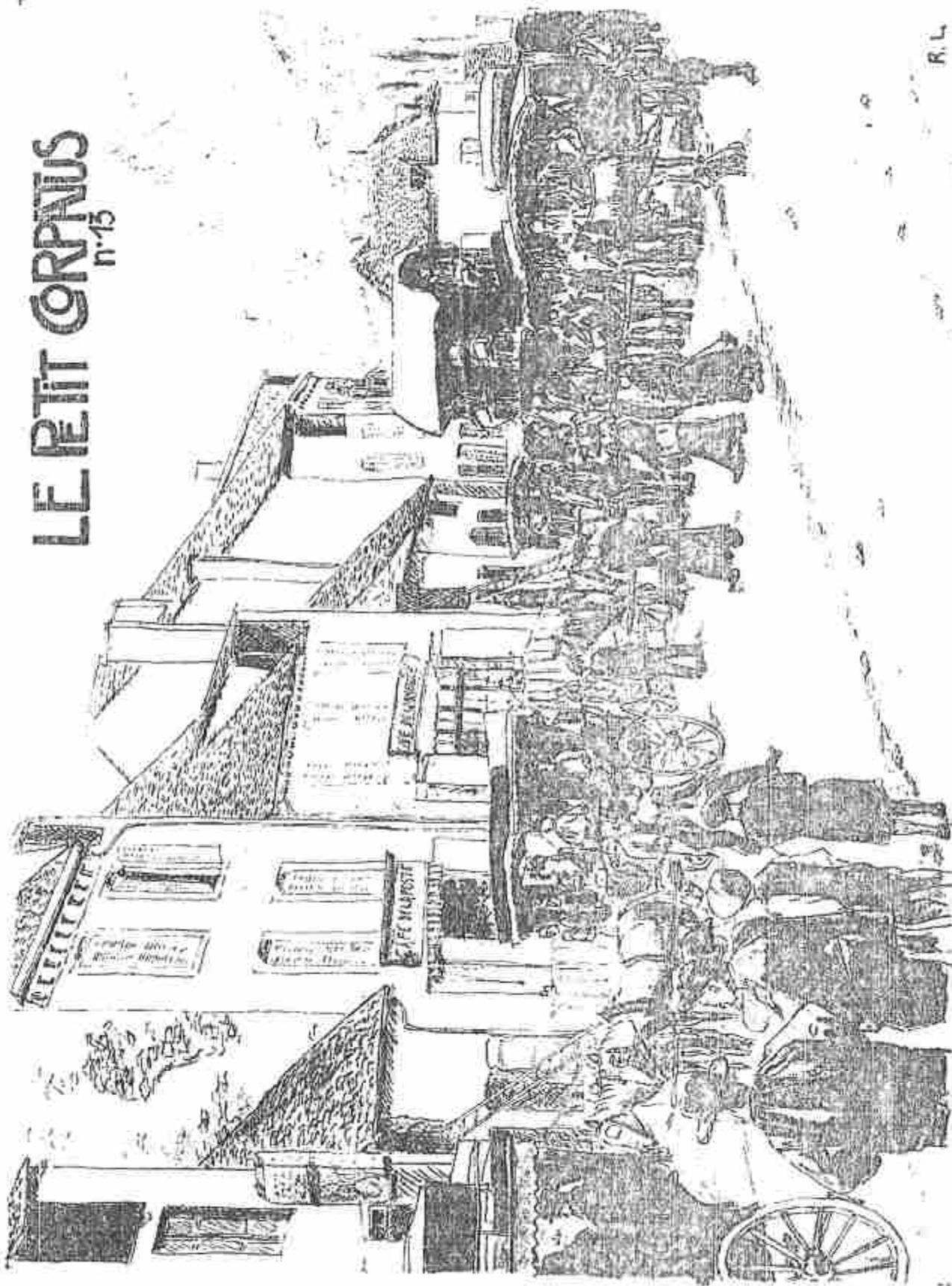


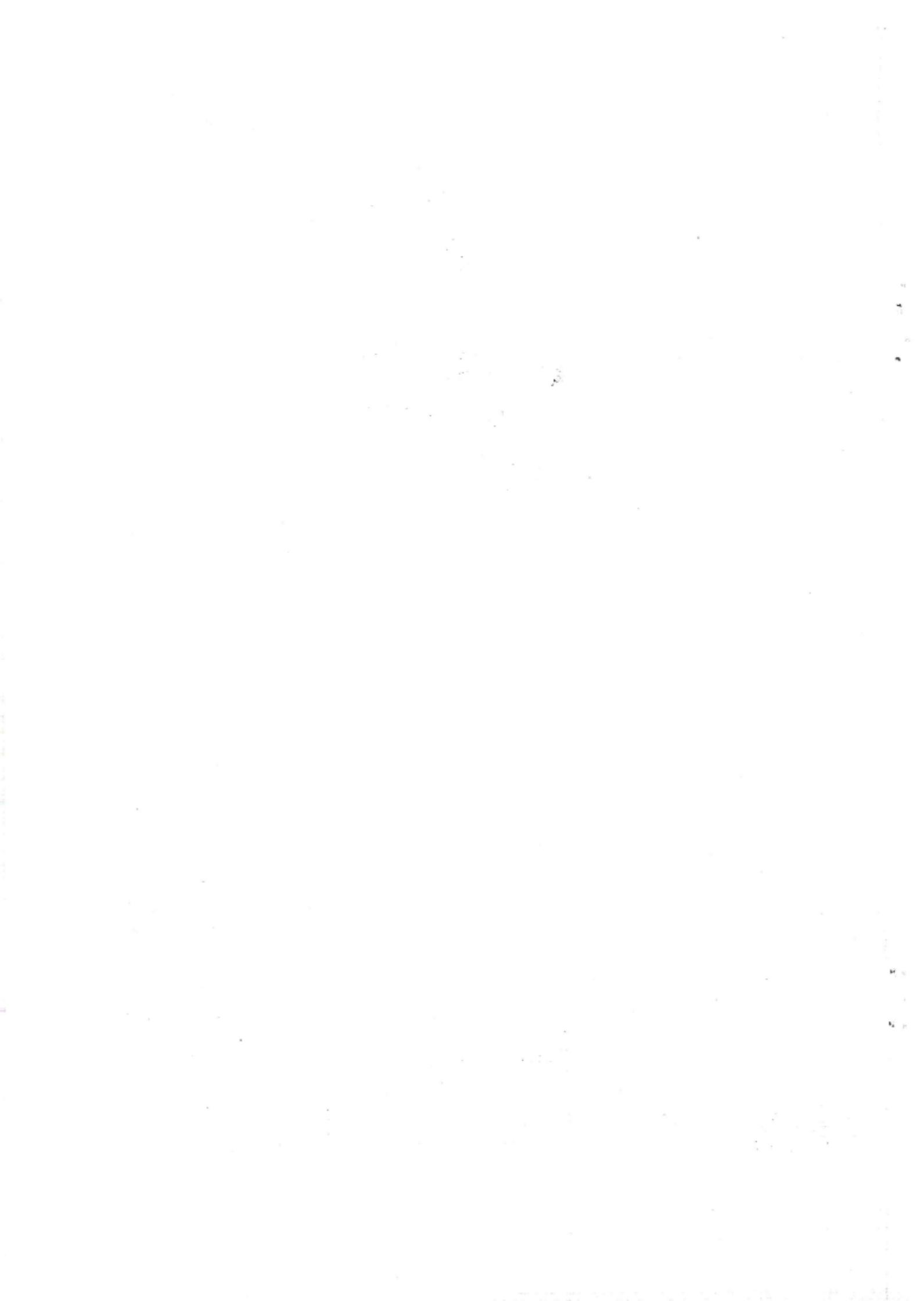
LE PETIT CORPUS

n°15



dessin de Mr. Robert Lips

R. L.
CORPUS 22 AOUT 1905



Programme de la Semaine
Corps S'guime



PROGRAMME

MARDI 19 Soirée cabaret
à la Salle En Beaumont.
Avec P. BOIREAU jeune
AUTEUR compositeur

MERCREDI 20 17h Ciné club
Pa enf et Adl 3 Agie dans le
métra.

JEUDI 21 concours de Belote
à la Salle des Fêtes nombreux
lots à gagner s'inscrire à
LA SALLE DES FÊTES

VENDREDI 22 21h Soirée
cabaret avec Claude et
ASTAUD chansons, poésie
sketchs.

SAMEDI 23
BAL DES CHASSEURS
à la Salle des
Fêtes.

magasin de chaussures

« Dumoulin »

rue passe-vite - Corps



CUEILLETTE DES CHAMPIGNONS

Dans le Chasseur Français de Novembre 1976 on relève, page 68, un intéressant article intitulé "avant la guerre des Cèpes".

Il en résulte que, contrairement à une croyance commune, le ramassage des champignons n'est pas un droit, mais, dans les meilleurs cas, une "tolérance" de la part des propriétaires des bois et champs, qui ont parfois des réactions violentes contre les ramasseurs abusifs.

Les champignons, en effet, ne sont pas des choses abandonnées, mais appartiennent aux propriétaires des bois et champs où ils poussent, et ce, même dans les forêts domaniales, de l'Etat des Départements ou communes. Les forêts bois ou champs n'appartiennent pas à "tout le monde", mais uniquement à la Collectivité Publique ou propriétaire des fonds précités.

- En effet, la Cour d'Appel de Colmar a confirmé un jugement du Tribunal de Police de Sarrebourg qui avait condamné en vertu de l'Article 386 du Code Pénal, à une forte amende, quatre personnes qui avaient cueilli, sans autorisation : 15 kg de "chanterelles" (ou giroles) dans une forêt domaniale. Le Ministre de l'Agriculture a précisé que "la