

# PERSONNEL DES USINES DE PLANÈZE

L. MARBOT & Cie. — Neuvic-sur-l'Isle (Dordogne)

## LA BONNE VOLONTÉ

La Foi, paraît-il, transporterait des montagnes ! Je pense que la bonne volonté est capable, elle aussi, de grands miracles.

Si nous décomposons cette expression, nous constatons qu'elle est formée d'un substantif essentiel : *volonté* et d'un qualificatif : *bon*.

Il s'agit donc d'une *volonté*, c'est-à-dire d'un effort de l'intelligence, effort appliqué, soutenu, persévérant, pour parvenir, malgré les obstacles, à un but fixé.

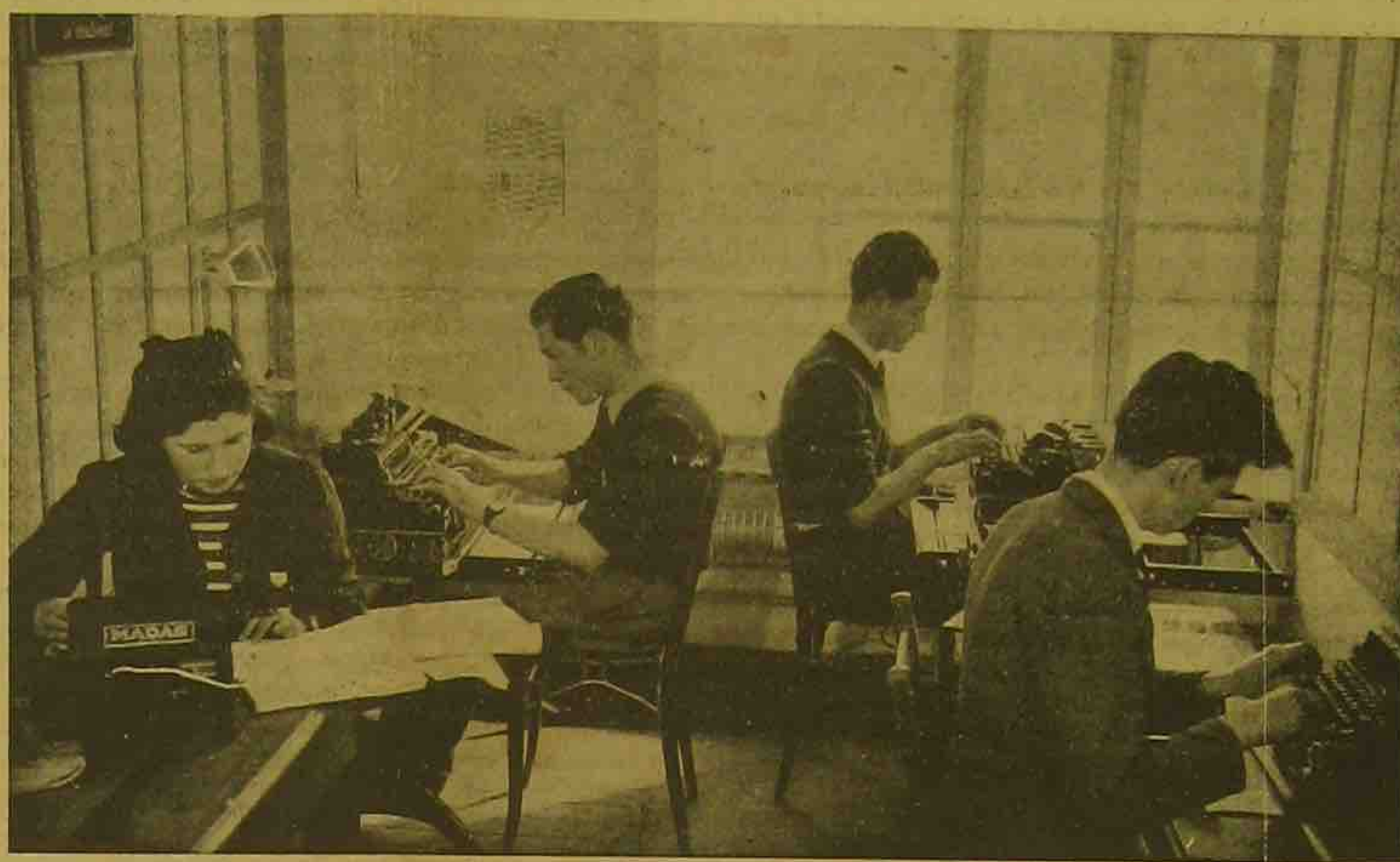
Et cet effort vers un but est *bon*, c'est dire que son orientation est vers le bien, vers un objectif dont la qualité ne fait pas de doute, il s'agit d'une volonté bonne, ou pour employer d'autres termes, d'une énergie librement voulue, ou choisie, tendant vers une réalisation louable.

N'est-ce pas fréquent que, les uns ou les autres, nous entendions réclamer par nos chefs de la *bonne volonté* pour exécuter notre travail ?

Que nous demande-t-on par cette expression ? Simplement que nous consentions à tendre notre énergie vers la bonne exécution de notre tâche.

Cela suppose un effort, oui, certes, mais qui fait partie de nos devoirs professionnels ; rien de très spécial n'est alors exigé de nous, mais il nous est alors rappelé ce ne pas nous laisser emporter par une tendance un peu naturelle à la négligence et au laisser-aller.

Ne refusons donc pas notre bonne volonté, qui deviendra alors habituelle, qui ne nous coûtera plus et nous permettra d'arriver continuellement



MACHINES COMPTABLES — Nos mécanographes à l'œuvre

au maximum de nos possibilités dans la perfection de notre travail.

Fabriquer de bonnes chaussures, tel doit être dans les circonstances présentes, plus que jamais, notre but. Ou nos marchandises seront bonnes, et elles se vendront, ou elles seront mauvaises, et elles ne se vendront pas ; nous serons alors condamnés au chômage.

Tel est le dilemme auquel nous nous exposons si nous ne possédons pas la *bonne volonté* que chacun peut apporter à son ouvrage.

Malgré la campagne de presse qui parle beaucoup de baisse, malgré la baisse effective de certains produits alimentaires, les chaussures n'ont

pas encore connu la grande baisse, que de nombreux clients attendent pour reprendre leurs achats. La mévente persiste, qui oblige certains détenteurs de marchandises à faire des sacrifices, mais les cours des matières premières n'ayant encore que peu baissé, les prix des chaussures se maintiennent assez fermes.

Les temps difficiles sont fort loin d'être terminés ; de nouveaux problèmes se posent tous les jours ; des obstacles s'amoncellent ; nous ne les vaincrons que par notre **bonne volonté**.

M. EDOUARD

## Faitez un travail parfait, c'est aimez son métier

SUITE

### TANNAGE DES PEAUX

SUITE

**Corroyage.** — Le cuir, après tannage, n'offre, en général, que de très loin, les qualités exigées de lui, par les artisans qui l'emploient. Telle variété n'est pas assez ferme, telle autre n'est pas assez souple, telle autre encore manque d'élasticité, telle autre enfin n'a pas d'aspect avantageux.

