

L'été chaud et doré est arrivé !
Le ciel pur est d'azur !
L'air immobile est tranquille !
Le soleil brille

Michèle Mahé, Adjointe chargée des affaires sociales.

Les reconnaissez-vous ?



Photo des classes de 1962

Jardinage *Par Marie-Claude et Pierre Bellamy*

En patois *par Pierre* :

Au printemps, dans le courtil, on camioune le fumieu, on beuche la terre, on sème les pataches, les lisètes, les carottes, la porée, les navious, les rutaous, les ptits pouéz. Après une boune vépré, on alleu au cellieu bère une bolée de cidre au pieu du fût.

Traduction :

Au printemps, dans le jardin, on transporte avec un camion en bois (sorte de brouette) le fumier. On bêche la terre, on sème les pommes de terre, les betteraves fourragères (pour animaux), les carottes, les poireaux, les navets, les rutabagas et les petits pois.

Autrefois, l'école privée des filles

La plus ancienne des quatre écoles de Guignen était l'école privée des filles. C'est en effet sous le règne de Louis XIV, en 1714, que Claudine Charpentier, Jeanne Gicquel, Guillemette Jacqueline et Julienne Le Viel, quatre pieuses demoiselles de la paroisse, fondèrent dans le bourg une école charitable destinée à accueillir les filles pauvres de Guignen. Cette institution fut établie au n° 9 actuel de la rue du Couvent. La direction en fut confiée à des religieuses, hospitalières de Saint-Thomas de Villeneuve. On remarquera que c'était, pour l'époque, montrer beaucoup d'intérêt et de sollicitude à l'égard de l'éducation des fillettes, dont on se souciait généralement assez peu. De fait, elles étaient le plus souvent élevées, voire instruites, par leur mère, et strictement cantonnées aux travaux du ménage et de la ferme.

À la Révolution, le bâtiment, qui ouvrait précisément face au portail principal de l'ancienne église, devint pour un temps la gendarmerie, assortie de la prison, de l'éphémère canton de Guignen. Lorsque l'enseignement put y reprendre, Mlle Esnaud en fut la première institutrice. Elle exerça jusqu'en 1859, année où elle céda la place à des religieuses de la Providence de Ruillé-sur-Loir. Alors réparties en deux classes, les élèves étaient une centaine durant l'hiver, nombre qui se réduisait à une vingtaine avec l'arrivée des beaux jours, car les filles de cultivateurs étaient bien souvent requises par leurs parents pour les aider aux travaux des champs. Les institutrices le regrettaient vivement, mais elles ne pouvaient pas lutter. L'école accueillait les jeunes enfants des deux sexes en maternelle.

À la rentrée scolaire de 1962, la congrégation des Filles de Jésus de Kermaria reprit la direction de l'école laissée par les Sœurs de la Providence. La mixité y fut instaurée en 1964, année où les locaux de la rue du Couvent furent abandonnés au profit de trois classes prêtées par le tout nouveau collège. Parmi les institutrices ayant enseigné dans cette école, on peut notamment citer sœur Bernadette (Anne-Marie Bellamy), Mlle Yvonne Dayot, Mlle Angèle Ollivier, Mme Callec, Mme Ferron.



Classe de maternelle

Jean-Pierre Vache

L'alimentation

Si manger sainement est la formule gagnante pour rester en meilleure forme, c'est d'autant plus vrai pendant la saison de la chaleur. Avec le soleil, le corps a besoin d'une alimentation appropriée pour rester vif et en bonne santé.

Que se passe-t-il dans notre organisme pendant l'été ?

Le corps humain s'adapte à chaque changement de saison. En été, il doit être prêt à supporter la chaleur.

Une élévation de la température ambiante entraîne des conséquences aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur du corps. En effet, pour le fonctionnement normal de l'organisme, il devra maintenir la température corporelle à une certaine valeur.

Gâteau aux pommes léger et gourmand

Pour 6 personnes / Préparation 20 min / Cuisson 40 min

2 œufs	70g de farine
100 ml de lait ½ écrémé	1 sachet de levure
20g de beurre fondu	4 pommes
50g de sucre roux	Cannelle ou Vanille (<i>Facultatif</i>)



1. Préchauffez le four à 180°C (th.6).
2. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le lait et le beurre fondu.
3. Ajoutez le sucre roux, la farine et la levure.
4. Mélangez bien pour obtenir une pâte fluide et homogène.
5. Pelez et épépinez les pommes puis coupez-les en très fines lamelles.
6. Déposez les dans un plat beurré.
7. Versez le mélange liquide sur les pommes.
8. Enfournez et laissez cuire environ 40 min.
9. Servez tiède de préférence.

Nini Peau d'chien - Aristide Bruant



Quand elle était p'tite
Le soir elle allait
À Saint'-Marguerite
Où qu'a s'dessalait :
Maint'nant qu'elle est grande
Elle marche le soir
Avec ceux d'la bande
Du Richard-Lenoir

À la Bastille
On aime bien
Nini Peau d'chien :
Elle est si bonne et si gentille !
On aime bien
Nini Peau d'chien,
À la bastille

Elle a la peau douce,
Aux taches de son,
À l'odeur de rousse
Qui donne un frisson,
Et de sa prunelle,
Aux tons vert-de-gris,
L'amour étincelle
Dans ses yeux d'souris.

À la Bastille
On aime bien
Nini Peau d'chien :
Elle est si bonne et si gentille !
On aime bien
Nini Peau d'chien,
À la bastille

Quand le soleil brille
Dans ses cheveux roux,
L'génie d'la Bastille
Lui fait les yeux doux,
Et quand a s'promène,
Du bout d' l'Arsenal
Tout l'quartier s'amène
Au coin du Canal.

À la Bastille
On aime bien
Nini Peau d'chien :
Elle est si bonne et si gentille !
On aime bien
Nini Peau d'chien,
À la bastille