



107

11111

Voici LOU LUME à sa deuxième parution. L'équipe au grand complet :

M. CHEVEAU Henri
M. et Mme. GHIACIONNI
M. GIRIBONE Sylvain
M. et Mme. GRAILLE Jean
M. et Mme. PASSERON René
M. et Mme. PICHE Roland
Mlle. PICHE Denise
M. et Mme. PORCIER Jean-Claude
M. RAVEL Daniel
M. et Mme. WATTOLA Jean-Paul.

vous dit "BONJOUR" et vous apporte ses idées, ses réflexions sur certains problèmes, le résultat de ses recherches sur notre village.

Toujours en pleine forme, le baromètre bloqué au beau fixe, l'équipe est heureuse de vous intéresser et continuera comme nous a dit un abonné "de dire tout haut ce que beaucoup pensent tout bas" avec un seul objectif "la vérité".

Nous remercions vivement les nombreuses personnes qui nous ont encouragés, notamment celles qui nous ont fait parvenir leur abonnement et leurs articles.

Nous vous rappelons que notre journal est ouvert à tout le monde, à toutes les idées, que les personnes ayant des anecdotes, des histoires du passé seraient aimables de nous les communiquer, que les articles envoyés doivent être accompagnés du nom de l'auteur et signé ce nom ne paraîtra sur le journal qu'avec l'accord de celui-ci.

NOUS VOUS REMERCIONS ET NOUS VOUS DISONS

O O
O

PLATON définissait l'esclave par ces mots :

"Un être qui exécute les projets conçus par d'autres".

JARDIN D'ENFANTS

Les vacances sont là et le jardin n'est toujours pas réinstallé. Il le sera sans doute à l'arrivée des vacanciers, mais n'a-t'il été fait rien que pour eux ? Les petits Guillaumoises auraient pu en profiter durant les mois de Mai et Juin. C'est vrai, il y avait des travaux à faire, on vient de le recouvrir entièrement de "goudron". Maman, préparez les pansements pour les mains et les genoux !!

A-t-on envisagé une pelouse genre "prairie", la dépense aurait été certainement inférieure et le jardin aurait gagné en beauté : nous sommes à la campagne et non à la ville ! Assez de béton, assez de goudron, il faut préserver l'environnement !

O O
O

DEUXIEME CHAINE T. V.

A la suite de la réunion du syndicat de télévision, présidée par M. Charles GINESY, on devait apprendre que Guillaume disposerait de la deuxième chaîne avant la fin de l'année. Nous nous réjouissons à la pensée que les téléspectateurs guillaumoises auront un choix de programmes plus grand, de façon à passer plus agréablement les longues soirées d'hiver.

O O
O

ARROSAGE

Les jardiniers regrettent vivement l'absence d'eau au canal d'arrosage. Si cette situation doit persister, beaucoup n'obtiendront pas la récolte qu'ils escomptaient.

O O
O

ECLAIRAGE INTENSIF

Nous avons le plaisir d'admirer l'éclairage intensif ne laissant plus un seul point d'ombre à l'entrée du village. Nous souhaitons que ces travaux soient entièrement achevés dans le courant de l'année, c'est-à-dire que ces lampadaires qui se situent environ à 20 m - 25 m l'un de l'autre comme sur la Promenade des Anglais à Nice, distance paraît-il obligatoire, soient placés jusqu'au Pont des Roberts pour éviter aux automobilistes ne connaissant pas la région de passer sans transition d'un éclairage intensif à une obscurité totale au niveau du tournant se situant au bout de la digue, ce qui nous semble un grave danger pour la circulation.

Nous pensons que rapidement seront installés les lampadaires le long du chemin menant au quartier des Roberts, de même qu'à celui de la Frèche.

Quant aux petites rues du village, nous espérons que cette année elles auront un éclairage non pas intensif car c'est souvent un handicap pour le sommeil des gens, mais un éclairage suffisamment puissant, permettant de circuler sans risque de danger, notamment l'hiver.

SECTION VOLLEY

Le 11 mai 1972, le Foyer Rural recevait les équipes cadets et cadettes du Critérium Départemental de l'UFOLEP. Le soleil était de la partie ce qui a permis un très bon déroulement des épreuves sur les deux courts aménagés à l'extérieur, grâce à la Municipalité de Guillaumes qui s'était également proposée pour offrir un apéritif aux dirigeants sportifs et un soda aux jeunes joueurs.

Notre équipe féminine n'a pas démerité et a montré qu'elle était en constant progrès. Sans avoir gagné de sets, elle a perdu avec des écarts de points très honorables face à des équipes très entraînées, aux joueuses très expérimentées.



Maintenant qu'il est possible de jouer durant toutes les vacances sur le terrain attenant au foyer, nous sommes certains que pour le championnat de l'année prochaine, elles feront mieux que se défendre. D'ailleurs, nous pensons que le recrutement des joueuses, sorte de Guillaumes, pour s'étendre dans le Canton. Ce serait bien étonnant si quelques filles ne manifestaient pas le désir de jouer avec nos guillaumoises. C'est avec un très grand plaisir que nous les accueillerons.

La distribution des coupes offertes par l'UFOLEP avait lieu dans la salle du Foyer en présence de MM. CARBUCCIA, Président départemental de l'UFOLEP, HABLLOT, Président de la Commission de Volley de l'UFOLEP, RAVEL André Conseiller municipal de Guillaumes, représentant le Docteur DURANDY.

M. GIRIBONE adressait quelques mots de bienvenue à toutes les personnes présentes et excusait l'absence de M. GINESY, Conseiller général. M. RAVEL prenait ensuite la parole pour remercier le Foyer et ses membres qui s'occupent du Sport au sein du Foyer et pour dire à quel point la Municipalité de Guillaumes aimait le sport et l'encourageait : terrain de football, de tennis, projet de terrain omni-sports avec volley, basket, hand-ball. Il est sans doute regrettable qu'il ait oublié de mentionner le JUDO organisé par le Foyer !

M. CARBUCCIA rappelait ensuite toute l'importance de l'UFOLEP qui est plus que la pratique du sport pour la compétition, c'est aussi toute une éducation morale des sportifs. Esprit qui, malheureusement, manque souvent dans certains clubs.

Nos visiteurs allaient ensuite pique-niquer à la Frache pour profiter au maximum de cette belle journée printanière.

FETE DE LA SAINT JEAN

Le 24 juin a été célébrée la fête de la Saint Jean. Cette année cette date tombait un samedi, ce qui permit à de nombreux Guillaumoises vivant à l'extérieur de se joindre aux autochtones pour participer à cette fête.

Elle débuta le vendredi soir à 21 h,00. M. L'Abbé PROCACCI bénit les feux en présence d'une foule nombreuse groupée sur le pont du Tuébi.

