

PERSONNEL DES USINES DE PLANÈZE

L. MARBOT & Cie.

Neuvic-sur-l'Isle (Dordogne)

Ne craignons pas de prendre des initiatives

NOUS avons déjà insisté sur l'approche d'une crise sérieuse dans l'industrie et le commerce en général, qui se produit dans notre propre branche comme dans les autres.

La concurrence devient très sérieuse; la clientèle très exigeante.

Au retour de nos congés annuels, qui nous ont procuré la détente nécessaire dans notre année de labeur, nous savons, grâce à nos prévisions, quels sont les buts à atteindre. Notre programme nous est fixé. Nous connaissons la quantité et les types des articles à fabriquer et à vendre, les conditions de la réalisation de cette production, avec quelles machines, quelles matières, quel personnel, etc.... Nous ne travaillons pas à l'aveuglette, notre ligne de conduite est tracée jusqu'en fin d'année. Mais pour parvenir à ce but, il faut que chaque personne responsable d'un travail, si modeste soit-il, connaisse à fond ce qu'elle doit faire, y réfléchisse de façon plus ou moins approfondie suivant la difficulté des problèmes qui se posent à elle, puis organise son action présente et à venir afin de tout régler sans rien laisser au hasard.

Là intervient la part vraiment personnelle dans notre tâche. Notre système de travail trace un chemin, mais il nous appartient de le suivre et d'y progresser.

L'initiative personnelle a une place très grande dans la réalisation du programme de tout chef de service, cadre, agent de maîtrise ou employé. Sans prendre à tout instant d'heureuses initiatives, les uns et les autres seraient incapables de remplir leur rôle. Elle en a une également dans le travail de l'ouvrier. La machine ne fait pas tout; seule, elle ne fait rien; c'est celui qui la manœuvre qui a l'initiative et de lui dépendra qu'un travail exécuté sur elle

La machine de montage ignore si la pauserie de la tige qui lui est présentée est du box ou de la vachette, si le cuir est sec ou souple, s'il se prête ou s'il est cassant, c'est le monteur qui apprécie ces conditions et qui doit donc agir en en tenant compte.

Pour chaque machine, des services de production de tels exemples pourraient être trouvés.

Sans initiative, pas de bon travail, pas de rendement, pertes plus élevées et salaires moindres.

En être intelligents, comprenons toujours avant d'agir ce que nous avons à faire, réfléchissons à la meilleure façon d'effectuer le travail que représente notre devoir d'état et procédons ensuite au mieux suivant notre conscience.

Tout deviendra alors plus facile et les bons résultats récompenseront nos efforts.

M. EDOUARD

GARE de DOUZILLAC

Distante de 3 kilomètres de la gare de Neuvic et 8 kilomètres de celle de Mussidan qui sont les plus proches, la coquette commune de Douzillac a été récemment dotée, au lieu dit les Nioutouneix, d'une station de chemin de fer qui rendra d'appréciables services à ses habitants et à ceux de certains villages et communes de la Double, tels que Beauronne, qui devaient faire de longs parcours pour prendre le train.

Tous les convois omnibus s'y arrêtent, et au

départ de Bordeaux ou de Périgueux, chacun d'eux est muni d'une voie portant l'inscription "Douzillac" pour permettre aux usagers d'accéder facilement aux quais à la descente du train.

Dans quelques mois, Saint-Léon-sur-l'Isle, bourgade non moins agréable que Douzillac, bénéficiera également d'un arrêt semblable au lieu dit Beau-séjour, équidistant de 3 km. 500 des gares de Neuvic et de Saint-Astier. Nous en reparlerons après l'inauguration qui s'annonce solennelle.



Monsieur Yvon DELBOS coupe le cordon symbolique devant une foule nombreuse et enthousiasmée, le jour de l'inauguration

**Le client est notre maître
Faisons donc le travail parfait pour le satisfaire
De lui dépend notre gagne-pain**

TANNAGE DES PEAUX

(Suite)

Purge de chaux - Procédés mécaniques

Signalons le *pierrage* et le *recoulage* consistant en trempages dans l'eau et en façons sur le chevalet de rivière, à l'aide de courses. Le travail peut être effectué mécaniquement par le foulon-hérissin constitué par deux cylindres armés de dents, travaillant à la façon de laminoirs, au-dessus d'une cuve remplie d'eau. La peau passe entre les deux cylindres travailleurs et subit à la fois leur pression et leur frottement, ainsi qu'un sérieux lavage.

Procédés chimiques - Par les acides

ACIDE SULFURIQUE. — Ce corps, employé comme déchaullant par beaucoup d'industriels, surtout dans la région mazamétaine, est nettement à déconseiller. Le sulfate de calcium, SO_4Ca , est pratiquement insoluble et reste entre les fibres du derme. De plus, la peau retient énergiquement une partie de l'acide sulfurique qui n'est pas éliminé au lavage, et porte, par la suite, un grave préjudice au cuir.

ACIDE CHLORHYDRIQUE. — Offre l'avantage de donner avec la chaux un chlorure très soluble. Mais les cuirs déchaullés ainsi offrent une couleur foncée, un manque de souplesse et une fleur souvent rugueuse.

L'acide chlorhydrique commercial, coloré en jaune par des sels de fer, produit souvent, sur cuir, des taches, occasionnées par la formation de tannate de fer.

ACIDE ACÉTIQUE. — Si on emploie l'acide commercial impur, chargé de produits goudronneux (acide pyro-ligneux), on peut tacher la peau. Cet accident est évité par l'emploi de l'acide acétique incolore. Mais on ne peut éviter une certaine *crispation* de la fleur et un grisaillement désagréable du cuir.

ACIDE LACTIQUE. — La solution commerciale de cet acide qui renferme 50 % d'acide pur est employée à la dose de 0 litre 5 pour 100 kgs. de peau en tripe.

On met les peaux à déchauller dans de l'eau tiède, le tout placé dans une coudreuse. On y ajoute la quantité voulue d'acide dissoute au préalable, dans une dizaine de litres d'eau. On met l'appareil en mouvement; et, de temps à autre, on arrête pour surveiller la marche de la manipulation. Le déchaullage est terminé quand les différentes peaux de l'habillage ne sont plus tachées en rouge par la phénolphtaléine employée comme réactif indicateur.

Un simple lavage suffit pour éliminer le lactage de calcium formé, qui est soluble.

Le bain de la coudreuse peut être utilisé pour une autre opération ultérieure de déchaullage.

ACIDE FORMIQUE. — Doit être ajouté progressivement, au cours du déchaullage, sinon on risque de brûler les peaux.

Dose: 300 grammes d'acide commercial pour 100 kgs. de peau en tripe.

ACIDE BUTYRIQUE. — Dose: 600 grammes pour 100 kgs. de peau en tripe.

SUCRE. — Quoique le sucre ne soit pas, à proprement

parler, un acide, il a la propriété de se combiner à la chaux pour donner un saccharate de calcium qui est soluble. Pour cette raison, les mélasses, dans certains cas, sont utilisées comme déchaullants. Leur seul inconvénient est leur prix trop élevé.

PAR LES CONFITS. — Ce sont des substances de nature complexe utilisées dans le déchaullage et qui ont en outre la propriété de dissoudre les crasses et de *dégonfler* énergiquement la peau (ou, comme on dit, de l'*abatire*).

On utilise: les confits d'excréments, les confits de son, les confits artificiels.

Les confits d'excréments ont pour base, soit la fiente d'oiseaux, soit la crotte de chien. Les confits de fiente ont une action violente sur la peau. Leur usage n'est pas à recommander. Les confits de crotte de chien ont une action plus régulière, quoique énergique.

Tous ces confits agissent par les corps résultant de leur fermentation bactérienne. Leurs effets ne sont pas constants. De plus, ils *vident* la peau, ce qui est un inconvénient lorsqu'elle est naturellement creuse.

Les confits de son ont une action beaucoup plus douce que celle des confits d'excréments. On les prépare en versant de l'eau chaude sur du son bien propre. On ajoute une petite quantité d'un ancien confit et on maintient la température du bain à 28-30°. Il ne tarde pas à se déclarer une fermentation, au cours de laquelle il se produit de l'acide lactique et de l'acide acétique qui sont les agents de déchaullage. Les confits de son présentent parfois des fermentations anormales qui tachent les peaux.

(à suivre)

Extrait du « Manuel du Tanneur » par P. HUE

(1) Ensemble des peaux traitées.

Le bureau du personnel nous communique :

AVOIR CONSCIENCE DE SON TRAVAIL

Il est réconfortant de remarquer l'effort de travail produit par l'ensemble du personnel. Cet effort est à constater surtout dans les ateliers de fabrication.

Par contre, il est désagréable de remarquer la carence des services annexes : casse-croûte à toute heure, promenades dans l'usine, préparatifs 1/2 heure avant la sirène, etc...

Pourtant, il existe pour chacun une prime de rendement afin que le personnel à l'heure ne soit pas défavorisé vis-à-vis du personnel aux pièces.

Aurions-nous à regretter d'avoir donné cette prime ? Non, car un grand nombre la méritent.

Souhaitons que tous comprennent leur devoir et que la pendule du portier ne verra pas toujours les mêmes visages les premiers.

Allocations Familiales

Nous attirons votre attention sur la loi n° 48-1078 du 7 juillet 1948, publiée au Journal Officiel du 8 juillet, qui modifie la législation en vigueur sur les prestations familiales en ce qui concerne le point particulier des allocations "Maternité".

Jusqu'à la promulgation de ce nouveau texte, cette allocation n'était attribuée pour la seconde naissance et les suivantes que si chacune de ces naissances s'était produite dans les trois ans de la précédente maternité.

Désormais elle sera attribuée :

1°) Pour la seconde naissance, si celle-ci s'est produite dans les trois ans de la première maternité ou dans les cinq ans du mariage.

2°) Pour la troisième naissance, si celle-ci s'est produite dans les trois ans de la précédente maternité, les six ans de la première maternité ou les huit ans du mariage.

3°) Pour les naissances suivantes, sans conditions de délai.

Corrigeons nos défauts et ne parlons

CONCOURS DE COUTURE PETITS-POINTS

Voici les résultats du premier concours de cette opération de la chaussure :

| Classement et NOMS | Ateliers | Nombre de points obtenus | PRIX |
|--------------------|----------|--------------------------|------------------------------------|
| 1° MONDOUX | 421 | 103 | 1.000 francs et une blouse blanche |
| 2° JEANNETEAU | 424 | 100 | 800 francs |
| 3° POPPI | 431 | 99 | 600 " |
| 4° NAUDET | 423 | 95,5 | 400 " |
| 5° ECLANCHER | 422 | 85,5 | 300 " |

Nos sincères félicitations.

Nous osons espérer que l'effort qui aura permis aux concurrents d'acquiescer un doigt indispensable ne sera pas vain, et qu'au contraire, ils auront à cœur de se perfectionner sans cesse, non pas uniquement pour obtenir les premières places dans d'éventuelles compétitions, mais par conscience professionnelle et pour leur plus grande satisfaction.

La couture petits-points est une façon très importante, car c'est elle qui lie la semelle à la tige en revêtant le double avantage d'offrir les garanties de solidité et de présentation.

Un point visible et régulier, toujours à égale distance du bord de la première, dénote un ouvrier qualifié, qui, par l'inclinaison qu'il donne à la chaussure sur la machine et par le choix des "tablettes" ou guides appropriés, corrige les défauts du passeur en trépointe et facilite le travail du fraiseur de lisses.

Chercher à toujours mieux faire, c'est développer à son insu les facultés qui facilitent un travail irréprochable

LES EXAMENS DU COURS COMMERCIAL

Le 10 juillet, Mademoiselle MORIZE, Vice-Présidente de la Fédération des Sociétés et Professeurs de Sténo-Dactylographie du Sud-Ouest, a été déléguée à NEUVIC pour y présider, avec son dévouement et son impartialité bien connus, les examens du Cours Commercial.