Le corroyage a pour but de donner au cuir tanné son aspect marchand. On peut dire que cette opération comprend non seulement le *travail mécanique* du cuir, mais encore sa *nourriture* et sa *teinture*.

L'étude complète et détaillée du corroyage nécessiterait autant de chapitres qu'il y a de nombreux genres de fabrication. C'est dire qu'une pareille étude ne peut entrer, ainsi entendue, dans le cadre de notre Manuel. Nous étudierons seulement les procédés généraux du corroyage, et ferons une application concrète à quelques cas particuliers intéressants.

Signalons, en premier lieu, un certain nombre d'opérations communes à un grand nombre de fabrications :

- 1° LE FOULAGE ;
- 2° LE BUTAGE ;
- 3° LE DÉRAYAGE ;
- 4° LE REBROUSSAGE ;
- 5° LA MISE AU VENT.

1° **Fouillage.** — Lorsque le cuir doit être corroyé après tannage, on le brosse énergiquement et le travail peut commencer. Mais si les cuirs sont secs (cuirs en croûte), il faut les ramollir.

On y parvient en les trempant dans des cuves et en les piétinant, ou bien en leur faisant subir un véritable pilonnage, à bras, au sein de l'eau, avec des outils spéciaux : bigorne boulonnée et foulon à manche.

Il est cependant plus avantageux d'employer le tonneau-foulon. On fait tourner jusqu'à ce que l'eau coule bien propre.

2° **Butage.** — Cette opération a pour but d'enlever l'excès de substances annantes non combinées et de faire disparaître les filaments ayant résisté à l'action de l'écharnage. Elle consiste donc en un véritable raclage du côté chair. Ce raclage peut être pratiqué à l'étré.

On peut employer aussi une écharneuse, ou la machine Allard, avec étré en bronze.

3° **Dérayage.** — Cette opération vise l'égalisation de la peau sur toute son étendue. Elle consiste en un véritable rabotage du côté chair.

On peut opérer à la main ou à la machine.

a) **A la main.** La peau est étendue sur le chevalet, côté chair en dessus. L'ouvrier enlève les inégalités à l'aide du couteau dérayeur. Cette opération exige des ouvriers très expérimentés.

b) **A la machine.** — L'organe essentiel de l'appareil est un cylindre à lames d'acier qui sont affûtées mécaniquement par une meule à émeri, animée d'un double mouvement de rotation rapide et de va-et-vient, placée derrière le cylindre à couteaux.

Cette machine, de construction robuste et perfectionnée, donne un travail parfait. Le cylindre à lames d'acier est monté sur des paliers graisseurs à bague, peu encombrants, disposés de façon à éviter toute projection d'huile pendant le travail et assurant un bon graissage indispensable pour les grandes vitesses.

4° **Rebroussage.** — Le rebroussage a pour but d'assouplir le cuir et de bien faire ressortir son grain.

On opère à la main ou à la machine.  
a) **A la main.** — On emploie la paumelle ou marguerite. Les outils sont de dimensions et de forme en rapport avec la nature des cuirs à travailler et des résultats que l'on veut obtenir.

On termine par un brossage, à l'aide d'une brosse dure.

b) **A la machine.** — Il s'agit d'une machine dite *metteuse au vent* perfectionnée, tambour fonte, munie d'un

table, fleur en dessus. Une seule moitié est sur la table, l'autre pend, la ligne médiane du dos servant de séparation. Le cuir est fixé par des valets. L'ouvrier se place du côté opposé à la portion du cuir qui pend. Il retourne une partie du cuir placée de son côté, fait un pli, pose la paumelle dessus et tire vers lui de façon régulière. Il opère identiquement pour l'autre moitié. Le cuir acquiert ainsi une grande souplesse. Puis l'ouvrier rebrousse du côté chair. Il emploie cette fois une paumelle portant un liège bien lisse à sa partie inférieure.

Il a soin de poser la peau sur la table, côté fleur en dessous.

b) **A la machine.** — L'organe essentiel de l'appareil est une marguerite animée, mécaniquement, d'un mouvement de va-et-vient. La table de support est munie de touches maintenues par un ressort, fixé à leur partie inférieure. La marguerite, de grandes dimensions, travaille sur une large surface de cuir. Les touches à ressort compensent automatiquement les différences d'épaisseur d'une même peau.

5° **Mise au vent.** — Cette opération a pour but d'étirer les cuirs, légèrement humectés, ainsi que de les essorer. En même temps, la peau est égalisée et rendue plus dense. Ce travail peut être effectué à la main ou à la machine.

a) **A la main.** — La peau, légèrement humide, est placée sur une table de marbre inclinée par rapport à l'ouvrier, chair en dessus. L'ouvrier, à l'aide de la *course d'ardoise*, ou de l'étré à lame métallique, travaille le cuir sur chair. Il opère de même sur fleur.

On termine par un brossage, à l'aide d'une brosse dure.

b) **A la machine.** — Il s'agit d'une machine dite *metteuse au vent* perfectionnée, tambour fonte, munie d'un

(Suite en 2<sup>e</sup> page)

# TANNAGE des PEAUX

(Suite de la 1<sup>re</sup> page)

pince-peaux spécial tout en bronze permettant de travailler les peaux dans le sens de la longueur.

L'avantage de l'emploi de cet appareil est de ramener la peau dans son état normal, c'est-à-dire lui rendre en largeur ce qu'elle a perdu à l'écharnage.

Signalons une intéressante machine à mettre au vent, à table verticale :

Les cylindres sont à âme fonte. Les lames sont en bronze et de forme appropriée au genre de travail à produire.

La table est recouverte d'un feutre et d'un cuir.

Une pédale rapproche les cylindres et les met au travail.

Une seule manette de débrayage suffit à exécuter toutes les manœuvres.

Un frein agissant automatiquement empêche la table de descendre brusquement et protège ainsi les chaînes.

L'embrayage progressif donne une mise en marche sans à-coups.

Tous les organes sont robustes, empêchant toute vibration. Les coussinets sont à longue portée, d'où presque pas d'usure.

Il existe une foule d'appareils de ce genre. Leur rendement est considérable et beaucoup fournissent un travail plus régulier qu'à la main.

Le brossage peut être effectué à la machine.

Cette machine est munie d'une table coulisant sur des galets, sur laquelle l'ouvrier place la peau. Celle-ci est mise en contact avec la brosse au moyen de la pédale.

Cette disposition rend le travail facile, rapide et évite tout accident.

(à suivre)

Extrait du « Manuel du Tanneur » par P. HUE

# S'AIDER

**D**ANS l'article "Stages" de notre précédent numéro, nous faisons ressortir que, son travail terminé, l'individu est trop enclin à croire que là finit le domaine des difficultés sans nombre dans le dédale duquel il n'a pas pénétré, et que demain, une affluence de clients viendront le solliciter pour acheter les produits que ses mains auront transformés.

Les stages de nos contremaîtres dans nos plus importantes succursales et à l'École d'Application du Centre Pratique d'Études et de Formations Psychologiques de Paris, auxquels nous faisons allusion, n'avaient qu'un objectif, disions-nous : celui de parfaire les connaissances des cadres pour améliorer la qualité, donc satisfaire le client et conquérir sa fidélité, ce qui sera de longue haleine. Il ne nous jugera pas au vu d'une livraison, mais par de nombreuses et dans un temps long.