cueillette des champignons n'excédant pas la consommation familiale (notion relevant de l'appréciation souveraine des Tribunaux) est généralement "tolérée", mais qu'elle ne saurait être pratiquée sans autorisation par des ramasseurs professionnels, ou par des personnes qui, compte tenu des moyens de ramassage mis en oeuvre

Grill - Pizzeria
"La Route"

dîner dansant ~ ouvert de 10h à 24h

se livrent ensuite, sans contrôle, à une commercialisation clandestine et illégitime des produits du domaine de l'Etat, du département ou de la commune.

Des mesures d'interdiction totale de cueillir des champignons ont dû être prises en accord des Pouvoirs Publics et des Municipalités sur le territoire de certaines communes frontalières, notamment, en vue de préserver la survie de certaines espèces cryptogamiques, menacées de disparition par des ramasseurs abusifs auteurs en outre de graves dégradations".

Il est également interdit de pratiquer le ramassage des champignons sans autorisation des propriétaires des bois et champs, ils peuvent légalement interdire ces ramassages par l'apposition de pancartes explicites sur leurs fonds.

Ceux qui sans autorisation ou contre le gré desdits propriétaires particuliers, ramasseraient des champignons, s'exposent dans les cas ordinaires à être déférés au Tribunal de Police, du Chef de la contravention prévue par l'Article R 26 paragraphe 10 et R 28, R 38 paragraphe 70 du Code Pénal. L'article 888 paragraphe 5 dudit Code Pénal aggrave les sanctions (délit puni de 15 jours à 2 ans de prison et amende de 500 F à 1 000 F) en cas de vol (ou tentative de vol) de productions qui, avant d'être soustraites, n'étaient pas encore détachées de la terre, lorsque ledit ramassage est commis soit à l'aide de sacs, paniers, ou par plusieurs personnes agissant de concert.