Aux élèves du CENTRE PROFESSIONNEL MARBOT étaient venus se joindre les autres élèves de Mademoiselle POUGET : Cours de Sténo-graphie du Collège Moderne de Jeunes Filles et Cours Commerciaux de Mussidan ; en tout une soixantaine de candidats.

Nous vous en donnons aujourd'hui le palmarès.

Si quelques-uns d'entre-vous éprouvent une déception, qu'ils ne se découragent pas ; interrogez-vous en conscience et convenez que vous n'avez pas toujours fourni, au cours de l'année écoulée, l'effort patient, régulier, soutenu qui force le succès. Vous en déduirez qu'en donnant votre maximum dans la nouvelle période scolaire qui s'ouvrira bientôt, vous obtiendrez, vous aussi, les heureux résultats que vous n'avez pu atteindre cette année.

Mais la plupart d'entre vous ont réussi au moins en une matière : c'est un encouragement à travailler plus assidûment les points faibles. Ce qu'il faut, surtout, c'est se remettre en mémoire la morale du bon La Fontaine : Rien ne sert de courir... Combien se sont mis à l'entraînement quinze jours seulement avant l'examen ?

Nous l'avons dit et nous le répétons : le Cours Commercial MARBOT n'est pas uniquement destiné à la formation de nouveaux employés, mais, surtout, au perfectionnement de ceux déjà en place. Ne vous trouvez jamais

"trop savant", ne vous croyez jamais "arrivé à un terme", semblables à l'alpiniste que tente sans cesse un pic plus élevé que la plate-forme où il vient d'aboutir, fixez vos regards sur des plans ascendants.

Votre Direction met à votre disposition le temps, le matériel, les professeurs ; ce qui compte, ce n'est pas un succès scolaire, c'est sa répercussion dans votre travail journalier ; vous n'aurez fait votre devoir professionnel tout entier que si, chaque mois, vous pouvez noter un progrès dans votre culture générale, dans l'exercice de votre profession, — si, chaque année votre nom s'inscrit, en bonne place, dans un palmarès qui est votre joie et la seule récompense due à la sollicitude de votre Direction et au dévouement de vos professeurs.

A l'occasion des Examens Fédéraux, les élèves du Collège Moderne et des Cours Commerciaux de Mussidan ont été autorisés à visiter l'usine ; ils expriment leur gratitude à Monsieur le Directeur et à Monsieur DUBOS, chef du Personnel, à qui elles ont dû cette faveur, ainsi qu'à Monsieur DUTOUR dont la complaisance inépuisable, les explications claires et détaillées ont fait, de cette visite, une agréable leçon de choses.

Nous tenons également à remercier très chaleureusement Monsieur WEISSMAN qui a bien voulu assurer la surveillance des épreuves, ainsi que Messieurs KERNER et Henri FAURE qui ont contribué à la bonne tenue de la session.

M-Th. POUGET

VOICI LES RESULTATS OBTENUS

STÉNOGRAPHIE

100 mots minute - Lucette PERVIEUX (T.B.) - Josette SANDILHON.

90 mots - Louise ARNAULT (B.) - Marcelle CALANDREAU (B.) - Jacqueline ALLEMANDOU.

80 mots - Alice PRIVAT (A.B.) - Eliane PEYRU-CHAUD (A.B.) - Gilberte HARDY - Yvonne RONGÉRAS - Pierrette ASTARIE - Josette MOUNET - Jeanne CHARMARTY.

60 mots - Suzanne PINAT - Paulette ROUSSEL - Lucette GRAS - Annie MORTÉMOUSQUE - Jacqueline MOUNET - Violette NOYER.

Calligraphie - Josette SIMONET (A.B.) - Yvette MARGERIDOU (A.B.) - Janine GROLEAU (A.B.) - Janine DESMOULINS-GARD (A.B.) - Huguette COPPIN (A.B.) - Simone BROUILLAUD (A.B.) - Henriette REY (A.B.) - Suzanne JOUIN - Colette PLAZIAT - Raymonde RAYMONDIE - Sylvette JEAMMET - Raymonde RATIER.

DACTYLOGRAPHIE

Section de 30 à 40 mots - Henriette SAUMANDE (B.) - Yvonne GREILSAMMER (A.B.) - Lucette HAUBOURDIN (A.B.).

Section de 20 à 30 mots - Pierrette ASTARIE (T.B.) - Marcelle CALANDREAU (T.B.) - Lucette PERVIEUX (B.) - Louise ARNAULT (B.) - Jean-

nette ARDY (B.) - Gilberte HARDY (A.B.) - Jacqueline LAMONTAGNE (A.B.) - Gilberte DEPEL-CHIN (A.B.) - Jacqueline ALLEMANDOU (A.B.) - Monique DEVEL - Suzanne DAUNAT.

Section de 10 à 20 mots - Michel DUMOULIN (B.) - Janine DESMOULINS-GARD (B.) - Huguette COPPIN (B.) - Monique BAZENET (B.) - Yvonne RONGÉRAS (B.) - Geneviève MANET (A.B.) - Guy MAZIÈRES (A.B.) - Janine MAZIÈRES - Guy BOST - Pierrette VERGNAUD - Colette BAZENET - Paulette ROUSSELY - Jeannette GHARMARTY.

Courrier à 80 mots - Pierrette ASTARIE

Comptabilité : degré élémentaire (1^{re} année) : Fernande GIRAUDEL - Andrée AURIOL - André AUBERTIE - Christian QUENARDEL.

Anglais : Lucette HAUBOURDIN - Lucette PERVIEUX - Laurance VOLON - Marcel DUTEUIL - Paulette LABRUE.

En outre, Mademoiselle Lucette PERVIEUX a passé brillamment, à PÉRIGUEUX, le C.A.P. de Sténo-Dactylographie, auquel a été admissible Mademoiselle Monique DEVEL.

Enfin, Mademoiselle Fernande GIRAUDEL a subi avec succès l'examen de Teneur de Livres de la S.C.F.. Ajoutons que le Centre MARBOT avait été dignement représenté au Congrès de la Fédération des Sociétés de Sténo-Dactylographie à BERGERAC, où elle s'était classée 1^{re} de sa série, en Sténo-graphie.

Nos meilleures félicitations.



Un groupe de candidats dans lequel notre Directeur, avec bonne grâce, a bien voulu prendre place aux côtés de Mademoiselle MORIZE. Il est regrettable qu'à part deux ou trois, les élèves MARBOT n'y figurent pas ; la sortie tardive de la salle d'examen les avait fait se précipiter vers leur déjeuner.....

SIL...
piè...
des ma...
uniquem...
Le tr...
helleme...
importan...
sables ;
être remp...
C'est...
pièce vien...
nage e...
une opé...
exécute...
paration...
généraleme...
L'ajuste...
nombreux...
parce que...
soit enfin...
travail est...
cours à la m...
Il arrive...
pas d'un ou...
pièces assez...
cer, les déco...
dont il dispo...
(marbres, vi...
ses instrume...

MAN...
Atelier de...
tituant le dess...
de montage, s...
sont découpée...
de couteaux d...
formes et po...
plans prêts a...
La plupart...
sont assez dé...
une attention...
Les emp...
charpente de...
sentation dep...
la qualité des...
C'est pour...
le personnel d...
coupeurs de ch...
naissances et a...
vail par l'emp...
confiées. Les ré...
ditions et ce n'e...
nous pouvons co...
et matérielle.

CC...
Champig...
Dans une caisse...
fondeur et de 1 m...
de 0 m. 08 à 0 m...
gée avec un quar...
de champignons, q...
couche de terre et...
rement et recouvre...
tiendrez humide par...
plus tard (six à h...
premiers champign...
au moins deux ann...
l'humidité, on aura...
La caisse doit...
lieu où la lumière...
même la partie obs...
exemple.
Il faut acheter le...
kilogramme pour...
superficie de moules...
Cependant, si on...
voici des procédés...
Premier procédé...
une moule ou couche...
quantité de blanc qui...
un trou au fond du...
blanc, puis on remp...
en y marchant d'un...
blanc est répandu dan...
1000 et on le sépare pa...
suc pour les conserve...
Deuxième procédé...
ou fente de cache, on

IL est vrai que bon nombre d'opérations d'usinage de pièces mécaniques sont actuellement effectuées par des machines-outils, il existe des travaux qui dépendent uniquement de la main de l'ouvrier.

Le travail de l'ajusteur est en effet un travail essentiellement manuel ou ne nécessite que des machines peu importantes, simplement commodes, mais non indispensables; telles les perceuses qui pourraient à la rigueur être remplacées par des chignolles électriques ou non.

C'est presque toujours une opération de finissage; la pièce vient généralement de la division fraisage ou tournage et il n'y a que peu de chose à y faire; généralement, une opération de perçage que la fraiseuse n'a pas pu exécuter, parce qu'elle nécessitait une trop longue préparation, ou une retouche peu importante et concernant généralement la présentation et l'aspect de la pièce.

L'ajusteur exécute également les travaux (et ils sont nombreux) qui ne peuvent se faire à la machine, soit parce que la pièce est trop volumineuse pour être fixée, soit enfin et c'est le cas le plus fréquent, parce que le travail est trop minime, pas assez payant pour avoir recours à la machine.

Il arrive aussi, surtout dans les usines ne disposant pas d'un outillage complet, que l'ajusteur ait à faire des pièces assez complexes. Son rôle consiste donc à les tracer, les découper en entier et les achever avec des outils dont il dispose: à savoir ses instruments de traçage (marbres, vis-pointe à tracer, trusquin, équerre, règle), ses instruments tranchants (burin, bédane, scie, gouge)

et ses limes de toutes sortes, servant à la finition (à l'ajustage).

Il est parfois amené à se servir d'une machine-outil assez simple, l'étau-limeur qui lui est précieux dans certains travaux d'ébauche, plutôt par son rendement que par cote-précision, encore que celle-ci de l'ordre de 1/10 de m/m soit suffisante pour certains travaux.

L'ouvrier ajusteur doit avoir également quelques notions de trempe, car il est amené à faire des outils de coupe devant être trempés. Mais c'est lui qui, bien souvent dans les ateliers peu importants, trempe les pièces d'acier et les fait revenir.

Il doit aussi disposer de quelques rudiments de forge, ne serait-ce que pour confectionner ses outils ou faire de menues pièces ayant plus avantage à être forgées que d'être prises dans la masse.

Travail précis, l'ajustage demande de la part de l'ouvrier une grande attention, car il ne peut se baser sur aucun repère juste, les tracés au pointeau étant toujours plus ou moins approximatifs.

Il ne doit également pas oublier que son travail peut être détruit par un coup de lime malheureux et ceci l'astreint à un contrôle fréquent de ses cotes. La maîtrise de l'œil vient chez l'ajusteur beaucoup plus tard que celle de la main; en effet, alors que nombre de jeunes ouvriers possèdent un bon coup de lime, après quelques années de pratique, rares sont ceux qui sont capables d'apprécier à quelques dixièmes de m/m une dimension.

AUPETIT, dessinateur, Service 700

Le 9 août, vers 15 heures, un déclenchement du secteur par la foudre fut constaté sans qu'aucun dégât n'ait été remarqué dans les appareils ou sur les lignes. Les responsables de la Centrale procédèrent donc à la remise en route; mais le jour suivant, un violent court-circuit se produisit entre la phase haute-tension et la carcasse du transformateur, ce qui, après contrôle, fit déceler que les sorties haute-tension étaient complètement brûlées. La réparation qui s'imposait dura du 10 août à 14 heures au 11 août à 11 h. 55, et le 17, relativement à ces accidents, le transformateur qui avait souffert dut être remplacé, ce qui nécessita plusieurs jours. Tous ces cas nous auraient empêchés de travailler si nous n'avions eu recours à notre groupe électrogène Diesel 600 H.P. Il en aurait été de même pendant l'ouverture des vannes si notre force motrice eut dépendu des turbines hydrauliques.

