ne serviront pas tous les jours. Gardez dans les coins les choses dont vous vous servez le plus souvent.

Robes

Étendez du papier de soie sur un lit ou sur une table. Mettez le devant de la robe contre le papier et recouvrez d'une seconde feuille à partir de l'épaule. Repliez les manches par-dessus le papier et ramenez l'ourlet à l'épaule. Couvrez d'une autre feuille de papier et recommencez avec la robe suivante. Quand la

robe a une jupe de ligne A, pliez-la deux fois (à la hanche et à la poitrine) et placez-la de côté. Quand toutes les robes sont pliées, couvrez d'un papier de soie et placez dans un grand sac.

Interchangeables

Procédez comme pour les robes. Pliez les jupes vers l'arrière, sur du papier, au bas de la fermeture éclair. Pliez les pantalons aux genoux en y insérant du papier. Recouvrez de papier et placez dans un sac en plastique dans la valise. Pour prendre un article, tenez fermement le sac d'une main et retirez l'article d'entre les feuilles de papier. Vous le replacerez sur le dessus du paquet.





Pour elle et lui

Le chapeau revient à la mode. Elle et lui le redécouvrent. Elle, c'est Betsy Von Furstenberg, une des femmes les plus en vue du monde occidental. Lui c'est Ted Dawson, dont la renommée de playboy n'est plus à faire. Elle a choisi un «mini-safari» de velours rouge avec une large bande blanche. Lui a préféré un feutre gris bleu à large bord.

Le manque de fer

Une maladie beaucoup plus grave qu'on se l'imagine



«J'avais tout le temps envie de dormir. C'est à peine si je m'occupais de mes enfants. Je ne sortais plus. Je n'avais plus le goût pour rien. Le moindre effort m'épuisait. J'en arrivais à confondre les jours, à perdre la mémoire. J'avais des migraines épouvantables. Des vertiges. Et chaque année, depuis maintenant six ans, c'était à chaque hiver la même chose: j'avais les bleus. Mon mari qui croyait que je faisais une dépression nerveuse ou encore que je devenais neurasthénique m'a traitée de force chez un spécialiste. Quel a été notre étonnement quand le médecin nous a fait part du résultat de mes examens: je souffrais d'un manque de fer.

tables hémorragies de l'accouchement en exigeront 175 mg. En tenant compte de l'arrêt des règles, le déficit se solde par quelque 400 mg. Certes, une alimentation appropriée permet de palier cette carence, mais qu'une deuxième grossesse suive — le cas est fréquent — et la mère n'aura pas le temps de récupérer, d'autant plus que ce sont les trois derniers mois qui précèdent la naissance qui exigent le plus de fer.

Neuf femmes sur dix

Le manque de fer, l'anémie «hypochrome», est une maladie nouvelle de la femme. Elle frappe neuf femmes sur dix. Neuf femmes qui ignorent de quel mal elles souffrent. On serait tenté de se demander pourquoi tant de femmes sont si mal renseignées sur une affection dont elles ont, pour ainsi dire, l'exclusivité. Il est vrai que l'importance du fer dans l'équilibre des fonctions n'a été reconnue que depuis quelques dizaines d'années.

Les muscles qui ont à fournir le plus grand effort sont ceux qui contiennent le plus de fer; cependant la plus grande partie du fer contenu dans l'organisme humain se trouve dans le sang: 65 à 75%. De cette richesse en fer de notre sang, dépend toute la vigueur avec laquelle tourne le moteur humain. Le fer est le «métal» de la respiration. C'est le fer qui permet aux globules rouges, par l'intermédiaire de l'hémoglobine, de fixer l'oxygène qui sera ainsi transporté des poumons dans les tissus. Que le fer vienne à manquer, la production d'hémoglobine diminue, les globules sont moins rouges: ce ne sont plus ces petits ballons d'oxygène qui activent les combustions internes. Par manque de combustibles, l'organisme ne fonctionne plus qu'au ralenti. Alors, on a mauvaise mine, on somnole, on a constamment froid, on manque d'appétit, on n'a plus le goût de rien.

L'anémie

Autrefois, l'anémie était le privilège des jeunes filles de bonnes familles qui avaient, comme on disait alors, du vague à l'âme. Aujourd'hui, alors que bien des femmes sont prises entre leurs obligations de maîtresse de maison, les soins aux enfants et souvent les exigences d'un travail à l'extérieur, les effets de l'anémie apparaissent plus tard. Chez des femmes dont l'âge varie entre 30 et 40 ans. Certaines payent la rançon d'une adolescence précoce.

Les conditions de vie moderne, la pratique des sports, une alimentation plus rationnée ont rendu l'anémie moins spectaculaire. Elle n'en existe pas moins et ses fâcheux effets se font sentir 10 ou 15 ans plus tard, lorsque la femme, abordant la période la plus fatigante de sa vie, doit donner toute sa mesure dans son métier ou sa vie familiale. Ainsi, une fois sur quatre, les femmes de plus de 30 ans qui souffrent d'anémie payent les conséquences d'une vie tumultueuse qu'elles ont menée adolescentes.

Economie

L'organisme est tellement avare de son fer qu'il réutilise celui qui provient des globules usés pour en fabriquer de nouveau.

Pour pallier le manque de fer, il est nécessaire de surveiller son régime. Il faut manger beaucoup de légumes verts. La chlorophylle que contiennent les légumes verts s'apparente à l'hémoglobine de notre sang. Le fer ainsi fourni est aussi le plus assimilable. Les épinards sont à conseiller ainsi que le cresson, le pissenlit, la carotte et le chou.

Le foie est l'aliment idéal pour augmenter la production d'hémoglobine. Viennent ensuite les rognons et, bien que cela puisse paraître surprenant, les abricots. Ils sont très riches en fer.

Aux jeunes filles, comme à toutes celles que l'anémie guette vers la trentaine ou plus, il est à conseiller de ne pas sous-estimer certains symptômes: mauvaise mine, ongles cassants, cheveux trop secs, que l'on n'arrive pas à coiffer. Vertiges fréquents. L'anémie n'est pas une affection qu'on peut prendre à la légère même si certaines annonces publicitaires, présentées à la télévision, tendent à nous le laisser croire. L'anémie est une maladie, aux conséquences extrêmement graves, non seulement sur l'organisme mais aussi sur le psychique. Une maladie qui afflige neuf femmes sur dix. Neuf femmes sur dix qui ne savent même pas qu'elles souffrent d'un manque de fer.

Un rôle vital

Ce rôle vital du fer est d'autant plus saisissant que le corps n'en contient qu'une quantité relativement faible: 18 centièmes d'once au maximum. Mais comme la moindre perte de sang entraîne la disparition de quelques centièmes d'once, la femme est plus sujette aux anémies que l'homme.

Tout homme normal perd chaque jour un milligramme de fer, soit par la transpiration, la salive, les urines. Perte qu'il compense facilement avec une alimentation également normale. C'est-à-dire assez riche en fer. La femme en élimine le double. Seules, les menstruations amènent une perte de 30 mg.

Le précieux métal

Chaque grossesse représente la mobilisation de toutes les réserves de fer. L'enfant, au stade embryonnaire, réclame 400 mg, le placenta 150 mg et les inévi-

Il est le point de mire!



Pestroy est ici...

Il n'est plus question de se cacher. Le mot d'ordre est "dehors" des que Pestroy arrive. Fourmis, lépismes, puces, blattes, et même les gros bonnets, tels que rongeurs, déguerpissent en vitesse. Le service est discret, garanti et sans inconvénient. Pestroy est à votre disposition jour et nuit pour vous renseigner. Ça ne vous oblige à rien.

Pestroy
336-6110

1655 Bd. Edouard Laurin, St-Laurent, Montréal 379
Exterminateurs pour Foyers, Commerces ou Industries

Membre de:
L'Association canadienne des Exterminateurs et de
l'Association nationale des Exterminateurs des E.-U.

18F

L'AMOUR ET LA LOI

QUESTION — Si un avocat demande à une personne de payer une pension alimentaire, à la suite d'un divorce ou d'une séparation, cette personne est-elle obligée de la payer?

REPONSE — En aucune façon. L'obligation de payer une pension alimentaire ne peut résulter que d'un jugement. Même si une personne paye volontairement une pension alimentaire, tant qu'il n'y a pas un jugement de la Cour, on ne peut forcer légalement cette personne à payer.

QUESTION — Quelle est la différence entre le divorce et la séparation de corps?

REPONSE — C'est une question qui reviendra probablement très souvent sous la plume de nos lecteurs. La séparation de corps permet aux époux de vivre séparément; elle dispense de l'obligation légale de la cohabitation, mais les obligations d'assistance et de fidélité (surtout) subsistent. Le divorce, d'un autre côté rompt le lien du mariage. Il permet entre autres choses, aux époux divorcés de se rema-

rier valablement. Pour plus de détails, il est bon de consulter notre livre «L'amour et la loi» publié aux Editions du Jour.

QUESTION — Quelle genre de preuve faut-il apporter pour une séparation de corps?

REPONSE — Notre réponse ne peut être précise. La séparation de corps est accordée pour adultère ou excès, sévices et injures graves. La manière d'en présenter la preuve légale est variée. Mais elle peut être faite par présomptions.

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, Sherbrooke, Montréal, P.Q.



**Adrian Popovic,
avocat et Micheline
Parizeau-Popovici LL.L.**

QUESTION — Est-on obligé de faire un testament devant un notaire?

REPONSE — Non, en aucune façon. Il est recommandé, à juste titre, d'exprimer ses dernières volontés devant notaire pour au moins trois raisons: le notaire peut donner au testateur des conseils utiles et, parfois, insoupçonnés relativement à la disposition de ses biens après sa mort. En second lieu, la validité du testament quant à sa forme, ne risque pas d'être contestée. Enfin un testament notarié dispense les héritiers de certaines formalités encombrantes. Mais notre loi permet de rédiger son testament de deux autres manières: d'abord en «forme olographe» et ensuite dans la «forme dérivée de la loi d'Angleterre». Nous en parlerons la semaine prochaine.