Le bois avait été ramassé l'après-midi, dans le village, par la jeunesse Guillaumoise et déposé en deux tas dans le lit du Tuébi. Ces deux feux : le Saint Jean et le Petit Saint Jean éclairaient de leurs hautes flammes l'assistance.

On pouvait voir également les feux de la commune de Sauze se détacher au dessus des montagnes dans l'obscurité du ciel.

Le 24 juin au matin a été célébrée dans la Chapelle de Bueï la messe de la Saint Jean ; le départ pour cette célébration se fit de l'église de Guillaumes. La procession accompagnait Saint Jean, porté par des paroissiens ainsi que le petit Saint Jean jusqu'à la Chapelle.

A midi avait lieu l'apéritif à la source, endroit charmant où tous les "Jean" offraient de bon coeur aux personnes présentes le pastis. Coutume agréable où le pastis mélangé à l'eau de la source mettait de la joie dans les coeurs.

Ensuite, pour certains, ce fut le repas sur l'herbe dans le beau site de Bueï, pour d'autres et nombreux ceux là, participèrent au Méchoui, organisé par M. et Mme. BRESSE. Ce repas se déroula dans un cadre magnifique bordant le Riou qui apportait un peu de fraîcheur à cette chaude journée.

Au cours de ce festin, digne de Gargantua, on put manger à volonté: pizza, pissaladières, brochettes, méchoui, fruits, le tout arrosé d'une Sangria dont la préparation fut une réussite et nombreux sont ceux qui firent honneur à la "dive bouteille" - Bacchus régnait en souverain.

A 3 h,00 la Kermesse autour de la chapelle commençait et regroupait en ce lieu tous les guillaumoises et estivants. Nombreux étaient les stands et grande était l'animation. A chaque stand, chacun montrait son adresse, son habileté dans une chaleureuse ambiance. Vers 18 h,00, après le tirage des deux paniers remplis de provisions les Guillaumoises regagnèrent à pied ou en voiture le village. La Saint Jean à Bueï se terminait. Belle démonstration d'un attachement aux coutumes du pays.

O O
O

VILLETALE

Il est question que Villetale, petit hameau de Guillaumes dominant les gorges de Daluis, soit relié au C.D. 28 par une voie d'accès traversant les vignes de Bueï et rejoignant l'ancien tracé.

Nous souhaitons vivement que ce projet devienne réalité au plus tôt afin que les personnes y demeurant toute l'année puissent vivre à l'heure du XXème siècle et que ce hameau devienne un lieu de vacance agréable pour la détente des citadins.

D.P.

SECTION JUDD

Le CLUB est créé. N'ayant reçu aucune réponse, ni oui, ni non à notre demande d'aide financière de M. DURANDY, Maire de Guillaumes, le Foyer est fier de vous annoncer qu'il est arrivé à financer entièrement l'achat des TATAMIS. Pour cela il est nécessaire d'organiser des bals supplémentaires (Rameaux et 1er Mai). La dépense dépasse les 2.000,00 Frs : Mais le tapis est là, et de très bonne qualité. Nous comptons déjà 20 inscrits chez les petits de l'Ecole qui ont pris leur première leçon le mercredi 6 juin avec MM. CAMBIOTTI et BRUN, nos professeurs. Chez les jeunes et les adultes nous dépassons la dizaine. Certains d'entre eux ont eu déjà leur troisième séance. Le Club est donc bien parti. Comme pour le Volley, nous vous informons que c'est avec plaisir que les enfants, les jeunes et les moins jeunes du Canton pourront pratiquer ce sport s'ils le désirent. Malheureusement, le tapis ne recouvre pas entièrement le plancher du Foyer et nous sommes obligés de limiter les inscriptions. Aussi, nous vous conseillons de vous mettre en rapport avec M. Gilbert BRUN (Ponts et Chaussées) ou M. GIRIBONE (Ecole) à Guillaumes le plus rapidement possible. Pour le moment, les cotisations sont les suivantes : 3,00 Frs par mois pour les enfants et 5,00 Frs pour les autres. L'achat du KIMONO étant à la charge des judokas.

0 0
0



VOYAGE A NICE

Ce n'est plus qu'un magnifique souvenir pour les 15 écoliers de l'Ecole de Guillaumes. Partis le 1er Mai, ils regagnaient le village le 3 Mai au matin. Trop court ? Peut-être, mais leur jeune âge ne permet pas un séjour plus long.

Ils ont rejoint Nice grâce à l'amabilité de quelques parents qui ont assuré le transport avec leur voiture particulière. Là, une hôtesses du Comité d'Accueil, organisme responsable du voyage, les accueillait et les conduisait au quai de départ où ils eurent l'agréable surprise de se retrouver avec les élèves du C.E.G. d'Annot. Le train-couchette arrivait vers 21 h.00 et pour eux "l'aventure" commençait. Beaucoup d'entre-eux, d'ailleurs, n'avaient jamais mis les pieds dans une gare et encore pris le train ! Ils s'installèrent dans leurs compartiments et, après avoir dévoré leurs repas froids, ils se préparèrent pour la nuit.

Qui avait sommeil ? Personne ! On a joué avec les coussins, les couvertures, les veilleuses ! Ce n'est que vers minuit et même beaucoup plus tard que tout le monde s'est mis à ronfler. Cela ne leur a pas empêché de se réveiller trop tôt. Ils en ont profité pour contempler la plaine du Pô.

Enfin, vers 8 h,00, VENISE ! Ils se précipitèrent sur le quai et, en compagnie du guide, la visite commença.

Ils remontèrent le grand Canal jusqu'à la Place St. Marc, sur le Valporetto. Ils ne savaient plus où regarder : bateaux, gondoles, ponts, palais, églises ... cela en était trop pour leurs petits yeux habitués à notre vallée du Var.

Et puis devant eux la Place St. Marc et le Palais des Doges ! Vite sur le Molo ! Le Pont des Soupirs, les façades du Palais des Doges, la Piazzetta avec les deux colonnes, la Bibliothèque, le Campanile, la Tour de l'Horloge et la Place St. Marc et la Basilique ! Toutes ces merveilles d'architecture méritent plus d'attention mais n'oublions pas que les plus âgés avaient 12 ans ! Regarder, s'émerveiller était le plus important. La visite de la Basilique et du Palais a été plus détaillée mais qu'il est difficile de se souvenir des peintres, des tableaux, de la signification des mosaïques ! Par contre les salles d'armes ! Ils y seraient restés toute la journée.

C'était alors midi. Il fallait reprendre des forces. Le restaurant se trouvait près de la Place, tant mieux. Le menu correct donna satisfaction à tous. Et puis direction Murano, île du verre. Le spectacle bien différent des monuments de la matinée les a laissés bouche bée. En quelques secondes un splendide coq multicolore, d'une trentaine de centimètres, secouait ses plumes au bout de la canne du verrier !

