

# PERSONNEL DES USINES DE PLANÈZE

L. MARBOT & Cie.

Neuvic-sur-l'Isle (Dordogne)

## LE PROBLÈME DE L'HEURE: LA VENTE

TOUTE activité industrielle est orientée vers un but: la vente des produits fabriqués. Si pour la solution des problèmes de production, le chef d'entreprise, les cadres et le personnel peuvent étudier eux-mêmes les difficultés, prévoir, calculer, faire des essais, prendre des décisions, il n'en va plus ainsi lorsqu'il s'agit de vendre la marchandise, car, alors, intervient un personnage nouveau, étranger à l'entreprise et auquel appartient en définitive le pouvoir de décision: LE CLIENT. La vente est un contrat, et, qui dit contrat, suppose deux parties contractantes.

Quelle que soit la qualité de la marchandise offerte, quelle que soit la présentation qui lui est donnée, quel que soit l'avantage du prix offert et l'utilité de l'article, la vente ne sera conclue que si le client le veut bien.

Le client occupe en pareille matière, lorsque la concurrence est âpre, la position idéale. Il peut être fort exigeant.

Précisément, dans la période que nous vivons actuellement, la concurrence est devenue sévère puisque le désir d'achat des clients est inférieur aux possibilités de fabrication. Chaque entreprise a la légitime volonté de vivre et de faire vivre tous ceux qui la constituent; pour y parvenir, elle lutte avec ses concurrents pour emporter en sa faveur la décision du client.

Comment peut-elle y parvenir? D'abord, en consacrant au choix des modèles tout le soin nécessaire, de façon à ne présenter que des articles dont le goût, correspondant à la mode, est celui de la clientèle. Puis en utilisant des matières de bon choix, bien adaptées à l'usage auquel est destinée la chaussure et qui, par conséquent, donnent le maximum de satisfaction. Également, il est indispensable que le produit soit fini

avec le plus grand soin et que sa présentation soit impeccable, de façon à faire naître le désir d'acheter chez celui qui l'examine. Toutes ces conditions étant réalisées, il faut présenter l'article au client, lui faire savoir que celui-ci lui est offert et solliciter la commande. Si nous arrivons à obtenir celle-ci, le client ne doit pas être déçu par son achat; il doit estimer avoir reçu de nous une marchandise dont la valeur correspond au moins au prix qu'il a payé et n'avoir pas été trompé sur la qualité de son acquisition. Un client déçu est un client perdu.

Ce problème de la vente est l'un de ceux sur lesquels le Gouvernement attire actuellement l'attention en rappelant aux industriels et aux commerçants qu'il leur incombe de remplir à nouveau à plein leur rôle dont parfois ils s'étaient écartés dans les années du régime dirigiste. Cette vérité a été rappelée dimanche 22 mai, à Périgueux, par M. Robert LACOSTE, Ministre du Commerce et de l'Industrie, à l'occasion de l'inauguration de la Foire-Exposition. C'est aussi à la solution de ce problème que s'emploient actuellement les personnes responsables de notre Entreprise. Le stand que nous avons monté à la Foire-Exposition de Périgueux, qui est resté ouvert du 22 mai au 1<sup>er</sup> juin, a eu pour but de montrer aux visiteurs les produits de notre fabrication, de leur faire abandonner certains préjugés périmés et de faire comprendre à notre clientèle de marchands de chaussures tout l'intérêt que représente pour elle le voisinage de notre usine, capable de l'approvisionner rapidement en chaussures au goût du jour, de très bonne qualité, à des prix toujours adaptés aux cours les plus bas de la matière première.

DOUARD

Rabileté, sans conscience professionnelle, n'acheminant pas vers la perfection

## TANNAGE DES PEAUX

(Suite)

### Cuir battus

On fait subir l'opération du battage au gros cuir destiné à la fabrication des fortes semelles des chaussures de fatigue. Le travail est effectué à l'aide du *marteau à battre*. Cette machine est constituée par un robuste bâti solidement fixé sur un massif de maçonnerie pour atténuer les vibrations. Le marteau est animé d'un mouvement de va-et-vient et frappe sur une enclume supportant le cuir. On augmente ainsi la dureté et la densité du cuir, tout en l'imperméabilisant. On fait subir au cuir battu le *cyllindrage* pour lisser la face supérieure.

L'organe essentiel de la machine à cylindrer est un cylindre massif en acier ou en bronze qui applatit le cuir, placé sur une robuste table de support.

### Cuir lissés

Ces cuir servent à la fabrication des semelles ordinaires. Les cuir sont tannés au végétal. Ils subissent les opérations préliminaires du corroyage et sont lissés à la machine. Pour bien polir le côté chair, on l'imprègne d'enduits de composition variable, souvent à base de dextrine.

Pour augmenter la compacité de la vache lissée, on la travaille, à plat, avec un chariot spécial.

### Cuir en suif

Destinés principalement à la bourrellerie. On emploie des peaux de vache ou des grosses peaux de veau.

a) **Mise en suif à la main.** — Les cuir subissent les opérations préliminaires au corroyage et sont flambés à un feu clair pour faciliter la pénétration du corps gras.

On étend la peau sur une table et on la frictionne avec du suif très chaud, à l'aide d'un *gipon*. L'opération se fait sur les deux faces de la peau. On emploie avec avantage le suif de bœuf, le suif d'os, additionnés d'un peu de résine.

b) **Mise en suif au foulon.** — Comme pour le hongroyage.

c) **Passage au noir.** — Les cuir suiffés sont mis à sécher pendant un ou deux jours. Ils sont couchés sur table, chair en dessus et travaillés à la paumelle. Ils sont



### Inauguration de la Foire Exposition de Périgueux

M. Yvon DELBOS, Ministre de l'Éducation Nationale, et M. Roger LACOSTE, Ministre du Commerce et de l'Industrie, visitent la FOIRE EXPOSITION de PERIGUEUX, le 22 mai 1949, en compagnie de notre Directeur, M. Marcel EDOUARD.

Sur la photo se reconnaissent également: M. Serge BARET, Préfet de la Dordogne; M. GRENOUILLER, Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Périgueux; M. GRELIER, Commissaire général adjoint; M. GRÉGOIRE, chef des Services Vétérinaires départementaux, et diverses autres personnalités.

ensuite retournés fleur en dessus et travaillés à l'étre. On essuie le côté fleur pour enlever l'excès de graisse et l'on passe le noir à l'aide d'une brosse. La peau est pliée en quatre pour laisser pénétrer la couleur et pour la faire sécher un peu. On passe un *second noir*, puis un *troisième noir* et on met à sécher.

Il existe une foule de formules de noirs. Signalons:

1° Les *noirs d'aniline*, qui sont vendus tout préparés dans le commerce. Ils sont solubles ou insolubles dans l'eau et dans l'alcool. On épaissit leur solution avec de la gomme arabique;

2° Les *noirs au chrome* obtenus en mêlant deux solutions bouillantes: l'une de campêche, l'autre de nitrate de chrome;

3° Le *noir Villon*. Ce sont des sels de fer d'acides

organiques faibles (exemples: citrate et saccharate de fer);

4° Le pyrolignite de fer obtenu en traitant par l'acide pyroligneux la tournure de fer;

5° Le *noir au vanadium* obtenu par simple dissolution de vanadate d'ammonium dans l'eau, etc., etc.

Les sels métalliques des noirs donnent, avec le tanin, la teinte cherchée. Les noirs au vanadium sont de toute beauté, mais, malheureusement, ils sont très chers.

**Lustrage.** — Le cuir est façonné à la paumelle, lustré sur fleur à l'étre et dégraissé à la bière aigre, ou au jus d'épine-vinette, ou avec une décoction de saponaire, ou avec une liqueur de sumac, etc.

Le cuir est finalement mis à sécher. (à suivre)

Extrait du « Manuel du Tanneur » par P. HUE

AU sein de l'Entreprise qui nous emploie, chacun de nous a une tâche à remplir. C'est donc un devoir pour nous tous d'accomplir cette tâche avec conscience, avec honnêteté, avec zèle et avec esprit d'initiative. Agir ainsi c'est apporter sa contribution à la bonne marche de l'Usine et lui donner tout l'essor désirable tout en servant au mieux nos propres intérêts.

Cependant, certains parmi nous semblent l'ignorer ou l'avoir complètement oublié.

La période difficile que nous traversons ne donne-t-elle pas matière à réfléchir et ne devrait-elle pas nous inciter à remplir le rôle qui nous est dévolu avec le sérieux et l'attention qui caractérisent le bon employé ?

Les manquements à ces devoirs sont malheureusement nombreux au sein de l'Entreprise et sont devenus pour certains une habitude; aussi je me bornerai dans cet article à ne signaler que quelques-uns des faits qui me paraissent les plus préjudiciables aux intérêts de la cause commune, car leur conséquence fâcheuse a mécontenté ou nous a fait perdre un client.