En définitive, les amateurs de champignons ont tout intérêt à solliciter l'autorisation préalable des agents forestiers qualifiés, ou des propriétaires et garde chasses des bois et champs privés.

Une fois de plus, en agissant ainsi, ils respecteront à la fois la politesse et la légalité assez souvent oubliées à notre époque.

°°

Communiqué par M. Daniel PERROT.

Garage "Roger Riviere" tel: 54 Corps
agent renault Sit. R. S.
peugeot - dépannage toutes distances



le bolet

Des champignons, tous les Corpatus vous le diront, on en ramasse et on en mange beaucoup. reste à savoir où aller les chercher: et ça, c'est le grand secret! malgré les recherches de Marie-Line et de Michel. Nous avons réussi tout de même à recueillir quelques indications pour les courageux qui se lanceront dans la cueillette.

Ceux que vous trouverez dans les prés :

- . Le bolet des prés
- . Les mousserons (forment un cercle d'herbe plus foncé appelé rond de sorcières)
- . Rosee des prés

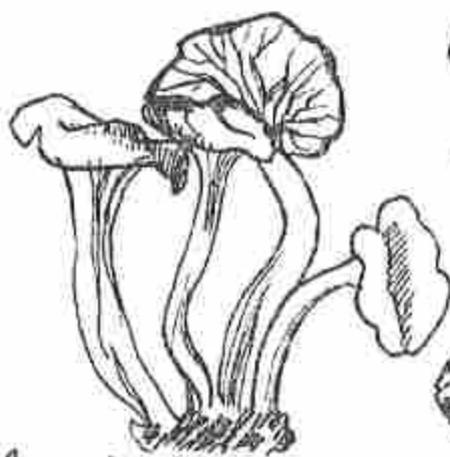
au bord des rivières :

- . La morille noire ou blanche

dans les bois :

- . Cèpe (sapin-chêne)
- . Trompette des morts (chataigner)
- . Chanterelle jaune ou girofle (sapin)

le mousseron



la chanterelle



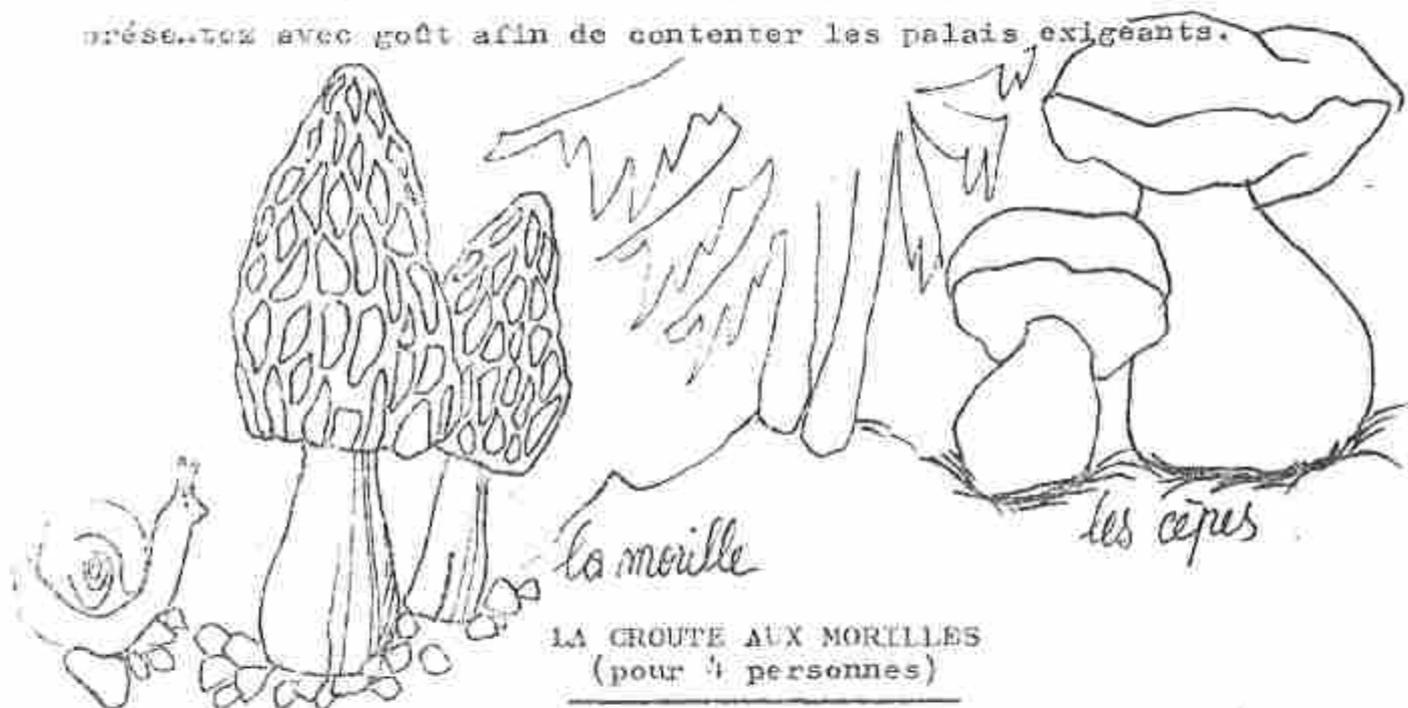
la trompette de mort

Les champignons se mangent presque à toutes les sauces. On peut bien sûr les conserver dans le vinaigre ou les faire sécher pour l'hiver. Pour les chameaux qui ramèneront des morilles dans leur panier, l'omelette est excellente. Tous les champignons se mangent bien à la crème arrosée d'un alcool fort, genre cognac, mais les cèpes gardent tout leur arôme frits au beurre avec un soupçon d'ail. La trompette de mort, ou "truffe du pauvre" est utilisée pour parfumer les "pâtés maison".

dessins de Michel Costa
et Marie-Line Ferrisse

CEPES COTE D'ARGENT

Des cepes nettoyés, prenez seuls, les chapeaux. Passez-les dans de l'huile, à la poêle aussitôt. Hacher, par ailleurs des gousses d'échalote (il en faudra plusieurs). Coupez en petits dès du jambon (demi-livre environ). Puis groupez, échalote et jambon. Faites-les revenir. Quand ils ont pris couleur, les couvrir avec un peu d'eau, du vin blanc moëlleux, de la sauce tomate. Après, joignez aussi tous les chapeaux de cèpe et de l'ail en hachis. Enfin du sel, du poivre et le bouquet garni. Couvrez alors le tout, laissez cuire à feu doux deux, trois heures plus tard, présentez avec goût afin de contenter les palais exigeants.