De retour à Venise, ils étaient libres pour acheter leurs souvenirs. Ils en profitèrent pour déambuler dans les ruelles. Mais les heures passaient et il fallait songer au retour. Les jambes commençaient à être lourdes. Comme elle était loin la gare ! Heureusement, une fois dans les compartiments ils purent s'asseoir et manger le repas froid qui les attendait. Cette fois, on s'est endormi beaucoup plus vite.

A 5 h,30, mercredi, le train entrant en gare de Nice. Quelques parents étaient là pour nous remonter à Guillaumes. Ils avaient dû se lever bien tôt !

Le voyage était terminé. Il leur reste les souvenirs et peut-être le désir d'y retourner dans quelques années, armés d'appareils photographiques perfectionnés et de caméras !



d.s.

NAISSANCES.-

De Paris, on nous annonce la naissance de Cloé, fille de M. Jean NIERLICH et Mme., née Martine TOCHE, ingénieurs chimistes à Fontenay-aux-Roses et à Saclay. Gageons que la grand-mère de la petite Cloé Mme. Yvonne ROBERT, institutrice à Nice, saura faire partager à sa petite fille l'amour qu'elle porte à notre village.

Nous apprenons également la naissance de Marc, deuxième enfant de M. Etienne DELPUI et de Mme. née Paulette ASTIER, contrôleur des P.T.T. Marc est également le petit-fils de Mme. Madeleine CHARREY.

A Nice est née, Sandra, fille de Raymonde GRAILLE et de Serge TOCHE de Villeneuve d'Entraunes. Sandra est la petite-fille de René GRAILLE retraité de l'Arsenal, venu profiter de sa retraite dans son village natal, et arrière petite fille de Mme. Vve. Joséphine GRAILLE.

Tous nos vœux pour les nouveaux nés et sincères félicitations aux heureux parents.

MARIAGES.-

C'est avec plaisir que nous apprenons le mariage de Melle Arlette MONTAUDI, fille de M. et Mme. MONTAUDI et petite fille de M. Laurent SIGAUD, avec M. Jacques LEBLANC.

Nous apprenons aussi le mariage de M. Daniel DUMONT, gendarme dans notre commune, avec Melle Lucette ROBERT, de Daluis.

Nous adressons nos meilleurs vœux de bonheur aux nouveaux époux.

DECES.-

C'est avec tristesse que nous vous faisons part des décès survenus ces derniers mois.

M. Henri GRAILLE retraité des Ponts et Chaussées ; artificier qui chaque année marquait la fête du 15 Août par l'explosion des "Mourtairets".

M. Marius RICHERME, exploitant agricole qui consacra sa vie à ses terres.

Mme. Vve. Victoire PHILIP qui, pendant longtemps, a tenu le bar-tabac du village.

M. Robert FONS, Entrepreneur pendant de longues années dans notre commune où il y fit de nombreux travaux.

A toutes les personnes atteintes par ces deuils, nous leur présentons nos sincères condoléances.

O C
O

Toutes nos félicitations :

Pour leur entrée en Gême à : Marie Line BAILLY - Marc GRAILLE -
Bernard PIEMROT - Brigitte FOCH et Richard NOBIZE

Pour leur réussite au B.E.P.C. : Michel BAUDOIN et Jacques LAUGIER

Pour sa réussite au B.A.C. : Dominique BELLENDY

Pour sa réussite au CAPEGC - Section Sciences Technologie :
Jean Claude PORCIER

LA VIE DES ABEILLES

La vie en société, n'est pas l'apanage de l'homme. Certains insectes sont sociaux, et l'état le plus élevé est atteint chez l'abeille "Apis mellifica", abeille domestique, puisque élevée par l'homme dans des ruches.

Primitivement, les sociétés d'abeilles vivaient dans des arbres creux des forêts de façon à être protégées de l'extérieur. Elles construisaient à l'intérieur avec de la cire un système de rayons à miel.

Lorsque l'homme s'intéressa à ces insectes dans le but de leur prendre le miel, il construisit des ruches.

L'apiculture est très ancienne puisqu'il y a 5000 ans, les Egyptiens la pratiquaient. (Représentation découverte dans des temples et tombes royales).

Ces ruches évoluèrent au cours des ans. Du morceau d'arbre creux, on passa à la corbeille de paille puis à la caisse en bois jusqu'à la ruche à plusieurs étages dans laquelle on place des cadres formés d'une fine couche de cire gaufrée sur laquelle les abeilles vont construire des cellules.

Ce procédé est très avantageux car il permet de recueillir le miel sans tuer la colonie, seulement en enlevant certains cadres et en les remplaçant par d'autres.

Cette société merveilleusement organisée, comme nous verrons par la suite, comprend trois sortes d'individus.

- 1°) La reine, qui possède un abdomen long et svelte, des ailes plus courtes, est généralement unique. C'est d'elle que dépend la prospérité ou la ruine de la colonie car elle est la seule femelle complètement développée et qui pond des oeufs.
- 2°) Quelques centaines de mâles ou "faux-bourçons", que l'on différencie facilement à cause de leur corps massif et de leurs yeux particulièrement grands.
- 3°) De nombreuses ouvrières, caractérisées par un corps plus petit.

Tout ce petit monde, qui peut aller de 30.000 à 70.000 individus à l'intérieur de la ruche, vit sur des alvéoles de cire.

Par qui et comment va être fabriquée cette cire ?

Ce sont uniquement les ouvrières qui édifient leur rayon. Elles produisent elles mêmes la cire. Celle-ci est secrétée par les glandes cirières, situées à la partie inférieure de l'abdomen. Elle apparaît sous forme de petites écailles minces dans la profondeur des plis que forment les anneaux de l'abdomen.

Ces petites écailles de cire sont recueillies par leurs pattes et malaxées à l'aide de leurs puissantes mandibules formant des boulettes avec lesquelles elles construisent les alvéoles.

Si nous observons cette construction, nous constatons avec admiration le travail ingénieux, digne d'un bureau d'étude, fait par ces insectes. Tout semble avoir été étudié, réfléchi, et pourrait servir d'exemple à certains humains.

Nous trouvons deux séries de cellules de part et d'autre d'une cloison médiane qui forme le fond commun de celles-ci. Ce fond est arrondi et les renforcements des logettes qui se font face sont imbriqués les unes dans les autres. De plus, elles présentent une légère inclinaison, suffisante pour que le miel visqueux versé, ne puisse s'en écouler. D'autre part, les parois latérales sont communes à deux cellules, et donnent à celles-ci une forme hexagonale. Or, cette forme présente deux avantages : pas de gaspillage d'espace entre les cellules, et surtout, à égalité de capacité avec d'autres formes pour la même profondeur et la même surface, c'est la forme hexagonale qui a le plus petit périmètre.