QUESTION — Sur quoi est basée la pension alimentaire d'un enfant? Le fait que la mère gagne au moins \$125.00 par semaine peut-il influencer le montant fixé?

REPONSE — Il faut partir de la règle suivante: les époux sont obligés par la loi, tous les deux, de nourrir, entretenir et élever leurs enfants. Quand les époux vivent ensemble, il n'y a, en général, pas de problème, du moins, en ce qui concerne la part contributive de chacun. Si les époux vivent séparément ou s'ils sont divorcés, leur obligation reste valable. Cependant il faut considérer les moyens respectifs des époux. En d'autres termes, ce qui compte, c'est le bien-être de l'enfant et chaque partie sera tenue d'y contribuer des moyens. Par exemple, si la mère gagne l'enfant et gagne \$125 par semaine et que le père en gagne \$250, ce dernier, pour l'enfant seulement devra contribuer à l'entretien de l'enfant au moyen d'une somme au moins double par rapport à la contribution de la mère. Il faut cependant préciser qu'il n'y a pas de règle fixe et mathématique dans une telle question. La décision est laissée au juge qui devra évaluer les moyens et les besoins des deux époux en regard des besoins de l'enfant, du niveau de vie et du statut social des parents.

QUESTION — Marie est séparée de corps depuis 3 ans; au moment de la séparation, le juge a accordé une pension alimentaire de \$100.00 par mois pour les trois enfants du couple; le coût de la vie augmentant et les enfants croissant, Marie peut-elle légalement demander une augmentation de la pension à son mari?

REPONSE — Tout dépend du salaire du mari. Il est évident que les besoins des enfants ont augmenté. Si le mari a eu une augmentation dans son salaire depuis trois ans, il devrait en faire profiter ses enfants. Tout dépend des moyens et besoins respectifs des époux. Tout cas particulier doit être examiné à la lumière des circonstances, de sorte qu'il est difficile de donner une réponse catégorique.

NE MANQUEZ PAS!

DIMANCHE 5 MARS

à 1h30 ★ AU FORUM

HOCKEY FÉMININ

CFTM-TV = MOLSON

avec Suzanne Valéry, Shirley Thérooux, Dany Aubé
Anne Renée, Anna Belle, Claudette Delorimier,
Denise Andrieu etc...etc...

BALLON · BALAI

avec Yves Corbeil, Léo Rivet, Yvan Ducharme
Gérard Vermette, Gilles Latulippe, Paolo Noël,
Jacques Salvail, Robert Arcand, Oncle Pierre,
Michel Pilon etc, etc...

ARTISTES INVITÉS

Lizette Gervais, Michèle Tisseyre, Rita Bibeau,
Hughette Proulx, Mireille Lemelin, Muriel Berger
Edith Serei
Pierre Marcotte, Yoland Guérard, Serge Laprade,
Raymond Lemay, Jean-Claude Robillard,
Claude Poirier, Me Franklin Shoofey etc...

**GAGNEZ UN VOYAGE À LA MARTINIQUE
POUR DEUX PERSONNES, DEUX SEMAINES,**

gracieuseté de
l'Agence de voyages Viau

Billets en vente sur place \$1.00 · \$1.50 · \$2.50



La migraine... une maladie toujours à la mode



«J'ai une de ces migraines!» Qui n'a jamais entendu cette phrase, prélude à bien des sorties compromises, des soirées ratées. Et des disputes en perspective. La migraine, maladie soudaine, maladie prétexte à bien des dérobades, doit cependant être prise au sérieux. Ce malaise, très répandu chez les femmes, touche aussi les hommes, surtout les penseurs, les chercheurs, tous ceux dont l'intelligence est féconde et brillante. Donc, si vous souffrez réellement de migraines fréquentes, réjouissez-vous d'appartenir à cette élite.

Un cycle régulier

Pour certains, les migraines suivent un cycle régulier: une fois par semaine, par mois, ou quatre ou cinq fois par an. Ils éprouvent alors des maux de tête violents. Mais, en vérité, on connaît peu de chose sur les causes de la migraine. Nous savons que la douleur est provoquée par le spasme des vaisseaux sanguins du cerveau, suivi d'une dilatation excessive. Autrement dit, l'apport de sang dans une partie du cerveau est tout à coup ralenti, puis augmenté. Le problème est donc celui-ci: quelles sont les causes de ces arrêts ou de ces brusques transports?

Des facteurs nerveux tels que le surmenage, les soucis, les épreuves, les changements soudains de travail, de milieu, de climat, provoquent souvent ces attaques. Ainsi, après le travail intensif de la semaine, le repos du week-end fait naître très souvent des maux de tête.

Pour les femmes, les migraines sont plus violentes à certains moments du mois, ce qui indiquerait que le fonctionnement des glandes n'est pas étranger à ce malaise. Pour d'autres, la migraine est déclenchée par certains aliments.

Un mal héréditaire

On peut souffrir d'une migraine à n'importe quel âge. En général, les premières attaques se font sentir vers l'âge de 20 ans. La migraine est sans doute un mal héréditaire: la moitié des personnes atteintes ont toutes une longue suite d'histoires de famille qu'elles sont heureuses de raconter sans se lasser. L'état, les réactions des pères, mères, grands-parents, et ancêtres sont une source inépuisable de récits circonstanciés. Chacun donne une description détaillée des migraines familiales.

Il est à remarquer que les migraineux, c'est ainsi qu'on les nomme en médecine, ne souffrent généralement d'aucune maladie grave en dehors de leur malaise, qui va du léger mal de tête jusqu'à la souffrance intolérable. Très souvent, la migraine commence sur un côté de la tête et se localise au-dessus d'un oeil, puis la souffrance augmente en s'étendant peu à peu sur une face, passe à l'autre et gagne toute la tête.

Les conséquences

Cette souffrance lancinante supprime tout appétit, s'accompagne de troubles visuels, de vertiges, de nausées. Un fait demeure qui peut être une source de réconfort pour ceux qui souffrent de migraine: les malaises sont passagers; ils durent quelques heures ou, tout au plus, une journée.

Les remèdes? L'aspirine et autres calmants d'usage courant. Quand ils demeurent sans effet, le médecin consulté prescrit des préparations plus actives et s'assure que la cause de ces migraines n'est pas due à de la sinusite ou à une déficience du foie.

Comment vivre avec sa migraine?

Quand les attaques sont si fréquentes et si violentes que les médicaments et le repos se révèlent inefficaces, une cure préventive doit être envisagée. Prévenir les migraines est possible dans la majorité des cas, à condition d'adopter un mode de vie et de s'y conformer. Il faut savoir prendre le temps de faire de l'exercice au grand air, se reposer un moment après le repas de midi, éviter le surmenage, avoir un régime régulier, sain, nourrissant, éviter les plats riches, trop assaisonnés, se ménager des moments de détente aussi fréquents que possible.

Les malades souffrant de migraines sont rarement disposés à observer ces quelques règles d'hygiène pratique.

Un petit effort

Les hommes très occupés par leurs affaires, les femmes prises par leur ménage ou leur profession disent: «J'ai trop à faire». Cependant, un moment de détente, chaque jour, renouvelle nos forces et recharge nos batteries. Nous abordons ensuite notre travail avec plus de liberté d'esprit, de facilité, d'efficacité.

Il est évidemment difficile de trouver, dans le rythme actuel de nos vies, un moment à consacrer au repos et à la détente, mais cela n'est pas impossible. Bien des malades ont été persuadés et convaincus de l'efficacité de ce traitement, mais la plupart ne veulent rien entendre et continuent à mener la vie harassante dont ils sont les esclaves.

Toujours des médicaments

Ils préfèrent absorber pilule sur pilule et ne rien changer à leur mode de vie. Repos, détente, alimentation saine sont peut-être des traitements vraiment trop simples. Ils n'inspirent pas confiance. Les choses simples n'étant plus au goût du jour, les migraines, elles, resteront toujours de mode. C'est ainsi que ce petit mot mystérieux et douloureux tout à la fois résonnera encore longtemps à nos oreilles, accompagné des plaintes et des soupçons de tous ceux qui le subissent.

L'ART DE RECEVOIR

«Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous votre toit». Cette phrase, Vincent Cyrano, professeur à l'Institut du Tourisme et de l'Hôtellerie en a fait sa maxime.

L'art de recevoir

L'art de recevoir, l'art de servir, c'est un peu l'art de la mise en scène: le texte, les comédiens, les décors, la musique sont les éléments majeurs d'un spectacle qui exige les soins d'un maître d'oeuvre. Ainsi, la maîtresse de maison ou l'amphitryon doivent-ils remplir le même rôle? La qualité des plats, l'ordonnance harmonieuse d'un menu, le choix des vins demandent le même soin, le même raffinement que le décor de la table et les prévenances qui entourent chaque convive. Recevoir, c'est donner, et la façon de donner, dans notre domaine, compte autant que ce que l'on donne.

Les impératifs

«Recevoir, c'est honorer ceux qu'on reçoit; les mêmes égards sont dus à la tendresse, à l'amitié et à la puissance. Pour ceux que l'on aime, les usages sont adaptés, assouplis et plus encore personnalisés. Il n'en reste pas moins qu'il est indispensable de rappeler dans cet article les principes qui régissent la préparation d'un dîner, d'un déjeuner ou d'un thé classique. Les exigences de la vie moderne, la tendance à la simplification et le très difficile problème du service n'empêchent pas qu'en des occasions données on doit respecter les impératifs de base.

Et même dans les réceptions les plus intimes, plus détendues, il n'est pas interdit, bien au contraire, d'observer des règles qui ont fait leur preuve. La différence n'est jamais superflue. De plus, avoir soigneusement préparé à l'avance une réception, quelle que soit sa nature, permet de se consacrer plus aisément et plus complètement à ses invités.



... M. Vincent Cyrano, professeur à l'Institut du Tourisme et d'Hôtellerie initie les élèves de Lise Watier à l'art de recevoir.