La guerre et ses funestes conséquences en raréfiant les matières premières et en réglementant la vente des chaussures, avaient créé et nourri, de ce fait, un régime de facilité dans l'écoulement de nos produits et nous nous étions imaginés qu'il en serait toujours ainsi. Il s'agit qu'une chose soit rare, difficile à se procurer, pour qu'elle soit désirée en même temps.

Les semelles de bois supportant quelques lanières ont eu leur ère de prospérité, comme après les semelles caoutchouc, comme hier le crêpe. Aujourd'hui, ces temps sont révolus et la situation dans notre corporation est inquiétante. Les chaussures ont atteint des prix trop élevés en laissant le pouvoir d'achat loin derrière elles, et la rarefaction du temps de guerre et le contingentement ont fait place à une production aussi élevée qu'en 1939 et à la liberté du marché. La baisse que la plupart des journaux annoncent tapageusement n'a pas d'effets nettement tangibles et fait éclore une psychose qui amplifie la mévente.

De quoi demain sera-t-il fait ? Sans se plonger dans

un pessimisme déprimant, il faut se garder de caresser un optimisme poussé, car trop d'indices nous laissent entrevoir pour la saison prochaine une situation aussi confuse que celle que nous traversons, et la concurrence ira toujours s'intensifiant.

Ceux qui arriveront bons premiers sur le marché en prix et qualités vendront leurs chaussures, mais pas en quantités suffisamment importantes, puisque d'une part, il y a mévente et que les magasins regorgent de marchandises, d'autre part. La crise sera longue et des menaces de chômage sont suspendues sur nos têtes comme l'épée de Damoclès.

Il n'y a pas lieu cependant de croire que tout est irrémédiablement perdu et que jamais des temps meilleurs ne verront le jour. Non, car d'autres périodes aussi obscures ont connu leur dénouement, comme après l'hiver rigoureux vient le printemps régénérateur.

Néanmoins, ne tablons pas trop sur le destin souvent inexorable, mais plutôt sur nous-mêmes. Rappelons-nous le charretier de la fable qui réussit à sortir du bourbier lorsque la voix lui dit : "Aide-toi, le ciel t'aidera".

S'aider, c'est aider la cause commune. C'est avoir de la bonne volonté, c'est soigner son travail sans défaillance, vrais moyens de renverser les obstacles dont la route est jalonnée. S'aider, c'est chercher la perfection, c'est vouloir apporter sa contribution pour consolider sans cesse cet édifice qui nous fait vivre : l'Usine.

Lorsque tous les efforts tendront vers ce même but, lorsque les aspirations personnelles feront place à l'intérêt général, lorsque chacun parmi nous, depuis la coupe jusqu'à la mise en boîte quelle que soit la responsabilité qui lui incombe, aura compris que le travail bien fait est à l'origine de la prospérité d'une entreprise, l'espoir que l'incertitude du lendemain ne nous obsèdera plus, nous sera alors permis.

Service 400

## Plus les temps sont difficiles, plus d'attention nous devons apporter à notre tâche

### La Bonne Cuisine du Périgord

**S**il on fait d'excellentes soupes en Périgord, c'est sans doute parce que, durant des siècles, elles ont constitué le plat principal du paysan et de l'ouvrier et que, pour cette raison, les cuisinières ont été amenées à se perfectionner sans cesse dans cet art culinaire.

Dans nos campagnes, quelle que soit l'importance du déjeuner, on débute généralement par une bonne soupe, à la valeur nutritive de laquelle s'ajoute le stimulant du traditionnel *chabrol*, vieille coutume du Sud-Ouest et du Midi. (Léon Daudet a écrit quelque part que son père faisait *chabrol*.)

La saveur de notre soupe est peut-être due à la fricassée (base des soupes périgourdines). Voici ce que dit à ce sujet LA MAZILLE, dans la « Bonne Cuisine du Périgord ».

A part le bouillon, dans lequel on fait tout de même roussir un oignon pour le colorer, il n'est guère de soupe locale où l'on ne fasse bien une fricassée ; cela consiste, une demi-heure ou une heure avant la fin de la cuisson du bouillon, à faire rissoler dans de la graisse quelques tranches de légumes déjà cuits dans la soupe, ou même crus.

On ajoute une cuillerée de farine qui roussit légèrement, on mouille avec une cuillerée de bouillon et on remet le tout à cuire dans la marmite.

Il est certain que ces légumes procurent à la soupe un goût très agréable.

L'excellente réputation des soupes périgourdines est peut-être due en partie à cette fricassée, indépendamment de toutes les bonnes choses, viande ou légumes variés, qu'on y fait cuire.

L'essentiel est de savoir discerner parmi les légumes qui cuisent ceux qui sont bons à être fricassés et à donner ainsi ce goût délicieux au bouillon.

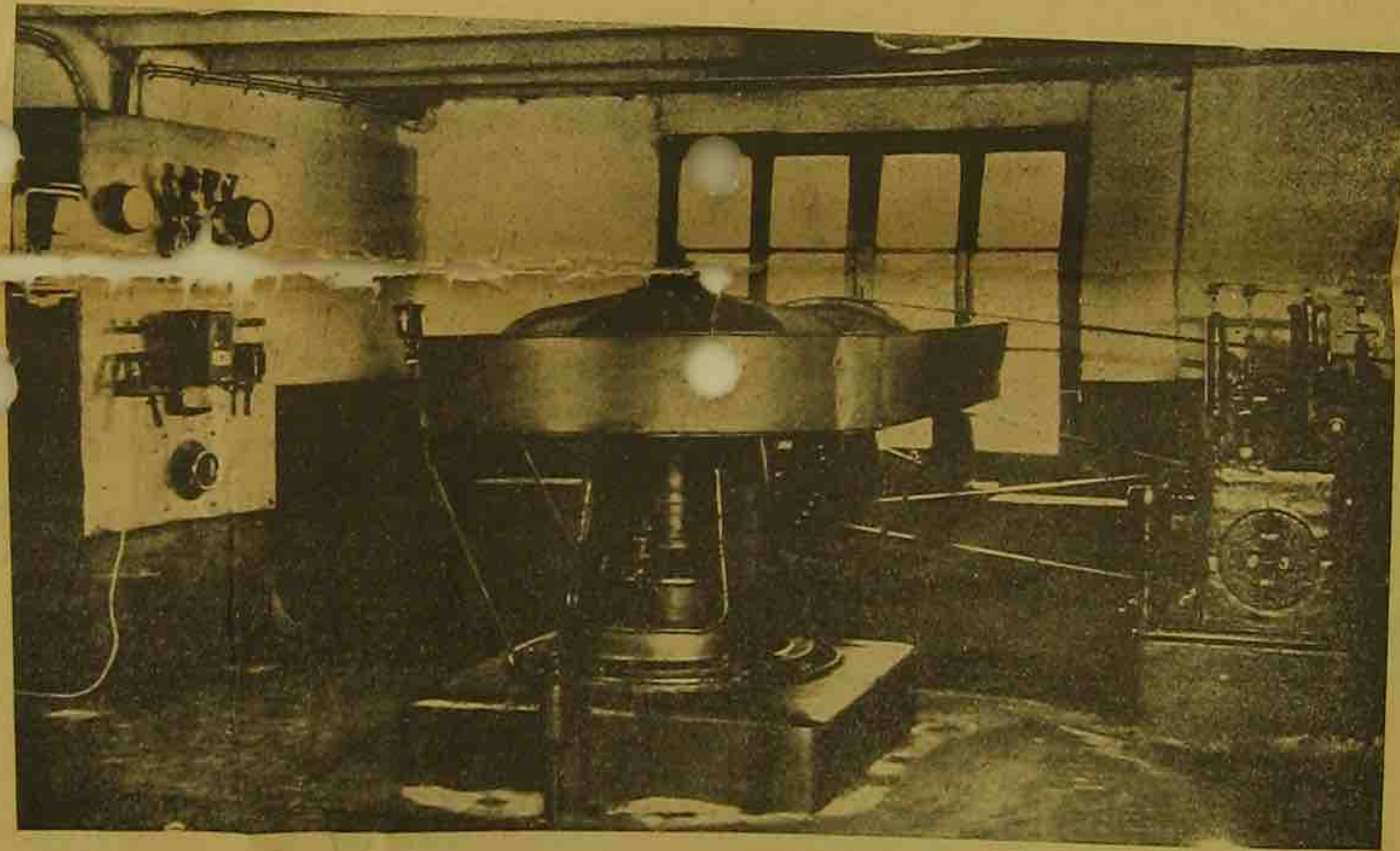
Beaucoup ne conviennent nullement à cette préparation, tels sont les farineux, les pommes de terre, les légumes secs ou légumes trop tendres (pois, fèves, etc.)