Ces cadres sur lesquels sont fixés les gâteaux de cire, joueront des rôles différents :

- ceux répartis sur les bords du premier élément de ruche et dans les étages supérieurs serviront à enmagasiner les provisions.
- Ceux disposés dans le centre du premier élément, constitueront le couvain.

Voyons donc quelles sont ces provisions, et comment elles se les procurent.

Deux sortes d'aliments sont nécessaires aux abeilles :

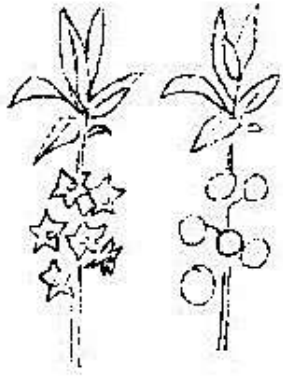
Le miel riche en sucre et ne contenant presque pas de protéines, fournit la chaleur et l'énergie à leur corps.

Le pollen, riche en protéines, assure les matériaux indispensables au développement de leur corps.

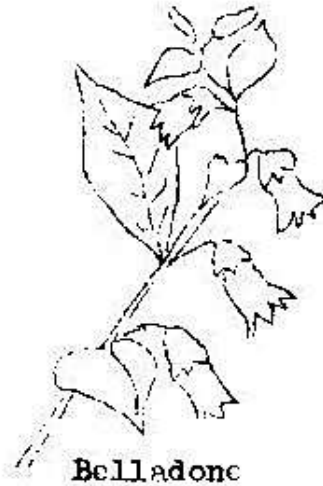
Comment obtiennent-elles ce miel ?

Dans bien des fleurs, les gouttelettes de nectar, secrétées par de minuscules glandes nectarifères, reposent librement au fond des tubes floraux. A l'aide de leur appareil buccal, en forme de trompe, qu'elles introduisent dans les tubes, elles lèchent ou aspirent ce nectar. Celui-ci ainsi recueilli, coule dans l'œsophage jusqu'au jabot. Par l'intermédiaire d'une soupape au niveau du jabot, une partie de cette récolte passe dans l'intestin pour servir au besoin de l'abeille. Ce qui reste est régurgité de retour à la ruche dans la trompe des jeunes ouvrières qui vont à leur tour le régurgiter à plusieurs reprises sous forme de gouttelettes qu'elles malaxent avec leurs mandibules, qu'elles gardent un instant devant leur bouche et exposent à l'air chaud de la ruche. Tout ce travail a pour but, d'une part l'évaporation d'une grande partie de l'eau contenue dans le nectar, d'autre part, l'addition de leur salive, sécrétion glandulaire contenant des enzymes, rend une partie du sucre plus digestible, ce qui simplifie le travail de leur intestin lorsqu'elles le consomment. La substance obtenue est alors déposée dans les alvéoles ouvertes où elle continuera de s'épaissir. Nous obtenons ainsi le miel. Ensuite pour éviter qu'il se moisisse, à cause des nombreuses levures qui se trouvent sur les fleurs et de l'atmosphère d'autoclave qui règne dans la ruche, elles operculent d'un petit disque de cire les cellules contenant du miel à la concentration optimale, l'isolant de l'air extérieur et de la vapeur d'eau.

(A suivre)



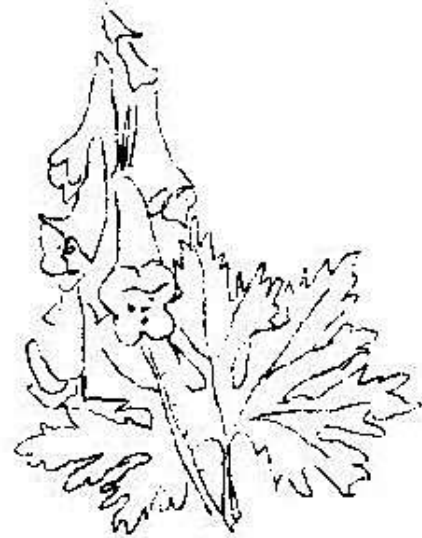
Daphné



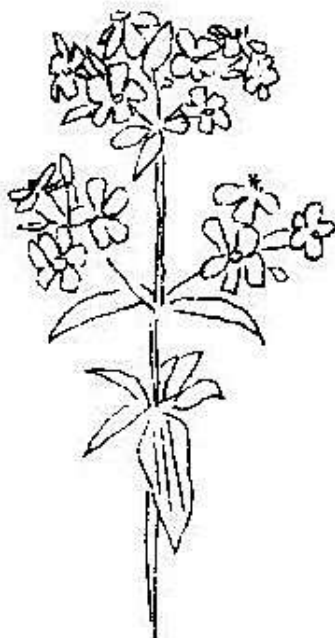
Belladone



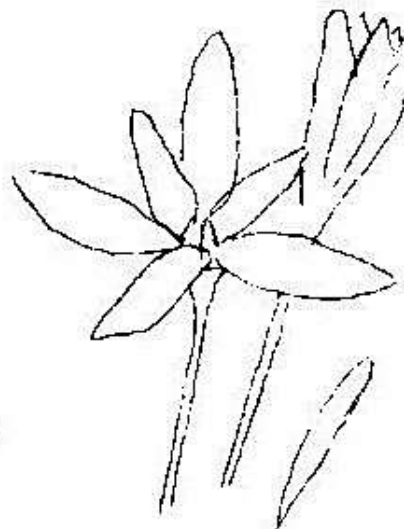
Digitale



Aconit



Saponaire
fleurs roses



Colchique
les fleurs mauves apparaissent
bien avant les feuilles?

ATTENTION ... DANGER !!

Les enfants sont curieux de nature et, leurs sens toujours en éveil, partent à l'aventure. Cette tendance peut être pour eux source de joie mais aussi la cause de beaucoup de maux.

En arrêt devant une jolie fleur ou une grappe de fruits brillants, captivé par le va-et-vient des fourmis vers leur demeure ou la procession des chenilles du pin, l'enfant est tenté de toucher ou de goûter .. pourquoi pas ? ... ces étranges beautés. L'observation directe est, bien sûr, le meilleur livre pour apprendre à connaître la nature mais cet apprentissage peut quelquefois s'avérer dangereux. Entraînez vos enfants, surtout les tout petits, à se servir de leurs yeux, sans y mettre les doigts ni surtout la langue. En cette période de vacances, un danger se cache derrière chaque brin d'herbe, dans chaque trou de mur, sous l'écorce d'un vieil arbre. Je ne parle que pour mémoire des dangers que sont les animaux que tout le monde connaît : la vipère, le scorpion, les chenilles et même les petites araignées ou fourmis.