Ce dernier se présente pour effectuer des achats; le portier de service téléphone pour aviser le res-

ponsable du service intéressé. La sonnerie du téléphone retentit, mais personne ne répond sur le champ; enfin, du bout de fil, on apprend que le responsable est absent et l'interlocuteur pose une série de questions: « Quel est ce client?, comment s'appelle-t-il?, que veut-il?, autant de demandes inutiles qui laissent ce client dans une longue attente, lui font proférer des paroles peu flatteuses pour l'Entreprise et risquent de provoquer un mécontentement susceptible de compromettre la remise d'une commande.

Si, au contraire, en l'absence du responsable, cet employé s'était rendu avec promptitude auprès du client pour le recevoir, s'entretenir poliment avec lui en sachant le faire patienter et lui laisser une bonne impression, l'affaire aurait pu être conclue.

La renommée d'une maison dépend en grande partie de la façon d'agir et de l'attitude de son personnel.

Ayez donc de l'initiative, soyez prompts et affables envers tous ceux qui chaque jour sollicitent votre concours: la prospérité de l'Entreprise et votre bien-être en dépendent pour une large part.

L... D...

## HORAIRE des TRAINS GARE de NEUVIC

Venant de Périgueux		Venant de Bordeaux	
Arrivée	Départ	Arrivée	Départ
6 h. 23	6 h. 25	5 h. 49	5 h. 52
11 h. 04	11 h. 05	7 h. 07	7 h. 08
12 h. 39 (2)	12 h. 41 (2)	9 h. 58	10 h.
18 h. 53 (1)	18 h. 54 (1)	13 h. 36	13 h. 38
19 h. 12	19 h. 13	19 h. 19	19 h. 21

(1) Sauf dimanches et fêtes.

(2) Le samedi jusqu'à Mussidan seulement.

## Voici le temps des excursions

Avec l'été et les vacances, chacun éprouve à nouveau l'envie de s'arracher pour quelques heures au cadre habituel et de s'adonner aux joies du tourisme.

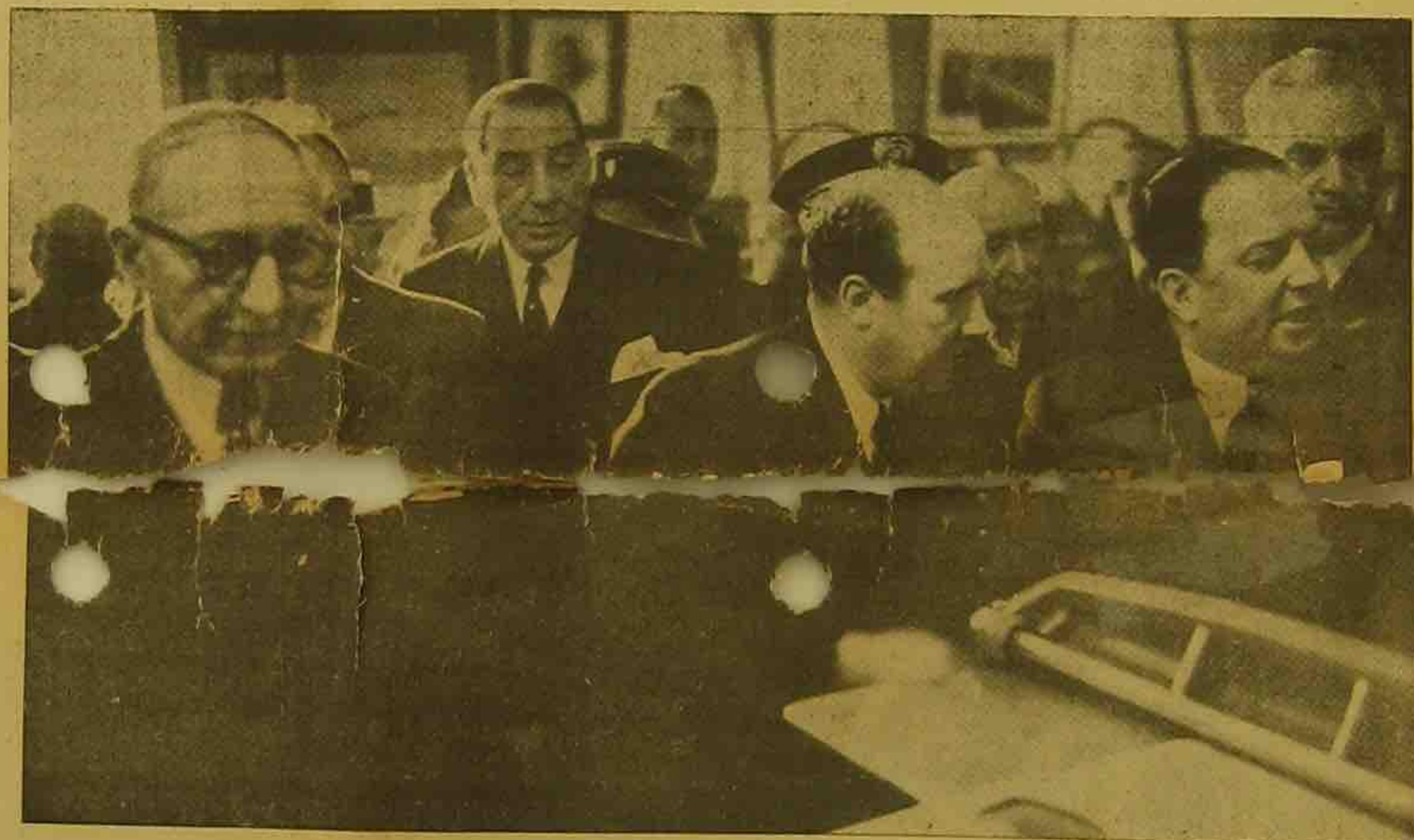
Nous avons appris que certains services ont déjà des projets; dans notre beau département, les buts de sortie ne manquent pas, nous pouvons choisir entre le bord de la mer, les jolies rivières, les forêts, les sanctuaires de la préhistoire, etc.

Il est probable qu'au cours de cette saison, tous les services de l'usine rivaliseront pour les plus belles excursions. Bientôt, nous saurons quels sont les projets qui ont le plus de succès.

## COMMENT NAIT une chaussure

Le jeudi 23 mai, au Foyer Municipal, en début du programme de cinéma, fut projeté le film documentaire "Comment naît une chaussure", film tourné par les fabricants de chaussures du Sud. Du tannage de la peau à la mise en boîte, chaque heure nous fait voir l'industrie reproduire l'œuvre de Dieu.

Cette projection put être réalisée grâce à l'appareil aimablement mis à notre disposition par "Le Sourire", que les organisateurs de la projection remercient par l'entremise de ce bulletin.



Lors de l'inauguration de la FOIRE EXPOSITION DE PÉRIGUEUX, au stand de notre usine, notre Directeur, M. Marcel EDOUARD, explique à M. Yvon DELBOS, Ministre de l'Éducation Nationale, et à M. Robert LACOSTE, Ministre du Commerce et de l'Industrie, qui s'y intéressent vivement, le fonctionnement du pentographe perfectionné avec lequel nous établissons nos patronages pour la coupe des tiges.

**Faire un travail parfait, c'est aimer son métier**

## Facilités accordées par la S.N.C.F. pendant la période des congés payés

**Billets populaires — Billets de famille  
Billets de groupe**

Rappelons, enfin, que la S. N. C. F. met à la disposition des usagers des "billets populaires de congé annuel", des "billets de famille" et des "billets de groupe".

La S. N. C. F. précise que le cumul des réductions de familles nombreuses avec les billets de congé annuel n'est pas admis. Il appartient donc aux intéressés d'adopter la formule qui leur paraît la plus avantageuse. Une famille de plus de trois personnes a donc intérêt à utiliser le "billet de famille" dont le taux de réduction est plus élevé.

La réglementation relative aux billets populaires de congé annuel est la suivante :

Les salariés bénéficiaires de congés payés peuvent utiliser pour leurs vacances des "billets populaires de congé annuel" leur assurant une réduction de 30 % sur les tarifs de troisième classe de la S. N. C. F. Nous indiquons ci-après les conditions d'attribution et d'utilisation de ces billets.

### Les bénéficiaires

Ont droit aux "billets populaires" les salariés assurés sociaux ainsi que leur conjoint et leurs enfants.

Le cumul des réductions de familles nombreuses avec les billets de congé annuel n'est pas admis par la S. N. C. F. La réduction obtenue par les "billets populaires" étant de 30% sur le prix du billet aller et retour

à plein tarif en troisième classe pour tous les membres de la famille, il appartient aux intéressés d'adopter la formule qui leur paraît la plus avantageuse.

### Formules et formalités

Les salariés désireux d'obtenir un "billet populaire" doivent faire remplir et signer par leur employeur une formule d'attestation indiquant que les intéressés sont titulaires d'un congé payé de telle date à telle date.

Muni de cette attestation dûment remplie, le salarié doit demander la délivrance de son billet au moins 24 heures avant le jour de départ. La présentation de la carte d'immatriculation aux Assurances sociales peut être exigée par les services de la S. N. C. F. délivrant les billets.