Les plus employés sont les tranches de raves (pour la soupe aux raves et aux haricots), les tranches de navets, carottes, les oignons émincés, les tomates épiquées et coupées en quartiers, quelques rondelles de poireaux, l'oseille hachée, le giraumon ou potiron coupé en tranches, etc...

On peut fricasser en même temps plusieurs sortes de ces légumes s'ils entrent dans la composition de la soupe.

Les cuisinières du Périgord considèrent la fricassée tellement indispensable pour donner du goût à la soupe que, dans la saison d'hiver, lorsqu'elles font un potage de légumes secs, elles y font revenir quelques tranches d'oignon, une simple gousse d'ail ou une tranche de lard ou jambon, mais elles ont ainsi respecté la tradition.

Sans doute, ce système-là peut être critiqué par les cuisiniers classiques et d'une compétence éprouvée.



En plus de notre Diesel 60 HP et de la force du secteur, notre usine dispose de 3 turbines hydrauliques. — Voici le n° 3 de 30 HP avec régulateur hydraulique et régulateur de tension, ce dernier ayant pour but de corriger les écarts au premier. — Elle fournit 22 Kwh-heure et alimente le SERVICE 700.

Cependant, il n'y a pas à nier arôme délicieux et spécial qui s'exhale d'une soupe périgourdine convenablement faite.

Peut-être est-ce le pain complet, un peu grossier avec lequel on la trempe ? peut-être est-ce farci qu'on y a mis ou le bon vin que l'on boit par dessus ?

Peut-être encore est-ce l'air du pays qui donne de l'appétit ?

En tout cas, Fulbert DUMONTEIL a raison quand il s'écrie : « La soupe de là-bas, c'est mieux qu'un potage, c'est un régal ».

Et celui-là s'y connaissait.

### LE FARCI

Tout le monde connaît le principe ordinaire des farces. Il y en a de plusieurs sortes, mais elles sont presque toujours à base de viande hachée.

Or, le farci périgourdin, qui est aussi celui de région du Sud-Ouest, peut être fait au maigre ou au lard n'en est pas moins bon.

On farcit quantité de viandes, de volailles de légumes en Dordogne.

Il y a les tranches de veau farcies, l'épaule de veau farcie, les oies, les dindes, les poulets, les cépages, pommes de terre, les concombres, les tomates, et sais-je encore ?

Mais le vrai farci périgourdin est celui que l'on m

l'intérieur d'une poule au pot ; ou encore celui qui, modestement plié dans une feuille de chou, va enrichir de son parfum et de ses sucs un bouillon gras ou maigre.

Il est fait de mie de pain émiettée et mouillée au lait ou au bouillon et liée avec plusieurs jaunes d'œufs bien frais. Pour compléter, on hache un morceau de viande de porc, de jambon ou de lard suivant les cas, et on assaisonne de haut goût avec des fines herbes, du persil, une gousse d'ail, une échalote, sel et poivre, le tout bien haché, bien manié et amalgamé.

Cette bonne farce est enveloppée dans une feuille de chou et on la met ainsi cuire dans le bouillon qu'elle imprègne de son arôme.

On découpe après cela le farci en belles tranches, jaune d'or, que l'on mange en même temps que la soupe, ou bien avec la volaille si on a garni une poule. Dans ce cas, on ajoute au mélange le foie haché et le sang de la bête ; c'est, je vous l'assure, un bon et sain régal rustique.

Il existait autrefois une coutume qui voulait que ce soit le maître de la maison qui découpe le farci en tranches, et en fasse la distribution au reste de la famille.

Ce geste était significatif d'autorité maritale. La femme était bien bonne à faire cuire le farci ; mais c'était le mari qui coupait les parts !

C'est pour cette raison que de nos jours, lorsqu'un mari débonnaire est mené dur par sa femme, vous entendez dire ironiquement par les gens du pays : « Quel pas du que copo lou farci ». (Ce n'est pas lui qui coupe le farci.)

ALLONS ROSALIE

Nos grands voyages

# TRANSPORT FLUVIAL



Nos péniches *Le Roger-Madeleine* et *l'Insouciant* ont regagné leur base. Nous les voyons ici au repos dans nos eaux tranquilles, près des ateliers du Service 700.

Les marchandises ont quitté les cales et occupé leurs magasins respectifs tandis que les chalands subissent quelques légères réparations pour reprendre le large demain et donner, malgré leur lourde charge, l'impression de voguer gracieusement le long des bords charmants de l'Isle...



## Notre client, notre maître

VOICI, de la fin du XVI<sup>e</sup> dans le bourg de St-Front-la-Rivière, les trois corps de logis du châ-

## LES MILLE ET UN CHATEAUX DU PERIGORD

(SUITE)

du torrent montent à ses deux tours jumelées et aux cinq sévères mansardes de son logis.

teau Saulmer, flanqué en bout d'une tour ronde, et aux articulations, de deux tours carrées qui supportent sur les murs de l'ouest, de hautes bretèches à frontons triangulaires; dans les combles de la façade du nord, une tourelle encorbellée arrondit sa coupole entre deux hautes lucarnes. Au Caneau, deux castels, l'un modeste avec ses deux tourelles d'angle sur la rivière, et l'autre prétentieux de jeunesse sur le coteau que domine la vétusté de la tour carrée du Pommier voisin et ses mâchicoulis.