Mettre à l'aise

«L'atmosphère d'un repas est faite de mille petits détails qui concourent à ce but essentiel: mettre chacun à l'aise. C'est ici qu'intervient le don capital de la maîtresse de maison. Se mettre à la place des autres, penser d'avance à ce qu'ils aimeraient, se rappeler ce qui les heurte, assumer, pour un temps si court soit-il, la responsabilité de leur joie de vivre. Car il est vingt façons d'être à l'aise dont une seule est exclue: le laisser-aller.

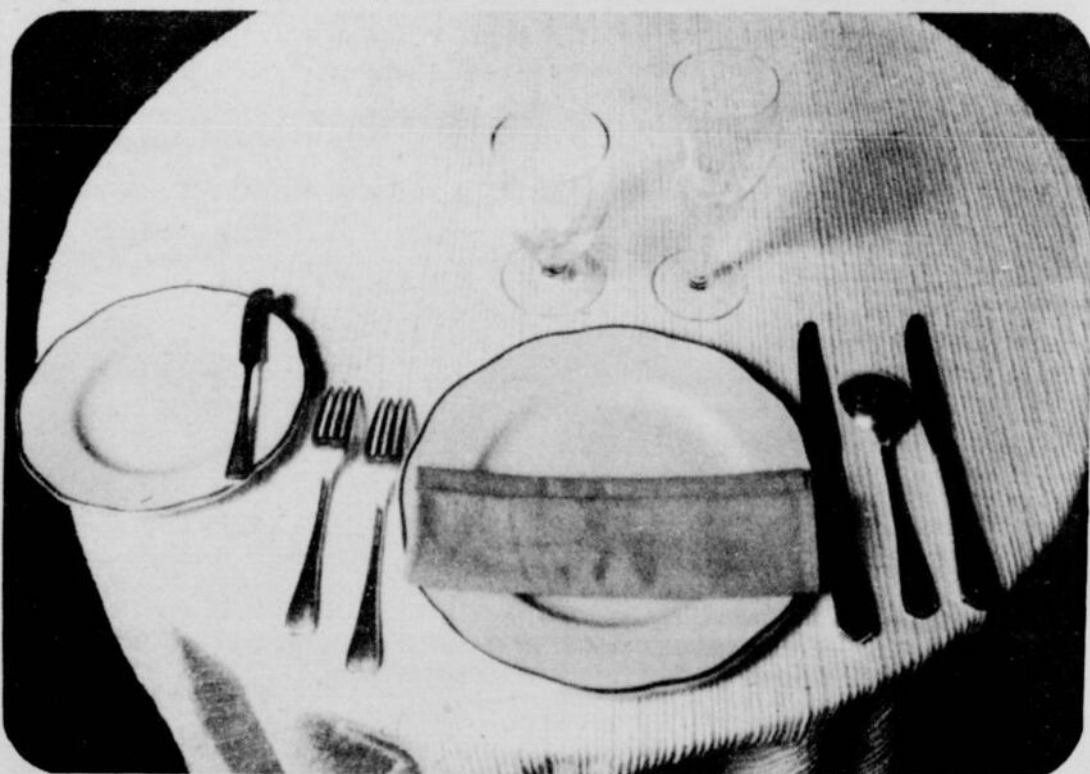
Il faut aussi avoir bien présent à l'esprit que la meilleure mise en scène est invisible comme la véritable élégance est de ne pas attirer l'attention sur soi. Toutefois, mise en scène invisible ne veut pas dire absente: c'est seulement mettre en garde contre un déploiement excessif des moyens et des biens qu'on possède.

Une tradition

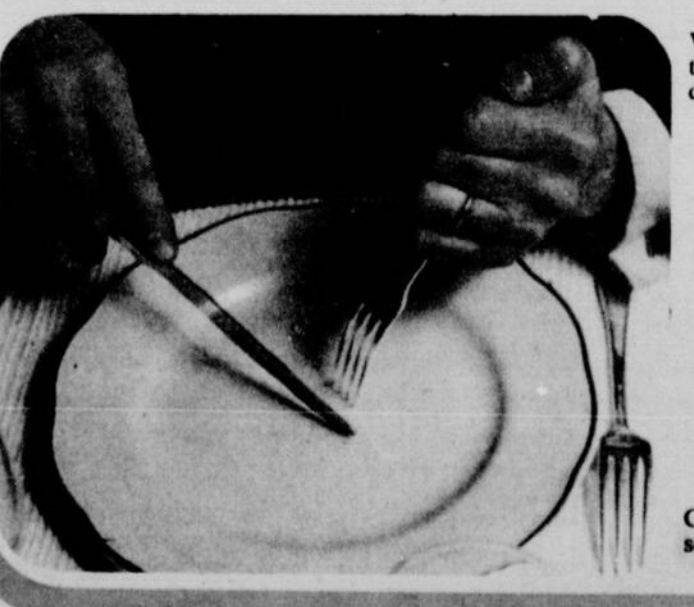
Un repas, une réception ne seront réussis que si les invités ont une place suffisante: pour eux, entre eux, et pour ce qui les entoure. La pire façon d'être gêné, c'est de sentir qu'on gêne. Mieux vaut recevoir deux convives et ne tasser ni les choses ni les gens, car plus on est de fous, plus on rit, dit-on: mais moins on est de sages et moins on étouffe. La tradition veut que le style et l'orfèvrerie gouvernent celui des assiettes et des verres et que, dans la mesure du possible, tout soit de même époque et de même style. Dans l'utilisation des différents éléments de la table: argenterie, porcelaine, verrerie, on peut observer une discrète progression. Il serait fâcheux en effet que, faute d'avoir su graduer le choix des assiettes ou des verres, le repas finisse moins bien qu'il n'a commencé.

Des fleurs

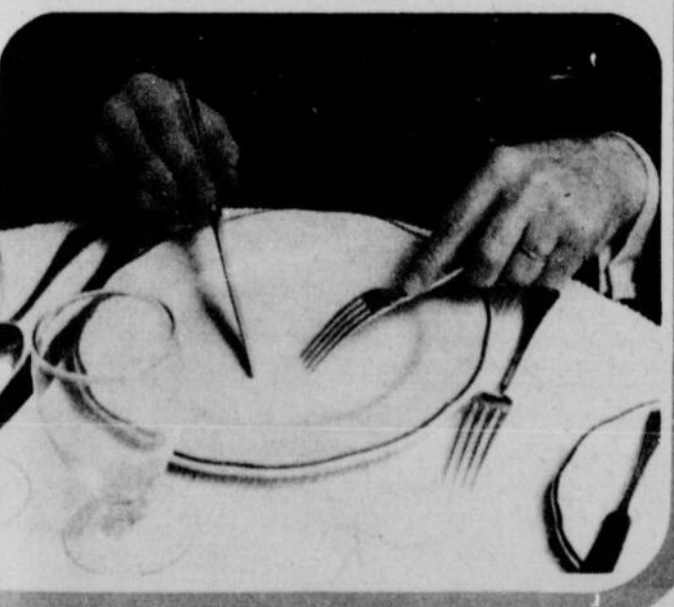
«On utilisait autrefois pour le centre de la table des pièces d'orfèvrerie volumineuses, mais aujourd'hui on préfère les fleurs reflétées ou non par un discret dessous en miroir. Le thème décoratif peut, au gré de chacun, se prolonger bien plus loin que le centre de la table; il faut seulement que l'ensemble floral n'écrase pas le couvert. Le parfum des fleurs doit être aussi très discret, sous peine d'envahir et de créer des alliances discutables avec les suaves odeurs de la bonne cuisine.



Savez-vous dresser un couvert? Rares sont les femmes qui parviennent à placer comme il se doit les verres, fourchettes et couteaux. Commençons par la serviette, elle doit toujours reposer à plat dans l'assiette. Les couteaux ont les lames tournées vers la gauche. Fourchettes et cuillères sont posées pointes et tranchants sur la nappe. Le couteau à beurre doit être sur la droite de l'assiette à beurre. Le verre à eau (mettre de l'eau minérale si possible), toujours à gauche du verre à vin. On ne boit jamais de vin en mangeant sa salade. Le couteau et la fourchette à entremets (ils sont plus petits) servent pour les pâtisseries, le fromage ou les fruits.



Voilà comment il ne faut pas tenir sa fourchette, vous risqueriez de passer pour un bûcheron.



C'est ainsi qu'un gentleman tient son couteau et sa fourchette.



... Lady Manhattan a pensé à faire revivre cette blouse matelot. Vous la trouverez en bleu, blanc et rouge.

Pour être original, ce tissu à effet «poche de farine» l'est. Lady Manhattan en fait une veste à manches longues à poches surpliquées. Le tissu est 100% coton, l'imprimé donne cet effet délavé tant recherché. Grandeurs 8-16. \$12.

COMME UN GARÇON

La collection Printemps '72 de Lady Manhattan met l'accent sur la mode sportive, insiste surtout sur le port de la chemise et de ses variantes comme les tricots et pulls à la Saint-Tropez, les vestes militaires, les maillots de corps soyeux et moulants, les imprimés originaux, éclatants de couleurs pour ceux dont la préférence va aux tons vifs, aux motifs doux pour les autres.

Tous ces modèles seront disponibles sous peu dans les magasins à rayons, dans les magasins à succursales et dans les boutiques chics, si nombreuses au Québec.



... Pour celles qui aiment se donner un petit air garçon, une veste de toile qui va à ravir avec un chemisier à carreaux.