### Les conditions de validité

Les billets populaires de congé annuel ne sont délivrés qu'une seule fois par an, à l'occasion des congés payés. Le minimum de parcours est de 200 kilomètres (retour compris).

La durée de validité du billet populaire est de deux mois, au maximum, pour les voyages à l'intérieur de l'Europe, et de trois mois, au maximum, pour les voyages à destination ou en provenance des pays européens.

Le salarié et sa famille doivent voyager ensemble au départ. Le voyage de retour peut, par contre, être effectué en deux groupes, à condition que le deuxième groupe revienne dans le délai prévu ci-dessus, ce qui permet notamment aux membres de la famille non salariés de prolonger la durée des vacances au delà de celle du chef de famille.

Ajoutons que la réduction de 30 % n'est en principe valable qu'en troisième classe, mais qu'il est toutefois possible de voyager dans une classe supérieure à condition de payer le supplément correspondant à la différence entre le prix du billet plein tarif troisième classe et celui de la classe choisie.

### Trains interdits

L'accès de certains trains rapides et express (trains de luxe, express internationaux, autorails rapides et express) est interdit en permanence aux porteurs de "billets populaires". La liste de ces trains figure en tête des indicateurs régionaux de la S. N. C. F.

## LA GAULE NEUVICOISE

Nous rappelons que le concours international de pêche à la ligne aura lieu le 26 juin et sera doté des prix suivants :

1<sup>er</sup> 15.000, 2<sup>e</sup> 10.000, 3<sup>e</sup> 6.000, 4<sup>e</sup> 3.000, 5<sup>e</sup> 1.000 et de nombreux lots offerts par MM. les commerçants de Neuvic et des localités environnantes.

Le tirage au sort aura lieu le samedi, à 20 h. 30, à la mairie de Neuvic, où se fera également le lendemain, à 9 heures, le rassemblement des pêcheurs pour la remise des numéros des places.

Pendant le défilé et la distribution des prix, l'Harmonie des Usines MARBOT prêtera son concours.

Des buvettes sont prévues sur la berge.

Prix spéciaux pour les dames et les enfants.

Oh! l'amo  
que nul n'ou  
n'est plus là,  
mille, que l'o  
valait...

C'est en  
fragments d  
appris sur  
l'école que n  
le Foyer Mun  
Direction de  
une séance r  
de la Fête des

La Troupe  
Périgueux, av  
concours pou  
cette touchan  
preta, avec be  
charme, certai  
nètes qui amu

Notre Ch  
conduite de M  
duisait pour la  
nous pouvions  
la Fête de l'A  
"Chorale étai  
affirmer aujou  
dans une mar  
n'en voulons  
applaudissem  
cutants de se p  
camaraderie ne  
Le côté artis  
de tout jeunes  
Aviateurs, soit  
charmer l'audit  
Nous remer

Que soi

DANS les m  
février, v  
les rôles respecti

Certes, les co  
manqué de critiq  
des suaves réflex

Persuadée de  
je vous attends d  
sance résignée p  
férence et souve  
apporter à la criti  
je n'ai pas tout à

Les enfants!...  
du foyer?

Quel rôle jouer

Ils sont tout d'  
due de votre unio  
tient à eux seuls,  
les espoirs de der

Considéré com  
incapable de se su  
du sein de sa m  
nous lui connaît  
tage physique, m  
légue, cet enfant  
pour développer l  
celles qui lui man

L'enfant n'est f  
facilement et san  
l'être embarrassa  
s'en séparer. Au  
un sujet de discu  
mari et femme;  
chacun de vos e  
qu'en les traitant  
preuve d'un illogi

Pour eux, vo  
consentis et non s

Votre régleme  
que réclame le l  
deux, unis par  
dépasse, votre l  
vers l'être que v  
chement aux enf  
intime au foyer;  
que le mari ou l  
d'une affection s  
fois à un seul enf

Vous aimerez  
aurez désirés. N  
possibles de leu  
vie, votre devoir



# FÊTE DES MÈRES



## PROGRAMME

Oh! l'amour d'une mère, amour que nul n'oublie... C'est lorsqu'elle n'est plus là, la bonne mère de famille, que l'on comprend ce qu'elle valait...

C'est en nous remémorant ces fragments de poèmes ou de prose appris sur les bancs lointains de l'école que nous nous dirigeons vers le Foyer Municipal de Neuvic où la Direction de l'Usine avait organisé une séance récréative en l'honneur de la Fête des Mères, le 29 mai 1949.

La Troupe Arvor-Périgord, de Périgueux, avait prêté son précieux concours pour rehausser l'éclat de cette touchante manifestation et interpréta, avec beaucoup de talent et de charme, certaines comédies et saynètes qui amusèrent fort l'auditoire.

Notre Chorale, sous l'habile conduite de Mlle. Muratet, se produisait pour la deuxième fois, et si nous pouvions dire à l'occasion de la Fête de l'Arbre de Noël que la "Chorale était née", nous pouvons affirmer aujourd'hui qu'elle vivra dans une marche ascendante. Nous n'en voulons pour preuve que les applaudissements du public et l'ardent désir reflété sur le visage des exécutants de se perfectionner au sein de ce groupe, où le meilleur esprit de camaraderie ne cesse de se développer.

Le côté artistique de cette fête fut d'autant plus savouré qu'une quinzaine de tout jeunes acteurs en de magnifiques costumes, soit dans *Les Petits Aviateurs*, soit dans *Je vous emmènerai sur mon joli bateau*, surent si bien charmer l'auditoire qu'il leur fallut recommencer chaque pièce.

Nous remercions la Direction de son heureuse initiative comme nous

### LA MARIE

Paroles et musique de André GROSSI  
Chœur mixte exécuté par la Chorale des Ets. MARBOT

### ROSALIE

de Max MAUREY  
Saynète comique donnée par la Troupe ARVOR-PÉRIGORD

### LES MARRONS

Poésie de Madame MESUREUR  
Musique de Edmond MISSA  
Poème chanté par la Chorale Marbot

### LES DEUX SOURDS

Jules MOINEAU  
Comédie en 1 acte par la Troupe ARVOR-PÉRIGORD

### LES PETITS AVIATEURS

Paroles et musique de E. PELE  
Gymnastique rythmique par 15 exécutantes

### ENTR'ACTE

### LE MARCHAND DE SABLE

Poésie de Ernest POUVOSIN  
Musique de E. MISSA

Chœur exécuté par la Chorale MARBOT et un groupe d'enfants

### PAR UN JOUR DE PLUIE

de Louis FOREST  
Comédie en 1 acte par la Troupe ARVOR-PÉRIGORD

### JE VOUS EMMENERAI SUR MON JOLI BATEAU

Hans MULLER  
Danse rythmique

### LA NUIT

de RAMEAU  
Chœur mixte par la Chorale Marbot

### RIDEAU

remercions la Troupe Arvor-Périgord, la Chorale, les tout jeunes acteurs, Mlle. Muratet, avec son inlassable et efficace dévouement, et Mlle. Saumande, pour son accompagnement au piano avec le talent que nous lui connaissons tous, ainsi que

La séance se termina vers 10 heures, et chacun reprit le chemin du retour, fier d'avoir honoré la Mère et les tout petits, heureux du côté créatif, se figurant que leur maman leur est due et les comblera toujours dans leurs désirs; les plus grands, faisant le tour d'eux-mêmes pour rendre leur amour filial plus ardent, les aînés, ceux de l'âge mûr, se retremant dans un souvenir parfois pénible, revoyaient celle qui les quitta il y a déjà bien longtemps, et suivant son exemple reportant toute leur sollicitude sur leurs enfants et leurs petits-enfants.

Que de cette journée mémorable puissent se dégager toutes les leçons de gratitude envers celle qui, depuis le berceau jusqu'à son dernier souffle, se sacrifie tout entière pour le bonheur de la famille!

L'enfant pourrait-il remettre un jour à sa mère tout ce qu'elle fit pour lui? Non. Son cœur est d'ailleurs trop bon pour tant exiger. Que demande-t-elle? Rien. Elle désire simplement que ses enfants suivent le droit chemin, sachent cultiver l'amour du bien et puisent à son intarissable source de tendresse, jusqu'au jour où ses yeux se fermeront, contents de léguer à la postérité des êtres qui marcheront dans son sillage et se consacreront à l'éducation et au bonheur de l'enfance pour un monde meilleur.

## Que sont les enfants au sein du foyer?

DANS les numéros précédents de décembre et de février, vous avez pu lire les deux exposés sur les rôles respectifs du mari et de la femme au foyer.

Certes, les commentaires de ces articles n'ont pas manqué de critiques, et je me suis fort amusée, j'avoue, des suaves réflexions dont j'ai pu percevoir l'écho.

Persuadée de ne pas être épargnée cette fois encore, je vous attends de pied ferme. Si cet exemple de complaisance résignée pouvait vous laisser comprendre l'indifférence et souvent même le mépris que chacun doit apporter à la critique d'autrui, j'aurais l'impression que je n'ai pas tout à fait perdu mon temps.