A quelques pas, sur la déclivité des labours, est La Renaudie, résidence de Jean du Barry, le chef calviniste qui, trahi par les affidés de la conjuration d'Amboise, fut surpris et tué dans les bois de Château-Renaud le 19 mars 1560. Les Guises, vainqueurs, pendirent le cadavre du seigneur de La Renaudie sur le pont du château d'Amboise. Ici, le lierre ensevelit les ruines massives d'un château, encore habité au moment de la Révolution, qui comprenait un donjon svelte et un vaste corps de logis cantonné de quatre tours rondes. A trois kilomètres de La Renaudie, sur la hauteur de la rive droite, trône le princier Vaugoubert, en arrière d'une vaste terrasse dont les côtés sont harmonieusement incurvés. Un conspirateur, au destin heureux, Antoine-Armand-Angélique d'Aydié, naquit en 1867 au précèdent Castel de Vaugoubert (il en reste dans le parc deux tours rondes, dont l'une, l'île d'une tourelle et relevée

avec soin, a été transformée en chapelle). A la cour de Versailles, familier de la Duchesse du Maine, dont il sert les visées politiques, il ourdit en 1718, avec l'ambassadeur Cellamare, un complot pour l'emprisonnement de Philippe d'Orléans et la remise des pouvoirs de la régence à Philippe V d'Espagne, qui, malgré son renoncement au trône de France, ambitionne de succéder à Louis XV si l'enfant-roi mourait sans postérité. Dubois veille, s'empare d'une correspondance secrète, conduit sous bonne escorte Cellamare à la frontière d'Espagne, tandis qu'à bride abattue, Antoine d'Aydié réussit à franchir les Pyrénées. Philippe V le récompense par les honneurs de la vice-royauté des Deux-Castilles et par une pension viagère. Après quinze ans de service, le cadet, amnistié et riche, rentre en Périgord: il construit sur un balcon de la Dronne le très vaste château dont une restauration du XIX<sup>e</sup> a donné à deux façades un grand air architectural. Le comte et la comtesse de Lestang y vivent, dans une activité bienfaisante, les jours de leur verte vieillesse qu'honore la population reconnaissante de Quinsac.

Bien plus loin, au pont des Roches, la Dronne reçoit les eaux de la Côte qui, avec son tributaire le Côlis, irrigue les suintements du plateau de Firbeix. Entre les pinces de ces petits rivelets sont divers manoirs modestes: Firbeix ennoblit d'une tour ronde sa triste façade de caserne; Goursolas, près des nénuphars d'un étang, sur des terres brunes où les villages rouillés s'enlisent, soude aux angles d'un étrange pavillon barlong, irrégulièrement éclairé, la ruine d'une immense cuve découronnée et l'encorbellement de trois tourelles carrées; Les Bordes, Feyte et la Congerie n'ont aucune prétention; au bourg de Miallet, une gentilhommière garde l'ouest et un pavillon Renaissance jouxte l'église. C'est ensuite, sur un rocher, le gaillard donjon de la Rhue dont une restauration récente a modifié l'aspect défensif; Razac, dont les bruits

La Côte renonce à trouver passage vers Thiviers et se replie en épingle à cheveux pour recevoir Queue d'Ane. Cette Queue d'Ane, qui contourne la colline de Saint-Martin-de-Fressengeas, où sur la place vieillit le château ni admiré ni redouté, a pour affluent Le Palen, qu'en son étang de Beynac, reflète la haute silhouette blanche et étriquée du castel bâti sur le soubassement du cloître transporté de l'antique Pérouse; — ô Saint Bernard, du monastère que dans ce même triste vallon tu fondas, le XIX<sup>e</sup> n'a pas laissé pierre sur pierre...

Puis la rivière apaisée entre dans le cirque de Saint-Jean-de-Côle, choisi par les moines pour l'établissement d'une abbaye dont il reste un intéressant logis, mais surtout une admirable église; et aussi par les vicomtes de Limoges pour la fortification d'une route fréquentée; des vestiges persistent du château du XIII<sup>e</sup> pris par les Anglais et peu après dé livré en 1405 par Charles d'Albret. Le château est réédifié après les guerres d'Italie par la famille de La Marthonie qui, en ce temps, est puissante: Mondot de La Marthonie, président du Parlement de Paris, est désigné en 1515, avant la conquête du Milanais, par François 1<sup>er</sup>, pour administrer le royaume de concert avec la reine mère Louise de Savoie; Gaston de La Marthonie sera ambassadeur à Rome et Rome représentera la France aux Pays-Bas. Elle comptera parmi ses membres sept évêques, des lieutenants généraux, des mestres de camp. Elle s'éteindra à la fin du XVII<sup>e</sup>, et la Baronnie de la Marthonie passera par mariage aux Beynac, premiers barons du Périgord, puis aux Beaumont, et enfin, au XIX<sup>e</sup>, aux Falvelly. Le château de La Marthonie comprend un corps de logis, flanqué de deux

## Au murmure de la Dronne

tours carrées et accolé d'une tour ronde au milieu de sa façade arrière, dont la symétrie est rompue par des bâtiments adjoints. Au XVIII<sup>e</sup>, il est soudé en équerre à un important castel mansardé. L'ensemble manque de grandeur, sinon d'originalité. Dans la cour, une façade italienne soutient sur des larges arcades deux étages dont les fenêtres sont encadrées de cordons et de pilastres, reliant les culées au toit que dépassent les cintres des fenêtres du second. Un curieux escalier Renaissance se développe, dans une cage ouverte, par rampes droites et paliers soutenus par des arceaux.

Sur les plateaux nord et nord-ouest, signalons des manoirs: Les Merles, cédés à des métayers, et Les Moulières, bourgeoisement habitées par les familles Besse-Desmoulières. La Côte coule maintenant dans la direction du sud-ouest, à travers les noyers, les vignes et les céréales d'un vallon étroit et riche. Au-dessus d'un moulin adossé à une contrescarpe surgit, sous le linéal vert du lierre, l'ossature spectrale du château de Bruzac (construit au XV<sup>e</sup> par les Flamenc), dans laquelle, pour lui redonner vie, frissonnent, aux mâchicoulis, aux baies, aux fenêtres en croix de la grande salle, au sommet des tours rondes ou octogones, les feuilles blanches des bouleaux plantés au gré des vents. L'entrée principale s'ouvre à l'ouest, non dans une courtine défendue par les tours, mais dans l'une des tours qui flanquent un pavillon. Des terrasses sur la rivière prolongent la défense du château fort.

(à suivre)

G. ROCAL



ALLONS ROSALIE, ENCORE UN PETIT EFFORT.....!

Nos grands voyageurs essuient calmement les revers de la route. Quel est celui-ci ?

## Nos jeunes aux Armées

Voici DUNY Louis, de l'atelier 424, en garnison à Istres (Bouches-du-Rhône).

Il écrit à notre Directeur et se dit satisfait de la vie militaire à laquelle il s'est adapté rapidement. Il est très heureux d'avoir, pendant trois ans, suivi nos cours que le C. A. P. a sanctionnés l'an dernier, ce qui lui a permis d'être affecté à la cordonnerie du régiment où il pourra se perfectionner sous les auspices éclairés du maître-bottier.