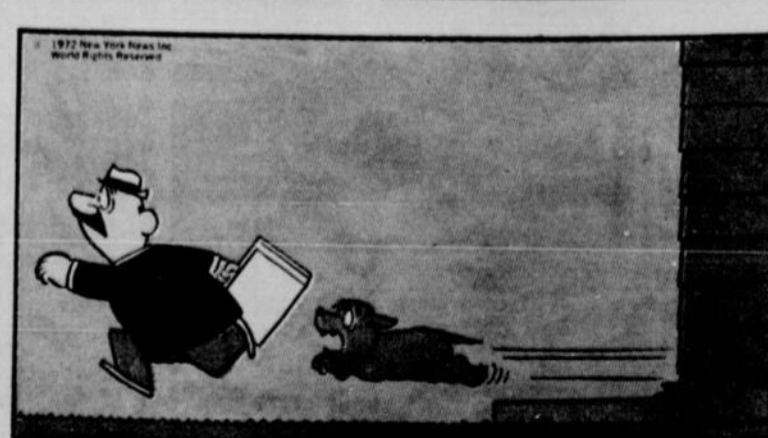
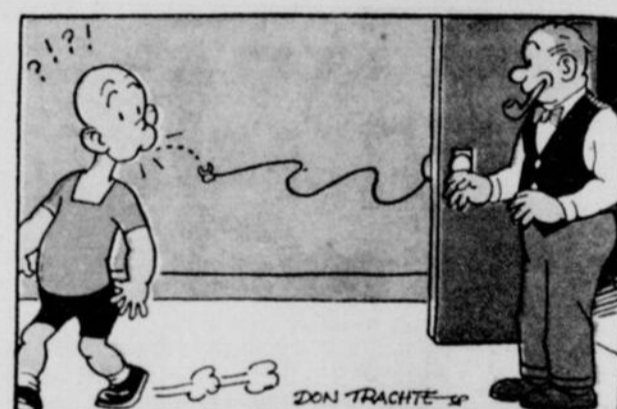
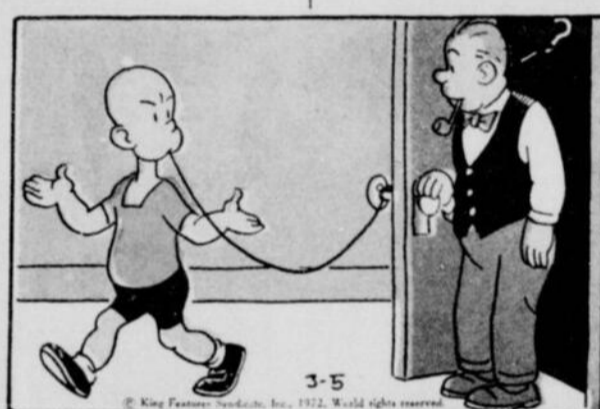
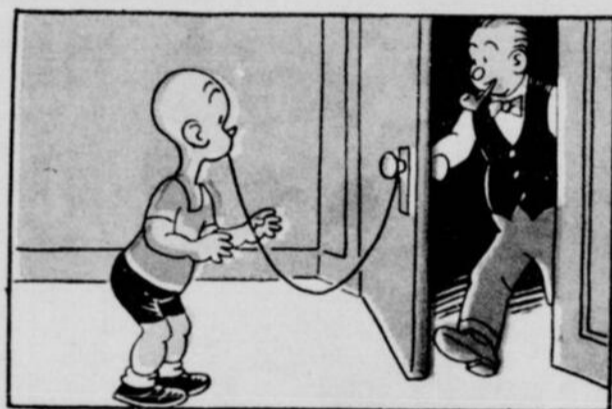
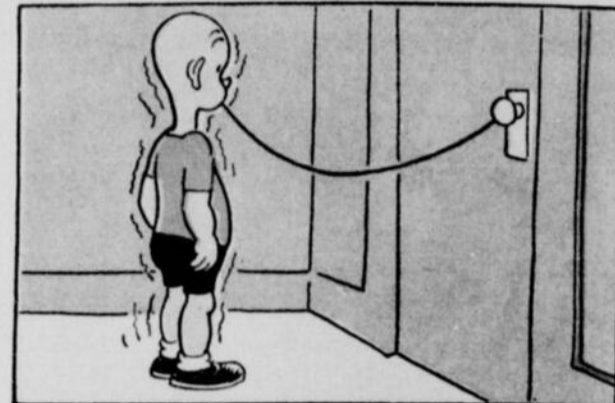
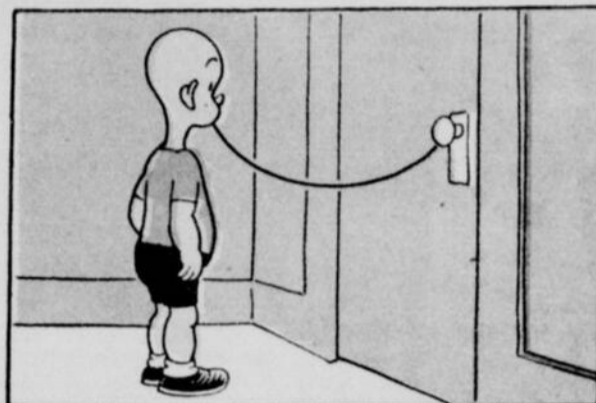
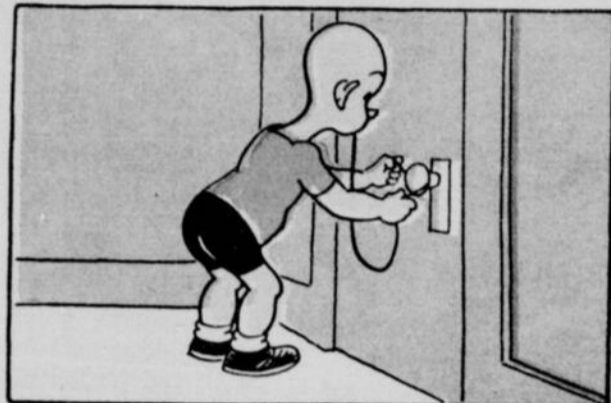
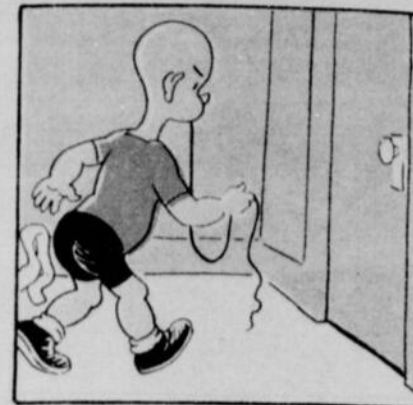
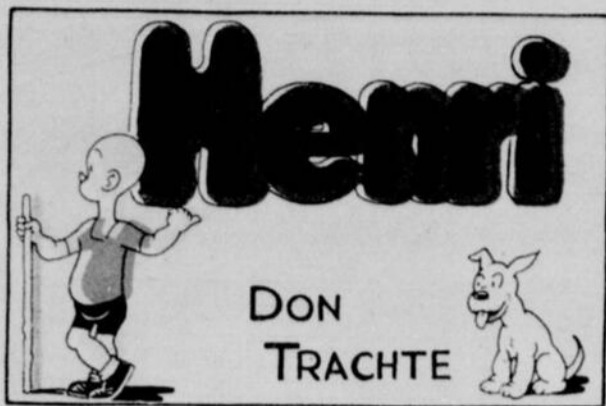


... Ce joli chemisier moulant rayé au col et aux poignets blancs, est fait d'un tissu fortrel et coton qui ne demande aucun repassage. La ceinture est de Vera.