Nous avons déjà dit qu'au maximum, 10 minutes après une panne du secteur, notre Diesel est en marche et le travail reprend dans les ateliers sans que l'on se rende compte de la gravité des causes de l'arrêt qui se trouve ainsi minimisé.

Félicitons-nous donc de disposer d'un tel organe qui nous a dispensés et nous dispense encore de décaler les heures de travail, soit pendant les restrictions de courant soit pour toute autre cause. Félicitons aussi ceux qui eurent la "main heureuse" de le découvrir en Normandie et de le faire acheter par l'Entreprise, comme tous ceux qui, à quelque titre que ce soit, contribuèrent à son long et délicat montage, et remercions enfin ceux qui sont chargés de sa marche et qui ont à cœur de le maintenir toujours en parfait état.

MANIPULATION 401

Atelier de coupe et de préparation des matières constituant le dessous de la chaussure, c'est à dire: premières de montage, semelles, talons. Toutes ces matières en cuir sont découpées sur des presses automatiques au moyen de couteaux dits "emporte-pièces" afférents aux diverses formes et pointures, puis terminées et emballées par plans prêts à être livrées aux ateliers de fabrication.

La plupart des opérations exécutées dans cet atelier sont assez délicates et nécessitent de la part des ouvriers une attention soutenue et une connaissance parfaite des matières employées, car elles exigent une parfaite charpente de la chaussure, et de leur qualité, de leur présentation dépendent en grande partie, la présentation et la qualité des souliers terminés.

C'est pourquoi nous recommandons constamment tout le personnel du service mais plus particulièrement aux coupeurs de chercher toujours à approfondir leurs connaissances et améliorer sans cesse la qualité de leur travail par l'emploi judicieux des matières qui leur sont confiées. Les résultats du service dépendent de ces conditions et ce n'est que si elles sont bien remplies que nous pouvons compter en retirer une satisfaction morale et matérielle.

CHAUMARD Louis

Contremaitre à la Manipulation 401



Le chef et le personnel de la Manipulation 401

CONSEILS UTILES

Champignonnière économique

Dans une caisse de bois blanc d'environ 0m.50 de profondeur et de 1 mètre de surface, placez une épaisseur de 0 m. 08 à 0 m. 10 de bouse de cache séchée et mélangez avec un quart de terre légère. Ayez ensuite du blanc de champignons, que vous répandrez dans une seconde couche de terre et de bouse de 0,04 à 0,05. Tassez légèrement et recouvrez de 0 m. 20 de terre que vous entreteindrez humide par de fins arrosages; quelques semaines plus tard (six à huit) apparaîtront, à la surface, les premiers champignons qu'on pourra cueillir, et pendant au moins deux années, à la seule condition d'entretenir l'humidité, on aura une récolte incessante.

La caisse doit être placée, de préférence, dans un lieu où la lumière ne soit pas trop vive: une cave, ou même la partie obscure des écuries, ou étables, par exemple.

Il faut acheter le blanc en galettes; il suffit d'un kilogramme pour ensemençer pas mal de mètres de superficie de moules.

Cependant, si on désire faire son blanc soi-même, voici des procédés également bons.

Premier procédé. — On prépare dans un lieu ombragé une moule ou couche d'une étendue en rapport avec la quantité de blanc que l'on veut obtenir; on y pratique un trou au fond duquel on place quelques galettes de blanc, puis on remplit le trou de fumier qu'on piétine en y marchant d'un pas égal; au bout d'un mois, le blanc est répandu dans toute la couche. Après, on l'enlève et on le sépare par morceaux que l'on place en lieu sec pour les conserver.

Deuxième procédé. — Pour trois broutées de bouse ou fiente de cache, on met une demi-broutée d'argile et

autant de crottin d'âne, et quatre fois plein les deux mains de morceaux de bois de tilleul, saule ou bouleau, coupés à la longueur de 15 centimètres. On ajoute un kilogramme de champignons que l'on a mis dans un seau d'eau de rivière; on mélange le tout en l'arrosant, puis on le fait sécher dans un hangar où le soleil ne pénètre pas. Lorsque le blanc commence à se montrer, on peut s'en servir.

Cette composition se conserve très longtemps.

CARNET ROSE

Monsieur BELLONDRADE, de l'atelier 405, et Madame, nous font part de la naissance d'un fils prénommé SERGE-CHRISTIAN.

Monsieur NEYRET, de l'atelier de mécanique, et Madame, d'un fils prénommé MICHEL-RENÉ.

Monsieur MIGNOT, de l'atelier 405, et Madame, d'un fils prénommé MAURICE-MICHEL.

Monsieur ZANETTI, chef des services 701-702-713, et Madame, d'une fille prénommée MARIE-JOSÉ.

Monsieur LAFAYE et Madame, de l'atelier 431, d'une fille prénommée CHRISTIANE-GILBERTE.

Monsieur LAAUD, de l'atelier 405, et Madame, d'une fille prénommée DANIELE.

Monsieur GARDILLOU, de l'atelier 422, et Madame, d'une fille prénommée JOSIANE-LUCETTE.

Monsieur MEUDEEC, chef du service 600, et Madame, ex-secrétaire du service 1202, d'une fille prénommée MARIE-FRANÇOISE.

Nos meilleurs vœux aux bébés. Nos sincères félicitations aux parents.

CARNET BLANC

Monsieur Maurice ROCQUELAY, avec Mademoiselle CAZABEAU Marcelle, de l'atelier 422.

Monsieur SARRAZIN Serge, mécanicien, avec Mademoiselle VEYSSIÈRE Jeanine, contremaitresse à l'atelier de couture 421.

Monsieur LATOURNERIE Jean, du service 700, avec Mademoiselle TONAY Suzane.

Monsieur HERNANDEZ Philippe, avec Mademoiselle LABRUE Raymonde, de l'atelier de couture 422.

Nos meilleurs vœux de bonheur et de prospérité.

Médaille du Travail

Toutes les personnes qui ont travaillé dans l'Entreprise, sans interruption, c'est-à-dire qui n'ont jamais quitté l'usine même pour rester chez elles, peuvent se faire inscrire au bureau du personnel pour obtenir la Médaille du Travail.

- 1°) Embauchées depuis 1928 ou avant pour 20 ans
- 2°) Embauchées depuis 1918 ou avant pour 30 ans
- 3°) Embauchées depuis 1908 ou avant pour 40 ans

M. ÉDOUARD, Directeur

A. LESPINASSE, Rédacteur

Imp. R. & MAGNE - Périgueux

L'ABEUILLE

(SUITE)

DE son côté, HUBER a constaté que les abeilles exclusivement nourries de pollen ne secrètent pas de cire, et qu'au contraire elles en fournissent lorsqu'elles mangent des matières sucrées.

Il est facile d'apercevoir les petites plaques de cire en soulevant un peu les derniers anneaux du ventre de l'abeille.

Les abeilles ouvrières se suspendent à la voûte de la ruche, de manière à y former, avec la cire qu'elles secrètent, comme des guirlandes ou des festons entrelacés.

La première se cramponne au toit avec ses pattes de devant, la suivante s'accroche aux pattes postérieures de la première, et ainsi de suite. Elles composent ainsi des chaînes, fixées par les deux bouts à la voûte, et qui servent de pont ou d'échelle aux abeilles qui viennent se joindre à l'assemblée.

Il résulte, en fin de compte, de tout cela, une grappe qui pend jusqu'au bout de la ruche. Dans cette attitude, elles se tiennent d'abord immobiles, attendant que le miel déposé dans leur estomac se soit changé en cire. Bientôt l'une d'elles se détache du groupe dont elle fait partie. La cire est alors élaborée suffisamment dans ses organes. Elle prend avec ses pattes une des lamelles de cire engagées dans ses anneaux, la triture avec ses mandibules, l'humecte de salive et lui donne l'apparence d'un filament mou, qu'elle applique sur un point saillant de la voûte. A cette première assise, elle en ajoute de nouvelles, jusqu'à ce qu'elle ait épuisé sa provision de cire. Alors elle quitte sa place et retourne aux champs. Une autre ouvrière, une autre *maçonne*, comme on l'appelle quelquefois, lui succède et continue les fondations. Bientôt des blocs de cire informes descendent au-dessous de la voûte. C'est dans ces blocs que d'autres ouvrières creuseront, avec leurs mandibules, les premières cellules ou *alvéoles*.

Pendant ce temps, les ouvrières continuent à prolonger le mur de fondation, et à mesure que ces premières cellules se construisent, de nouvelles sont ébauchées. L'ouvrage avancé avec une merveilleuse rapidité.

Chaque alvéole constitue un petit godet hexagonal, fermé d'un côté seulement, par un fond pyramidal, résultant de la réunion de trois rhombes. Ces *gâteaux* sont le résultat de l'adossement de deux couches d'alvéoles, disposées de telle sorte que le fond des uns devienne le fond des autres, la base de chaque cellule étant formée par la réunion de trois cellules opposées.

Les abeilles commencent par façonner les rhombes qui formeront la base de l'alvéole; puis elles ajoutent successivement les six pans de mur qui doivent compléter le godet hexagonal. En même temps, d'autres ouvrières attaquent la face opposée du gâteau, et y construisent des cellules adossées par leur fond aux cellules de la face antérieure.

Elles ne les finissent pas du premier coup. Les murs sont d'abord très épais. De nouvelles ouvrières qui succèdent aux *ébaucheuses* s'occupent de limer et de raboter les cellules dégrossies et d'en réduire les parois à l'épaisseur voulue. Ce travail s'accomplit avec une incroyable célérité, car les abeilles peuvent bâtir jusqu'à quatre mille alvéoles en vingt quatre heures.

La forme hexagonale de cellules d'abeilles a sa raison d'être. Elle tient à une question d'économie, que ces insectes ont résolue de la manière la plus admirable.

Cette disposition leur permet, en effet, d'économiser la moitié de la cire destinée aux fonds. Elles ménagent, en outre, la matière, en faisant les pièces du fond et les parois des tubes extrêmement minces; les bords seuls des cellules sont fortifiés par un excès de cire.

C'est ainsi que l'abeille a résolu un problème qui aurait embarrassé bien des architectes humains.

Les gâteaux, ou rayons à deux faces, descendent de la voûte de la ruche, en séries parallèles. Leur épaisseur est d'environ deux centimètres. Ils sont fixés au sommet par une espèce de pied en cire, et assujettis aux parois par de nombreuses attaches.

Les abeilles circulent dans les interstices des gâteaux. Elles y réservent, en outre, des ouvertures circulaires,

qui servent de porte de communication. La forme et la disposition générale de ces édifices sont d'ailleurs très variées, suivant les circonstances. Les abeilles s'accommodent toujours aux données du problème, c'est-à-dire à la nature de la ruche.

Dans toutes ces opérations, ces admirables ouvrières font preuve d'un grand jugement. Il est impossible, lorsqu'on les a vues travailler, de les regarder comme de simples machines organisées, dont l'instinct serait le ressort moteur. On est forcé de leur accorder l'intelligence.

Les cellules des gâteaux sont de trois dimensions. Les petites sont destinées aux larves des ouvrières, les moyennes aux larves des mâles, et les grandes aux larves des reines.

Ces dernières, c'est-à-dire les *cellules royales*, ne sont d'ordinaire qu'au nombre d'une vingtaine, dans une ruche qui en renferme vingt mille. Construites avec un mélange de cire et de propolis, semblables à un dé arrondi, elles forment des tubes de deux centimètres de long, guillochés à l'extérieur, et placés toujours verticalement, de manière à paraître détachés du gâteau.

Le poids d'une cellule royale équivaut à celui d'une centaine d'autres cellules. Les abeilles n'épargnent rien pour la rendre commode et spacieuse, « c'est un Louvre », dit Réaumur.