Il se rappelle au bon souvenir de tout le personnel, et, par la voie de notre journal, nous lui adressons l'expression de notre amitié.

Voici son adresse: "DUNY Louis, B. E. 949, ISTRES (Bouches-du-Rhône).

La qualité s'obtient  
par la VOLONTÉ



# LE BUREAU DU PERSONNEL NOUS COMMUNIQUE

## Sécurité Sociale

### Comment procéder en cas de maladie sans arrêt ou avec arrêt.

1°) Envoyer sans faute le jour de la maladie ou le jour suivant la carte-lettre.

2°) Envoyer dans les huit jours qui suivent la première feuille de maladie.

### Durée de validité des feuilles de maladie.

Les deux premières sont valables huit jours et les suivantes quinze jours. Les feuilles ne doivent pas être groupées, mais adressées à la caisse au fur et mesure de leur échéance.

### En cas d'intervention chirurgicale non urgente, que faut-il faire?

Faire une demande d'entente préalable à la caisse de Sécurité Sociale, à PÉRIGUEUX. Si dans les quinze jours qui suivent votre demande, vous n'avez pas de réponse, considérez que l'autorisation vous est accordée.

### Demande d'attestation de salaires.

Il arrive que la caisse vous demande plusieurs fois la même attestation. Cela vous paraît bizarre et, souvent, vous négligez l'envoi de ces attestations. C'est un tort, car vous allez à l'encontre de vos intérêts du moment que la caisse ne règlera pas votre dossier sans les documents demandés.

Nous rappelons à tous qu'il existe au bureau du Personnel un service social pour la SÉCURITÉ SOCIALE. Vous avez intérêt à vous adresser à ce service du moment que tous les documents sont enregistrés, et de ce fait, les recherches sont facilitées auprès de la caisse. Dans le cas où vous adresseriez à ce service, il faut que tous vos documents y soient enregistrés depuis la carte-lettre jusqu'à votre dernière feuille de maladie.

## Allocations Familiales

### Allocations prénatales. — Formalités à remplir.

1°) Fournir une déclaration de grossesse.

Cette déclaration doit être faite :

— Si le chef de famille ou son conjoint est assuré social, à la caisse de Sécurité Sociale dont il relève ;

— Si le chef de famille ou son conjoint est béné-

ficiaire d'un régime spécial, au service ou à l'organisme dont il relève au titre de ce régime spécial ;

— Si le chef de famille ou son conjoint n'est pas assuré social, à la caisse d'allocations familiales du lieu de résidence.

Si les deux conjoints ou les deux concubins travaillent, la caisse compétente est celle dont relève le mari ou le concubin.

La caisse compétente remet à l'intéressé un carnet de maternité dont les feuillets, servant à consigner le résultat des examens prénataux, devront être produits pour le paiement des allocations prénatales.

2°) Subir les examens prénataux prévus par la législation sur la protection maternelle et infantile.

— Le premier, avant la fin du troisième mois de grossesse (obstétrical et général, il doit être fait par un médecin) ;

— Le deuxième, au sixième mois de la grossesse ;

— Le troisième, au huitième mois de la grossesse.

Tout examen médical non subi fait perdre le bénéfice de l'allocation correspondante. Dans le cas où la mère n'a pu, par suite de force majeure, subir un des examens, c'est au Conseil d'Administration de la caisse qu'il appartient de décider, sur avis conforme du directeur départemental de la Santé, si l'allocation correspondante lui sera versée.

### Allocations de maternité. — Conditions d'attribution.

L'enfant doit naître :

— Pour la première naissance : dans les deux ans du mariage ou, si ce délai est écoulé ou si l'enfant est enfant naturel, avant que la mère ait dépassé l'âge de 25 ans ;

— Pour la deuxième naissance : dans les trois ans de la première maternité ou dans les cinq ans du mariage. Par maternité, il faut entendre toute interruption de grossesse intervenue après le sixième mois, que l'enfant soit viable ou mort-né ;

— Pour la troisième naissance : dans les trois ans de la précédente maternité ou dans les six ans de la première maternité ou dans les huit ans du mariage ;

— Pour les naissances suivantes : sans condition de délai.

### Allocations familiales.

Pour bénéficier des allocations familiales, il faut avoir au moins deux enfants à charge.

Sont considérés comme à charge :

1°) Tous les enfants non salariés de moins de 15 ans, à condition qu'ils suivent assidûment des cours ou en soient médicalement dispensés ;

2°) Les enfants salariés de 14 à 15 ans dont le salaire est inférieur à la moitié du salaire de base servant au calcul des allocations ;

3°) Les enfants de 15 à 17 ans placés en apprentissage dans les conditions déterminées par le titre 1<sup>er</sup> du livre 1<sup>er</sup> du Code du Travail.

N'est pas considéré comme enfant à charge l'apprenti qui perçoit un salaire supérieur à la moitié du salaire de base servant au calcul des allocations familiales.

4°) Les enfants poursuivant leurs études au delà de l'âge scolaire et jusqu'à l'âge de 20 ans ;

5°) Les enfants infirmes ou atteints de maladie incurable et dans l'impossibilité de se livrer à l'exercice d'une activité salariée, jusqu'à l'âge de 20 ans.

Au delà de l'âge de 15 ans, les caisses doivent exiger la production d'un certificat médical.

### SALAIRE UNIQUE

CONDITIONS D'ATTRIBUTION :

Il faut avoir au moins un enfant à charge.

L'allocation de salaire unique est attribuée aux personnes ou aux ménages qui ne bénéficient que d'un seul revenu professionnel provenant d'une activité salariée.

Pour toutes ces demandes, le bureau du Personnel tient à votre disposition les imprimés nécessaires (sauf carnets de maternité délivrés exclusivement par la caisse de Sécurité Sociale).

### TRÈS IMPORTANT

En cas de maladie, vous devez adresser à la caisse d'allocations votre relevé de prestations de la Sécurité Sociale ; sans ce bordereau, vous ne percevrez pas votre dû.

De plus, le chef du Personnel se tient à la disposition de tout le personnel pour tous renseignements concernant aussi bien les allocations que les assurances sociales.

Dans le cas où vous auriez des difficultés avec l'une des caisses citées plus haut, il fera tout son possible pour vous aider à faire les demandes nécessaires auprès de ces caisses.

En principe, lui remettre vos demandes avant le mercredi à midi de chaque semaine.

## VIEUX DICTONS DE L'ANNÉE

### JANVIER

Entre les 10 et 20 janvier  
Les plus contents sont les drapiers.  
A la St-Antoine (le 17)  
Les jours croissent du repos d'un moine.  
St-Vincent (le 22) clair et beau  
Plus de vin que d'eau.  
A la St-Paul (le 25)  
L'hiver fuit ou se recolle.

### FÉVRIER

A la Chandeleur (le 2)  
Qui fait sauter crêpe rissolée  
Aura de l'argent en poche toute l'année.  
Au 12 février soleil clair  
Encore 40 jours d'hiver.  
A la St-Grégoire (le 13)  
Taille la vigne si tu veux boire.