Les enfants!... Comment les considérez-vous au sein du foyer?

Quel rôle jouent-ils dans votre vie conjugale?

Ils sont tout d'abord la conséquence logique et attendue de votre union matrimoniale. Votre raison de vivre tient à eux seuls, et c'est en eux aussi que sont fondés les espoirs de demain.

Considéré comme un petit être innocent, craintif, incapable de se suffire à lui-même, l'enfant, dès la sortie du sein de sa mère, possède déjà la personnalité que nous lui connaissons plus tard. Irresponsable de l'héritage physique, moral et intellectuel, que vous lui avez légué, cet enfant devra dans la vie travailler et lutter pour développer les qualités reçues et acquérir si possible celles qui lui manqueront.

L'enfant n'est pas un instrument que l'on peut manier facilement et sans précautions. Ce n'est pas non plus l'être embarrassant que l'on supporte faute de pouvoir s'en séparer. Au sein de votre foyer, il sera peut-être un sujet de discussions, voir même de différents entre mari et femme. Peu importe, rappelez-vous toujours que chacun de vos enfants est beaucoup de vous-même, et qu'en les traitant avec trop d'impartialité, vous faites preuve d'un illogisme inconscient.

Pour eux, vous devez être capables de sacrifices consentis et non subis.

Votre règlement de vie sera approprié aux exigences que réclame le bien-être de vos enfants... Après vous deux, unis par un amour conjugal qui ne peut être dépassé, votre préoccupation s'orientera tout entière vers l'être que vous avez conçu. Evitez que votre attachement aux enfants devienne l'harmonie de votre vie intime au foyer; sachez partager vos sentiments afin que le mari ou la femme ne soient pas lésés à cause d'une affection stupide et exagérée prodiguée quelquefois à un seul enfant.

Vous aimerez vos enfants dans la mesure où vous les aurez désirés. N'oubliez pas que vous êtes les seuls responsables de leur existence, et que leur ayant donné la vie, votre devoir est de la leur conserver.

## PONT DES FÊTES DE L'ASCENSION

Notre semaine de trente deux heures portée sur les mardi, mercredi, jeudi et vendredi, la Direction, dans le but d'être agréable au personnel, décide à l'occasion des fêtes de l'Ascension, de faire travailler le lundi 23 et établir ainsi un pont qui allait du jeudi 26 au lundi 30 inclus.

De cette façon, le vendredi 27, récupéré le lundi 23, aura été chômé et payé.

Cette décision fut accueillie avec joie, car elle permettait aux uns et aux autres de disposer de cinq jours consécutifs de détente pour se livrer à certains travaux, visiter la Foire-Exposition de Périgueux

ou s'adonner aux plaisirs de la pêche ou autres.

Le soleil se montra souvent, les récoltes sont belles, la campagne est couverte d'abondantes frondaisons; une légère poussée de cépes incite les amateurs à parcourir les bois en respirant à pleins poumons les émanations revivifiantes et printanières. Beau temps pour les promeneurs, ouverture récente de la pêche, poissons abondants dans nos rivières, autant d'agréables moyens parmi tant d'autres pour bien remplir ces cinq journées qui nous aident à se reposer, à se débarrasser de la fatigue et à reprendre le collier avec optimisme.



Devant le stand MARBOT, à la Foire Exposition de Périgueux, quelques uns des deux types intéressants particulièrement au succès de cette action publicitaire. De gauche à droite, Messieurs KERNER, FAURE, HENRI DUTOUR, GIBRELLI, EDUARD, BRIMOUZET, MEUDEC, DUTEUIL, WEISSELDINGER, RIBEYROL et LESPINASSE.

Almer son usine, c'est concourir à la prospérité de celle-ci

## ALLOCATIONS FAMILIALES

Comme vous avez pu le remarquer dans le dernier bulletin d'information, nous avons fait paraître un article concernant la suppression du salaire unique pour les familles n'ayant qu'un enfant de plus de 10 ans.

La Caisse d'Allocations Familiales nous ayant communiqué des indications complémentaires à ce sujet, nous vous les donnons ci-dessous :

— Il faut, en effet, préciser qu'il s'agit de l'enfant **unique** ; c'est-à-dire de l'enfant qui figure seul sur le livret de famille et bénéficiait de l'allocation de salaire unique au taux de 10 % (entre 5 et 10 ans).

— Par contre, cette allocation est maintenue, au taux de 20 %, à l'enfant **unique** à la charge d'une personne isolée qui assume seule l'entretien effectif de l'enfant (veuf, veuve, mère abandonnée).

— De même, le taux de 20 % est maintenu à l'enfant d'une famille de plusieurs enfants, mais qui demeure seul à charge, soit par suite du décès, soit par suite d'un dépassement d'âge, de frères ou sœurs.

— Enfin, le taux de 20 %, est attribué à l'allocataire dont le conjoint est atteint d'une maladie prolongée ou est infirme et n'est pas imposé à l'impôt général sur le revenu au titre de ses revenus professionnels et de ceux de son conjoint.

— En résumé, est supprimée par le R. A. P. du 30 décembre 1948, pris en application de la loi du 1<sup>er</sup> septembre 1948 (article 101), l'allocation de salaire unique au taux de 10 % versée à l'enfant **unique**

## COUDRE LES DERBY

Cette opération très délicate consiste à coudre ensemble l'empègne et les quartiers (photo ci-dessous).

Des coutures régulières, un arrêt bien fait en respectant les prises, sont les points essentiels de cette façon dont dépend un bon montage.



## Chez nos Pompiers

— Démonstration par le Lieutenant Charenton, des Pompiers de Périgueux, du fonctionnement des appareils à respiration artificielle et explication des premiers secours à porter aux asphyxiés, noyés, pendus, etc.

Cette séance eut lieu au garage en présence de MM. Dubos, chef du Personnel, Weisseldinger, chef du Service Sécurité, de tous les contremaîtres, contremaîtresses, pompiers et un bon nombre d'employés. Des explications claires furent données sur les divers cas pouvant survenir et sur les différentes manières de procéder pour porter les premiers secours. Puis ce fut la démonstration de l'emploi des appareils, assez simple en soi, mais nécessitant une certaine pratique. C'est pourquoi d'autres séances sont envisagées pour permettre la vulgarisation de l'emploi de ces appareils par plusieurs personnes.

Avant de repartir, le Lieutenant Charenton tint à visiter notre poste incendie, et sur la demande des intéressés, divers conseils utiles furent donnés.



### LE TRAVAIL BIEN FAIT est une satisfaction

pour celui qui l'a exécuté

## LES MILLE ET UN CHATEAUX DU PÉRIGORD

Au confluent de la Dronne et de la Côte, on trouve le château des Roches sur un promontoire et, sur une colline amollie, Puymartean, aux deux tourelles d'angle encorbellées et à la tour polygonale éclairée de fenêtres à meneaux.

Puis le ruisseau le Libourny descend du château de la Borie-Saulnier, que brûlèrent les Huguenots en 1569 et qui, rebâti, comprend un donjon et un corps de logis barlong, flanqué de deux tours aux quatre angles et baignant dans des douves exhaussées au-dessus du sol par une chaussée. Sa façade à l'est n'a qu'un étage surélevé dont les quatre fenêtres donnent sur un balcon. En 1757, à l'ouest, fut bâti un second château, auquel on accède par un escalier double; il cache son toit derrière des créneaux, dont le chemin de ronde contourne les deux tours cylindriques de flanquement: il a ainsi la physionomie étrange d'une courtine percée de cinq ouvertures très hautes, auxquelles correspondent les cinq lucarnes des greniers. Bien qu'il paraisse défier les siècles, il n'est que la réplique de celui que l'ouragan de février 1935 abattit. Les deux châteaux et les ailes qui les unissent forment une cour intérieure. A l'est, sur les hauteurs de Cantillac, le château de Saint-Michel, moderne sur des assises anciennes, jouit d'une vaste vue circulaire.

La vallée de la Dronne s'arrondit en un cirque où Brantôme attend les hommages des visiteurs. Le touriste se plaît à marquer un long arrêt dans l'île délicieuse et fraîche dont, sur la rivièrre, les pittoresques balcons, galeries et auvents des façades, fleuris de géraniums, sont pastellés par les reflets verts des ondoyantes algues courbées sous le flot. Il faut s'y restaurer en des hôtels réputés; chercher dans la vasque de la fontaine — au-dessous du bronze qui le fige — le sourire mobile, vivant et sceptique de Pierre de Bourdelle; abbé commanditaire de ce lieu, il promena ses pensées folâtres à travers ce cadre exquis, devant la réaliste danse macabre des grottes, sur le pont coudé d'où il surveillait les évolutions des truites, dans les allées de la roseraie et sous les voûtes des reposoirs, dans l'exquis pavillon Renaissance, à l'ombre de ce clocher carré dont la parfaite ordonnance, d'étage en étage, est allégée par des bandeaux, des colonnes des cintres, des pignons hardis et par la pyramide qui le coiffe. Il ne faut pas s'éloigner, sans avoir admiré près du champ de foire l'élégant petit manoir

### Au murmure de la Dronne

(Suite)

et à gauche par une loggia, surmontée de balustres et flanquée d'une élégante tourelle ronde dont la poivrière est parée d'une jolie lucarne. Appuyé sur le milieu du corps de logis, un pavillon carré éclaire de fenêtres en échelons l'escalier interne et pose, dans son pignon, sur une fenêtre à meneaux, un fronton à coquille parfaitement traité. A l'alignement du pavillon, devant la loggia, une terrasse récente a été établie sur les anses à panier de trois arcades, à laquelle on monte par un escalier posé au pied de la tourelle.