Mais, indépendamment de leur usage comme berceaux, les cellules servent encore de magasins à miel. Quelques-unes reçoivent tour à tour ces deux destinations, mais un grand nombre sont réservées uniquement pour les provisions de miel et de pollen.

Le pollen est apporté, avons-nous déjà dit, sous forme de pelotes, dans les espèces de corbeilles qui forment les jambes postérieures. L'ouvrière qui l'a récolté, le pousse dans la cellule, en y entrant avec les jambes de derrière. Une autre arrive ensuite, et pétrit la masse, pour la faire bien tenir.

Quant au miel, l'abeille l'apporte dans son premier estomac, et le dégorge dans une des cellules destinées à le conserver. Cependant ce n'est pas toujours en portant son miel dans une cellule que l'ouvrière s'en défait. Souvent elle en trouve le débit en chemin.

(à suivre)

Chaussures MARBOT

Magasin de vente:
Place de l'Église

Fidèles à leur principe, " Bien servir les clients ", les Chaussures MARBOT se mettent à la disposition de leur clientèle des environs avec un stand bien achalandé sur les marchés de :

SAINT-ASTIER, tous les jours.

Ci-contre une photographie de notre stand sur le marché de SAINT-ASTIER.

Regardez nos vitrines avant de vous décider à un achat. N'hésitez pas à demander à notre gérant tous les renseignements dont vous pouvez avoir besoin. Le meilleur accueil vous est réservé sans la moindre obligation d'achat.

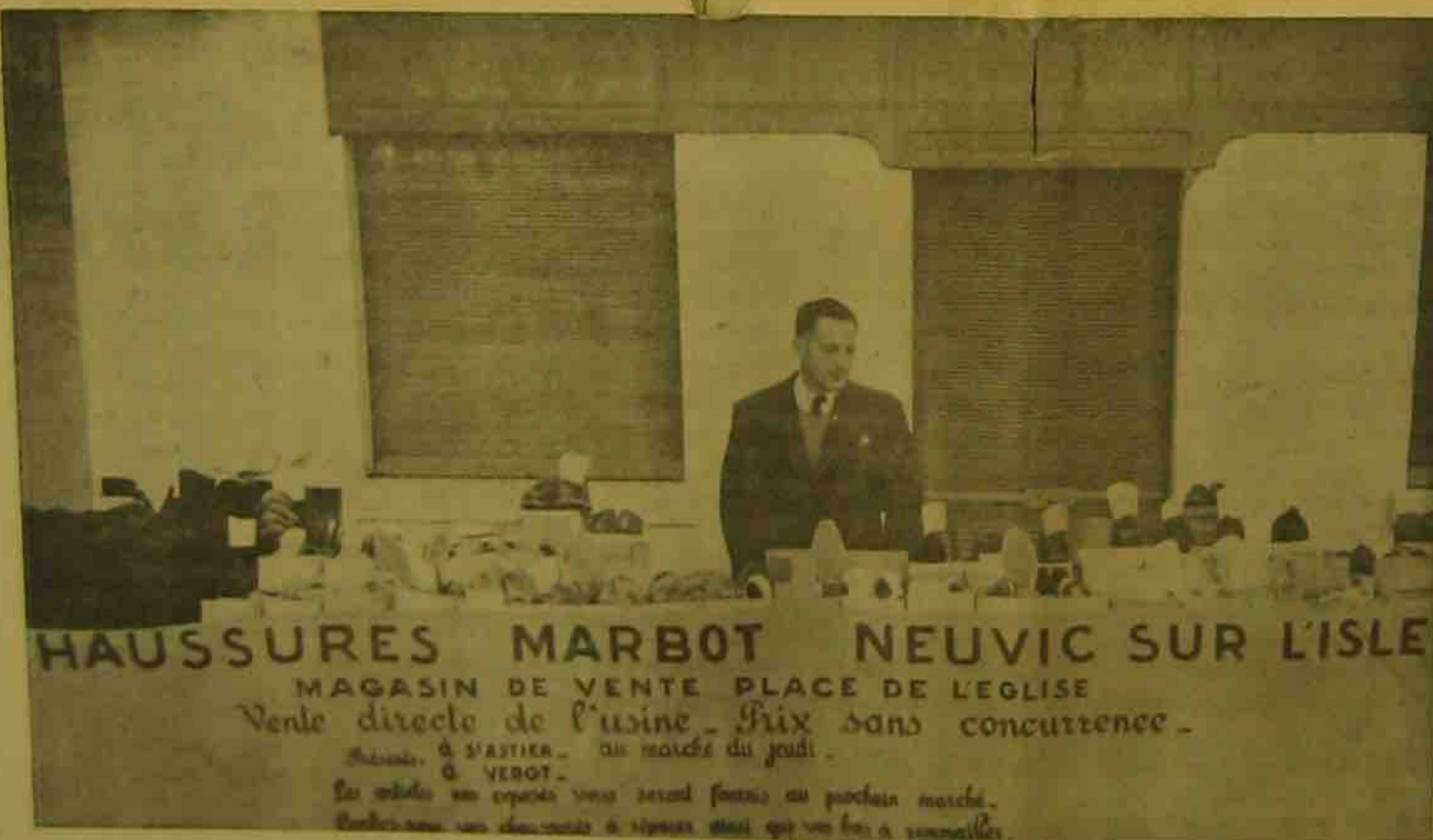
Remmaillage des bas — Au seuil de la mauvaise saison, revoyez votre provision de bas et confiez à notre remmaillage Express "VITOS" tous ceux qui ne sont pas en état d'être portés. LIVRAISON dans les 24 heures aux meilleurs prix.

Réparation de chaussures — Nous vous rappelons également notre atelier de réparations — Livraison sans reproche dans les 48 heures — Travail soigné et effectué avec des matières de 1^{er} choix.

Heures d'ouverture de notre magasin pendant la période d'hiver :

| | matin | fermé | après midi | ouvert de | à |
|----------|-----------|--------|------------|-----------|---------------|
| LUNDI | | | | 14 h. | à 18 h. |
| MARDI | ouvert de | 8 h. à | 12 h. 30 | | 14 h. à 19 h. |
| MERCREDI | | 9 h. à | 12 h. 30 | | 14 h. à 19 h. |
| JEUDI | | 9 h. à | 12 h. 30 | | 14 h. à 19 h. |
| VENDREDI | | 9 h. à | 12 h. 30 | | 14 h. à 19 h. |
| SAMEDI | | 8 h. à | 12 heures | | 14 h. à 19 h. |

LE GÉRANT



FÊTES de PLANÈZE des 22 et 23 août

MITANT le But et Théorat, Planèze, le plus important hameau de la commune de Neuvic, se rappela les fêtes d'avant-guerre qui avaient marqué ses murs de notes gaies, et, confiant en ses enfants, les chargea d'élaborer un programme pour faire revivre un passé cher à tous ses habitants.

C'est donc le dimanche matin 22 août que les salves d'artillerie réveillèrent en sursaut les paisibles dormeurs du quartier, tandis que l'Harmonie des Usines Marbot parcourait les rues et déridait les fronts, même les plus sévères, qui ne regrettaient pas le sommeil bienfaisant duquel venaient de les arracher ces agréables bruits matinaux.

Un concours de pêche, ayant réuni près de cent cinquante fines gaules, fut une réussite parfaite et honora les membres du Comité par son organisation et par les prix importants en espèces et en nature qui furent distribués.

Une température comme on en connaît souvent en fin d'été, où le soleil nous dispense de ses rayons brûlants que quelques nuages bienvenus savent cacher, favorisa une affluence nombreuse et rarement vue, même à Neuvic à l'occasion des fêtes importantes.

Une course cycliste sous le contrôle du C. C. P., dotée de 12.000 francs de prix dont 4.000 au premier, fut fort appréciée, et un manège de chevaux de bois fit les délices des enfants et tourna sans arrêt. Le soir, un brillant feu d'artifice inonda l'obscurité de ses couleurs féeriques et émerveilla les spectateurs évalués à quatre ou cinq mille.

Un grand bal champêtre dont l'orchestre de choix attirait les couples joyeux, fut constamment pris d'assaut et ne s'arrêta que fort tard dans la nuit embrasée par les nombreuses lampes vénitiennes.

Le lundi, une course aux canards avait rassemblé sur le pont et sur les berges les inlassables fêtards qui,

quelques instants après, regardaient avec un peu d'amertume, s'envoler le ballon "Le Planèze" qui emportait dans son sillage la fin de l'allégresse des deux jours et semblait dire "à l'on prochain".

Grâce aux dévoués membres du Comité: FAURE Fernand, DURIEUX René, PREVOT Jean, FAURE Jean, CHOURY André, ALLEMANDOU Joseph, MANEM et SINGER qui se révélèrent de zélés organisateurs, cette fête revêtit tout au long de son déroulement un succès complet.

Les membres de l'Harmonie sont à féliciter pour leur belle tenue, et nous remercions les commerçants, les industriels et les particuliers qui ont contribué à permettre la réalisation de cette manifestation, comme nous remercions le nombreux public dont la présence honore les habitants de Planèze et satisfait pleinement les membres du Comité qui conserveront des 22 et 23 août un vif souvenir.

La s
N ne co
pas de
essenti

Dame Nature
de climats divers
Elles se div
fruits et celles
Les premières
les fraises des b
cherchées avec
Leur saveur
autres sœurs, e
maine favori les
profonds, frais,
cachent ses fille
Dissimulées s
elles ne sont tra

Frais
La meilleure
saisons»; elle a
rien à la rouge,
On peut obten
toute l'année; e
forcée, de sorte q
en manger en t
remontante.

Orig

Le fraisier des
à laquelle un offi
nom de FRAIZIE
fraisier nouveau, d
Brest, a été la so
produites par la Br

La vie d'un fra
seulement, et peus
produit au moins d

Nous ne nous é
fraisière Saint-Jose
Antoine de Padoue
culture en godets q
culture gracieuse, a
Il y a longtemps
les meilleurs résulta

En France, jusqu
de la sorte dans de
thoustaime.