LE PETIT JOURNAL

LE JOURNAL DES BANDES ILLUSTRÉES

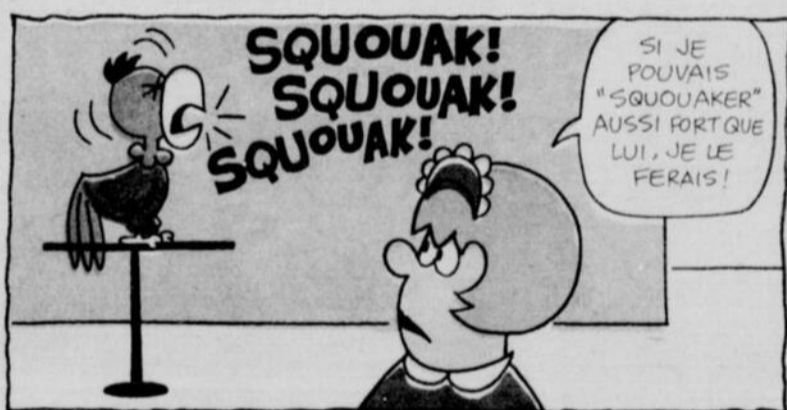




WALT DISNEY'S
SCAMP



MONSIEUR SAINT-GALLON
RALSTON JONES + FRANK RIDGEWAY

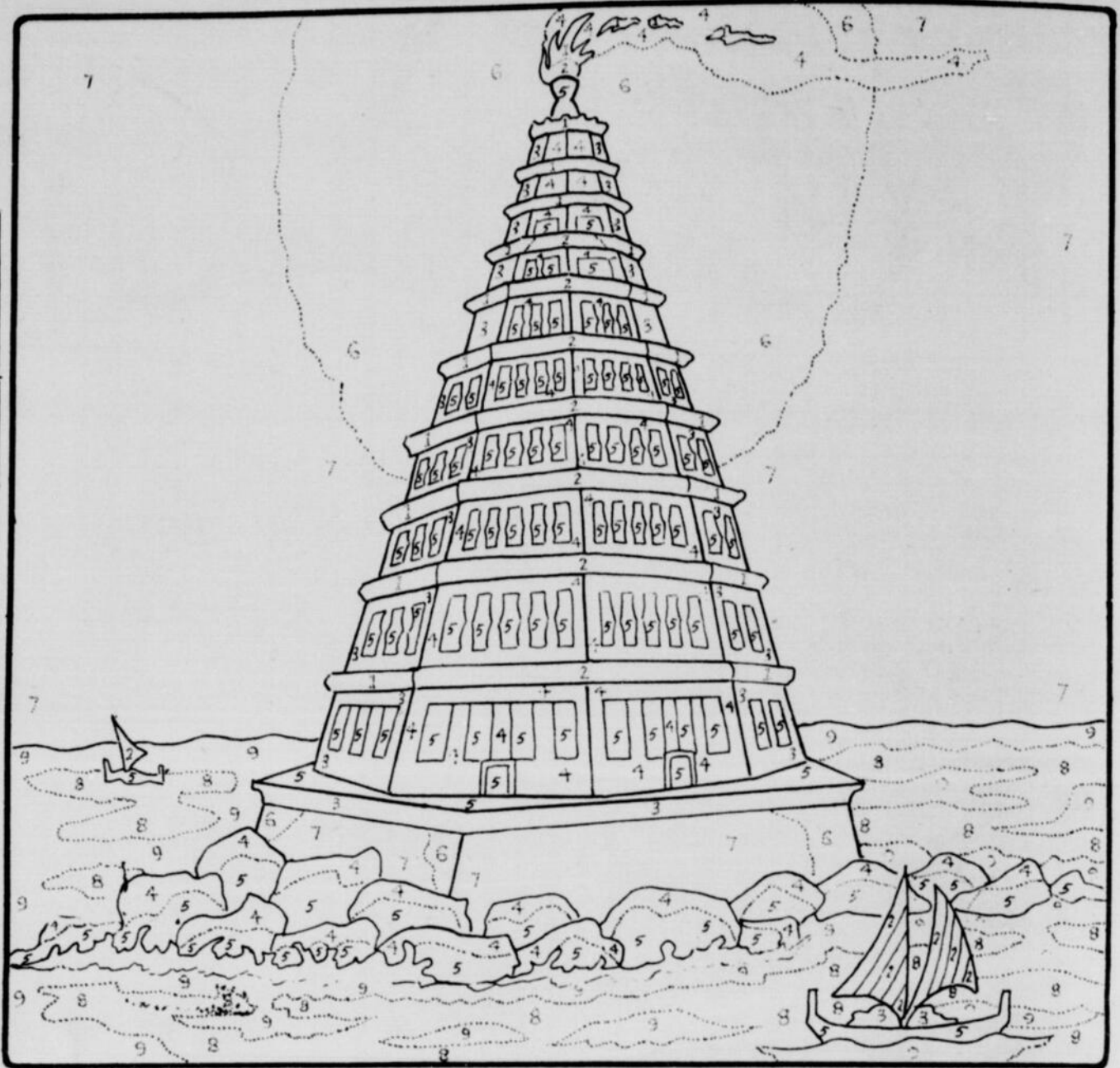


Coloriez cette image

- | | |
|------------------|------------------|
| 1 • JAUNE..... | 6 • BLEU PÂLE... |
| 2 • ROUGE..... | 7 • BLEU FONCÉ.. |
| 3 • POURPRE..... | 8 • VERT PÂLE... |
| 4 • GRIS..... | 9 • VERT FONCÉ |
| 5 • NOIR..... | |

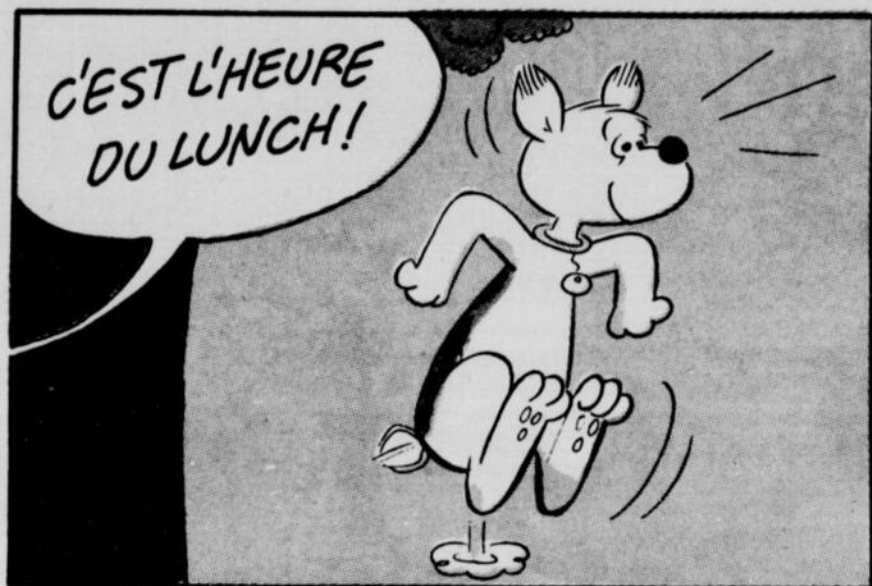
LE PHARE DE PHAROS. PTOLÉMÉE II, UN DES PHARAONS DE L'ÉGYPTE DE L'ANTIQUITÉ, QUI A RÉGNÉ SUR CE PAYS DE L'AN 285 À 246 AVANT LE CHRIST, A DONNÉ UNE CERTAINE GLOIRE À SON RÈGNE EN ÉLEVANT, SUR L'ÎLE DE PHAROS, UN MAGNIFIQUE PHARE POUR GUIDER LES NAVIRES VERS LE PORT D'ALEXANDRIE. CE GRAND CHÂTEAU, (ET SA SPIRE SURMONTÉE D'UNE FLAMME) ÉTAIT SI SPLENDIDE QU'ON LE CLASSA COMME L'UNE DES SEPT MERVEILLES DU MONDE. UN TREMBLEMENT DE TERRE LE DÉTRUISIT AU XIII^e SIÈCLE. MAIS, PENDANT SON RÈGNE, PTOLÉMÉE APPORTA AU MONDE UNE LUMIÈRE BEAUCOUP PLUS PRÉCIEUSE ET PLUS DURABLE. IL FIT TRADUIRE L'ANCIEN TESTAMENT DE L'HÉBREU AU GREC ET CETTE ŒUVRE PERMIT À LA LANGUE GRECQUE CLASSIQUE COMME AUSSI À LA BIBLE DE SE RÉPANDRE À TRAVERS LE MONDE.

© 1972 New York News Inc.
World Rights Reserved



CHARLOT

PAR
DICK CAVALLI



"CE QU'UNE ROUTE DE JOURNAUX A
FAIT POUR MOI. Cette route a développé chez-
moi les sens de la responsabilité, l'esprit d'initiative, la
persévérance et de nombreuses autres qualités qui me per-
mettent d'apprendre mon métier d'homme d'affaires. Des
maintenant j'apprends à transiger avec le public et à respecter
mes engagements. Profite toi aussi de ces avantages."

RECHERCHÉS GARÇONS DE 9 à 15 ans

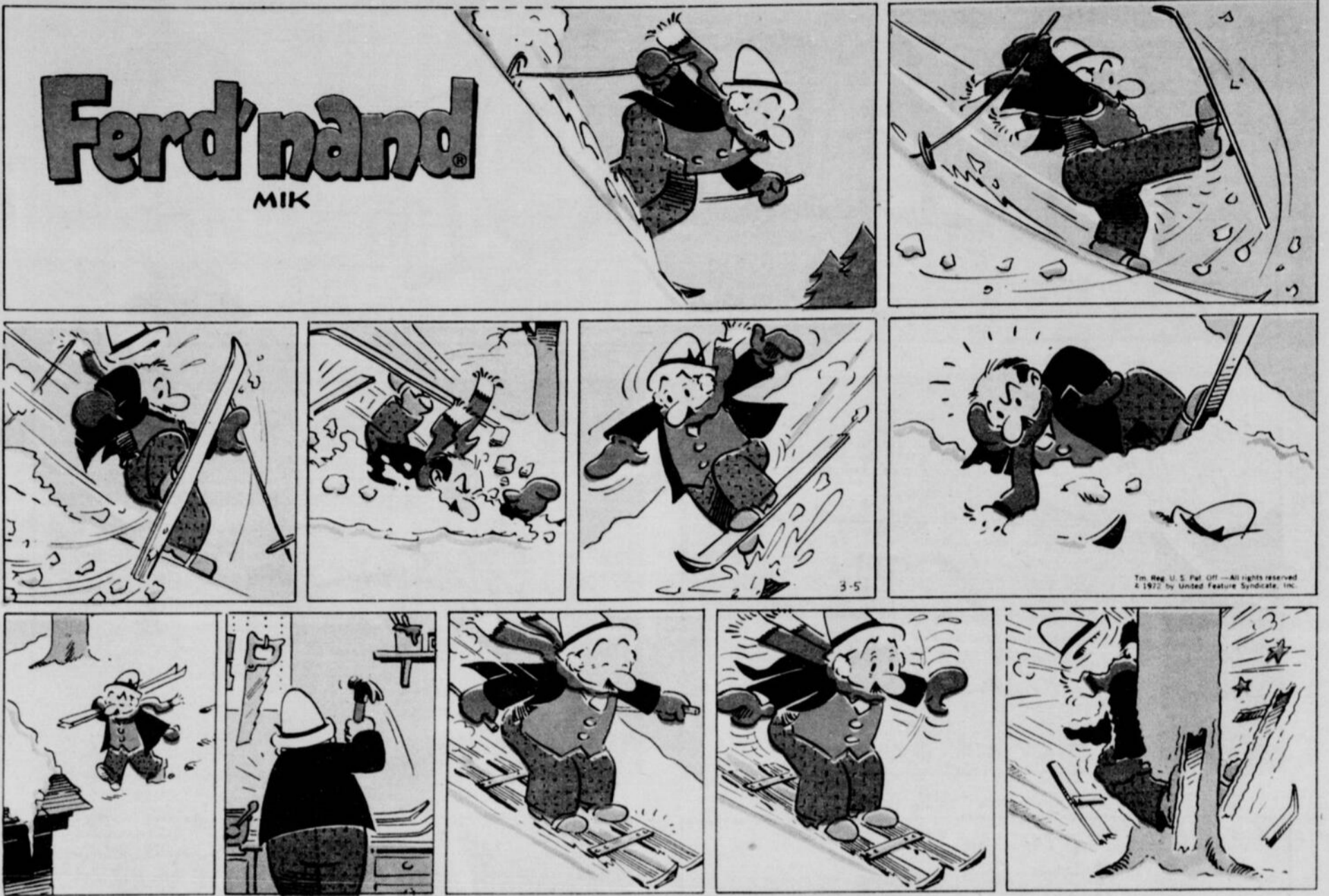
- ASSURANCE - ACCIDENT GRATUITE
- BOURSE D'ÉTUDES de \$1000 • CONCOURS

A MONTREAL INFORME TOI
EN TELEPHONANT A: **353-4930**

ou écris à: SERVICE DES CAMELOTS
8320 PLACE DE LORRAINE, ANJOU 437, QUE.