On trouve quelques manoirs dans la direction de Bourdelles, sur la route des rochers, qui elle-même est fortifiée de parapets, de redans, de bastions, par la nature: le Châtenet et sa porte de défense; les Balands, gais et chantants, d'une nichée enfantine, couvée dans une école de plein air, sous des galeries où vécut Durand Ruel, le célèbre protecteur des peintres impressionnistes; éventées, sur un rocher en surplomb, par le balancement des peupliers, les survivances du XV<sup>e</sup> du beau Ramefort qui s'est adjoint en 1936, par l'heureuse initiative de son propriétaire, M. de Ramefort, un délicieux pavillon avec terrasse abritée. Plus loin, les coquets Andrivaux; les confortables Granges, dans un parc splendide; Francillou, avec sa tourelle encorbellée. A l'est, sur les plateaux fertiles de Sencenac, la tour à mâchicoulis de l'active Borie-Fricart; le très triste village de Lavialle où s'écroule un vieux manoir; le logis du XVII<sup>e</sup> de la Porte que l'on démolit pour n'avoir ni à le restaurer ni à payer l'impôt. Au sud-est, la Côte, où le 30 octobre 1738, naquit le bienheureux Jean Marie de Lau, archevêque d'Arles, massacré dans les Jardins des Carmes à Paris, le 2 septembre 1792; de lui, il ne reste aucun souvenir en ce château de la Renaissance richement restauré de 1868 à 1870 par la famille Delhan, sous la direction de l'architecte Debet, de Périgueux; plus de quadrilatère du début, mais deux corps de logis en équerre, flanqués d'une tourelle encorbellée, de trois tours rondes, et aussi, à la charnière intérieure, d'une quatrième où s'ouvre la porte principale.

Le promontoire calcaire de Bourdelles, contre lequel en ses méandres bute la Dronne avant de virer sous son vieux pont, est, par dessus les toits du bourg, le majes-

Il reste de la fin du XIII<sup>e</sup> ou début du XIV<sup>e</sup>, un logis seigneurial rectangulaire de 38 mètres de long, dont un vulgaire toit à double pan a remplacé le système défensif des créneaux: les casemates voûtées et moisies du rez-de-chaussée transformées en cellier amplifient la résonance des futailles vides; le premier étage, éclairé de fenêtres géminées et paré de deux cheminées monumentales, donne accès — un peu en retrait et au milieu de sa façade sud-ouest — au donjon. Audacieux en sa hauteur de 34 mètres; élégant par ses proportions, par la couronne de ses mâchicoulis portée sur arcs à la manière des remparts d'Avignon, par son octogone et la tour prismatique d'escalier engagée dans l'un de ses pans, par ses fenêtres jumelées; secret en ses oubliettes, invulnérable grâce à ses assises fortement liées, à ses trois chambres de garde et à sa plate-forme de veille, desservies par une vis de Saint-Gilles, le beffroi a connu en 1639 l'occupation anglaise et sa libération en 1377 par Duguesclin, mais pour devenir de 1378 à 1399 le repaire des bandits-capitaines qui rançonnaient le pays au nom des Comtes du Périgord, les infâmes Archambaud V et Archambaud VI.

L'ère des sièges est finie pour la forteresse, et la Renaissance amène le goût du luxe et du confort. Il est bûné d'une visite de Catherine de Médicis à Bordelles. Adonc, la poétesse Jacqueline de Montbron, « très belle en son printemps, très belle en son été, très belle en son automne », au dire de son cousin Brantôme, prend son crayon, ses règles, ses compas, et dresse le plan d'une galerie reliant deux pavillons italiens sobres, largement éclairés, ornements de créneaux de parade. L'un d'eux s'élève aussitôt, riche de boiseries, de marbres, de médaillons, de rosaces, de poutrelles dorées par le pinceau du décorateur Ambroise le Noble. La reine ne vient pas, et Jacqueline de Montbron arrête les travaux. Ce château est situé au nord-est de la forteresse. On accède à l'un et à l'autre par une double enceinte, commandée de l'extérieur par une porte Renaissance, comprise entre deux puissantes tours fortifiées. Les Bertin s'installèrent là en 1720; ils y plantèrent en pal l'épée de leur armes; sous les étoiles d'or et les deux terrasses de leur écusson, ils firent fleurir des roses rouges, près desquelles un lion fauve monta la garde jusqu'à la Révolution; mais, en 1842, les Marquis de Bourdelles revinrent poser sur ces pierres les pattes onglées du griffon de leur blason.

Lou lard

Tras la four  
Demora un  
Que, malou  
E, dempel,

Lous us dise  
D'outrés, q  
A de las im  
Dous fraou

Ei boun aro  
Pas de quis  
E chas si fa  
Mai d'un co

Sa porto, e  
Entras coun  
Entau fai u  
Un chassoir

Qu'en trou  
Degu per li  
Leumo lou  
Furgo dins

Fai un tour  
D'un ignou,  
Qu'a trou  
Plejat em d

Soun tourin  
Boto cinq si  
Per fi de m  
A fâ ônou

La soupo fa  
A quéu mou  
Qu'entre en  
Coumo n'en

E dis: « Mou  
Mai qu'ei p  
Auro que fa  
Me sobro un

Un rable de  
Qu'eu tourin  
— «Dôu lard  
— «Maledici

O codoqui  
Moussur, aie  
mei mau  
Per frelliss

Extrait  
d'And

La l

Le plat, qu  
pagne, s  
par les h  
Autrefois, o  
au moment d  
Actuellement,  
les vieilles tr  
de la bonne ch  
d'être que de  
Les tourtièr  
l'indique, une  
remplie à l'in  
morceaux de  
des tourtières  
aux perdreaux  
On remplace  
la tourtière by  
la tourtière de  
Vous comm  
genre de pâte  
la soutenir.  
Vous mettez  
ferrine avec un  
250 grammes  
Mélangez bien

# Lou lard d'ou gardo-chasso

Tras la fourès de Lanmari,  
Demoro un ancien gardo-chasso  
Que, maloude, perdet so plaço  
E, dempel, jamai n'a garit.

Lous us disen qu'a la setico;  
D'outreis, que, nurrif comme un rei,  
A de las imours au darei,  
D'ous frouncleis, touto la boutico...

Ei bou n'efan, bou cousiné —  
Pas de quis cousinés burgueto —  
E chas si fan bambarouéto,  
Mal d'un cop, gardo et bracounié.

So porto, en clau, jamai barrado,  
Entras coumo dins-l'un mouli.  
Entau fai un jour, fongali,  
Un chassaire de la countrado.

Qu'en troubâ figuro de bouei,  
Degu per li fâ sa cousino,  
Leumo lou fio, bufo, s'eisino,  
Furgo dins lous coueis e recoueis.

Fai un tourin, vous lou fricasso  
D'un ignou, d'un bouci de lard  
Qu'a troubat au foun d'un placard,  
Pleja em d'ou papié de trasso.

Soun tourin pebrat e salat,  
Boto cinq sietas sur la toualho  
Per fi de mountrâ qu'ei de talho  
A fâ ôunour à quatre plats.

La soupo facho ei lèu minjado,  
A quèu moumen, riebo lou viei  
Qu'entre en marchant tout de bigouei,—  
Coumo n'en a l'accoutumado —

E dis: « Moussur es fait chabrôu,  
Mai qu'ei pas deivardiat, viadase,  
Auro que faut-èu que vous fase ?  
Me sobro un merle, un eicurôu,

Un rable de lebre... Mas veire:  
Qu'èu tourin de que l'aves fait ?  
— «D'ou lard plejat qu'ai troubat lai.»  
— «Malediciul reipound lou reire.

O codoqui n'ei pas de creirel  
Moussur, aias pitat de iou;  
— «Moun moum Diu vous préserve:  
Per fretissâ moun croupiniou.»

Extrait de « Au tico tico d'ou Mouli »  
d'André CHAMPARNAUD

QUAND le vin est tiré, il faut le boire, assure un vieil adage, généralement employé dans un sens péjoratif; comme si boire un bon verre de vin pouvait être comparé à quoi que ce soit de fâcheux.

# TEMPERANCE

reste dans des verres de faible contenance. Brillat Savarin veut distinguer gourmandise de glotonnerie et de voracité qu'il confond lui-même, lorsqu'il parle de déjeuners aux huitres consommées à la grosse (douze douzaines).