Quelques opérations

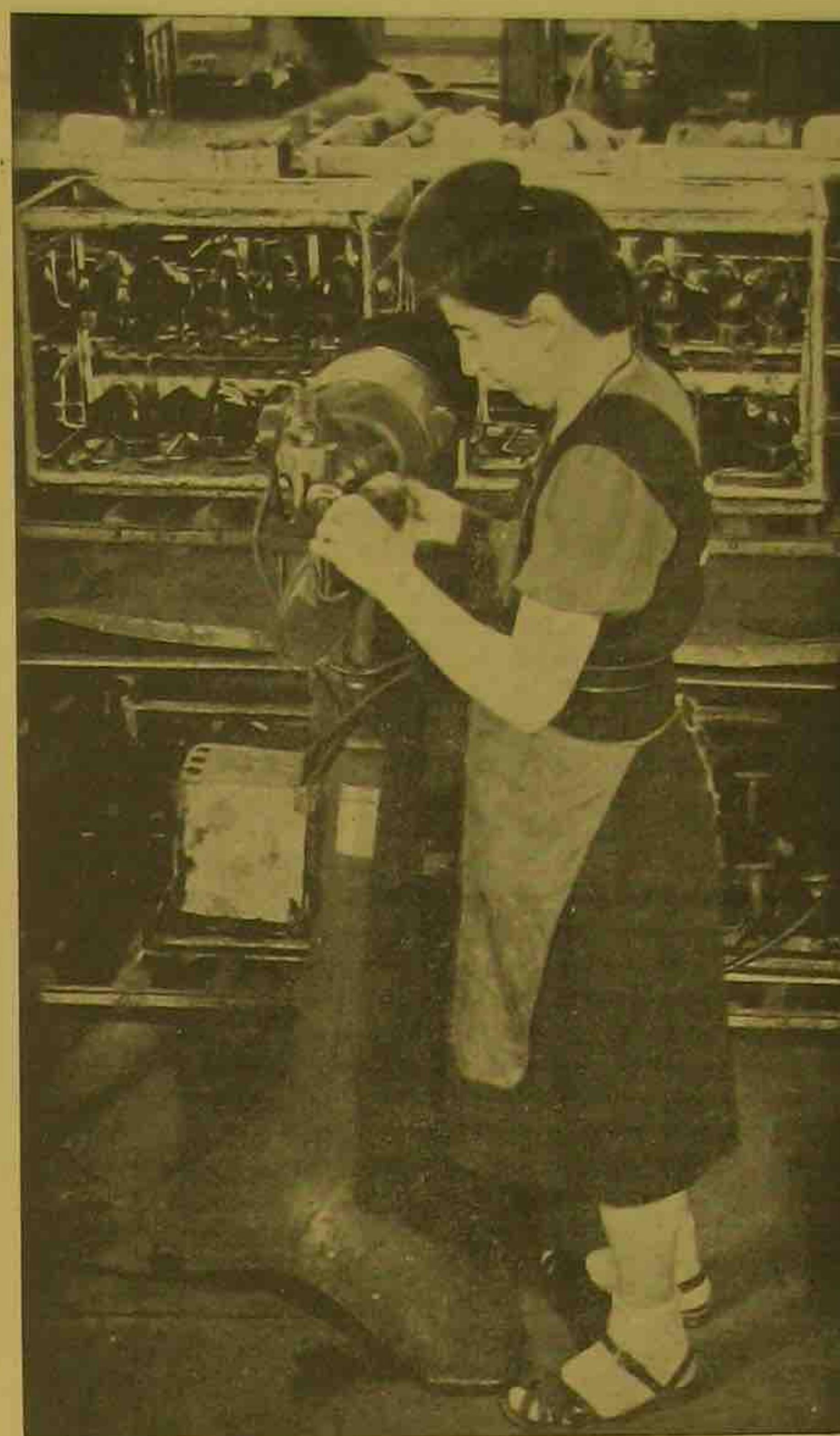
La brosse

La semelle est "poncée" et va recevoir une couche de peinture dont la couleur sera fonction de celle de la tige. Après séchage rapide par ventilation, elle sera enduite d'une couche de cire étendue au "tampon" de feutre ou autre, à laquelle une brosse circulaire (machine de gauche) donnera un brillant parfait



La roulette

Le talon comme la semelle a reçu les couches de peinture et cire, et la brosse l'a rendu également brillant; mais les techniciens ont songé à accroître sa présentation en y imprimant à chaud les dents d'une roulette (machine de droite) tout le tour en suivant sa jonction avec la semelle ou la trépointe. Non seulement cette denture orne la chaussure mais revêt l'avantage de donner de l'adhésion à la trépointe sur tout le tour du talon.



La satisfaction éprouvée après un travail bien fait en est la première récompense

LE FRAISIER

On ne conçoit guère un jardin sans fraisiers; il n'est pas de fruit plus généralement recherché et plus essentiellement salubre que les fraises.

Dame Nature les a répandues sous un grand nombre de climats divers.

Elles se divisent en deux groupes: celles à petits fruits et celles à gros fruits.

Les premières ont pour type et pour point de départ les fraises des bois, que nous tous, grands et petits, avons cherchées avec passion dans les belles forêts de France.

Leur saveur et leur parfum l'emportent sur toutes leurs autres sœurs, et Pomone semble avoir choisi pour domaine favori les prés fleuris, les terres dorées et les bois profonds, frais, sombres et pleins de mystère où se cachent ses filles préférées.

Dissimulées sous les feuilles comme l'humble violette, elles ne sont trahies que par leur parfum.

Fraise des bois améliorée

La meilleure est la fraise des Alpes, dite «des quatre saisons»; elle a une variété blanche qui ne le cède en rien à la rouge, ni en variété, ni en fécondité.

On peut obtenir des récoltes non interrompues pendant toute l'année; elle se prête admirablement à la culture forcée, de sorte qu'on peut aisément, à l'aide d'une serre, en manger en toute saison. Elle est essentiellement remontante.

Origine du fraisier cultivé

Le fraisier des bois était seul connu avant 1712, date à laquelle un officier du génie maritime, qui portait le nom de FRAIZIER, importa du Chili cinq plants d'un fraisier nouveau, dont l'un, mis en terre aux environs de Brest, a été la souche de la grande quantité de fraises produites par la Bretagne.

La vie d'un fraisier remontant doit être de quatre ans seulement, et pendant ces quatre années, il doit avoir produit au moins douze récoltes.

Nous ne nous étendrons pas sur l'installation d'une fraisière Saint-Joseph, ni sur le plant cultivé de Saint-Antoine de Padoue, par coullants ou stolons, ni sur la culture en godets que tout le monde connaît, mais sur la culture gracieuse, amusante et propre en tonneau.

Il y a longtemps qu'en Amérique cette culture donne les meilleurs résultats.

En France, jusqu'ici, quelques amateurs ont cultivé de la sorte dans de très petites proportions et sans enthousiasme.

Mais, en Belgique, on a récolté sur un seul environ 2000 fraises.

En une seule journée, le 4 juillet 1901, on a cueilli 260 fruits.

Cette culture est d'autant plus attrayante que le jour de la cueillette est peu éloigné de celui de la plantation, et que la durée de cette cueillette est plus considérable.

La culture en vases et récipients perforés remonte à bien des siècles; on en a la preuve par les vases en terre cuite qui proviennent de l'époque romaine et que l'on désigne sous le nom de vases à crocus. Nos pères eux-mêmes se servaient de vieux tonneaux percés de trous pour, en cave, cultiver la salade et d'autres légumes d'hiver.

Il est donc tout à fait rationnel de reprendre ce genre de culture qui a donné et qui donne, malgré ses nombreux détracteurs, d'excellents résultats.

A défaut de tonneau tout préparé, on peut se servir d'un vieux tonneau quelconque en opérant comme suit:

Enlever un des fonds, puis partant du haut du tonneau (figures ci-dessus), nous tracerons un cercle sur le pourtour, à trois ou quatre centimètres au-dessous du jable. Le jable est la rainure intérieure des douves qui maintiennent le fond.

Nous diviserons le tracé en parties égales, puis nous ferons le tracé verticalement; nous aurons ainsi à chaque rencontre des lignes la place où il faudra perforer.

Les trous doivent avoir de trente à quarante cinq millimètres de diamètre; il est préférable d'ajouter au vilebrequin une mèche cannelée qui a ordinairement de dix huit à vingt millimètres, c'est beaucoup moins fatigant.

Nous donnerons un coup de râpe sur la partie haute de chaque trou pour le fraisier.

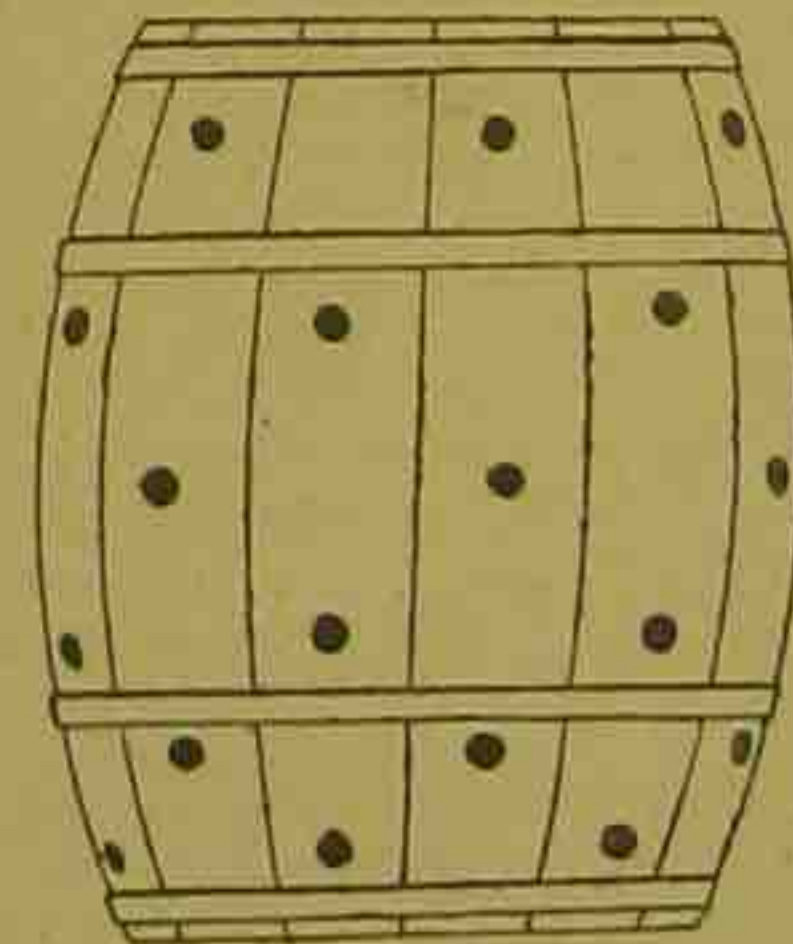
Il faut aussi percer de nombreux trous sur le fond du tonneau pour faciliter l'écoulement de l'arrosage. Pour orienter le tonneau, le munir en haut de poignées quelconques ou simplement de deux branches en bois assez longues, disposées en croix, fixées sur les rebords supé-

rieurs, ce qui permet de le faire tourner facilement.

Notre terreau bien aménagé et prêt à servir, nous nous munirons d'un tuyau de vingt centimètres de diamètre sur 25 de hauteur, nous le dresserons sur le fond de notre tonneau, bien au milieu, après l'avoir rempli de gros débris de poterie concassés, de cailloux, de gros graviers; ceci, pour le bon fonctionnement de notre drainage, est de la plus haute importance. Nous tasserons alors, tout autour du tuyau, la terre jusqu'à la hauteur de notre première rangée de trous. Nous passerons alors délicatement nos fraisiers de l'intérieur à l'extérieur, en passant les tiges et les feuilles par chacun des trous, et en ayant soin de bien disposer la motte et les racines dans les meilleures conditions de reprise.

Mettre une légère

couche de paille, soulever le tuyau et le poser de nouveau bien au milieu sur cette première partie de culture, recommencer à le remplir de débris, remettre de la terre, arroser et ainsi de suite jusqu'en haut. Arrivé au sommet, enfoncer au milieu du drainage un pot à fleurs vidé percé en plusieurs endroits dans lequel on versera l'eau, le purin ou l'engrais



Répartition des trous



Vue d'ensemble

pour leur permettre de descendre lentement jusqu'au fond.

Entre ce pot, qui devra remplir toute la partie drainée et les bords du tonneau, il y aura encore la place pour quatre fraisiers.

SUCCÈS

Nous avons le plaisir d'informer nos lecteurs que Mademoiselle FAVIER Nicole, petite-fille de Madame MARBOT, a été reçue avec mention à la première partie du baccalauréat.

Avec elle et sa grand-mère nous nous réjouissons de ce succès et lui adressons nos sincères félicitations.

L'HOPITAL DE NEUVIC

La fondation de l'Hôpital a eu lieu en 1874 avec le produit d'un legs consenti à la commune par M. POUGET, en vertu d'un testament en date du 19 mai 1873.

Nous donnons ci-dessous quelques passages de la convention passée entre la Commission Administrative et la Supérieure Générale des Sœurs du Sacré-Cœur de Privas :

Entre les soussignés :

M. GRELLETY-BOSVIEL, maire de la commune de Neuvic, président de la Commission Administrative de l'Hôpital, instituée dans la sus-dite commune par décret de M. le Président de la République, d'une part,

Et Madame ROUX Joséphine, Supérieure de la Congrégation des religieuses du Sacré-Cœur de Privas (Ardèche), demeurant dans cette ville, d'autre part.