### MARS

Mars embrumé  
Été ensoleillé.  
Taille tôt, taille tard  
Rien ne vaut la taille de mars.  
S'il pleut à la St-Aubin (le 1<sup>er</sup>)  
Nous n'aurons ni paille ni foin.  
Belle Ste-Euphrasie (le 13)  
Met pommes en baril.

### AVRIL

En avril  
Ne te dévêts pas d'un fil.  
Avril pluvieux  
Fait moi joyeux.  
Il n'est mois d'avril  
Qui n'ait son grésil.  
En avril s'il tonne  
Vendange sera bonne.

### MAI

En avril ne te découvre pas d'un fil  
Mais, en mai, fais ce qu'il te plaît.  
Mai pluvieux  
Rend le laboureur joyeux.  
Mémert, Pancrace, Boniface (11, 12, 14)  
Sont les trois saints de glace  
Mais St-Urbain (le 25)  
Tient tout dans sa main.

### JUIN

S'il pleut à la St-Médard (le 8)  
Il pleut quarante jours plus tard  
A moins que St-Barnabé (le 11)  
Vienne tout arranger.  
Beau temps de juin  
Abondance de grain.  
Eau de St-Jean (le 24) ôte le vin  
Et ne donne point le pain.

### JUILLET

Qui veut beau navet  
Le sème en juillet.  
St-Vincent sec et beau (le 19)  
Fait du vin comme de l'eau.  
A la Madeleine (le 22)  
Les noix sont pleines.

### AOUT

Quand l'aout est bon  
Abondance est en maison.  
Aout trop bleu  
Fait l'hiver rigoureux.  
A la St-Laurent (le 10 août)  
Regarde ce qu'il y a dedans.  
Tonnerre le 15 août  
Grosses grappes et bon moût.  
En août quelconque dormira  
Au soleil s'en repentira.

### SEPTEMBRE

Septembre humide  
Pas de tonneaux vides.  
Au 7 septembre sème ton blé  
Car ce jour vaut du fumier.  
Après la Nativité (le 8)  
Le regain ne peut plus sécher.  
A la St-Michel (le 29)  
La chaleur remonte au ciel.

### OCTOBRE

Sème le jour de la St-François (le 4)  
Et ton grain aura du poids.  
A la St-Élis (le 9)  
La bonne sèmerie.  
Si la Ste-Luce (le 18) est pluvieuse  
La fin de l'année est malheureuse.  
A la Ste-Simone (le 28)  
Il faut avoir rentré les pommes.

### NOVEMBRE

A la Toussaint les blés semés  
Et tous les fruits rentrés.  
Temps couvert à la St-Godefroy (le 8)  
Amène au moins trois jours de froid.  
L'été de la St-Martin  
Dure trente jours et un brin.  
A la St-Delphin (le 26)  
L'hiver est en chemin.

### DÉCEMBRE

Si l'hiver est chargé d'eau  
L'été n'en sera que plus beau.  
Noël au balcon  
Pâques aux tisons.  
Les jours s'allongent à la Ste-Luce (le 13)  
Du saut d'une puce.  
A la St-Thomas (le 21)  
Du saut d'un bouca (cabri).



# RESULTATS SPORTIFS

Dimanche 23 janvier, à St-Vincent

Championnat 2<sup>me</sup> Division

NEUVIC (1) bat ST-VINCENT (1) par 3 à 2  
NEUVIC (2) bat ST-VINCENT (2) par 2 à 0

Une partie un peu trop rude serait excusable jusqu'à un certain point s'il s'agissait d'un enjeu primordial tel que match de coupe ou match comptant pour acquérir une division supérieure.

Aucune de ces raisons n'est à la base de la partie déloyale qui s'est déroulée à St-Vincent. Certains supporters locaux en sont responsables pour une large part, du fait qu'ils se permirent d'inciter certains joueurs à pratiquer, en marge des règles sportives, certains gestes brutaux, et le directeur du jeu lui-même s'avéra incapable de mettre l'ordre qui s'imposait.

Dès le coup d'envoi, Neuvic montre sa supériorité technique et St-Vincent réplique par un jeu trop âpre. Ses coups de butoir sont parfois dangereux mais inopérants sous la vigilance de notre défense, et la mi-temps prend fin par deux magnifiques buts à notre actif.

La deuxième mi-temps débute de façon satisfaisante pour Neuvic qui élargit sa marque d'un troisième but. St-Vincent redoublant d'ardeur, réagit, ce qui lui procure son premier point, suivi peu de temps après d'un second dans un très bon style. Mise en confiance par ces résultats, son équipe est *survoltée* par le public qui l'encourage, sa pression devient sévère et dégénérerait en pugilat si Neuvic ne savait garder son calme. Sur la fin, *Duthell*, voulant sortir de ses buts, rentre involontairement en contact avec un avant de St-Vincent. Le choc fut si violent que notre goal resta inanimé sur le terrain et dut abandonner la partie, remplacé par *Kæinig*. Le jeu cessa dans la confusion et dans une ambiance un peu orageuse.

Dimanche 30 janvier, à Vélines

NEUVIC (1) bat VÉLINES (1) par 4 à 2  
NEUVIC (2) bat VÉLINES (2) par 2 à 1

Excellente sortie de Neuvic qui a fait une belle partie devant la sympathique équipe de Vélines. Ce match, qui s'est déroulé devant un public nombreux, obtint un bon succès.

En première mi-temps, Neuvic fit preuve d'une sen-

## FOOTBALL

sible supériorité dans sa technique et sa construction de jeu.

En deuxième mi-temps, il y eut un léger ralentissement chez les nôtres qui permit à Vélines de faire jeu égal.

Dans chaque figure, 2 buts de beau style furent marqués de part et d'autre. En première, 2 corners bottés au cordeau par *Martial*, bien repris par *Parade* et *Bourbon* de la tête, donnent deux buts. En seconde, un magnifique shoot de *Mohr* sur coup franc donne le troisième; enfin une belle ouverture de *Kerner* permet à *Parade* de prendre de vitesse la défense et de clôturer la marque.

Dimanche 6 février, à Neuvic

Championnat 2<sup>me</sup> Division

NEUVIC (1) bat CHAMPAGNE FONTAINE (1) par 2 à 1  
NEUVIC (2) bat CHAMPAGNE FONTAINE (2) par 3 à 0

Pour un avant-dernier match de championnat, Neuvic n'a pas donné à son nombreux public la satisfaction que celui-ci en attendait.

En première mi-temps, son avantage, dès le début, est net, sa ligne d'avants combinant bien et le portant souvent dans le camp adverse où la défense fait bonne garde. Deux buts furent marqués par *Parade* et *Bourbon* tandis que Champagne en réalisait un de valeur.

Dans la deuxième mi-temps, Neuvic semble en régression, ce dont profite l'adversaire pour pousser de dangereuses attaques qui se brisent sur notre défense, bien assurée par *Kæinig*, *Parade* et *Ribeyrol*.

Dimanche 13 février, à Mussidan

NEUVIC (1) bat R. C. MUSSIDAN (1) par 9 à 1

Il est agréable de constater que Mussidan (première division) a été défait par Neuvic (deuxième division), ce qui nous autorise les meilleurs espoirs.