Celui qui peut apaiser sa faim et sa soif éprouve un certain plaisir, et ce plaisir, peut-être prolongé, c'est le seuil de la gourmandise. L'appétit qui vient en mangeant provient de ce plaisir: si on a dans son assiette une bonne tranche de gigot (avec ou sans ail), on en prend deux, puis trois fois. On est porté à dépasser cette limite de l'appétit naturel, par des repas fréquents, par la présentation d'un grand nombre de plats et par une cuisine recherchée.

A propos de la ration alimentaire, il est à croire que le nombre optimum des repas est de trois par jour, entre lesquels il est bon de laisser un intervalle de six heures.

Bien avant la guerre 1914-18 et quand j'ai commencé mes études médicales, certains restaurants-brasseries ont inauguré la présentation d'une dizaine de hors-d'œuvre; après leur absorption, on avait vraiment déjeuné et on aurait pu partir sans entamer "l'entrée" consistant en merlus, soles, goujons, etc., etc., puis poulet ou dinde aux petits champignons, rums-teak aux pommes frites, et le repas se terminant par un fromage et un fruit, café cognac; le tout pour la somme de trois francs-or 1895. J'avouerais que ce régime n'était pas journalier, que ce n'était qu'une fois ou deux par semaine qu'on pouvait se l'offrir; et il n'eût pas été normal, car la quantité de nourriture et de boisson constituant le régime est variable avec les individus, leur taille, poids et tempérament.

Je n'irai pas jusqu'à conseiller la pratique d'un médecin italien qui s'installait sur le siège d'une bascule et s'arrêtait de manger au moment précis où le poids des aliments qu'il avait décidé d'absorber faisait baisser le siège.

Un centenaire du Midi, dans son traité sur la sobriété, dit n'avoir pris pendant la plus grande partie de sa existence, plus de 367 grammes d'aliments solides, pain, jaune d'œuf, viandes, potages, et 428 grammes de vin; il est à remarquer que cette personne ne faisait absolument rien et n'avait aucun souci. A l'opposé, le grand roi Louis XIV faisait de très gros repas; d'après la princesse palatine, quatre assiettées de soupes diverses, un faisan entier, une perdrix, salades abondantes, mouton au jus, deux tranches de jambon assez épaisses, une assiettée de pâtisserie, fruits et confitures.

Ces repas pantagruéliques font penser à cette maxime: que la nourriture qu'on s'abstient de prendre quand on a bien mangé profite plus que celle qu'on a déjà prise. Chacun peut s'en rendre compte au moment où la faim est apaisée. "Il vaut mieux rester sur son appétit".

Si vous prenez part à un banquet, ou à une grande circonstance vous a poussés à un tel repas suivant ou contentez-vous d'un potage et quelques fruits.

Après de ces festins, vous aurez soin de boire très peu, vous contentant des meilleurs crus, qui vous sont servis du

Souvent les invités peuvent être amenés à trop manger et trop boire sur l'insistance amicale ou très polie de leurs hôtes qui veulent les forcer à reprendre de tout et à se gaver; les enfants eux-mêmes sont exposés à trop manger et trop boire pour les mêmes motifs.

"Une vie sans fêtes est une longue route sans auberges", a dit DÉMOCRATE, mais la sobriété donne un plus grand prix aux cérémonies familiales, fiançailles, mariages, baptêmes.

Soyons tempérants dans l'intérêt même de nos plaisirs actuels et à venir.

L'intempérance est aussi funeste que la gourmandise au maintien d'une santé normale; je veux parler ici de l'abus des boissons fermentées, créant l'alcoolisme ou l'éthylisme sous toutes ses formes. Personne ne veut être alcoolique — j'en prends à témoin les médecins consultants qui, dans leur interrogatoire, veulent faire préciser le genre de boisson et la quantité qu'absorbent chaque jour leurs clients —; la réponse est toujours la même: M. le Docteur, en général je bois très peu, et surtout pas d'alcool, juste le café après mon repas et une petite rincette pour terminer. Mais cette rincette est suivie de petits verres à dégustation de cognac, chartreuse et autres.

Ces temps-ci, ces abus sont plus rares à cause du prix très élevé de ces liqueurs, mais l'abondance reviendra peut-être et alors nous reverrons les abus qui, sans que les gens s'en doutent, sont cause de leur lent empoisonnement et les exposent à des accidents imprévus.

Faut-il, de ce fait, considérer comme une intoxication l'usage de toute boisson fermentée contenant de l'alcool et s'en abstenir systématiquement? Non, car l'alcool n'agit que comme carburant; c'est en plus un aliment cher, tandis que l'eau, comme disent les Espagnols, vaut beaucoup et coûte peu. L'alcool est un puissant stimulant et un énergétique dont peuvent se souvenir ceux qui ont fait la guerre 1914-18, schnaps à discrétion le jour J et l'heure H, mais l'usage de ce stimulant suscite un état de besoin qui, souvent, conduit à l'abus. Il est à observer que la consommation des boissons fermentées existe depuis toujours chez presque tous les peuples; rappelons l'échec d'il y a quelques vingt ans de la loi américaine de prohibition qui a inauguré une espèce de marché parallèle dont beaucoup de négociants en eau-de-vie et vins fins doivent se souvenir.

Par ailleurs, les enquêtes faites auprès des octogénaires ou des centenaires montrent que, pour atteindre un tel âge, la plupart d'entre eux n'ont pas pratiqué l'abstinence totale. Une vie normale et saine, et une alimentation simple et naturelle est une condition de longévité.

D HUOT

## DEUX LAURÉATES DE NOS DERNIERS CONCOURS



A gauche, M<sup>me</sup> LATOURNERIE, 1<sup>er</sup> prix "Coudre les derbys", et à droite, M<sup>me</sup> MARTRENCHARD, 1<sup>er</sup> prix "Border tiges".

Ce sont deux anciennes ouvrières qui, par leur volonté et leur application, se sont adaptées très vite à notre nouveau système de fabrication, ce qui prouve bien qu'à tout âge, en disant *je veux*, on peut franchir bien des obstacles et se classer dans les premières places.

Nous les félicitons sincèrement.



## La tourtière de Planèze

Ce plat, que tout le monde sait préparer, même à la campagne, est fort ancien. Il est considéré comme un régal par les habitants, comme par les visiteurs de passage. Autrefois, on faisait spécialement les tourtières de poulets au moment du Carnaval, l'époque joyeuse de bonnes ripailles. Actuellement, on fait souvent des tourtières de viande, mais les vieilles traditions s'oublient et on n'observe plus ces lois de la bonne chère qui avaient, il faut le dire, autant de raison d'être que de charme local.

Les tourtières de viande en Périgord sont, comme le nom l'indique, une sorte de tourte chaude faite en pâte brisée et remplie à l'intérieur d'une garniture excellente, à base de morceaux de poulets et de salsifis en sauce. On fait aussi des tourtières au veau, aux pigeons, aux abats de dinde, aux perdreaux, au lièvre et à toute autre volaille ou gibier. On remplace souvent aussi les salsifis par du macaroni, mais la tourtière type, si on peut dire, et une des meilleures, est la tourtière de poulets au salsifis, telle qu'on la fait à Planèze.

Vous commencez par préparer une pâte un peu ferme, genre de pâte brisée, à laquelle vous mêlez des œufs pour la soutenir.

Vous mettez 500 grammes de farine de froment dans une terrine avec une grosse pincée de sel fin, deux œufs entiers, 250 grammes de graisse de porc et un verre d'eau.

Mêlez bien le tout sans fatiguer la pâte. Le secret pour faire une bonne pâte à tourtière est de la travailler le moins

possible pour ne pas faire sortir la graisse. Vous fraisez la pâte une ou deux fois et vous formez une grosse boule de pâte que vous laissez reposer une heure au deux dans un torchon enfariné.

Pendant ce temps, vous grattez une livre de salsifis dans de l'eau vinaigrée ou vous les coupez en deux ou trois morceaux selon la taille.

Découpez un ou deux jeunes poulets bien tendres que vous avez vidés et flambés. Laissez de côté la tête, les pattes et la carcasse que vous mettrez dans une soupe, et faites revenir les morceaux de poulet dans de la graisse d'oie, pendant un quart d'heure. Lorsqu'ils sont bien rissolés, saupoudrez de farine et ajoutez quelques petits oignons et deux tomates dont vous avez retiré les graines en les pressant légèrement, ce qui enlève en même temps le jus acide. Ajoutez encore une ou deux cuillerées de farine, car il est nécessaire que la sauce soit assez épaisse pour ne pas trop ramollir la pâte de la tourtière. Mouillez avec un verre de bon vin blanc et un verre d'eau. Salez et poivrez. Mettez à cuire la carcasse dans un peu d'eau et avec quelques légumes. Ce bouillon vous servira à allonger un peu la sauce si cela est nécessaire.