Mon propos d'aujourd'hui concerne les végétaux vénéneux que l'on rencontre en abondance aux bords de nos chemins, de nos champs. En cette époque de l'année, ce sont surtout les fruits, en général de petites baies de la grosseur d'un pois, dont la couleur va du vert-rosé au rouge, du mauve au noir qui sont responsables d'accidents plus ou moins graves :

- les morelles (morelle noire, morelle douce-amère) dont les fleurs sont des mini-fleurs de pomme de terre ;
- la bryone qui grimpe sur les haies où elle se fixe par ses vrilles ;
- le chèvre-feuille qui présente ses bouquets de petites cerises rouges vif ;
- le sceau-de-Salomon et le muguet, plantes cousines vivant dans les sous-bois ;
- le troène et le nerprun, deux arbustes vivant en colonies ;
- le daphné qui pousse en haute montagne.

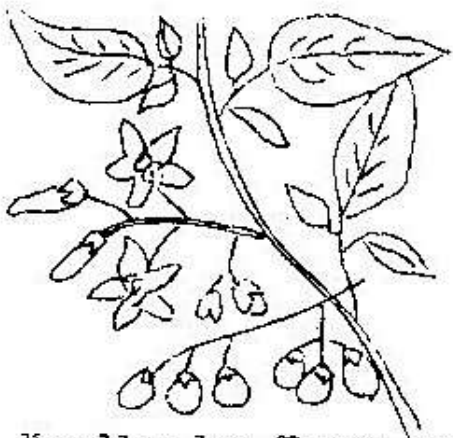
Parmi les fleurs qui s'épanouissent encore en été, citons :

- la belladone aux fleurs en clochettes ;
- les digitales aux belles grappes dressées de fleurs en doigts de gants rouges ou jaunes ;
- les aconites aux fleurs en forme de casque , bleues ou jaunes ;
- la sapeyrière dont une colonie magnifique s'est installée aux abords de la chapelle de Buyé ;
- sans oublier le colchique qui envahit nos prés dès la fin août.

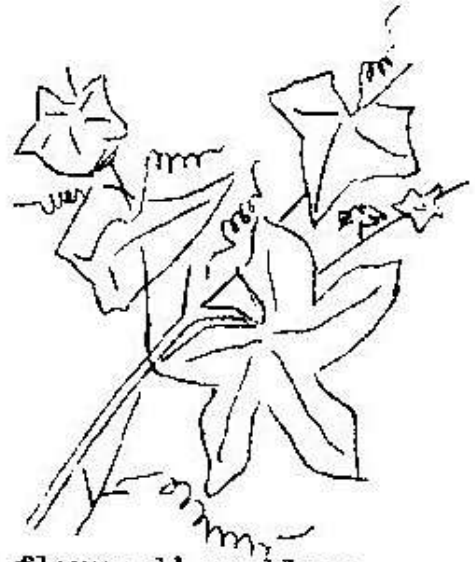
Méfions-nous aussi des plantes à lait comme les vertes euphorbes et la chélidoine aux fines fleurs jaunes.

Enfin, ne nous laissons pas à faire croire à nos amis qu'une araignée marche sur leur eau en y faisant passer une grappe de fruits de clématite des saies : cette plante peut provoquer non seulement des troubles nerveux ou digestifs mais aussi des affections de la peau.

Je vous parlerai une autre fois de cette plante qui passe pour guérir la folie et qui a nos allures.



Morelle: les fleurs sont
blanches ou mauves
les fruits: rouges ou noirs.



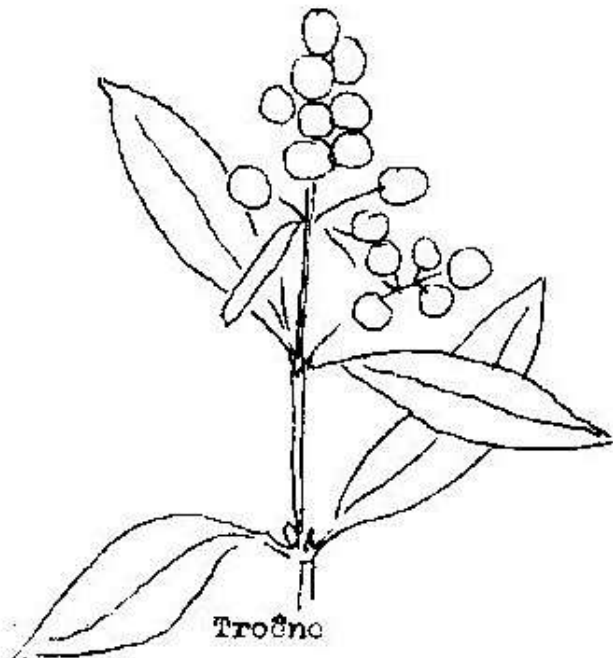
Bryone: fleurs d' un blanc
verdâtre
baies rouges.



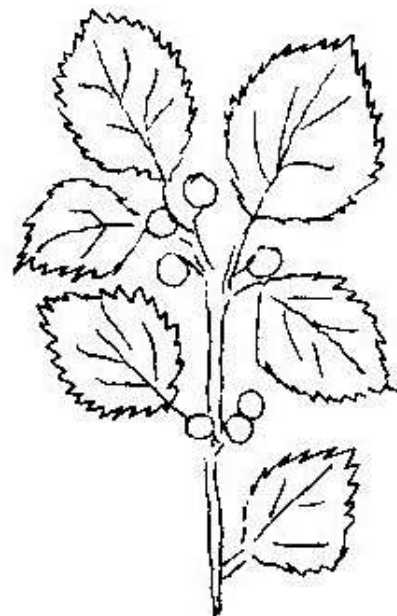
Chèvrefeuille



Sceau-de-Salomon
fleurs blanches
baies noires



Troëne



Nerprun

- Avant tout ne pas perdre la tête, ne pas s'affoler, mais calmer et rassurer la petite victime.
- Appeler le médecin, ou conduire l'enfant chez lui en lui évitant toute fatigue.
- Décrire le plus exactement possible les symptômes et essayer de déterminer la cause.
- Conserver tous les restes ou débris trouvés dans la bouche ou rejetés par le malade afin d'aider à l'identification du mal et faciliter la recherche du contrepoison, ou garder, si on la connaît, la plante responsable.
- pour agir immédiatement, en attendant l'arrivée du médecin, faire vomir le malade et débarrasser au maximum son système digestif ; pour cela, lui faire boire du lait, du blanc d'oeuf ou une tisane légère suivie immédiatement de l'absorption d'un verre d'eau chaude salée.

Cet article ne vous empêche surtout pas d'admirer ce que Dame Nature nous offre de beau mais soyez vigilants.

Une Abonnéc.

C C
C

A PROPOS DE FOURCHE.

Quand vous recevrez ce numéro de votre journal, les foins seront rentrés à peu près partout. Ce n'est donc pas une recette de travail que vous trouverez mais une documentation qui peut vous intéresser.