Si vous avez choisi des morilles séchées (une livre environ), il ne faut pas chercher à les cuire aussitôt. Elles seront trempées trois heures dans de l'eau, tiède, un peu citronnée. Lavez, égouttez-les. Puis, dans du beurre frais faites-les revenir, rendre leur eau, exprès avec du sel, du poivre et du jus de citron. Laissez-les cuire ensuite, un quart d'heure environ. À part, mélangez bien beurre frais et farine (de chaque une cuillère) en une pâte fine en tournant sur le feu, puis joignant, peu à peu soit de la crème fraîche ou soit du lait (deux verres). Laissez bouillir un peu, puis n'y touchez plus guère. Quand un quart d'heure au moins a cuit la béchamel, salez, enrobez-en les champignons, tels quels avec des croûtons frits, en guirlandes gentilles, il est temps de servir.

QUI A LE DROIT DE RAMASSER DES MYRTILLES ?



Des vacanciers peuvent assez souvent avoir le droit de ramasser des myrtilles, sans autorisation, dans les Parcs Nationaux, pour en faire de délicieuses gelées.

Or, voici la réponse faite à un Député par le Ministère de l'Agriculture :

"Le ramassage des fruits sauvages en forêt ou dans les champs a toujours bénéficié d'une grande tolérance. Depuis la multiplication des ramasseurs "professionnels", qui font disparaître la totalité de certains fruits sauvages des haies et forêts afin de les vendre à des industriels (confituriers ...). Le maintien de la "tolérance traditionnelle" est moins justifié -s'agissant notamment des myrtilles, qui peuvent se récolter hors forêt, les propriétaires des bois et champs peuvent poser des pancartes, soit pour interdire de façon absolue le ramassage des myrtilles dans leurs propriétés, soit subordonner leur ramassage à leur autorisation, qui peut être soumise par eux au paiement d'une redevance".

Ceux qui récoltent sans autorisation préalable des myrtilles, risquent des poursuites devant le Tribunal de Police en vertu de l'Article R 38 paragraphe 70 DU Code pénal qui stipule : "seront punis d'une amende de 160 F à 600 F ceux qui dérobent sans aucune des circonstances prévues en l'Article 388 du Code Pénal, des récoltes ou autres productions utiles de la terre qui, avant d'être soustraites, n'étaient pas encore détachées du sol". - (cf. Chasseur Français n° 957 de Novembre 1976 page 68)-

au calme

Nouvel Hotel ★★ m. m.

restaurant - bar - glacier
mariages - banquets

tour d'honneur offert aux jeunes époux en autocar 1900

- Dans le "Journal des Maires et Conseillers Municipaux, numéro de Décembre 1975, page 664" les dispositions précédentes (application éventuelle de poursuites du Chef de l'Art. R 38 paragraphe 7 du Code Pénal contre les ramasseurs abusifs de myrtilles, ou autres fruits des bois et champs) sont confirmées.

- Il est en outre ajouté qu'en ce qui concerne les seules forêts, l'Article 9 paragraphe 2 du Décret numéro 58.1303 du 23 Décembre 1958 il est prévu que "l'extraction et l'enlèvement non autorisés des glands faines, autres fruits et semences de bois et forêts, donnera lieu à une amende de 2 à 3 francs par litre de produits extraits ou enlevés irrégulièrement, sans toutefois pouvoir dépasser une amende totale de 1 000 Francs".

- De plus, l'Article 192 du Code forestier interdit d'accorder des "circonstances atténuantes en cas d'application de l'Article R 38 paragraphe 7 du Code Pénal précité.

Le Ministre de l'Agriculture a fait connaître qu'il ne lui semblait pas possible de modifier l'actuelle réglementation et que les propriétaires pouvaient apposer des pancartes soit pour interdire de ramasser des myrtilles ou autres fruits sur leurs propriétés, ou le subordonner à redevance (réponse du Ministre de l'Agriculture à question écrite n° 16.345 au Sénat, 27 Juin 1975 page 2174).

A ces renseignements, il semble opportun de conseiller aux vacanciers de consulter au préalable les mairies, les gardes forestiers et les garde chasses, pour savoir si une interdiction locale s'oppose à la libre récolte des myrtilles et autres productions de fruits sauvages etc

°°°

Communiqué par M. Daniel PERROT

MYRTE, ou MEURTE (*Myrthus communis italica*, Tourn. *Myrthus communis*)



Arbrisseau toujours vert et odorant, dont il y a beaucoup d'espèces qui diffèrent par la grandeur de leurs feuilles, et par la couleur de leurs fruits, dont les uns sont blancs, et les autres noirs. Le myrte est dessiccatif et astringent. L'usage interne est rare, excepté dans le flux de ventre et le crachement de sang. Les feuilles de myrte corrigent la puanteur des aisselles,; appliquées en forme de poudre, elles arrêtent la sueur, en

forme de friction, elles soulagent les membres catarreux ; remédient au cours de ventre, guérissent la puanteur de l'haleine, apaisent l'hémorragie du nez, et guérissent le polype avec du miel et du vin. Les feuilles, et les fruits ou baies appelées myrtilles, sont en usage intérieurement et extérieurement, et ont la propriété de resserrer. On emploie principalement le sirop fait avec le suc des fruits, qu'on ordonne depuis une demi-once jusqu'à une once dans les juleps ou potions astringentes et rafraîchissantes. Dans les pertes de sang des femmes, le saignement de nez, et le flux excessif des hémorroïdes, ce sirop est excellent, ainsi que dans le cours de ventre et dans la dyssentrie ; on fait avec les feuilles de myrte échauffées des fomentations très utiles dans les foulures de nerfs et les luxations ; ou bien on emploie leur décoction pour les mêmes usages. Le suc de myrtille, épaissi en forme de rob, se donne à deux gros ou demi-once dans les mêmes maladies que le sirop.