Laissez cuire les morceaux de poulets pendant une demi-heure environ avec les salsifis. Veillez à ce que le feu soit modéré.

A ce moment, la sauce de poulets est suffisamment cuite pour être mise en tourtière.

Vous vous occupez donc sans tarder d'étaler la pâte et d'y découper un grand rond de pâte (à l'aide d'un couvercle de la taille de la tourtière de fonte.

Je vous ai dit déjà que la tourtière proprement dite était une cocotte en fonte, à pieds, très employée dans le Sud-Ouest pour cuire les viandes, les ragoûts et même la pâtisserie. La cuisson s'y fait d'ailleurs fort bien, car on y garnit le couvercle de braises et de cendres et on entretient aussi un peu de braise en dessous. Les aliments cuisent ainsi à l'étouffée, dans une sorte de four qui ne les dessèche pas.

A défaut de cette tourtière, vous pouvez faire le poulet en croûte, au four, dans un plat de terre à feu, où se cuil le mince "pâté" anglais qui est aussi fait de viande en sauce et de pâte brisée. Vous graissez le fond de la tourtière et vous y déposez la pâte.

Mettez-y la sauce et la viande un peu refroidie. Couvrez avec un second cercle de pâte sur lequel vous rabattez tout autour les rebords du premier. Faites un trou au milieu pour ménager une cheminée et mettez à cuire la tourtière avec des braises sur le couvercle de fonte, et du feu dessous.

Vérifier la cuisson avec une aiguille à tricoter. Lorsqu'elle traverse facilement la croûte du dessus en restant sèche, c'est que la tourtière est cuite à point.

Retirez du feu et couvrez avec une serviette pour faire suer la pâte et pouvoir la retirer plus facilement. Sortez la tourtière avec précaution en glissant dessous couteau et posez-la doucement sur un plat.

Si vous faites cuire la tourtière au four dans un plat à feu, vous pouvez la servir ainsi à table sans la démonter.

Extrait de "La Bonne Cuisine du Périgord"



GÉNÉRALEMENT, l'acide phosphorique existe dans le sol arable uni à l'alumine et au fer, et les phosphates qu'il forme sont à combinaisons stables, c'est-à-dire insolubles dans l'eau et les acides faibles, et incapables de fournir la nourriture aux plantes à moins de modifications profondes. Ces modifications sont toujours amenées par les labours et les hersages, qui facilitent l'action de l'oxygène de l'air sur les phosphates de fer, et dont la conséquence est une suroxydation qui les rend solubles.

L'introduction des matières organiques dans le sol (fumier, engrais vert, sucre, etc.) concourt au même résultat en facilitant aussi l'oxydation des sels de fer et en déterminant la solubilité des phosphates par les acides végétaux produits.

Le sol arable doit renfermer au moins 30 grammes d'acide phosphorique par 100 kilogrammes.

S'il est moins riche en cet élément, il est nécessairement infertile.

Le bon sol en contient souvent 80 à 100 grammes et quelquefois 500 à 600 grammes.

Lorsqu'il y a moins de 100 grammes d'acide phosphorique par 100 kilogrammes dans le sol, il suffit de lui rapporter chaque année le quantum de cet acide enlevé par les récoltes.

Dans un sol pauvre en acide phosphorique, au contraire, il faut nécessairement faire de grands apports de cet élément, qui soient toujours supérieurs au total de l'acide phosphorique enlevé par les récoltes.

On admet qu'une fumure à raison de 100 kilogrammes d'acide phosphorique à l'hectare est intensive; en se basant sur ce chiffre, il est aisé de calculer la quantité maxima de superphosphates à employer, suivant son dosage.

Du reste, l'emploi à l'excès des engrais phosphatés ne constitue pas une pure perte, comme pour les engrais azotés. On pourra, dès lors, pousser la dose à employer aussi loin que les résultats seront rémunérateurs.

L'attention de tous les horticulteurs doit être ramenée sur l'immense supériorité de l'acide phosphorique soluble.

En Angleterre, en Hollande, non seulement les engrais phosphatés dont l'acide phosphorique est insoluble sont délaissés, mais les consommateurs poussent leurs exigences jusqu'au point de n'attacher de réelle valeur qu'à l'acide phosphorique soluble dans l'eau.

Dans les superphosphates, ils ne paient pas l'acide phosphorique solubles dans le citrate.

La potasse ne manque pas dans les fortes terres argileuses; elle fait ordinairement défaut dans les sols calcaires.

Les cendres de bois contiennent environ 10 % de sels de potasse; c'est un bon engrais trop souvent négligé.

Les résidus de la distillation des mélasses renferment tous les sels absorbés dans le sol par les betteraves à sucre. Ces résidus évaporés et calcinés donnent les salins de betteraves.

On raffine les salins dans les potasseries de la région du Nord, en vue de séparer les différents sels: carbonate de potasse, chlorure et sulfate de potasse.

Anciennement, les résidus ou vinasse que produit en si grande quantité la fabrication de l'alcool de betteraves étaient jetés comme matière encombrante et sans usage.

En 1838, *Dubrunfaut* imagina d'extraire les sels alcalins qu'ils renferment.

Ils devinrent ainsi une des sources les plus abondantes de potasse que possédait la France.

La chaux est un élément des plus importants parce qu'elle entre constamment dans la constitution des tissus azotés dans les végétaux et qu'elle fait souvent défaut dans le sol arable; elle procure le principe calcaire aux sols qui en sont dépourvus. Mais elle attaque avec beaucoup plus de force encore l'humus acide et les débris organisés, action particulière aux sols nouvellement défrichés.

D'un autre côté, cette substance tend à décomposer et à diviser l'argile. Aussi est-elle utile à tous les terrains tenaces, fussent-ils déjà pourvus de calcaire. Au contraire, elle nuit aux sables calcaires et aux terrains crayeux, dont elle augmente l'aridité. Appliquée à certains limons privés de calcaires, elle ne paraît avoir aucun effet parce que, se combinant de suite avec le silice impalpable, elle forme des particules insolubles pareilles à un mortier durci.

Pour se servir de la chaux, on la répartit sur le terrain par tas de 30 cm. de haut qu'on couvre de terre. Elle fuse bientôt par l'humidité qui s'exhale du sol. On l'étend ensuite le plus également possible. Au mieux, on l'entremêle de gazon et l'on forme avec le tout des tas de 1 à 2 mètres de haut, qu'on répand lorsque la fermentation, qui ne tarde pas à se produire, a décomposé les détritux végétaux. Après dix ou douze jours de décomposition, on recouvre ces tas qui se nomment *compost* et l'on forme d'autres tas qu'on brasse encore une deux fois pour obtenir une poudre homogène.

Beaucoup de jardiniers enterrent de suite la chaux éteinte, d'autres la laissent passer l'hiver à l'air et ne l'enterrent qu'au printemps.

Dans les défriches, il convient de l'enfourer avant

l'hiver, tandis qu'il vaut mieux la laisser passer l'hiver sur le sol dans tout autre cas.

L'essentiel est de ne jamais enterrer le champ à une grande profondeur, car elle descend vite, et il importe d'en perdre le moins possible.

Il faut aussi, lorsqu'elle est répandue, la mélanger intimement avec la couche arable, au moyen de hersages dans tous les sens.

On a dit de la chaux qu'elle enrichit le père et ruine les enfants.

L'application n'est pas flatteuse; sur ce point, voici la vérité:

Quand on abuse de la chaux sur des terres riches en terreau, on les use vite, et une fois qu'elles sont usées, il faut du temps pour les rétablir; mais quand on emploie la chaux à dose exagérée, et quand on a soin de fumer comme si on ne chaulait pas, elle enrichit les enfants aussi bien que les pères.