Vous connaissez, bien sûr, l'outil que vous maniez si adroitement pour élever les meules ou entasser le foin sec sur vos charriots. Mais savez-vous avec quel bois est faite cette fourche indispensable ? Avec un jeune micocoulier ? C'est un arbre de notre Provence, un proche parent de l'orme. C'est lui que Frédéric Mistral a choisi pour orbrager le mas de son héroïne, Marseille, puisque le poète relate la vie au "Mas des Micocouliers". Il n'est pas nécessaire d'aller aussi loin pour faire connaissance avec cet arbre. Prenez la route du Château de Guillaume ; quand vous serez au premier tournant, celui qui domine le village, attention : à droite un rocher descend jusqu'au bord de la route ; tout le suite après ce rocher, vous verrez un arbre à tronc gris et lisse, au feuillage fourni, des feuilles finement dentées, et, à l'automne, de petits fruits ronds et noirs (ils sont comestibles mais n'ont pas beaucoup de chair - une peau dure et un gros noyau !) : c'est un micocoulier. C'est le seul peut-être dans tout le canton ! Comment a-t-il poussé là ? Qui pourrait le dire ?

Dans le département du Gard, il est une commune qui exploite encore le micocoulier. On trouve à Sauve, une coopérative qui fabrique les fourches en bois. Aussi peut-on rencontrer au bord des routes, des chemins, des champs, une grande quantité de micocouliers dont la coopérative achète les plus belles branches ou les jeunes arbres.

Comment fait-on une fourche ? La branche fraîche ou le jeune arbre est chauffé dans un four (alimenté en feu de bois) afin que l'écorce se détache plus facilement et que l'eau et la sève s'évaporent. Puis la fourche chaude est refroidie dans un moule, les branches étant maintenues écartées par des coins de bois. Enfin un nouveau passage dans un four et la fourche est prête à la vente.

.../...

Comment lutter biologiquement contre les pucerons.

La présence plus ou moins nombreuse de pucerons sur les cultures potagères est un signe de déséquilibre du sol et, par voie de conséquence, des plantes qui y poussent, dont l'immunité naturelle est faible.

Il est préférable, plutôt que d'employer certains pesticides, fongicides ... d'attirer des insectes prédateurs qui feront eux-mêmes le travail. Pour cela pendant les périodes de végétation des légumes, il est bon d'avoir des bandes de trèfles blancs nains ou autres légumineuses qui servent d'abri naturel à ces prédateurs tels que la coccinelle désignée familièrement sous le nom de "Bête à Bon Dieu" et sa larve qui présente un très grand intérêt. Elle s'attaque tant à l'état adulte qu'à l'état larvaire aux pucerons et aux cochenilles. La larve que l'on rencontre souvent au milieu des colonies de pucerons perce le corps de ceux-ci à l'aide de ses mandibules acérées.

Certains végétaux peuvent jouer le rôle de plantes pièges pour les pucerons. Ce sont les fèves, les asperges, les capucines... Les tiges sont envahies par les parasites et il suffit alors de les brûler au fur et à mesure.

Certains agronomes obtiennent de bons résultats en pulvérisant sur les pucerons des essences naturelles de plantes. Ces pulvérisations peuvent être faites sans danger sur les légumes et les fruits.

O O
O

F R A I S E S

Trois expériences historiques illustrent les vertus thérapeutiques du jus de fraises ; c'est tout d'abord Linné qui guérit sa goutte en faisant tous les ans une cure de fraises ; ensuite Fontenelle qui, voyant dans ce fruit un facteur de longévité, en faisait un large emploi ... et vécut ... 100 ans ; enfin, dans le domaine de la beauté, Mme. Fallien, qui prenait les bains de jus de fraises pour entretenir le velouté et l'éclat de sa peau et resta impeccablement fraîche jusqu'à un âge avancé, malgré sept grossesses et une vie assez mouvementée.

D'après les travaux modernes, le jus de fraises contient des vitamines B, C, E et K, les sels de chaux, phosphore, magnésium, potassium, sodium, silicium, iode et brome, ainsi que des traces intéressantes d'acide salicylique qui expliquent peut-être les résultats obtenus par Linné.

C'est un dépuratif, légèrement laxatif, régulateur hépatique et endocrinien en général, tonique du système nerveux, favorisant de ce fait les défenses naturelles. Son apport de silicium est précieux pour les pré-cancéreux, les pré-tuberculeux et les artérioscléreux. Il convient surtout aux tempéraments sanguins et bilieux.

Certaines personnes sont sujettes à l'urticaire lorsqu'elles en consomment ; c'est une réaction dépurative qui cesse dès que l'on a supprimé la viande et les sous-produits animaux de son alimentation.

LES NOIX

Tout le monde connaît le noyer et son fruit. Les anciens employaient les noix dans le traitement des affections de la tête et notamment des maladies mentales à cause de la ressemblance de ce fruit avec les circonvolutions cérébrales. N'y croyez pas trop !

Le menuisier et l'ébéniste par contre utilisent toujours le breu de noix pour donner une belle teinte à leurs bois.

Mais l'utilisation des fruits est très répandue. La noix sèche est l'un des treize desserts de rigueur pour Noël dans toute la Provence. Et qui ne connaît la sauce, faite avec les noix pilées, qui enrobe et nappe de son onctuosité les fameux raviolis maigres à la courge ou les gnocchis de pommes de terre ? Chaque ménagère a sa recette qui est la seule vraie et la meilleure ! Qu'importe : toutes sont bonnes.

Pour le berger, la noix sèche constitue l'essentiel de son repas en plein air ; il la croque avec un morceau d'oignon et du pain de ménage.

Et avez-vous essayé d'ajouter des morceaux de noix dans vos salades ?

Et les noix vertes ? On fait avec elles un vin que certains disent apéritif et d'autres, digestif ; on pourrait aussi l'appeler fortifiant et il possède à la fois toutes ces vertus. Alors, c'est le moment : faites provision de vin de noix. Mais n'attendez pas trop : vous savez que le bois ne doit pas être dur.

Que diriez-vous des noix confites ? La recette en a été abandonnée ce c'est dommage car une noix confite est un régal digne d'un roi. Je garde le souvenir de noix confites qu'un vieil oncle avait préparées à Villeplaine : il appelait cela, confiture de noix et je crois que je n'ai jamais rien mangé d'aussi bon. Je vous donne une recette, ce n'est peut-être pas celle de Villeplaine car il n'y a plus personne pour m'aider ; bon courage, c'est très long à préparer mais vous serez récompensés.