La décoction ou l'eau distillée des feuilles et des fleurs de myrte est détensive, astringente, propre à fortifier les parties, et surtout les gencives ; elle convient, en gargarisme, à tous les maux de gorge. Le vin dans lequel on fait bouillir les baies de myrte est très bon pour les rapports aigres, pour le hoquet, pour le relâchement de la hnette, la chute du fondement et de la matrice.

On prépare une huile, par l'infusion des baies de myrte dans l'huile, qu'on appelle oleum myrtillorum, pour la distinguer de celle qu'on fait par l'infusion des feuilles.

Ces fruits ont donné le nom au sirop de myrte composé de Mésué : ils entrent dans les trichisques de ramich du même et dans l'onguent styptique de Fernel.

Extrait d'un dictionnaire médical des plantes de 1815.

ECONOMIE, BONHEUR SANTÉ
A TOUTES

LES MÈRES

Désireuses d'avoir des enfants forts et bien constitués, on doit recommander : 1° de faire porter à leurs enfants, jusqu'à l'âge de 8 ans, un charmant Collier galvanico-électrique préconisé par le docteur Russa Wiatka.

Prévenir est toujours plus facile que de guérir.

Le Collier Wiatka est un préservatif sûr et commode du Croup, des maladies graves du Larynx, de la Coqueluche. C'est un vrai talisman pour garantir les jeunes enfants.

Prix du Collier : 2 francs.

Le Collier Wiatka est recouvert de flanelle rouge; mais, il en existe de bleus et de blancs pour les enfants voués à ces couleurs. Il ne doit pas être confondu avec les colliers en bois qui sont sans valeur.

2° On doit faire manger aux enfants jeunes pour faciliter la dentition et la formation des os, des crèmes à la Farine Mexicaine, du variant Benito del Rio. Cet aliment constitue un manger délicat, une vraie friandise pour enfants, que les crèmes soient préparées au lait sucré, au bouillon d'extrait de viande ou au beurre.

La Farine Mexicaine développe physiquement les enfants et les préserve des germes de tous les microbes en les rendant forts et vigoureux.

La Farine Mexicaine doit être recommandée aux jeunes filles anémiques et chlorotiques, aux jeunes gens épuisés par la croissance aux convalescents et aux vieillards pour leur redonner forces et vigueur.

La Farine Mexicaine fait cicatriser les plaies des poumons et de la gorge, c'est un aliment précieux pour nourrir les poitrinaires.

Boîtes de : 2 fr. 25, 4 fr. et 7 fr.

CAFÉ BARLERIN

Hygiénique de Santé.

On doit recommander ce délicieux breuvage aux personnes nerveuses prédisposées aux maladies de cœur, à celles atteintes de gastrites, gastralgies, gastro-entérites, migraines et névralgies, maladies que l'usage du café ordinaire aggrave.

Le Café Barlerin est le café de santé le meilleur marché et le plus agréable pour faciliter la digestion, combattre l'influenza, les aigreurs, dyspepsies, gastrites, gastralgies, la constipation, etc.

Ces bienfaits produits se vendent dans les principales pharmacies, drogueries et épiceries.

Boîtes de 1 fr. 25, 2 fr. et 4 fr.

Dépôt autorisé à Clermont, près la Salette
chez M. O. ROUX, pharmacien.

Les myrtilles sont des petites baies, bleu foncé, que l'on cueille en Août, Septembre, dans les clairières ou dans les paturages (entre 1 300 et 1 500 m). On peut en trouver à La Salette, au Mont-Gargers, à l'Obélisque, à l'Obélisque, à l'Obélisque.
Au Journal au-dessus de Boustigue.

Pour récolter les myrtilles ou airelles, on utilise un peigne en bois (voir dessin). Mais ensuite il faut séparer les feuilles des baies. On fait alors tomber les myrtilles sur une planche inclinée et les feuilles légères s'envolent tandis que les fruits sont recueillis dans un panier.

Les baies de montagne, comme les fraises des bois, framboises, groseilles sauvages et airelles font d'excellentes salades de fruits. Mais à Corps ou l'on prévoit pour l'hiver, on les fait délicatement sécher au soleil.

Propos recueillis par Marie-Line et Michel auprès de J. ARBOUET

"La Tarte aux Myrtilles"

Mettez, pour préparer votre pâte brisée en rond, de la farine, ou fine ou tamisée (demi-livre environ). Ajoutez aussitôt dans le vide, au milieu, un demi-verre d'eau, un petit peu de sel ou du beurre (un hectogramme). Malaxez bien le tout, du bout des doigts d'abord. Plus tard, foulez la pâte avec la paume, alors étalez au rouleau, puis tapissez de pâte votre moule beurré. Qu'elle y cuise sans hâte, mais déposez toujours, pour qu'elle reste plate, quelques haricots (secs) sur le fond de la pâte. Glissez le moule au four. Et, quand la pâte est cuite vingt minutes, tard, recouvrez-la bien vite, de myrtilles, (en gelée ou bien en confiture). Bien garnie avec soin, la tarte a belle allure. Pour finir en beauté le repas de famille, servez, on l'aimera, votre "tarte aux myrtilles".