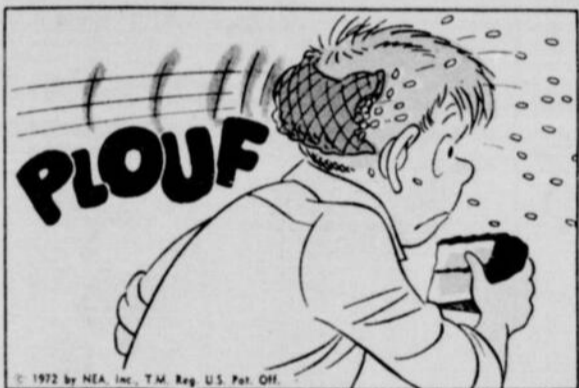
Ferd'nand

MIK



Sultan





HUBERT

DICK WINGERT



Le Beaujolais ne demande pas nécessairement de vieillir, il se boit jeune et frais.

Les vins rouges plus robustes, les grands crus des grandes années peuvent tenir pendant 30 ans et plus. Il ne faut pas oublier de laisser le vin se reposer en cave plusieurs jours, voire plusieurs semaines pour des grands vins avant de les consommer.

Lorsque la bouteille est dans votre cave, on estime généralement qu'il vous faut la monter le matin pour le souper et la veiller pour le déjeuner du lendemain.

Le coin du bar

On trouve bien souvent, dans les intérieurs d'aujourd'hui, un coin de pièce, voire un simple meuble affecté au service du «bar-maison» et même à la préparation des cocktails. Ou bien sa destination est affichée par une décoration de bon ton, ou bien le matériel est dissimulé. On a beaucoup aimé utiliser, et on utilise encore les flancs d'un meuble en marqueterie dont les portes en s'ouvrant dévoilent le contenu multiplié ou non par un revêtement en glace. Quantité de meubles, du secrétaire ou placard mural, se prêtent aussi au petit jeu de transformation en bar-salon.

On n'oubliera pas qu'à l'heure dite du cocktail on sert aussi très volontiers du champagne et du whisky. On va même, entre très bons amis, jusqu'à déguster sans fausse honte une très bonne bouteille de vin blanc sec, c'est aussi pour les amateurs l'heure de l'apéritif.

Quand aux cocktails, on les prépare aisément au shaker. (Vous trouverez dans les pages suivantes quelques recettes de maison faciles à préparer et qui feront la joie de vos invités. Un petit buffet est toujours apprécié, il se composera pour la circonstance de petits éléments ne demandant ni couvert ni assiette (canapés, sandwichs, etc...).

Les verres

De même que le son a besoin, pour s'épanouir et nous captiver, d'une salle répondant aux meilleures règles de l'acoustique. De même l'arôme d'un vin doit pouvoir bénéficier de cette véritable «caisse de résonance»: le verre.

Verser un grand vin dans un petit verre, c'est placer l'orchestre de l'Opéra sur la scène d'un théâtre de poche.

Le verre à vin doit être vaste; il ne faut jamais l'emplier. Plus son cristal sera fin, plus intime sera le contact entre les lèvres et le liquide.

Il existe plusieurs catégories de verres pour chaque région vinicole, mais nous vous conseillons le verre universel. Pour les blancs et les rouges et la flûte pour le champagne. Seul le verre à pied convient à la dégustation des grands vins. Les verres teintés ou colorés doivent être bannis. Ils ne rendent pas justice aux couleurs des vins.

L'usage du panier verseur est très souhaitable pour les vieilles bouteilles. Elles doivent être montées de la cave avec précaution et être laissées quelques heures à la température de la pièce (70°). Il faut avoir la sagesse de déboucher les grands vins au mois 10 minutes avant de les servir. Par contre, certains Beaujolais ou vins jeunes peuvent être bus frais (50°) et sans panier verseur.

Le débouchage d'une bouteille mérite une attention spéciale. Nous vous recommandons de couper la capsule au niveau de la bague du goulot et d'essuyer convenablement celui-ci, vous éviterez ainsi bien des mauvais goûts. Evitez toujours de servir un vin rouge ou blanc avec une salade ou un plat vinaigré, une eau minérale est plus indiquée.

Les vins blancs secs ou demi-secs se boivent à environ 45°. Les vins blancs doux ou liquoreux supportent à être bus plus frais 40°.

Les vins blancs mousseux et pétillants, les champagnes se boivent bien frais mais jamais glacés à environ 40°.

Les grands vins rouges se boivent chambrés entre 65° et 70°.

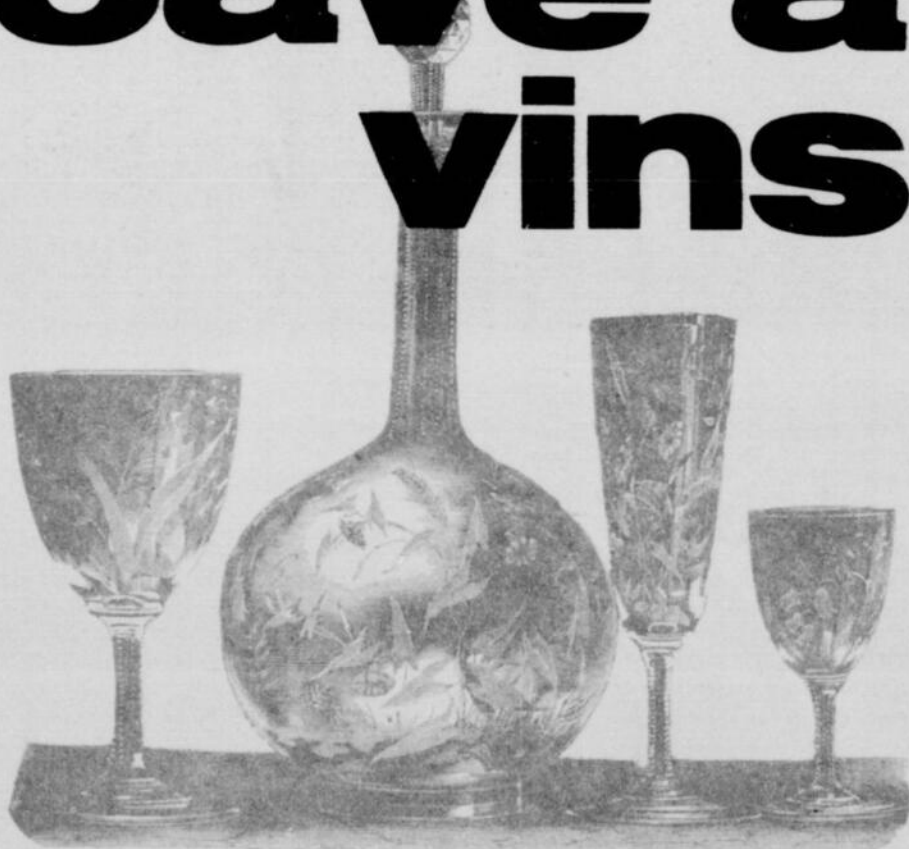
Les Beaujolais et autres vins jeunes se boivent frais (50°).



par Vincent Cyrano



la cave à vins



Il est facile d'aménager une cave. Il suffit de trouver un endroit frais et sombre, à l'abri des trépidations et à une température aussi constante que possible, suffisamment humide et bien aérée. L'idéal serait que la température se maintienne à un degré très voisin de 50°. Et avec une humidité relative à 40°. Trop d'humidité engendre des moisissures, pas assez fait réduire les bouchons et favorise l'évaporation.

Les courants d'air et les changements de température fatiguent le vin. Il ne faut pas oublier que le vin est vivant. Toutes sources de chaleur, telles que chaudière, tuyauterie de chauffage, sont nuisibles à l'installation d'une cave à vin. Toutefois, avec une isolation adéquate, il est possible d'installer une bonne cave.

Les rouges en haut

Pour l'entreposage des bouteilles, on peut se procurer dans le commerce des casiers en métal galvanisés de 12 ou 24 bouteilles. On dispose les vins blancs dans les cases inférieures plus fraîches et les rouges dans le haut, toujours en position coucher.

La plupart des vins blancs, sauf les grands crus de bonnes années, n'ont aucun avantage à être gardés plus de 5 à 7 ans. Une conservation trop prolongée entraîne la rancidité désagréable pour ces vins. Certains vins rouges de cru ordinaire et tous les vins d'années médiocres ne soutiennent pas une conservation trop longue, 5 à 6 ans tout au plus.

au sujet de MAGMOISELLE

Jamais deux sans trois, vous connaissez le dicton, pas la peine d'insister. Eh bien, pour l'équipe de Mag, c'est la même chose; cette semaine, nous devons choisir notre troisième Magmoiselle, Magmoiselle de Mars. Cette belle, nous devons la trouver dans un Montréal pas encore complètement déblayé de cette neige funeste que nous a apporté la dernière tempête de neige. C'est dire que nos photographes devront trimballer leurs instruments sur le dos, comme de vulgaires colporteurs, car les rues qui mènent à nos universités n'étaient pas encore nettoyées quand nous avons dû choisir notre belle.

Une belle que nous vous présenterons dans notre prochain numéro... si une autre tempête de neige ne nous a pas ensevelis à jamais.



mon tricot

Réalisé avec les laines
du pingouin de France

Brassière: 1er et 2e âge

FOURNITURES: 4 oz. Zéphir Crylor Pingouin, col. Rose; 2 aig. No. 12.; 45" de ruban de 1/2" de large; 24" de ruban de 3/4" de large.