Pelez légèrement les noix vertes (une aiguille à tricoter doit pouvoir les traverser facilement) et jetez-les à mesure dans une eau fraîche. Passez-les ensuite dans l'eau bouillante où vous les laissez cuire quelque temps. Recommencez la même opération avec une autre eau bouillante où elles continuent à cuire. Vous connaîtrez qu'elles sont cuites quand elles ne tiennent pas à l'épingle que vous piquez dans leur chair. Jetez-les alors dans l'eau froide et laissez-les pendant 24 heures en changeant d'eau deux à trois fois. Puis vient le travail le plus délicat. Mettez les noix égouttées dans une terrine et recouvrez-les d'un sirop de sucre. Le lendemain égouttez le sirop en laissant les noix dans la terrine. Faites prendre cinq ou six bouillons à ce sirop en augmentant la quantité de sucre et jetez-le nouveau sur les noix quand il est redevenu tiède. Cette opération doit être recommencée pendant neuf jours, le sirop de sucre arrive ainsi progressivement aux différents stades que votre livre de cuisine habituel vous indique : petit lissé, lissé et perlé. Les noix doivent toujours baigner dans le sirop. Le dixième jour, vous pourrez mettre noix et sirop en bocaux.

Ne mangez pas tout à la fois : c'est meilleur si vous les gardez quelques mois ... ou quelques années. Mettez un bocal de côté et sabliez-les : j'irai les goûter ...

La feuille du noyer a aussi son utilité. Vous mesdames, si vous désirez donner à votre chevelure brune, châtain ou même blond foncé, de jolis reflets un peu acajou (attention, ne vous attendez pas à une véritable teinture !), rincez plusieurs fois votre tête avec une décoction de feuilles (des feuilles fraîches tant que vous en trouverez sur les arbres, c'est mieux).

Un Abonné.

o o
o

DES PLANTES AU SERVICE DE VOTRE BEAUTE, MESDAMES

L'EAU DE ROSE, tonique et astringente, rafraîchit une peau trop grasse. Dans un litre d'eau de pluie portée à ébullition, on jette dix cuillerées à soupe de pétales de roses séchés. On laisse infuser durant une vingtaine de minutes avant de filtrer.

LE LAIT D'AMANDE, nourrissant et lubrifiant, assouplit un épiderme trop sec. Piler 50 grammes d'amandes douces mondées et délayer la pâte obtenue dans un litre d'eau de pluie et filtrer.

LE MASQUE A L'ORANGE détend et hydrate les épidermes secs. Dans le jus d'un fruit bien mûr, délayer une fine pâte de noix et d'amandes pilées.

UNE POIGNEE DE CERFEUIL, infusée durant 10 minutes dans un peu d'eau bouillante est la meilleure des lotions astringentes.

UNE DECOCTION DE RACINES DE BARDANE (attention aux inflorescences qui s'accrochent si volontiers aux cheveux ou aux vêtements !!) combat l'acné, fort inesthétique. Couper 50 grammes de racines en menus morceaux, porter à ébullition et laisser cuire un quart d'heure avant de filtrer. Appliquer quotidiennement la lotion ainsi obtenue.

UNE INFUSION DE PETALES DE COQUELICOT fera disparaître vos rides si vous en passez sur votre visage matin et soir.

UNE DECOCTION DE BLEUETS pour baigner vos yeux fatigués. 15 grammes pour un demi-litre d'eau froide.

Une Abonnée.

o o
o

MULTICOPIE (REPLIE) LIQUE

18, rue Georges Ville 06 - N I C E Tél : 89 11 27

EACTYLOGRAPHIE DUPLICATION COURRIER PLASTIFICATION DOCUMENTS

Avant d'entreprendre l'histoire de Guillaume, il est bon de situer notre village du point de vue géologique et de dire quelques mots sur l'origine du fleuve qui l'arrose.

Nous laissons donc la place au Chevalier Victor de Cessole - texte qui nous a été communiqué par une abonnée.

-o-O-o-

EXTRAIT DU 15ème. BULLETIN DE LA SECTION DES ALPES MARITIMES
DU CLUB ALPIN FRANÇAIS (1895)
par le Chevalier Victor de CESSOLE

Source du Var,-

... Quand on consulte les anciens auteurs, on lit que le Var sort au pied d'une montagne appelée par Pline : Comena, par Justinien : Canelion, par la Martinière ou l'abbé Féraud : Mon Cemeléno. Ces diverses dénominations s'appliquent au même point. S'il est vrai, comme l'affirment Durando, Bertolotti et Joseph Roux, que ce mont n'est autre que celui où se trouve le col de la Cayolle (1), il faut reconnaître que l'on ne s'attachait pas autrefois à des descriptions topographiques absolument précises.

Cette ancienne indication ne répond pas en effet à la situation réelle des lieux, à moins de comprendre sous le nom générique de Var les nombreux torrents qui, descendant du Garret, du col de la Cayolle, du col et de la Tête de Sanguinière, de la pointe Côte de l'Aré et du Fort Carra, viennent se rejoindre près du point dit la Source du

Var et former à partir de ce confluent le cours d'eau ainsi dénommé. Il vaut mieux dire, je crois, que la fontaine universellement appelée "La Source du Var" sort près du hameau l'Esteng (2) et en aval de la Cayolle et du Garret, au pied d'une montagne élevée, abrupte et aride, que la carte sarde dénomme Crête du Vallonet (2,853m) et les indigènes, selon le dire exact de Giuffredo, les Serre de Canalen ; au delà de cette montagne, vers l'ouest, s'étend le lac d'Allos.

Un petit filet d'eau naît paisiblement dans une prairie, à environ 1800 mètres d'altitude et s'écoule doucement dans le vallon des Fournets, lequel vient presque aussitôt s'unir au vallon de Sanguinière. C'est le Var à son origine. Bien que qualifié sur la plupart des cartes de torrent (3) ou de rivière, rien n'indique encore qu'il doive devenir le cours d'eau le plus considérable des Alpes-Maritimes, ou même l'Arno, le fluvius, le flumen Varus dont parlent Strabon, Pline, Ptolémée, Antonin et la plupart des auteurs. En ce qui concerne au simple point de vue de la navigabilité, le Var n'est guère en situation pour recevoir ainsi le titre de fleuve : c'est à vrai dire, un torrent alpin dont le cours sert de voie de flottage pour les bois des forêts des vallées supérieures et insensiblement il n'acquiert une certaine importance que par suite de l'adjonction des eaux de la Vaire, de la Roudoule, du Sians, de la Tinée, de la Vésubie et de l'Estéron.

Un grand nombre d'auteurs font dériver le mot Varus, Var, de l'adjectif latin varius ou du verbe variare, comme pour indiquer la sinuosité du cours de la rivière ou bien la variabilité, selon les saisons du volume de ses eaux. Ainsi que le dit Papon (4) : "Le Var est très rapide, change souvent de lit et, en été, quand il y a des orages, il grossit quelquefois prodigieusement dans l'espace de deux heures, à cause des torrents qui tombent des montagnes".