Il a été convenu ce qui suit :

1° Le maire de la commune de Neuvic, président de la Commission Administrative de l'Hôpital, qui approuve après lecture faite, promet à Madame la Supérieure une subvention annuelle de deux cent vingt cinq francs par religieuse ou adjointe employée à l'Hôpital pendant une année, les honoraires devant rester proportionnés au temps de service, sur cette base.

Le choix des personnes sera exclusivement réservé à Madame la Supérieure qui les désignera conformément aux besoins des malades et de l'établissement en général.

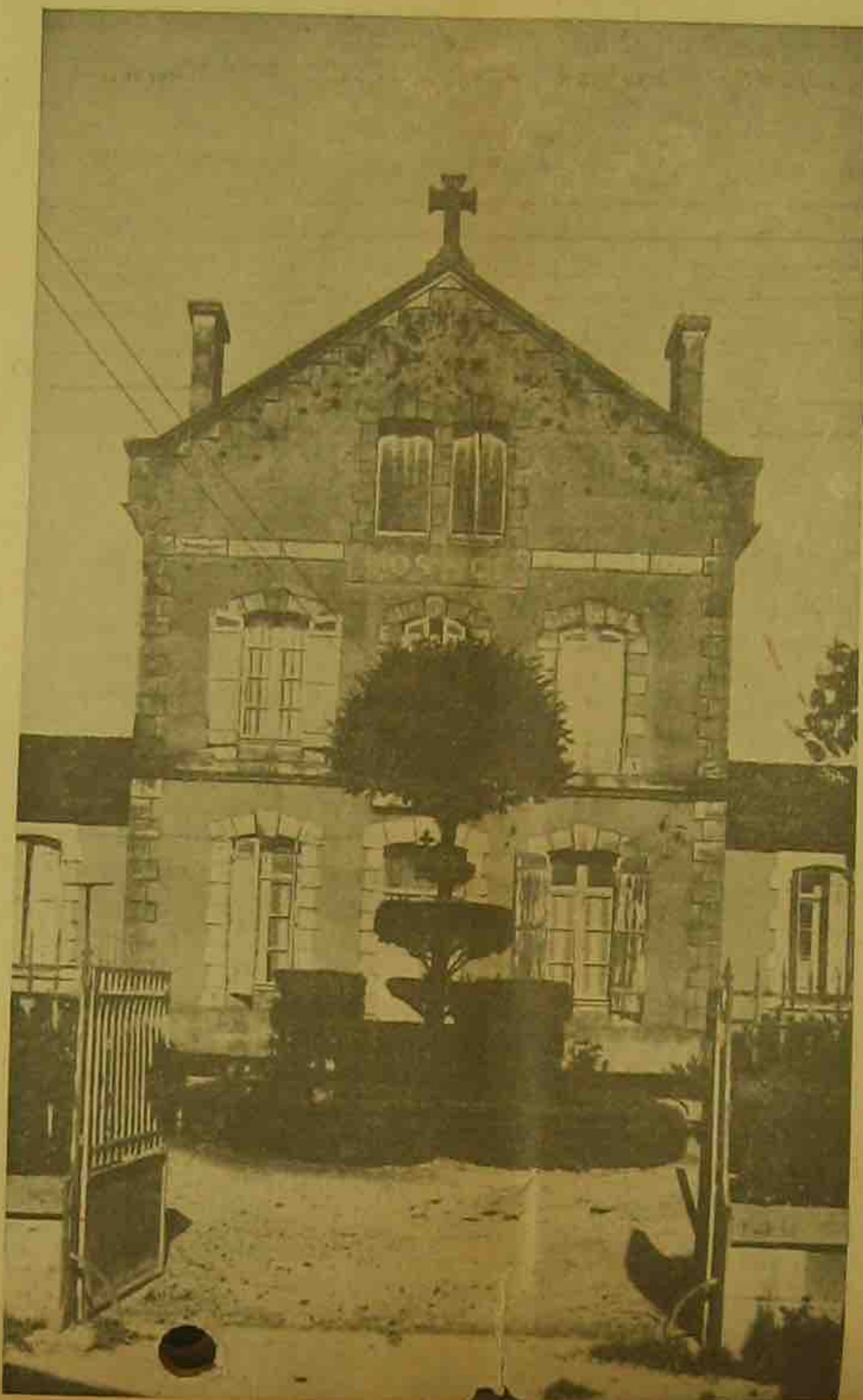
2° De son côté, Madame la Supérieure accepte la dite promesse et déclare qu'elle maintiendra dans l'Hôpital un personnel de religieuses ou adjointes suffisant pour que les soins nécessaires soient donnés aux malades admis dans cet établissement hospitalier.

3° Le service intérieur sera fait par deux religieuses; dans le cas où, sur l'avis du médecin de l'établissement, ces deux personnes ne pourraient momentanément suffire à leur tâche, elles auraient la faculté de prendre sur place une aide pendant que le travail à fournir dépasserait leur force; le salaire de l'aide serait fixé par l'ordonnateur, de

Le nombre des religieuses ou aides à demeurer pourra être augmenté sans l'avis du Conseil d'Administration.

4° La somme annuelle de deux cent vingt cinq francs par religieuse ou adjointe sera versée au total et pour tout le personnel, entre les mains de Madame la Supérieure et sur son acquit, par trimestre ou par semestre selon les besoins de l'intéressée.

5° Les religieuses ou adjointes sont nourries, blan-



chées, éclairées et même soignées en cas de maladie, aux frais de l'Hôpital.

Le personnel installé pourra être rappelé et remplacé par Madame la Supérieure de la Congrégation, conformément au règlement de son Ordre religieux.

7° En cas de changement de Madame la Supérieure, directrice de l'Hôpital, avis en serait donné à l'avance et par lettre à M. le Président de la Commission administrative, soit par elle-même, soit par Madame la Supérieure de la Congrégation.

Le reporter et ses batailles

(Suite)

Il est doté d'une personnalité double; sans pour cela qu'il perde sa sensibilité, le reporter est un autre homme dans le feu de l'action. Son appareil sur l'estomac, un tel timide grimpera bien en vue sur une plate-forme, et là, monté en épingle, face à une grande foule, il devra, si la mauvaise lumière l'exige, réussir des photos au 1/5^e de seconde sans trembler. Un autre, plutôt poltron, s'aventurera dans la cage au lion, avec le dompteur évidemment, mais tout de même...

Toutes ces vertus qui viennent d'être énumérées, chaque reporter ne les possède pas toutes. C'est le portrait du reporter idéal qui a été brossé.

On pourrait croire que plus la technique se perfectionne, plus le travail devient aisé; c'est exact dans un certain sens. Nous sommes loin des longues minutes de pose qu'exigeait dans le temps la prise d'un cliché. Le 1/300^e de seconde, par ciel couvert, est chose courante aujourd'hui, et le panchromatisme nous autorise l'enregistrement des moindres nuances des sujets que nous ambitionnons d'interpréter. Dans un temps que nous espérons proche, nous pourrions, à notre tour, en France, exécuter des reportages en couleurs. Mais corrélativement à l'élargissement de notre champ d'action, augmentent les exigences d'un public toujours avide de nouveautés. Et le reporter se doit d'exiger toujours plus de lui-même. Ce besoin de dépassement constant est commun à tout créateur, et la conscience qu'il a de l'enrichissement, qu'il détermine, constitue le meilleur encouragement dans les moments de doute, au cours desquels il s'observe sans aménité.

La fatigue après le travail péniblement mené. Le souvenir amer de tout cela, à côté de quoi il est passé sans réagir, et qui constituait cela, précisément, qu'il aurait dû photographier: ce visage entrevu, qui symbolise le fond même de l'histoire qu'il voulait conter; ce jeune couple éclairé de nuit par une enseigne de café-tabac et devant laquelle il est passé sans arrêter et qui eût certainement consenti à se laisser cliquer... Lassitude ou timidité? Il croit, au moment même où il l'a dépassé, que ce couple et tant d'autres images que son cerveau a enregistrées sans que son appareil ait réagi: c'était ça le vrai reportage à faire et que tout ce qu'il a fait, que tout ce qui se révélera cette nuit dans le silence de la chambre noire, au cours du lent et minutieux miracle de la chimie quotidienne du développement, ne sera que le lamentable faux-semblant du reportage qu'il aurait dû réaliser. Et que,

mais, il ne fera que de passer à côté du sujet.

Mais il a développé ses films; il sélectionne ses clichés. Son amertume est tombée peu à peu, distraite par ses préoccupations plus immédiates. Après glaçage de ses épreuves, les ayant étalées selon un ordre qu'il change plusieurs fois avant d'être satisfait, il a soudain l'impression fraîche de celui qui verrait la série pour la première fois. « Allons! ce n'est pas si mauvais. Même que ma troisième épreuve est assez réussie. Et la dernière symbolise assez bien l'idée directrice. J'aurais évidemment dû prendre ce bonhomme d'un peu plus bas. Mais l'ensemble se tient, c'est indéniable. Je suis content d'avoir fini et je ferai mieux la prochaine fois. » Il ramasse ses épreuves en vue de les expédier sans délai, sourit, mais aussitôt pousse un juron sonore, car le téléphone vient de sonner; il décroche le récepteur... et part vers de nouveau combat.

G. CHATELIER

Un travail impeccable honore l'ouvrier qui l'a exécuté

DE TOUT UN PEU

Les comtes de Fougères et de La Luzerne, lieutenants généraux, commandaient en Allemagne, pendant la campagne de 1761.

C'étaient des officiers dans le genre du maréchal de Soubise, très habiles en courtoisie, mais manquant totalement de génie militaire.

Leur hauteur et leur sévérité ne les avaient guère fait aimer de leurs hommes qui les eussent envoyés à tous les diables.

Un de leurs soldats, dont le temps de service était expiré, et qui désirait retourner auprès des siens, leur demanda son congé en même temps qu'un certificat de bonne conduite.

— Quoi! Monsieur, lui dirent-ils d'un ton de moquerie, vous voulez quitter l'armée pour aller planter vos choux?

— Oui, Messieurs, répondit froidement le militaire, je vais bêcher mon jardin et je le cultiverai de manière qu'il n'y vienne ni luzerne ni fougères.

LE VIEIL EMPEREUR

Un jour, François-Joseph, le vieil empereur d'Autriche-Hongrie, en traversant le parc impérial, découvrit deux braconniers qui posaient leurs lacets.

Pas moyen d'échapper. Ils étaient pincés, et pincés par l'empereur!

François-Joseph les prit l'un et l'autre par l'oreille et les amena ainsi au palais.

— Et maintenant, dit-il, qu'est-ce que je vais faire de vous?

Les deux délinquants tremblaient de tous leurs membres.

— J'avais besoin de deux gardes-chasse, reprit l'empereur, je vous prends. Vous devez vous y connaître.

Et les deux pauvres diables demeurèrent ahuris de cette clémence. Ils exercèrent longtemps, et les chasses de François-Joseph n'eurent jamais de meilleurs protecteurs.

FI COUNTRÉ FI

Pijau de Peirobruno sauvo Sènt-Pei-de-Colo

Sèn-Pei, qu'eu bourg plasent à chavau sur la Colo, S'eivelhet dins l'aigo un dimen;

Lou boun Diu mau content de sa jounesso folo

Que n'ausservao aucun de sous coumandamens,

Per lou puni, levon sur èu soun bras terrible;

Au chatèu de Brujat faguet crebâ 'no nible;

E l'aigo, sabroundant de tous lous bulidours,

Faguet d'ou riu un flèuve e mountava toujours.

Qu'ei leïdoun qu'un veguet Pijau de Peirobruno,

Sa lanterno à la ma, per quello net sans luno,

Davalâ de soun terme e li pourtâ secours,

E l'adret savodour pourtâ à bouno eichino,

D'autreis disent à peralhòu,

D'abord lou viei curet, peiprès couquo vésino,

Coutilhòu court, chamiso fino,

Legièro coumo un parpalhòu,

Que lou trapavo per lou côu.