Neuvic fit un jeu plus complet et mieux organisé que son adversaire, le domina constamment malgré la résistance que celui-ci opposa âprement, et trouva quatre fois le chemin des filets dans la première mi-temps.

La deuxième mi-temps fut la répétition de la première avec, cependant, un sensible découragement de Mussidan, ce qui permit à Neuvic la réalisation de cinq nouveaux buts.

La bonne partie de jeune remplaçant de *Duthell* mérite d'être signalée.

Dimanche 20 février, à Neuvic

Championnat 2<sup>me</sup> Division

Neuvic (1) bat Merles Blancs Verteillac (1) par 4 à 0  
Neuvic (2) bat Merles Blancs Verteillac (2) par 10 à 0

Dans son dernier match de championnat, Neuvic connaît le triomphe par un score très clair qui évite tout commentaire. Le match fut très plaisant à suivre du commencement à la fin, et Verteillac succomba devant un adversaire supérieur en technique.

Dès le début, attaques et contre-attaques se succèdent rapidement. Verteillac, malgré sa bonne défense, met en corner que *Chastanet* tire fort bien mais sans résultat. Enfin, *Parade* réalise un joli but et la mi-temps prend fin sur ce léger avantage neuvicois.

À la reprise, Neuvic s'impose nettement, Verteillac réagit, mais la fatigue se fait sentir et les efforts du début auront leur répercussion sur la marque. L'avant-centre de Neuvic bat imparablement le gardien de Verteillac, et dans une descente, marque son troisième but sur une passe magnifique de *Kæinig*. Verteillac, désespéré, perd pied, et sur un shoot de *Mohr*, le quatrième but est acquis.

La victoire de la deuxième équipe par le score flatteur de 10 à 0 met en relief la valeur de certains de nos jeunes que la saison prochaine, nous l'espérons, verra accrue.

Dimanche 6 mars, à Boulazac

NEUVIC-1 bat BOULAZAC-1 par 2 à 0  
NEUVIC-2 bat BOULAZAC-2 par 4 à 0

Les Neuvicois ont fait un beau match face à un club de première division, ce qui nous fait oublier les légers échecs précédents.

C'est un rachat éclatant que Neuvic a réalisé à Boulazac. Pendant les deux mi-temps, il joua avec cœur et volonté, tout en pratiquant de beau foot et eut constamment l'avantage sur les locaux.

Buts marqués par Parade M. et Martial.

## BASKET

Dimanche 23 janvier, à Neuvic

NEUVIC (1 M) bat ST-MÉARD (1 M) par 108 à 8  
NEUVIC (2 M) bat MANZAC (1 M) par 36 à 24  
NEUVIC (1 F) bat ST-MÉARD (1 F) par 60 à 10  
NEUVIC (2 F) bat MANZAC (1 F) par 18 à 0

Joie immense pour nos basketteurs et basketteuses dont les succès remportés prouvent éloquemment que toutes les équipes progressent.

Dimanche 30 janvier, à Neuvic

NEUVIC (1) bat BOURGNAC (1) par 42 à 21

Partie fort attrayante où le jeu fut très rapide de chaque côté.

En première mi-temps, Neuvic prouva une nette supériorité, mais son adresse aux paniers laissa un peu à désirer.

En deuxième mi-temps, Bourgnac se montra souvent dangereux, mais son jeu confus ne lui permit pas de franchir la défense neuvicoise où *Dubois* et *Dubos* veillaient attentivement.

Parfaite correction des joueurs des deux camps.

NEUVIC (2 M) et BOURGNAC (2 M) 26 à 26

La première mi-temps fut à l'avantage des Neuvicois qui firent preuve d'une plus grande précision aux paniers que l'adversaire.

En deuxième acte, réveil de Bourgnac qui inquiéta souvent les locaux dont la bonne condition physique seule permet de conserver le match nul.

NEUVIC (F) bat AVENIR D'EXCIDEUIL par forfait

Pour sa première conclusion d'un match avec Neuvic, Excideuil ne s'est pas présenté. Le public, qui avait espéré assister à un beau match, fut déçu.

Samedi 5 février, à Périgueux

SÉC. SOC. SPORTS (1 M) bat NEUVIC (1 M) par 43 à 26  
SÉCURITÉ SOCIALE (1 F) bat NEUVIC (2 F) par 35 à 6  
C. A. STÉ GÉNÉRALE (1 M) bat NEUVIC (2 M) par 24 à 6  
NEUVIC (1 F) bat SOCIÉTÉ GÉNÉRALE (1 F) par 24 à 2

Malgré sa belle forme du moment, Neuvic a connu trois défaites que la victoire féminine a légèrement compensées. Les équipes de Périgueux firent montre d'une grosse amélioration tant en technique individuelle que tactique de jeu. Disons en passant que le match masculin



Finale de basket du Championnat Féminin de la Dordogne  
Une des phases du match entre la Poudrerie de Bergerac et Neuvic

Sécurité-Neuvic obtint un beau succès, la qualité du jeu étant bien au-dessus de la moyenne.

La première mi-temps vit chaque équipe prendre tour à tour l'avantage par de belles combinaisons; la deuxième n'offrit pas le même intérêt, les nôtres baissant de régime et se laissant imposer le jeu adverse.

En féminines, victoire indiscutable de la Sécurité sur les réserves neuvicoises où se signala *Daunat*.

Dimanche 13 février, à Mussidan

Finale du Championnat de la Dordogne Féminin F.F.B.B.  
POUDRERIE BERGERAC (1 F) bat NEUVIC (1 F) par 23 à 13

Ayant répondu à l'appel des organisateurs, un public dense ceinturait le terrain en parfait état de la Place de la République, cadre idéal pour de telles manifestations. Les spectateurs quittèrent les lieux, satisfaits de ce match où des phases de jeu très intéressantes leur furent offertes et emportèrent un bon souvenir des deux équipes opposées.

C'est à 16 heures que débuta la partie sous la direction d'un arbitre bienveillant de Mussidan, le préposé

officiel étant absent. Bergerac combina bien, et 5 minutes s'étaient à peine écoulées, que son centre laissa sur place la défense neuvicoise et marqua un beau panier. Contre-attaque de Neuvic bien soutenue par Bergerac qui lance *Graveron* et réalise un autre méritoire panier, ce qui altère momentanément l'ardeur des nôtres. La partie se poursuit mouvementée, Neuvic se ressaisit et se défend bien, mais *Graveron* marque encore, sa vitesse et sa technique prenant en défaut son garde-de-corps neuvicois. Enfin, notre jeune équipe retrouve sa confiance et *Lautrette* et *Allemandou* réussissent un panier.

La deuxième phase reprend avec le même acharnement qu'au début, les accrochages sont nombreux, ce qui diminue sensiblement l'attrait du jeu. Neuvic redouble de courage et remonte, malgré sa mauvaise forme aux paniers, à tel point que dix minutes avant la fin le score est de 13 à 13. Les nôtres dominent faiblement mais échappent peu à peu leurs positions par leur défense qui faiblit, tandis que Bergerac, par *Graveron*, s'affirme vainqueur.

A féliciter: *Lautrette*, 6 points; *Privat*, 3; *Hardy*, 2; *Allemandou*, 2.

(Suite en page 8)