POINTS EMPLOYÉS:

1er mousse; tout à l'end.
2e Côtes 1/1: * 1 m. end., 1 m. env.*
3e Côtes 1/2: * 1 m. end., 2 m. env.*
4e côtes 1/3: * 1 m. end., 3 m. env.*
5e côtes 1/4: * 1 m. end., 4 m. env.*
6e point de fantaisie: nombre de m. div. par 11.
1er rg, tout à l'end. 2e rg: tout à l'env.
3e rg: * — 2 m. ens. à l'env. — (2fs) — 1 aug. intercalaire (Tric. à l'end. le fil horizontale qui relie la m. précédente à la suiv. i m. end. — (3fs) 1 aug. intercalaire — 2 m. ens. à l'env. — (2fs) *.
4e rg: tout à l'env. 7e côtes 1/1: * 1 m. end., 1 m. env. *

ECHANTILLON: Un carré de 4", en point fantaisie — 32 m. et 46 rgs.

BRASSIERE

REALISATION: Commencer par l'encolure.

Monter 103 m. tric. en côtes 1/1 en tric. toujours les 4 m. de chaque bord en mousse pour la bordure.

Au 4e rg. faire 1 rg trou-trou: 5 m. * 1 jeté, 2 m. ens., 2 m., * 1 jeté, 2 m. ens., 4 m.

A 3/4", du début, continuer en côtes 1/2 en tric. * 1 m. end., 1 aug. à l'env. * au cours du 1er rg. A 11/2", du début, continuer en côtes 1/3 en faisant 1

aug. pour chaque côte env. A 21/2" du début, continuer en côtes 1/4 en faisant 1 aug. pour chaque côte en A 231/4", du début, répartir 39 aug., puis continuer en point fantaisie en faisant 1 aug. à 4 m. de chaque bord 12 fs tous les 2 rgs.

EN MEME TEMPS que la 5e aug., tric. ainsi: 48 m. pour le dos droit (en comptant la 5e aug.) laisser en attente les 65 m. suivantes pour une manche, ajouter 10 m. aux 48 m. du devant, ajouter 10 m. pour l'autre emman., laisser en attente les 65 m. suivantes pour l'autre manche et terminer le rg sur les 48 dernières m.

A 11/4" de l'emman., faire une fente à droite en tric, seulement les 56 m. de droite pendant 3/4".

Tric. ensuite les m. de gauche pendant 3/4"

Prendre le travail sur toute la largeur.

Quand les aug. des côtés sont terminées, tric. 4 rgs droits puis tric 1 surjet simple) glisser 1 m., tric. 1 m., rab. la m. glissée) à 4 m. du bord droit et 2 m. ens. à 4 m. du bord gauche 12 fs tous les 2 rgs. Tric. ensuite 9 rgs mousse sur toutes les m. et rab.

Prendre les m. en attente d'une manche, rab. de chaque côté 4. et tric. en point fantaisie en formant à chaque extrémité 2 m. mousse pour la lisière.

A 11/4", de l'emman., tric. 3/4", de côtes 1/1 en tric. au 1er rg * 1 m., 2 m. ens. * et rab. Faire l'autre manche.

MONTAGE: Fermer les manches. Passer le ruban étroit à l'encolure. Coudre la moitié du ruban large à la pointe de chaque dos pour nouer sur le devant.



En **72** écoutez la **RADIO73**
de qualité
supérieure



5:00-6:00
Tex Matinal avec Tex

6:00-9:00
Les Prouesses du Matin
avec Jacques Proulx

9:00-11:00
Tête à tête
Marie-Josée Longchamps
et Paul Paquin

11:00-1:00
Pierre Lalonde

1:00-3:00
Yvon Dupuis

3:00-5:15
André Sylvain

5:15-6:00
Dimension
(45 min. d'information)

6:00-11:00
Michel Vinet Musical

11:00-Minuit
Pour les Amants
Chantal Renaud et
Jacques Riberolles

Minuit-6:00
Que de la musique



LES NOUVELLES
15 MINUTES
PLUS TÔT

AUX 15-45 MINUTES
DE CHAQUE HEURE

tout
l'monde
le fait.
fait, le donc!
écoute



Soeur
Monique Chevrier,
Institut National
des Viandes inc.



LES BIFTECKS

CONGELÉS

Vous possédez un congélateur? Alors, je n'ai qu'à vous féliciter. Si vous êtes réticente, si vous «boudez» cette façon moderne d'avoir à votre portée des mets ou un bifteck toujours prêt à servir à votre famille ou à vos invités, je vous conseillerais de faire un essai et vous allez découvrir le vrai visage de la congélation. Il faut tout d'abord différencier entre congélation domestique et commerciale. Les produits que vous faites congeler vous-même sont remplis de gros cristaux de glace, car votre congélateur n'est pas fait pour con-

geler en grande quantité, tandis que les produits congelés par les experts n'ont pas ou très peu de petits cristaux.

Les biftecks surgelés ou congelés sont sensibles, et, comme les humains, ils n'aiment pas à être négligés. Ils doivent être judicieusement utilisés. Si vous travaillez à l'extérieur, si vous êtes un fin gourmet, si vous êtes débutante ou célibataire, le bifteck congelé est au service de tous.

La première objection de celles qui sont défavorables à la congélation c'est: «En dégelant, tout le sang sort de la viande». Non, car vous faites dégeler votre morceau de viande à four 200° environ 15, 20, 25 minutes selon l'épaisseur. Vous pouvez laisser la pièce dans son emballage. Elle ne changera pas de couleur et ne perdra pas de sang. Par la suite, vous n'a-

vez qu'à cuire le bifteck comme une viande fraîche.

Cela vous permet de servir votre famille selon leur désir et de parer aux imprévus. Si vous travaillez à l'extérieur et que vous sortez la viande congelée le matin, il est fort possible qu'un changement d'horaire vous oblige à changer votre menu. Avec notre méthode, vous ne décongelez donc pas inutilement vos biftecks. Pour la congélation, faites envelopper les biftecks selon les besoins. Certes, s'ils sont enveloppés un par un ils prennent beaucoup moins de temps à dégeler.

Vous avez peut-être quelques craintes quant à la façon de cuisiner les congelés ou surgelés? Rassurez-vous. Les surgelés se préparent exactement comme les produits frais. Vous pouvez utiliser n'importe quelle de vos recettes.



La Popote Sensuelle

«Vous vous en souviendrez longtemps... de ces interminables bâillements et de son petit bec sur le front comme résultats de vos longues heures devant le fourneau. Voulez-vous à présent qu'il n'y voit que du feu? Faites-lui rapidement et sans effort un «de luxe» avec une superbe sauce aux champignons. C'est garanti! Et c'est lui qui s'en souviendra longtemps!

Hamburger «De Luxe»

- 4 c. à soupe d'oignons hachés
- 1 c. à soupe de beurre
- 1 1/2 livre de boeuf haché
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 c. à soupe d'huile
- 1 c. à soupe de persil haché
- une pincée de thym
- 1/2 c. à soupe de Bouillon de boeuf Bovril*
- sel et poivre



Sauce aux champignons

- 1 boîte de champignons frais (environ une chopine)
- 4 c. à soupe de beurre
- 2 échalottes sèches, ou 2 c. à soupe d'oignons hachés très fin
- 1 c. à soupe de Bouillon de boeuf Bovril*
- 6 c. à soupe de crème à 35%
- 4 c. à soupe de fromage Gruyère, râpé

Laver, assécher et couper les champignons. Faire chauffer le beurre dans une cocotte. Ajouter champignons et échalottes. Après 2 ou 3 minutes de cuisson, ajouter le Bouillon de Boeuf Bovril et la crème. Remuer et assaisonner de sel et poivre. Saupoudrer avec le fromage Gruyère râpé.

*1/2 c. à soupe = 1 sachet = 1/2 c. à soupe.



BIFTECK CHASSEUR

- 4 biftecks 3/4 de pouce
- 1/4 tasse de vin blanc ou de brandy
- 2 échalotes hachées
- 1/2 lb de champignons
- 1 tasse sauce demi-glace tomate
- 1 c. à table de persil haché