E tant n'en pourtet lou paubre ome,

Triboulejant de fred, de fatigo e de fome

Qu'eu toumbet rede mort. Avem saubut dempei,

Qu'aint saubut lou pètre e lou sènt tabernacle

Lou vent lou pourtet per miracle

Au paradís, davant lou pourtaliè Sènt-Pei.

« Boun Sènt-Pei, disset-èu, deïgnas siu plas m'entendre,

Venes au secours de moun endre

Que vous chausit per soun patrou.

Ei jous l'aigo, a deljà de neïats mal que prou.

Flèu à jable e la gent que lou courent emporto

N'an pus d'abri dins lur meïjou. »

— « Bien, bien, faguet Sènt-Pei, demoras tras la porta,

Vous tournâ te rendre rasou. »

E Sènt-Pei z'en anet; ante? dijâs me zou, Parlâ à Diu lou pai sietat dessus soun trône

Entre notre Segnour e lou Sènt-Esperit

E li faguet un tot bèn prône

Què notre Segnour Jesus-Christ,

Troubant minimo lur ôufenso,

Prenguet tan que tan lur defenso,

E se levant disset: « Nobleis ôu pedes terrous,

Quelo gent de Sènt-Pei an prou fait pénitènço,

Fases, Poi, que davale eidâ qui malurous. »

Mas lou Sènt-Esperit, paloumo divinolo,

Disset: « Qu'ei prou d'un cop vei sannat sur la crous,

D'avei passat treis jours 'no peïro toumbalo,

A moun tour, boun Jesus, d'i preichâ la mouralo

E de me mountrâ generous.

Leïssas me davalâ. »

Deïplejavo saun alo

Quante Pijau que tan que tan,

Ero vengut se raletant,

Relpoundet: « Brave ausèu gardas vous de descendre,

Saun tous chassaireis dins quel endre.

Ne sirias pas pus lèu sur Brujat que deljà:

Pan, pan, pan! Cent fusils vendrian v'en deïloujà;

Sirias eïplumassats, traucats coumo passetto;

Veïrias voulà dins l'er vatro plumo blanquette;

Davales pas, v'en preje. »

En auvî quèu coussei,

Lou boun Diu sourriset, lou boun Diu fasio gracio,

Un solei miraudious eclairavo sa faclo:

Pijau de Peirobruno avio sauvo Sènt-Pei.

Quou vous a pas dit que dempei,

De Brujat jurquo Rochocalho

E de Coundat à Peichâutu,

La gent de qui ranvers, qu'aran noumas racalho,

Saun tous moudeïsis de vertu.

Extrait de « Au lico lico dou Mouli »

Le château de GRIGNOLS

(suite)

par son propriétaire M. JOUANEL

VERS 1180, Bertrand de Born, dans une de ses sirventes (ed Thomas, III, 9) mentionne le seigneur de Grignols parmi quatre autres seigneurs du Périgord :

*A! Poignilhem, e Clarenz, et Granhol.
E Saint-Astier moult avetz grand onor ;
Et eu mezels qui conoisser lam vol,
E a sobrier Engolesmes major.*

Ce qui veut dire que Puyguilhem, Clarens Grignols et Saint-Astier sont d'honorables chevaliers.

En dehors de ces documents d'histoire, l'existence du château de Grignols au XIII^e siècle est établie par des documents archéologiques. Nous avons, en effet, retrouvé dans les constructions du château actuel des pierres remployées qui portent des ornements romanes indiscutables. Du château lui-même de cette époque, il ne paraît subsister aucun autre vestige identifiable, si ce n'est peut-être les assises inférieures du donjon carré, à l'angle Est.

Dans les premiers temps du XIII^e siècle, Archambaud, comte de Périgord de 1212 à 1239, abandonna à Bozon de Grignols, son neveu, tous ses droits sur le château et la châtellenie de Grignols. Cet acte fut confirmé par Hélias VIII Talleyrand, comte de Périgord, au profit du même Bozon de Grignols par un acte de janvier 1245, aux termes duquel le comte conclut avec son cousin-germain Bozon de Grignols un pacte de famille et de défense mutuelle.

On doit admettre que ce Bozon, seigneur de Grignols, cousin-germain du comte de Périgord, fut la tige de la famille de Talleyrand, dont la généalogie se suit depuis lors sans difficulté ni contestation. Cette question du rattachement aux comtes de Périgord a donné lieu à des controverses parfois passionnées, cette famille ayant, au XVII^e siècle, prétendu relever le titre de comte de Périgord, tombé depuis le XIV^e siècle par l'extinction de la branche aînée. Louis XVIII, qui haïssait son ministre, le grand diplomate Talleyrand, auquel il devait cependant sa couronne, ne disait-il pas malicieusement : « ils ne se trompent que d'une lettre : ils sont du Périgord et non de Périgord ».

Bozon de Grignols partit pour la croisade avec Saint-Louis, ainsi que l'établit une quittance donnée en 1251 par Marguerite, femme de noble Bozon de Grignols, alors au service de Dieu dans le pays d'outre-mer, et Bozon, damoiseau, leurs fils, à Gaillarde, comtesse de Périgord, et à Archambaud, son fils.

Bozon de Grignols fut un des seigneurs les plus considérés de son époque. On le voit paraître comme garant de la parole du roi de France, Louis IX, dans une trêve signée à Meung, roi d'Angleterre, et dans sa deuxième trêve en 1255. Ses relations avec le roi et les ressources qu'il devait en tirer font que nous lui attribuons volontiers la reconstruction du château dans ses parties fortes, qui subsistent encore, et portent indiscutablement les caractères des constructions militaires du XIII^e siècle.

En 1277, le comte de Périgord, Archambaud III, confirma au profit de Hélé de Talleyrand, seigneur de Grignols, la ratification de la possession de Grignols, telle qu'elle résultait de l'acte de 1245. Ce seigneur suivit le parti du roi d'Angleterre, souverain de l'Aquitaine, ainsi que l'établissent divers actes portant quittance de sommes reçues par lui de ce roi, pour ses gages et sa cavalerie.

Cet Hélé de Talleyrand, seigneur de Grignols, encore vivant en 1321, avait épousé Agnès de Chalais, fille du seigneur de Chalais en Angoumois, qui lui apporta le château et la terre de Chalais. Cet événement eut sur les destinées du château de Grignols une portée considérable. De ce jour, en effet, Grignols, berceau de famille de Talleyrand, cessa d'être pour cette famille la résidence principale. Ce château ne fut plus qu'un lieu de séjours occasionnels et subsista surtout à l'état de forteresse. C'est à cette circonstance qu'on doit probablement l'absence des remaniements successifs que comporte l'habitation continue ; nous lui devons sans doute la survivance jusqu'à nous des vieux remparts féodaux du XIII^e siècle que la plupart des châteaux périgourdins ont vu disparaître au cours des transformations apportées par des seigneurs désireux de moderniser leurs demeures.

De cette époque, le château de Grignols ne fut guère plus occupé que par des capitaines placés par le seigneur et qui en assuraient la défense. Les documents nous ont conservé les noms de plusieurs de ces capitaines.

C'est assurément aux difficultés existant entre le roi de France et le roi d'Angleterre que nous devons de trouver, en novembre 1301, un acte par lequel Philippe IV le Bel, roi de France, donne à titre d'échange à Hélé de Talleyrand, comte de Périgord, divers châteaux et villes du Périgord, parmi lesquels le castrum de Grignols. Il faut, pour expliquer cet acte, entendre que le roi avait non point une possession matérielle du château, mais certains droits de souveraineté, un pouvoir éminent qui se traduisait par des hommages et des redevances. Mais la détention matérielle du château ne paraît pas avoir cessé d'appartenir aux Talleyrand de Chalais, toujours titrés de seigneurs de Grignols.

En 1326, Raymond de Talleyrand, seigneur de Grignols, concéda, moyennant finance, certaines franchises et libertés aux nobles et habitants de Grignols, confirmées en 1390. À la différence de la plupart des coutumes, celles-ci n'instituent pas une commune ou organisation municipale qui n'existe jamais à Grignols. Mais elles associent les nobles de second ordre à l'exercice des pouvoirs seigneuriaux, en ce qui concerne notamment l'administration de la justice pénale et civile et l'établissement des impôts et redevances. Elles constituent à ce titre une atténuation de la puissance seigneuriale, une restriction du pouvoir féodal.

BREVET SPORTIF POPULAIRE

LISTE DES LAURÉATS

MASCULINS

2^e ÉCHELON. — Sirieux, Dubos J., Lavaud R., Lavaud, Pommier, Bellet, Villechanou, Chaminaux.

3^e ÉCHELON. — Lacour, Masselou, Mazières, Surugue, Feytout, Bonnet, Lemain, Dupuy, Fare P., Laclotte, Médard, Robert, Garreau P., Dubois H., Emouzy, Valoteau, Labidoire.

4^e ÉCHELON. — Pimouguet, Aupetit P., Weisseidinger, Baylan, Rey, Vergnaud M., Lajugie, Vergnaud Y., Dumoulin, Ponthier.

BREVET SUPÉRIEUR. — Choury Pierre, Audebert Jean.

FÉMININS

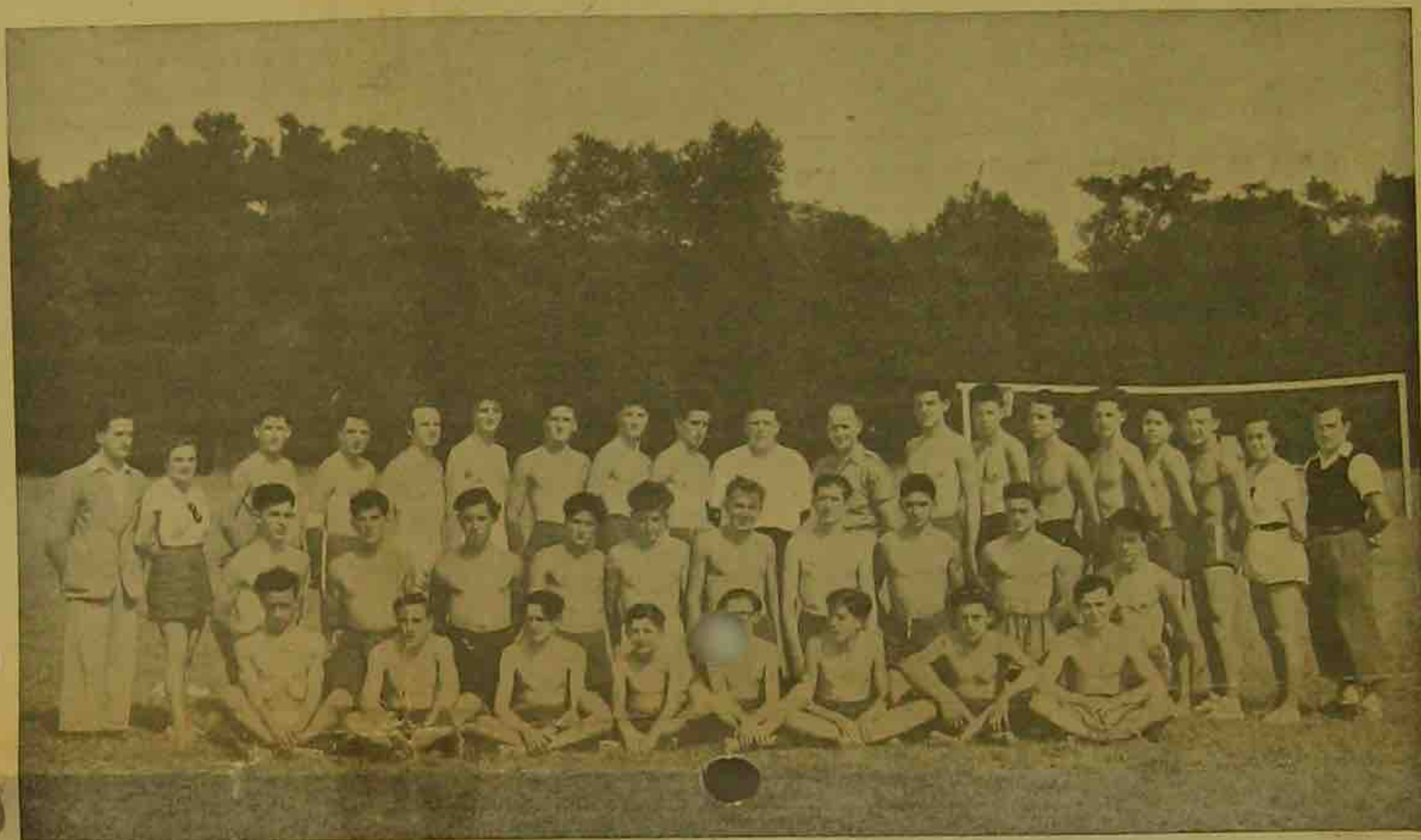
3^e ÉCHELON. — Hardy Gilberte, Lautrette Edith.