"LA TARTE AUX MYRTILLES"

Du nouveau à Corps I

Rue de la Voirie, vous pouvez visiter la maison natale de Maximin GIRAUD, berger de l'Apparition de la Salette.

Vous visiterez également dans l'ancien atelier de son père, Germain GIRAUD, alors charren, la distillerie de la liqueur de plantes des montagnes du Pays "La Salettina", une des rares liqueurs faites encore suivant les règles artisanales et ancestrales.



Carnet Rose

Nous apprenons la naissance de CHANTAL VINCENT à Chauffayer et Christophe SAUVAT au Glaizil, petits-enfants de Madame Roger VINCENT.

Félicitations aux parents et à la grand-mère.

boucherie - charcuterie
viande de 1^{er} choix
spécialités de Murrsons
spécialiste de la saucisse

J. Templier
rue des fossés
tel. 56

La chanson du cordonnier

-
- Mesdemoiselles où toutes allez-vous ?
Où toutes allez-vous ?
 - Grand cordonnier nous allons au bal danser !
Nous allons au bal danser !
 - Mesdemoiselles ça use les souliers
Ca use les souliers.
 - Grand cordonnier vous les raccommodez !
Vous les raccommodez !
 - Mesdemoiselles ça coûte de l'argent
Ca coûte de l'argent.
 - Grand cordonnier nous vous en donnerons
Nous vous en donnerons.
 - Mesdemoiselles d'argent je n'en veux pas
d'argent je n'en veux pas.
 - Grand cordonnier que faut-il vous donner ?
Que faut-il vous donner ?
 - Mesdemoiselles la plus belle d'entre vous !
La plus belle d'entre vous !
 - Grand cordonnier tirez-là par son tablier
Tirez-là par son tablier.

nouveau à Corps : tel : 28 à Corps
à votre service, pour tous vos transports \rightarrow volume 13m³
G. Pelissier

C E N T R E N A U T I Q U E D E L ' O U B I O U

Initiation - Perfectionnement - Compétition sur dériveurs

Planche à voile

Ski Nautique

Tarifs :

Inscription : 45 F (Assurance comprise) par personne

Embarquement : 8 F Séniors

5 F Juniors, Cadets, Minimes

Horaire des embarquements :

Matin : 10 H à 12 H

Après midi : 14 H à 16 H

16 H 30 à 18 H 30

Les enfants sont pris à partir de 8 ans.

Pour inscriptions et renseignements complémentaires, s'adresser
à la voilerie du Club (plage du Sautet) à partir de 17 H.

P L A G E d u S A U T E T

Initiation et perfectionnement nage par M.N.S. diplômés.

Location Pédalos : 10 F l'heure

Barques : 10 F l'heure - forfait 30 F pour 1/2 journée.

A l'époque où je chantais cette chanson avec mes compagnes dans la cour de l'école, devinez combien il y avait de cordonniers dans mon village ? Quatre, oui quatre cordonniers. Et aujourd'hui... Aujourd'hui... il n'y en a plus un seul ! C'est vrai. Monsieur Gros a fermé son échoppe, et cela pour toujours.

"Finis pour les souliers" m'a-t-il dit avec un petit pincement au cœur. A mon âge il faut bien s'arrêter !

Evidemment, lui ai-je répondu, et c'est une retraite bien méritée, si l'on songe à la quantité de cuir assoupli sous les coups de marteau, aux kilos de pointes utilisées, aux kilomètres de ligneul étiré, à tous les talons redressés, aux souliers cousus ou ressemelés, sans oublier "la semence" avalée de temps à autre !

Mais qu'allons nous devenir en cette période de vacances sans notre cher cordonnier ! Les enfants cognent dans les ballons, grimpent un peu partout. Alors c'est une couture que craque, une bride ou une boucle à recoudre. Quel souci pour les familles !

Et puis, que voulez-vous il y a de nombreuses personnes qui aiment s'en aller en promenade avec des chaussures un peu usagées, parceque leurs pieds y sont plus à l'aise que dans des chaussures neuves !

Quant à vous mesdemoiselles, je suis sûre que vous le regrettez aussi Monsieur GROS !

Nous sommes en été. C'est la période des fêtes, des bals champêtres, des dans endiablées, et aussi des... Amours ! Valsez ! valsez ! mesdemoiselles aux bras de vos galants, mais gare à vos talons !

Souhaitons qu'au cours d'un de ces bals, un beau cordonnier se présente à l'une d'entre vous et que nous les marions. Ce sera une grande joie par toute la population du village et aussi celle des touristes, des nombreux vacanciers des directeurs de colonies de vacances qui séjournent dans la région.

Tous ceux qui aiment à parcourir nos sentiers, nos belles routes de montagne, pourront chanter à cœur joie 1 kilomètre à pied ça use, ça use, 1 kilomètre à pied ça use les souliers, puisqu'ils auront... un cordonnier pour les réparer !

Solution des jeux

ZIG-ZAG. Les trois voyelles : O, A et I. On peut lire : Somalie et Romarin.

QUEL EST MON FRUIT PREFERE ? Mandarine (Armandine).

EN TOUS SENS. 1. Château. 2. Manoir. 3. Villa. 4. Immeuble. 5. Ferme. 6. Pavillon. 7. Cabanon. 8. Mas. 9. Fort. 10. Igloo. 11. Case. 12. Hutte. 13. Moulin. 14. Tour. 15. Chalet.

PLANTATIONS. 1. Une jonchère (jonchaie, joncheraie). 2. Une saussaie (saulaie). 3. Une ronceraie. 4. Une poivrière. 5. Une pinède (pinière, pineraie). 6. Une arnaie (arnaie). 7. Une coudraie (noisetiers et noyers : noiseraie).