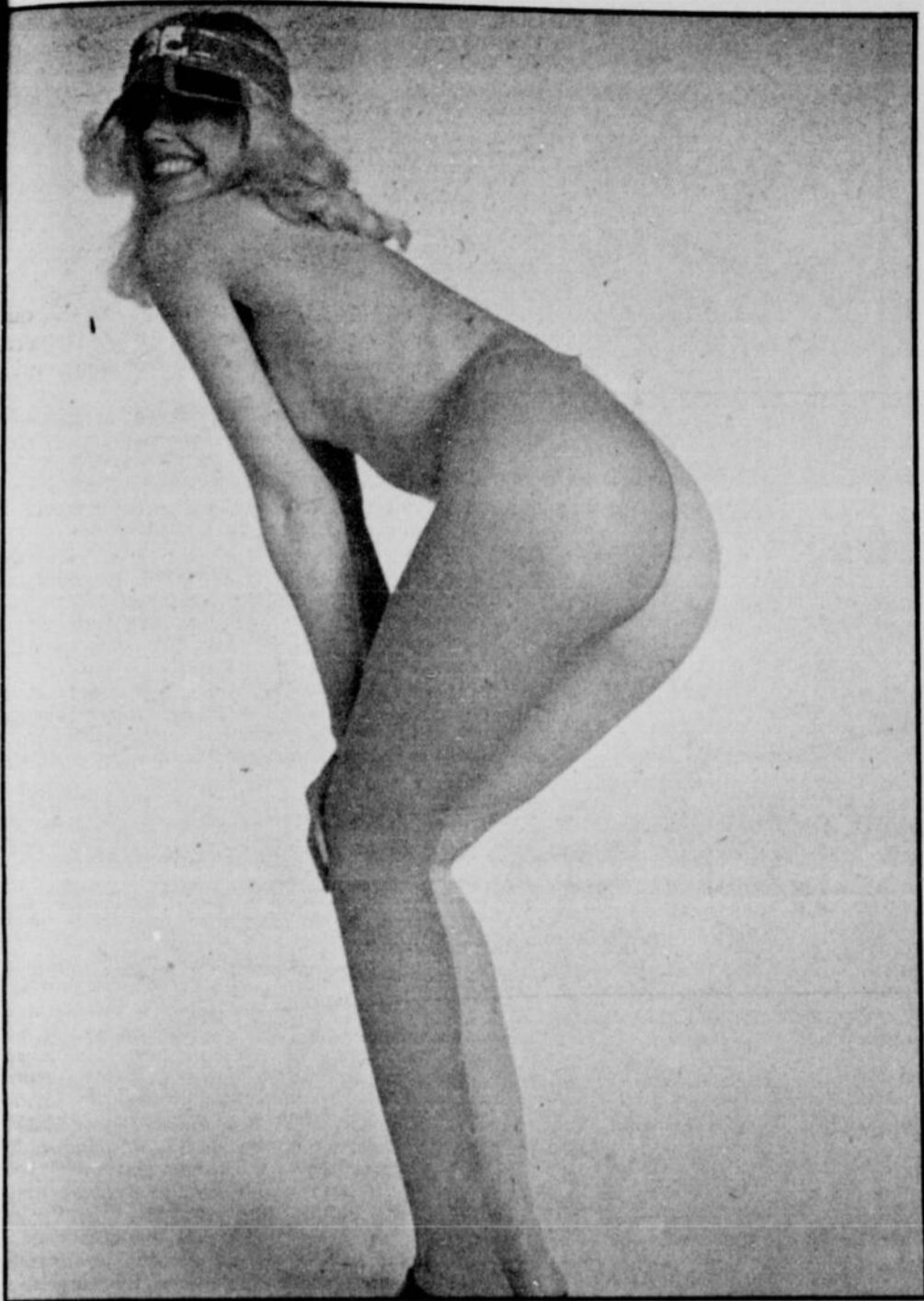
Dégeler à four 200°. Cuire le bifteck à la poêle noire. Garder au chaud pendant que vous finissez la sauce.

Dégeler le fond de la poêle avec le vin ou le brandy. Ajouter les échalotes hachées, les champignons tranchés et sauter au beurre. Ajouter la demi-glace tomate, le sel, le poivre et le persil haché. Bouillir pendant une minute. Verser sur les biftecks. Servir immédiatement.

BIFTECK AUX PIMENTS

- Bifteck
- 1 piment par personne
- huile végétale
- ail
- sel-poivre
- 1/2 c. à t. de vinaigre de vin par piment.

Dégeler le bifteck à four 200°. Epiner et couper en gros morceaux les piments. Si vous en avez des rouges et des verts, ce sera plus joli pour le service. Les faire sauter à l'huile avec l'ail haché. Lorsque les légumes sont cuits (pas trop) ajouter le sel, le poivre et le vinaigre. Garder au chaud. Cuire les biftecks à votre goût. Les servir avec les piments.



Des bas...bicolores

Paris nous propose encore une fois une idée farfelue en matière de mode...des bas bicolores. Une idée farfelue qui fait tout de même son petit bonhomme de chemin puisque les manufacturiers américains de bas en ont commencé la production. Il faut

dire que cette idée permet toute une gamme de fantaisies en habillement. Le chandail peut être assorti à une jambe, la jupe à l'autre. Idéal pour celles qui ont l'esprit patriotique.



JUPE DE VELOURS

Un amusant modèle, taillé dans du velours, telle est la dernière création de la plus originale de nos dessinatrices de mode: Trixi Rittenhouse. Cette jeune Montréalaise taille à même dans le tissu, au gré de son inspiration. Une chaude jupe qui convient parfaitement pour recevoir des amis, lorsque la neige couvre la ville.

Vous êtes Femme, vous êtes belle!

PHOTO JOHN TAYLOR



Si vous voulez que je vous aide à vous découvrir, par des suggestions de maquillage et de coiffure, et si vous désirez une transformation à mon Institut de charme et personnalité, écrivez-moi ici, au Petit Journal, Mag'moiselle, et vous serez peut-être la lectrice qui recevra sans frais les conseils adaptés à votre personnalité.



La transformation de la semaine, Madame Louise Huard. Il a suffi de quelques minutes pour donner à Madame Huard cette allure glamour et jeune qui lui sied si bien. Après avoir enlevé le peu de maquillage sous l'arcade sourcilière et après avoir nettoyé la peau du visage avec le lait démaquillant pour peaux sèches, nous avons fait reposer la peau pendant cinq minutes avant d'appliquer le nouveau maquillage. Base hydratante fluide d'aloé-véna

Lise Watier, sous le fond de teint No 2, pour teint clair, beige. Des retouches correctrices sous les yeux pour leur donner plus de vie, des ombres de vert sur les paupières, et faux cils sur base transparente sur la paupière supérieure. Un rouge à lèvres orange rehaussé du lip glass orange lui aussi. Produits de maquillage Lise Watier.

Les cheveux ramenés vers le visage, dans une teinte de blond plus cendré. Et le tour est joué.

GRATUIT

Écrivez-moi et envoyez-moi une photo de tête récente, aux soins du Petit Journal, 3019 est, rue Sherbrooke, Montréal 401. A chaque semaine, une lectrice sera transformée, sans frais, à mon Institut de Charme et de Personnalité. Aidez-moi à vous rendre encore plus belle...

Le ZOO ROSCOPE



Rares sont ceux qui sont capables de s'approcher d'un serpent, petit ou gros. Celui qui aime ce reptile au point de regretter de ne pas en être un est considéré comme un être qui aime nuire à ses semblables.

Cette semaine, il est question du test du bestiaire, un test que des psychologues font passer à leurs clients pour découvrir et analyser leur caractère. On demande au patient quel animal il souhaiterait devenir s'il en avait la possibilité.

Vous découvrirez cette semaine qui vous êtes, si vous aimeriez être un chien, un chat, un serpent ou un fauve. La semaine prochaine, on vous présentera un autre choix: cheval, araignée, oiseau, poisson, taureau, agneau et singe.

Ce test du bestiaire fait partie du Zorooscope qui est l'oeuvre de Mme Paule Delsol.

Si vous auriez aimé être un fauve, vous êtes orgueilleux

Un chien

Curieuse contradiction: la plupart des gens aiment les chiens mais peu d'entre eux voudraient être un chien. Cet animal a beau inspirer la sympathie, traiter quelqu'un de «chien» n'a jamais été un compliment. Toutefois, ceux qui aimeraient être chien s'imaginent en général installés dans une niche confortable devant une appétissante assiette de soupe.

Si tel est votre cas, dites-vous que vous êtes un peu trop spontané et que vous ne réfléchissez guère aux conséquences de vos actes.

Mais surtout, les responsabilités vous font peur. Vous voudriez vivre dans une totale dépendance et renoncerez volontiers à votre liberté en échange de votre sécurité. Vous souhaitez qu'on vous protège, guide, conseille. Vous voudriez n'avoir jamais aucune décision à prendre.

Vous avez envie d'obéir et non de commander à condition qu'on vous ap-



Si vous aimez les os au point de les enlever de la gueule de votre chien, c'est que vous auriez aimé être un spécimen de la gent canine.

porte votre pâtée. Les initiatives vous font peur: vous êtes prêt à aduler celui ou celle qui vous en débarrassera. Quel dommage que l'esclavage ait été aboli!

Choisissez votre conjoint parmi ceux qui aiment les gros chiens et vous serez heureux. Vous pouvez même supporter ceux qui n'aiment que les chevaux. Mais méfiez-vous de ceux qui aiment les chats.

Il est vrai que cette envie d'être chien peut être passagère, correspondre à une période d'extrême fatigue où vous avez dû faire face à une série de problèmes, prendre des décisions difficiles, faire preuve d'esprit d'initiative. Vos responsabilités vous écrasent peut-être. Changez de métier. Reposez-vous.

Un serpent

A un besoin de déplaire pathologique vous ajoutez celui d'effrayer votre prochain, de le torturer avec raffinement et de lui nuire. La méchanceté ne vous fait pas peur.

Un chat

Il est fréquent que les gens qui aiment les chats aient envie d'être un chat. Si tel est votre cas, dites-vous bien que cela confirme votre sentiment de supériorité, votre nonchalance (pour ne pas dire votre paresse) et votre goût pour la méditation. Car vous êtes un chat de coin du feu, un chat de lit, un chat bien nourri, bien au chaud, bien logé... Pas un chat de gouttière, cela va de soi.

Mais de vouloir être un chat trahit aussi un grand besoin de ne vous occuper que de vous-même. Vous êtes égocentrique et vous aimeriez échapper à vos obligations. Vous détestez les contraintes et les emplois du temps. Vous voudriez qu'on vous fiche la paix, sans aspirer toutefois à une totale liberté, car vous aimez votre confort.

Choisissez votre conjoint parmi ceux qui aiment les chats, et même les préfèrent. Ceux qui aiment les oiseaux vous conviennent aussi à la rigueur. Evitez ceux qui aiment les poissons.

Si cette envie d'être un chat est passagère, vous avez besoin de repos, de tendresse, de solitude. Mais aussi envie, peut-être, de ne penser pendant quelque temps qu'à vous. Vous êtes lasse (ou las) de vous occuper des autres, et il serait temps que vous preniez celui de ronronner au coin du feu. Apprenez à tricoter ou à faire de la tapisserie. Faites-vous masser ou prenez des leçons de yoga pour vous détendre.

Un fauve

Vous êtes inquietant, égoïste, intéressé et orgueilleux. Vous êtes capable de tout pour réussir, ou peut-être voudriez-vous l'être. Epousez ceux qui aiment les agneaux. Si vous ne faites pas leur bonheur, vous ferez peut-être le vôtre. Ceux qui aiment les serpents et les singes sauront se défendre contre vous.