Le samedi 3 juillet, sur le stade de Planèze, ont eu lieu les épreuves d'une session du BREVET SPORTIF POPULAIRE, organisées par l'U. S. N. et par le Centre d'Éducation Physique des Usines Marbot.

Un ciel splendide marqua cette journée qui connut un succès complet, puisque les 39 candidats qui se présentèrent ont tous obtenu le diplôme en donnant la preuve des sérieux progrès réalisés en une année. Nous les félicitons chaleureusement.

Nous sommes heureux de porter une mention spéciale aux jeunes CHOURY et AUDEBERT qui enlèveront brillamment le brevet supérieur, ainsi qu'à Mesdemoiselles HARDY et LAUTRETTE dont le bel exemple devraient servir à leurs camarades qui doutent encore des bienfaits de l'athlétisme. Soulignons aussi la bonne tenue de WEISSEIDINGER, aux 100 mètres, VERGNAUD frères, SURUGUE, aux 1.000 m., et du cadet DUBOS J.

Nous espérons que ces heureux lauréats seront suivis par tous leurs cadets qui, l'an prochain, affronteront les épreuves avec optimisme, et nous remercions Messieurs VIGNAL, de la Direction départementale des Sports, et MAUDUIT, notre moniteur d'Éducation Physique, pour la parfaite organisation de cette journée dont nous conserverons le meilleur souvenir.



Messieurs VIGNAL, MAUDUIT et les lauréats

Les mille et un châteaux du Périgord

Sur les marches du Nord-ouest limousin et angoumois

(Suite)

À la vigne orne les pentes creuses de la vallée du Bandiat, sur lesquelles la fantaisie, unie au souci du confort, érigea, à la fin du siècle dernier, à Puymoger, tours, poivrières, créneaux et faux mâchicoulis. Le Château de Javerlhac — avec le voisinage du clocher carré, ceinturé d'arcades romanes — fait un ensemble pittoresque. Vendu en 1501 par le trisaïeul de Henri IV à Dauphin Pastoureau, il passa aux Texier, Marquis de Javerlhac, descendants d'une fille de ce bourgeois de Nontron qui le tenait encore à la Révolution et subit au début du XVI^e de grands remaniements. L'aile ancienne appuyée à la rive n'a pas de style, mais l'autre bras de l'équerre, qui s'étend sur la route, a de riches et curieux détails : feuilles de trèfle ornant les mâchicoulis de la tour de flanquement ; hautes fenêtres, parées de splendides frontons gothiques, reposant sur la fine dentelle d'un support ciselé. L'hexagone d'une tour de garde soude, à l'angle intérieur de la cour, les deux ailes. Toujours sur le Bandiat, les toits très aigus du château moderne de La Forge de La Chapelle dépassent les arbres, au lieu où un maître de forge avait installé sous Louis XII son pittoresque logis.

Divers affluents alimentent la rive droite du Bandiat. Près de l'ancien prieuré rural de Badoix, dont la salle capitulaire, à deux nefs de trois travées de la fin du XII^e, est remarquable par ses voûtes à arêtes, retombant sur des colonnes à chapiteaux ornés de feuilles et à bases griffantes, la Doue sort du Grand-Etang de Saint-Estèphe pour disparaître peu après et mugir, pendant plusieurs centaines de mètres, sous les amoncellements cahotiques du granitique Chapelet du Diable que les touristes escaladent en des bonds capricants pour l'obtention d'un vœu ; le ruisseau se recueille à l'étang des Cygnes, dans un cadre peint avec les mauves de Corot, et chante à la cascade du déversoir, sous les magnifiques ombrages d'une Thébaine qu'anime l'été la famille Mérillon, qui, dans un logis délicieux quoique de lignes simples et modestes, a succédé à un ancien meunier. Plus loin, sur la

Doie, la tour ronde de Bourdeix, voûtée en coupole, est haute de seize mètres ; elle s'appuie sur les soubassements de l'ancien château fort et veille depuis le XII^e au coin de la place de l'église. Au-dessus de Teyjat, que baigne le Marcorive, le pavillon moderne de Brognac avoisine une délicieuse chénaie. Dans le miroir des deux étangs, d'où sort le ruisseau d'Assal, se reflètent les briques roses, les encadrements et frontons blancs du Château de Puycharnaud, opulent par ses proportions, son ameublement, sa galerie de portraits, son précieux charnier. Il a été bâti, à la fin du XIX^e, dans le style de la Renaissance, par un architecte du Blaisois pour le Marquis de Malet. Cette large façade, coupée au centre par une grosse tour rectangulaire et flanquée de deux pavillons carrés, succède au vieux logis élevé par François des Aymeris en 1587, reçu en mariage par les La Ramière (dont Pierre fut le fameux capitaine de Coligny) incendié en 1870.

Presque au confluent de l'Assal et du Soudat, à la limite du granit, le moderne Châtelard est campé sur les vastes prairies déclinées ; la chartreuse de Langlardie, qui, sous le Premier Empire, a remplacé le manoir d'un maître de forge, développe sa terrasse, ses majestueuses allées de chênes et les derniers châtaigniers en face du calcaire charentais et des vignes de fin-bois. Le sévère Château de la Côte, auquel on accède par un long détour dans une garenne et qui appartient au Duc des Cars, surveille, depuis le XVI^e, de ses étroits pavillons, la route de Bussières. Puis, en plein bourg, le Château de Varaignes. L'insignifiance de ses lignes sur la place n'est pas relevée par l'encorbellement d'une tourelle à coupole ; au Nord-ouest, la courtine d'entrée est flanquée d'un pavillon carré à mâchicoulis du XV^e et d'une tour octogone, au sommet de laquelle s'agrippent encore des corbeaux mutilés. La cour délabrée révèle dans son navrement une façade intérieure de style Renaissance d'une richesse exceptionnelle, due à un architecte de grand talent de la seconde moitié du XVII^e.

(à suivre)

BASKIET

NOUS sommes heureux de reproduire pour nos lecteurs les photos des équipes amies masculine et féminine de Hellocourt.

Si l'ombre de la défaite qu'elles infligèrent aux nôtres flotte encore dans notre souvenir, il est de notre devoir de remercier ces réputés joueurs et joueuses d'avoir accordé gracieusement à nos Neuvicois quelques matches supplémentaires pour leur permettre d'acquiescer à leur contact un peu de cette science qui conduit nos amis si souvent au succès.

En nous remémorant notre récent déplacement en Lorraine, nous saisissons l'occasion qui nous est offerte pour témoigner à MM. LATZ et NIEDERGANG, chefs comptables et présidents de la section de basket, toute notre gratitude pour leur empressement à procurer à nos basketteurs et basketteuses à Hellocourt un séjour si agréable en même temps qu'instructif pour leur sport favori.



Equipe féminine de basket de Hellocourt



Équipe masculine de basket de Hellocourt

Ah! qu'il est doux le plaisir de la pêche!

NUL n'ignore que Neuvic est un centre de fines gaules; nous n'en voulons pour preuve que les prises retentissantes réussies par Landou, Brondel, Dureau, Cruciani, Remy, Behal, Doche Paul et Roger, Dumas Paul, Faure Jean, Jean Gustave, Jamet, Maze Georges (et j'en oublie), où carpes, tanches et gardons auraient fait les délices de bien des profanes. Mais quittons Neuvic et filons vers St-Astier (*pito vilo grand cluchié*) où nous trouverons vers la Massoulie notre fararade Privat (magasinier au Service 100) qui ne la cède en rien aux émérites pêcheurs neuvicois... C'est donc au confluent de l'Isle et du canal que notre destructeur de carpes guette paisiblement le flot dans un remous soigneusement appâté. Soudain, son regard s'illumine... ça donne... quel-

ques secousses molles mais régulières dénotent la tanche; un brusque coup de poignet, le moulinet entre en danse et l'épuisette se prépare; la gaule décrit un arc, et dans une ultime résistance, notre poisson fait connaissance avec les mailles.

Oh! surprise! *qu'es aco!* Une bête à tête de serpent, semblant porter des pierres sur le dos, au ventre couleur de salamandre, se débat faiblement et a l'air d'implorer la pitié. Notre bourreau, attendri, la déferre péniblement et emporte la fausse-tanche dans le jardin de son voisin où les satades traîches attendent des émotions, car si paradoxal que ceci puisse paraître aux yeux de tous les pêcheurs de Neuvic, il s'agit d'une tortue à pattes palmées d'un kilogramme 500.

RÉSERVEZ CETTE DATE:

11 septembre 1948

En présence de nombreuses personnalités de Périgueux et Neuvic, aura lieu, en ce jour, la distribution des prix aux lauréats du C. A. P., aux élèves des cours professionnels des diverses branches, et la remise des médailles et récompenses à un groupe de vieux travailleurs.

Anciens et jeunes, chefs de Service, agents de maîtrise, employés et ouvriers, vous êtes tous cordialement invités à cette traditionnelle cérémonie.

Par votre présence, vous témoignerez votre estime aux "vieux" qui, par leur assiduité et leur conscience professionnelle, se sont efforcés de rendre notre usine toujours plus prospère, et vous encouragerez les jeunes à marcher sur les traces des "vieux", afin que chaque pierre qu'ils ajouteront à l'édifice commun, soit comme une nouvelle assise sur laquelle la qualité de nos chaussures et le renom de notre firme pourront être inviolablement scellés.

Ne pas se décourager en face des difficultés présentes, c'est minimiser celles que l'on peut rencontrer à l'avenir.



Équipes féminine et masculine de basket de Neuvic, à Hellocourt

DE TOUT UN PEU

Louis aimait Claire
Et Claire aimait Louis.
Quand ils se brouillèrent
Louis ne vit plus Claire
Et Claire perdit Louis.

LES FAGOTS

Pouniche, ou Pounicho, pauvre hère plus chargé de poux que de sous, était un incorrigible rapineur.
Un bourgeois de Mirande le surprit un jour à voler des fagots, dans le bois de Respailles.

— Ah! c'est donc toi, Pouniche, qui...?

— Mais non, monsieur, ce n'est pas moi, je viens de glaner ça dans le taillis.

— Nous verrons, nous verrons...

Le bourgeois imagina d'attacher à chacun de ses fagots les sonnailles de ses mules, qui ne servaient plus. Puis il se cacha derrière un buisson et attendit.

Pouniche arrive et tente de charger un fagot sur ses épaules. Mais un carillon imprévu le dénonce et le flagrant délit est constaté.

On alla devant le juge de paix.

— Eh! bien, Pouniche, lui dit cetui-ci, vous ne pouvez nier. Qu'ajouterez-vous pour justifier votre conduite?

— J'ajouterais... J'ajouterais que, pour inventer de pareilles attrapes, il faut être, je le dis, plus canaille que moi.