Gioffredo (5) donne un aperçu des diverses étymologies du mot Var ; je me contente de renvoyer à son ouvrage ceux qui s'intéressent à cette question spéciale.

Une opinion généralement accréditée veut que le Var soit en quelque sorte un affluent du lac d'Allos. Les eaux de ce grand bassin ne s'écouleraient pas seulement dans le Chadoulin : elles traverseraient encore par infiltrations le système montagneux qui sépare la vallée d'Allos de celle du Var.

Le naturaliste Riess (6) soutient cette opinion : "Il est tellement vrai, dit-il, que cette source prend son origine dans le lac d'Allos, qu'on a remarqué qu'une avalanche précipitée dans ce lac en trouble tellement les eaux que la fontaine où coule le Var en fut pendant tout ce temps troublée et blanchâtre. La température de cette fontaine est pendant l'été comme 1 à 15 1/2, d'après mes observations ; son goût est un peu terreux, quoiqu'elle soit très limpide".

D'après Elisée Reclus (7), les montagnards des environs croient que le grand lac d'Allos, situé sur le versant occidental de la chaîne, contribue aussi à gonfler la source du Var.

Ag. della Chiesa confirme ce même fait dans sa chorographie : il avance également que le lac d'Allos donne naissance d'un côté au Verdon et de l'autre au fleuve le Var ; je ne peux que rapporter cette croyance, depuis très longtemps établie, sans chercher à en vérifier ou légitimer les fondements et j'ajoute que les eaux des lacs Lausson, Garret et Beaumont situés sur les terrasses montagneuses dominant les sources du Var peuvent contribuer aussi à la formation de cette rivière.

- (1) La carte de Sanson à Abbeville, imprimée à Paris en 1713, désigne sous le nom de non Canelicne la chaîne de montagne s'étendant de l'Enchastrayé jusqu'au col de Sainte-Anne le Vinadio. Ce massif qui limite au levant le bassin de la Rinde n'a jamais porté le nom de Canelicne.
- (2) L'orthographe de ce nom varie suivant les cartes et les auteurs : Actench, Actainc, Estench, Stenc, Estainc, Estenc, Esteng, Estench.
- (3) "Ce fou et ce gueux", comme disait Vauban, a été très irrévérencieusement traité de "villain torrent" par de Saussure, dans son "Voyage dans les Alpes".
- (4) Histoire générale de Provence.
- (5) Nicos civitas, p. 25.
- (6) Histoire naturelle de l'Europe méridionale, tome 1, p. 70.
- (7) Les villes d'river de la Méditerranée et les Alpes-Maritimes.

Du point de vue géologique, les sources du Var, car en réalité le Var est formé de plusieurs sources, jaillissent sur les flancs du massif de Sanguinière. Ce massif est un immense synclinal perché respectant la trilogie des synclinaux tertiaires c'est-à-dire, grès d'Annot, marnes et calcaires à nummulites. Ces sommets magnifiques qui se présentent à nos yeux, encore recouverts de neige en cette saison sont formés de grès d'Annot dans lesquels s'infiltrant les eaux provenant de la fonte des neiges et des pluies. Ces eaux d'infiltration sont arrêtées en profondeur par les assises marnées qui gonflées d'eau deviennent imperméables. Ces marnes sont difficilement vicibles car en général elles sont recouvertes d'éboulis. Les eaux ne s'infiltrent plus, vont sortir de dessous ces éboulis en formant de petits ruisseaux, arrosant une végétation merveilleusement colorée, composée de prêles, de trolles ou boules d'or, d'orchis, de nyssotis, de ciboulettes ... La réunion de ces différentes sources donne naissance au Var, auquel s'ajoute le torrent de Sanguinière.

Cette eau impétueuse, limpide et très fraîche, après le replat d'Esteng, franchit dans un bouillonnement d'écumées, la barre rocheuse ou "vérou d'Esteng" façonnée par le glacier du Var au quaternaire.

Ce glacier s'étendait jusqu'à Guillaumes. On retrouve les moraines (grands blocs de grès émoussés, chariés par le glacier) sur le bord de la route entre St. Martin d'Entraunes et Entraunes. St. Martin est lui même bâti sur des moraines.

SITUATION GEOLOGIQUE DE GUILLAUMES

Guillaumes a été construit dans un bassin triasique. Le trias étant la première période de l'ère secondaire, remonte à 184 millions d'années. Ce bassin est formé de dolomies friables, très altérées, roches grisâtres ou jaunâtres au toucher râpeux. Parmi ces dolomies certaines sont particulièrement dissoutes et présentent une structure vacuolaire et cloisonnée. On les nomme des cargoules. Les pentes sont croulantes, les rochers en forme de pointes, d'aiguilles qui ont résisté à la dissolution prennent l'aspect d'un relief ruiniforme. Aspect typique des terrains triasiques, ne prenant que plus de valeur ici, car vu de la route de Valberg ce que l'on appelle le château se confond avec le relief. Je crains fort vu l'intérêt que l'on y prête, que dans quelques années il ne soit plus qu'une masse informe, dont les pierres dégringolées et amoncelées sur son pourtour, recimentées par le temps, fassent partie intégrante des cargoules l'environnant et que l'on ne sache plus, quelles sont, si château ou du relief, les vraies ruines.

Dans ce trias on y trouve aussi du gypse, roche dangereuse qui est à l'origine de nombreux glissements de terrain. Ces roches se sont formées par sédimentation dans l'eau de mer, à l'époque où la mer envahissait à nouveau la zone située entre le massif des Maures Esterel au sud et celui de l'Argentera Mercantour au nord.

A la sortie de Guillaumes, le Var reçoit son premier affluent important le Tuébi. C'est un torrent montagnard, aux crues redoutables de l'automne au printemps et qui se trouve généralement à sec l'été.

J.C. P.

QUAND TU FAIS QUELQUE CHOSE,
 APRES AVOIR RECONNU QU'ELLE EST
 DE TON DEVOIR, M'EVITE POINT D'ETRE
 VU EN LA FAISANT, QUELQUE MAUVAIS
 JUGEMENT QUE LE PEUPLE EN PUISSE
 FAIRE CAR SI L'ACTION EST MAUVAISE,
 NE LA FAIS POINT ; ET SI ELLE EST
 BONNE, POURQUOI CRAINS-TU CEUX
 QUI TE CONDAMNERONT SANS RAISON
 ET MAL A PROPOS.

EPICURE

... .. (F) (E) } IENTOT

E) O / / / E J

(J F) [F] / [E] J

Pour vos articles, vous pouvez les remettre à :

- M. PORCIER J.C. - 130 Boulevard Gambetta - 06 NICE
- M. PICHE R. - Rue Béranger - 06 GUILLAUMES

Directeur de la Publication : M. J.C. Porcier.