MINI-DEVINETTES. 1. Le serpent change de peau quand il est en vie, tandis que le tambour change de peau quand il est crevé. 2. Les vers parce qu'ils rongent l'écorce (les Corses).

Kodak - cadeaux - souvenirs

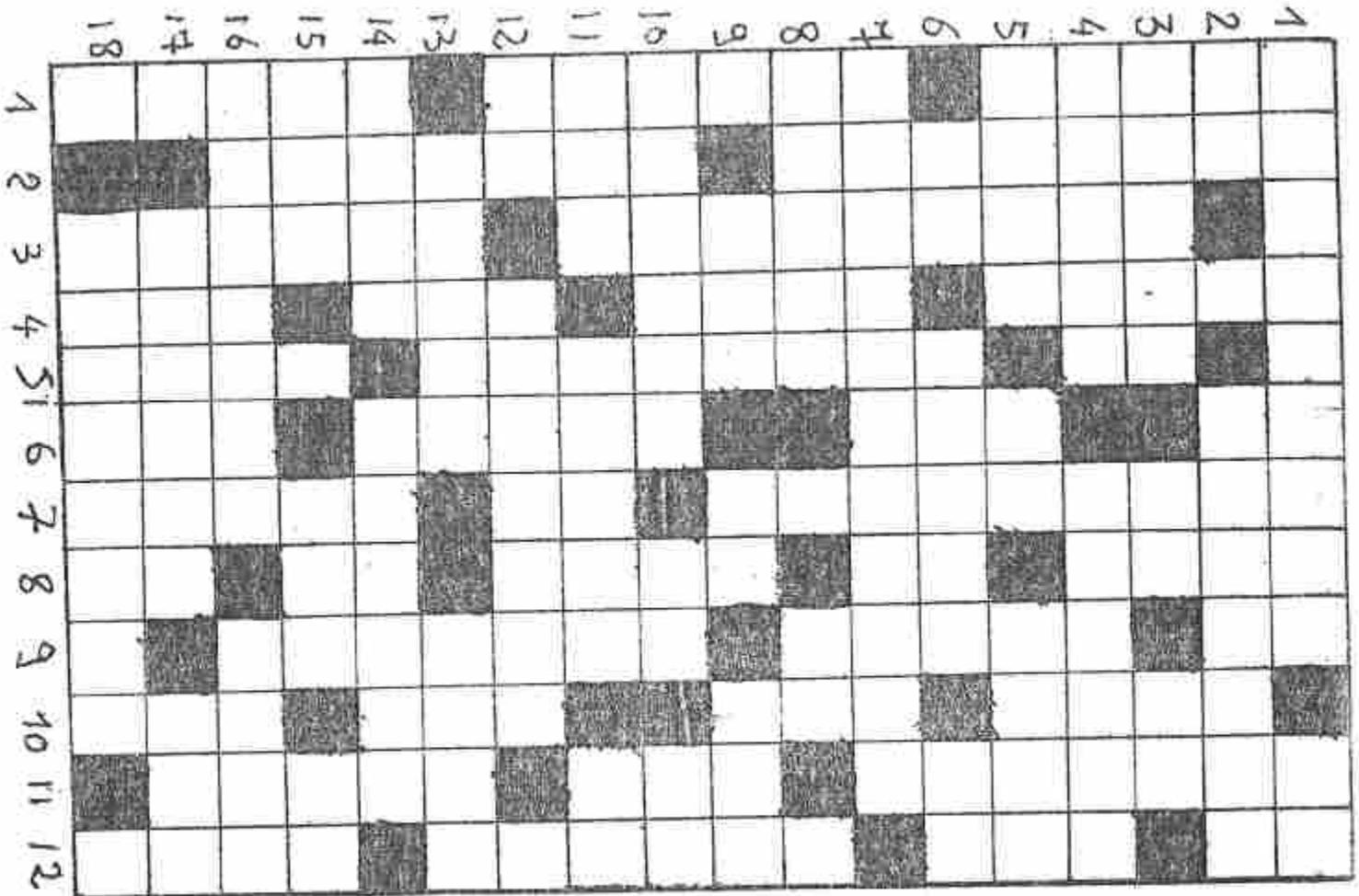
“ Le Cliché ”

développement rapide
des travaux d'amateurs



travaux d'artisanat
chaies, coussins,
tissage, vannerie ~

muscles ossifiés géant pour les enfants



Horizontalement

1 Une hirondelle ne le fait pas, dit le proverbe. Tête d'homme. - 2 Au bout du Sahara. Fruits à noyau qui servent de pendants d'oreilles. - 3 Boîtes pour bulletins de vote. Portée de rire. Langue de troubadour. - 4 Le vide. Etat d'une personne aveugle. - 5 Mit en circulation. Sud-est. Personne qui y évolue. - 6 Existe. Petit oiseau chanteur. Surtout, il y a. - 7 Son repas préféré ne se conçoit pas sans... insectes ! - 8 Les sportifs y évoluent. Mot d'enfant. - 9 Baigne l'Égypte. Pour son De bonne heure. - 10 Qualifie une voie étroite. Corps diplomatique. Tête de raton. - 11 Elle vit le jour d'une côte d'Adam. Logement des abeilles. Aluminium symbolique. - 12 Ille des Rhéains. Dessiner sur le corps. - 13 Formation militaire. A lui. - 14 Faire quelque chose. L'autonne est une. - 15 Entourée d'eau. Forme de devoir. Quatrième note. - 16 Parle de la minute. Malpropre. - 17 Heureux celui qui est né sous une bonne. Le bambin en est un. - 18 Elle est rendue par le juge.

