

La vie quotidienne

Le sottisier

hésite, pour son costume de bain de cet été, entre deux-pièces, une pièce et demie, une pièce, ou rien du tout : pendant que Berne accuse l'initiative contre les seins nus... d'un vice de forme, Vaud chipote plutôt sur la forme de vice qu'entraînent les fesses à l'air dans des lieux publics. Car selon le Tribunal cantonal, il y a — juridiquement parlant bien sûr — fesses et fesses, voyez-vous :

"Mais l'exhibition des fesses en public ou devant des enfants - précise le Tribunal cantonal - si elle peut blesser la décence ou les convenances, n'est pas visée comme telle par les dispositions du Code pénal réprimant les infractions contre les moeurs. En revanche, l'exposition d'une partie du corps, ne présentant normalement aucun caractère sexuel mais qui demeure le plus souvent caché, et dont l'exposition blesse le sentiment général de la décence et des bonnes moeurs, peut être taxé de subjectivement impudique si, dans l'intention de l'auteur elle comporte une référence sexuelle évidente ou qu'elle se rapporte sans équivoque à un comportement dérivant de l'activité sexuelle".

Secret printanier

Voilà la recette d'un potage tellement sain et bon marché que personne n'en parle : tout d'abord, il faut partir en promenade un dimanche de printemps, munie d'un sac en plastique et d'un gant (un, pas deux) robuste. Vous marcherez, ce qui est excellent, dans la campagne et les petits chemins bordés de haies. Vous rencontrerez des orties, et au lieu de les éviter pour cueillir une aubépine, vous allez vous arrêter.

Il faudra cueillir les feuilles du haut des tiges et le bourgeon central. Remplissez votre sac de plastique, prenez au moins 200 ou 300 g de feuilles, c'est cueilli en deux minutes. Continuez votre promenade, et rentrez à la maison en sifflotant.

A la cuisine, il faudra enfiler un second gant robuste, vous munir de planche et hâchoir, et hachez grossièrement les feuilles d'orties bien lavées. Pelez et coupez en petits cubes deux ou trois grosses pommes de terre. Une cuillerée d'huile dans une marmite, faites revenir pommes de terre, orties, et un peu de vert de poireau si vous en avez sous la main. Rajoutez de l'eau chaude au 2/3 de la marmite, un ou deux cubes de bouillon, et laissez mijoter une bonne demi-heure.

Vous aurez la soupe la meilleur marché qui soit possible, un goût délicieux, et, disait ma tante Berthe, c'est excellent pour le sang et l'organisme en général.

Bvd Weid

EMMAÜS

débarrasse gratuitement
votre appartement, bureau,
cave, grenier et voitures

Communauté d'Emmaüs - 5, route de Drize - Tél. 42 39 59
Genève - CCP 12 - 1222

Bloc-notes des bonnes adresses

Décorama

Av. de Frontenex 8 (Pl. des Eaux-Vives)
1207 GENÈVE 6 — Tél. 022/36 11 81

Boutique cadeaux et décoration

Bibelots, luminaires, osier, rotin, papier peint, moquette, mobilier d'appoint, rideaux et tissus

BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Raymond Matzinger

Tél. 21 52 93
15, rue de Rive, GENÈVE



11, rue Voltaire et
7, rue Chaponnière
(Alpes, Mont-Blanc)
Genève

2, rue Langallerie
Lausanne
68, Grand-Rue
Montreux

MESSERLI

Entreprise générale de nettoyages
Organisation d'entretien de bureaux

• Nettoyage des façades • Nettoyage de tapis, moquettes et meubles rembourrés • Travaux de teinturerie • Travaux de parqueterie, ponçage et impregnation • Traitement tous genres de sols • Fourniture et pose de moquettes, plastiques et papiers peints • Fourniture et pose de tentures murales, rideaux et textiles sur papier

19A Avenue Dumas - Genève



47 33 77

Parcs et jardins

Joseph Menu

Plan-les-Ouates
Tél. 022 / 57 46 10



CARROSSERIE DE LA

A. Lacraz - E. Pappalardo

Travail rapide - Soigné

Peinture au four

Garnitures

Rue de la Tannerie

1227 Carouge - GENÈVE

Tél. 42 95 68

TANNERIE