Verticalement

1 Fruit à noyau. Mettre en quarantaine. Pas malaisés. - 2 Peu souvent. Adepte, contre son gré, de la canne blanche. - 3 Venue au monde. Les filles du frère. - 4 Contestent. Lot. Action de tirer. Enlève. - 5 Saint abrégé. Son cœur, s'il en a un, est plein de scélérateuse ! Bébé à ne. - 6 Démonstratif retourné. Terme de tennis. Possédées. Parle. - 7 Commerce d'accessoires de couture. A l'entrée de Cologne. Prénom féminin. - 8 Invoque Dieu. Quatre romain. Forme du verbe échoir. Tête d'ivraie. Dans. - 9 Entre la et do. Bouche à feu. Divinités. - 10 Partie du jour. Père de raton. Se dit pour Rio de Janeiro. Grain de chapellet. - 11 Il vaut cent ares. Précède pro nobis. Gonfle. - 12 Parties du squelette. Est-sud-est. Cheval reproducteur. Donne de l'altr.

Solutions dans le prochain numéro

PROMENADES A PIED EN PARTANT DE CORPS

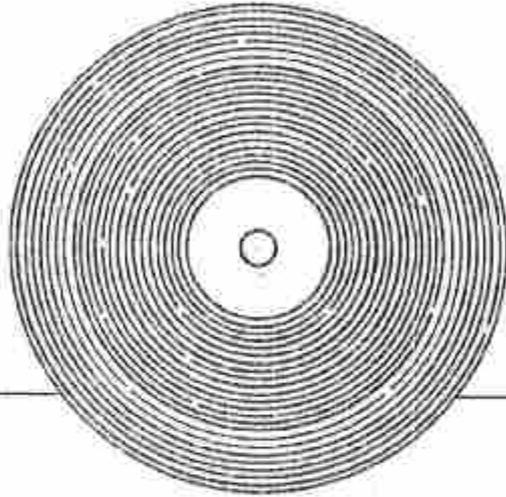
- LE BOUSTIGUE: (départ derrière la Colonie Ste Geneviève)
Par le sentier de gauche.....45mn
Par le Cliché (sentier de droite).....1 h
- LE BOUSTIGUE PAR LA FORET: (départ de la route de la Salette)
Sentier de Serre Long.....30mn
- COL D'ASPRES: départ de Buustigue.....2 h
- LE JOURNAL : départ de boustigue.....4 h
- LA SALETTE : du séminaire St Joseph (1 km en direction
de Grenoble) Mauvais sentier.....3 h 30mn
: départ de St Jullien (sentier des Pères).....2 h
- LES RAVIOLES: départ du séminaire St Joseph3 h
- LE GARGAS : départ du sanctuaire de La Salette.....1 h
- LE LAC DU SAUTET: départ sous Lara.....20mn
: départ sous le cimetière.....20mn
: départ de la Chapelle St ROCH.....30mn
: départ du Village de vacances
{sentier longeant le lac, en cul de sac....1 h
- SENTIER DU CANAL D'ARROSAGE:
départ au-dessus de la vieille citerne
promenade très fraîche en été. Avec enfants

PROMENADES A PIED DANS LA REGION

- L'OBIOU 3heures
- LES LACS DU VALGAUDMAR: LAUZON : 1h (départ du Gioberney)
: VALLONPIERRE : 3h (départ des Andrieux)
: PETAREL : 3h (départ des Andrieux)

1

Ce disque a un certain nombre de sillons abîmés. Combien en reste-t-il d'intacts ?



Le message

En prenant une lettre dans chacun des mots suivants, toujours à la même place, vous obtiendrez la devise de la Ville de Paris, qui a pour emblème un vaisseau.

SIL - CLE - LET - OST - ETE - OBI - CAL - OTE -
 STE - MUE - OPE - CAS - GRE - BLE - SEN - PSI -
 LIS - ISO - ANA - REG - ASA - COL - EMU -
 UBU - TRI - PEU - EPI - LAC - EST.

2

Titre bouleversé



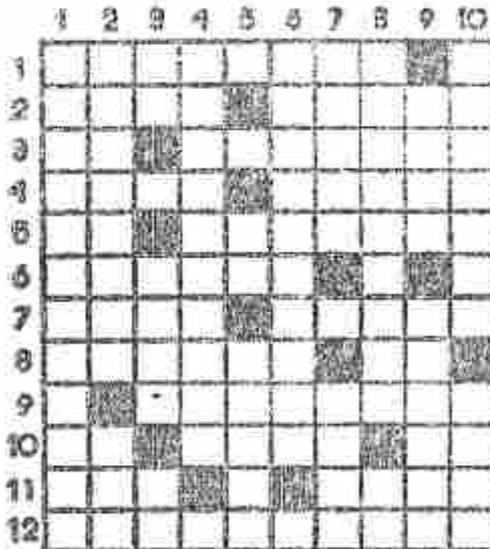
De fil en aiguille

Trouvez le synonyme qui aurait pu figurer à la suite de notre liste :

Impitoyable - Implacable -
 inexorable - inflexible.

3

4



HORIZONTALEMENT - 1. Une belle lettre d'imprimerie - 2. Elle peut être fixe - Génitrices - 3. Conjonction - Couvert - 4. Enlevé - Demeuré - 5. Pronom - Habitant d'une ville du Midi - 6. Fleurs - 7. Compagnon de peu - Volume - 8. Séparé - Saint Normand - 9. Pétrole lampant - 10. Possessif - Capitale du Yémen - Article - 11. Le "moi" - Compositeur Italien - 12. Elle a ravagé les confins du Sahara.

VERTICALEMENT - 1. Ils travaillent dans une imprimerie - 2. Ils font travailler les imprimeurs - il met longtemps à devenir sûr - 3. Règle - Archipel d'Océanie - Langue - 4. Armes de certains navigateurs - 5. Note - On écrit cette langue avec des caractères particuliers - 6. Celle des quidiens est nécessairement très rapide - 7. Inusité - Mère - 8. Elle s'en prend à la peau - Champion - 9. Greffe - Certaines lettres manuscrites - 10. Port belge - Département français.

SOLUTION DANS NOTRE PROCHAIN NUMERO