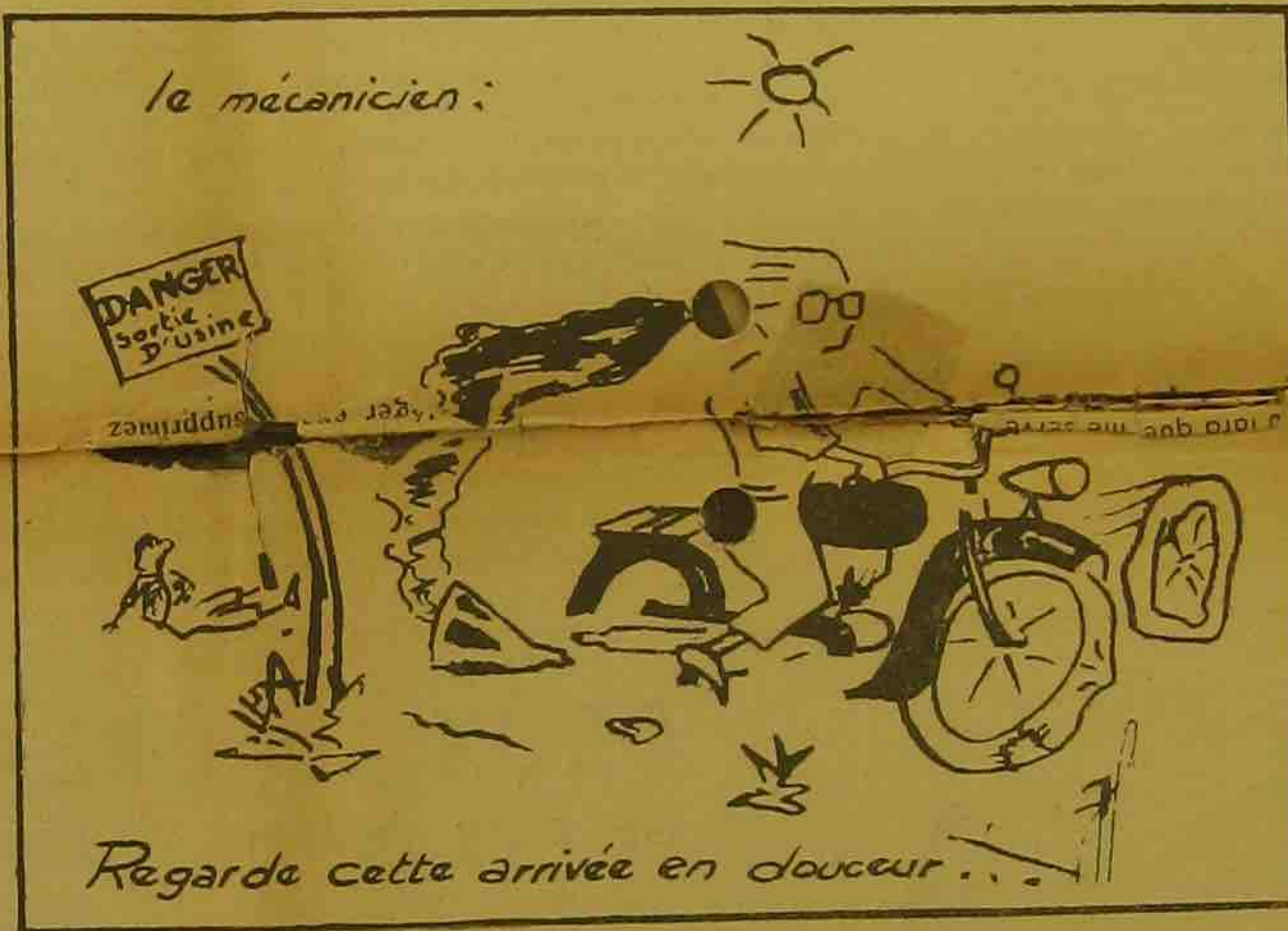
La chaux et les matières qui en contiennent beaucoup ne peuvent être jamais mélangées ni aux superphosphates, ni au sulfate d'ammoniaque.

La chaux, en effet, rend le premier produit insoluble ou moins soluble, et décompose le second en faisant dégager l'azote.

Si on élimine les éléments inutiles et ceux que l'on rencontre ordinairement en abondance dans tous les sols, on reste en présence de trois substances indispensables à la fertilité de tous les sols:

- 1° L'azote, sous diverses formes;
- 2° L'acide phosphorique, assimilable rapidement;
- 3° La potasse, dans les combinaisons solubles;
- 4° La chaux, que l'on peut ajouter à ces trois éléments principaux.

*Le jardinier de Service*



Un de nos jeunes motocyclistes, cependant prudent... Le reconnaissez-vous?

## LE CHATEAU de GRIGNOLS

(suite)

La vieille forteresse ne devait plus se relever des ruines entraînées par ce siège. Les volées du canon de *Marchin* avaient ouvert une forte brèche dans la courtine est, et l'avaient presque entièrement renversée. On voit encore à cet aspect deux trous creusés par le canon, et un boulet de fonte de même diamètre (14 centimètres) du poids de 10 kilogrammes a été retrouvé en plein mur au cours de travaux récents. Les boulets valent dû entamer et crever les toitures. Le château, assure *Garraud*, fut pillé et brûlé par les soldats des princes et laissé à l'état de ruine.

Cependant, de 1665 à 1679, on trouve *Marie de Courbon*, veuve de *André de Talleyrand*, passant des actes au château de Grignols et indiquée comme y demeurant. D'autres actes la portent comme habitant le château de Beauséjour, paroisse de Saint-Léon. Mais elle résidait à Grignols puisqu'elle y mourut, ou tout au moins y fut enterrée le 26 avril 1681, âgée de 62 ans. Son acte mortuaire est d'ailleurs d'une sobriété étonnante et énigmatique.

Il semble que quelques réparations sommaires furent faites vers cette époque au château et qu'il faut dater de cette période l'arc plein cintre d'entrée sur la cour intérieure et tout le mur dans lequel il est percé.

En 1690-1696, nous trouvons le château habité par un sieur *François Jay*, dit *Aladin*, « fermier du présent château », ou encore « capitaine du château de Grignols ». (Notaires de Grignols).

L'état de ruine complète du château de Grignols se trouve décrit dans un inventaire du 7 décembre 1756, dressé à la requête de *Gabriel Marie de Talleyrand-Périgord*. Voici en quels termes impertinents s'exprime le notaire, guidé par *Lamathe de Lollère*, fils du juge de Grignols et

régisseur de la famille de *Talleyrand*. « Nous a conduit dans des mazures de bâtiments qu'il nous a déclaré être celles du château qui appartient à lad succession ou estant avons remarqué qu'il n'y a qu'un mauvais logement qui sert au concierge et la prison qui est en assez bon état, le restant du château étant écroulé et parce nous déclarons mettre le présent article, néant, ci... Néant ».

Il résulte du même inventaire que la famille de *Talleyrand* ne possédait plus aucune terre dans Grignols, mais seulement certaines rentes féodales dues par divers habitants de la paroisse, le four banal « où on ne cuit plus... d'autant que le seigneur ne fournit plus de bois pour faire cuire le pain et qu'il y a plusieurs particuliers qui en ont fait faire un pour eux », la chapelle Notre-Dame située dans le bourg « et qui est en fort mauvais état, partie de la charpente étant tombée », le greffe de la juridiction affermé 40 livres par an et le droit de boucherie affermé 60 livres.

Un peu plus encore qu'en 1756, le château de Grignols était en complet état de ruine à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Les habitants de Grignols avaient, en 1793, manifesté leur foi révolutionnaire en montant marteler les blasons de *Jean de Talleyrand* et de *Marguerite de la Tour*, ainsi que les fleurs de lys sculptées sur la cheminée. Les pinacles et fleurons qui décoraient la porte d'entrée du pavillon nord subirent injustement le même sort, bien que ne présentant rien de féodal.

Après 1830, Grignols ayant été dépouillé du titre de chef-lieu de canton au profit de Saint-Astier, les prisons du château, qui avaient continué à servir de chambres de sûreté, furent par là même désaffectées et elles aussi tombèrent en ruines; leurs toitures et la voûte en berceau et l'une d'elles s'effondrèrent. Un fermier, le sieur *Cuménal* dont le père et les aïeux étaient gardiens des prisons pendant tout le XVIII<sup>e</sup> siècle, continua cependant à habiter la seule salle couverte du pavillon sud. Il la quitta,

après 1870, et la méchante toiture en tuiles canal qui, à une époque indéterminée, avait remplacé la haute toiture à tuiles plates clouées aux voliges, était en 1902 effondrée au quart et menaçait ruine. Les vieux remparts et tous les murs s'effritaient lentement sous l'action des gelées et leurs sommets étaient envahis par une végétation d'arbustes et de genévres semés par les oiseaux ou par le vent.

Seuls quelques travaux de consolidation furent exécutés vers 1877 aux soubassements du pignon nord, dominant la vallée du Vern, qui menaçait de s'effondrer et constituait un danger.

Le château de Grignols, avec son enceinte, était cependant toujours resté la propriété de la famille de *Talleyrand*. Par testament du 4 décembre 1879, *Elle-Roger-Louis de Talleyrand-Périgord*, prince de Chalais, n'ayant pas de descendance, légua ses terres de Chalais et du Périgord, parmi lesquels la terre de Beauséjour, celles de Mareuil, d'Excideuil, et les ruines de Grignols, à l'hôpital de Chalais, à charge de créer un hospice de vieillards dans son château de Chalais. Le prince de Chalais étant mort à Paris le 7 avril 1883, l'hôpital entra en possession du legs.

Plus tard, désireux de ne pas conserver des biens improductifs sinon onéreux, l'hôpital se fit autoriser à vendre aux enchères le moulin de la Massoulle, les ruines du château de Grignols et l'ancien four banal. Ce dernier ne trouva pas acquéreur, et a fini par se démolir entièrement en 1929.

La vente eut lieu à Saint-Astier le 12 octobre 1902 et le château de Grignols eut l'heureuse fortune de tomber aux mains d'un amoureux des vieilles pierres qui consacra depuis lors ses loisirs à le sauver de la destruction finale et à en assurer la conservation.

JOUANEL

Monsieur MORAN  
Mademoiselle DUPU  
Monsieur LACOS  
moiselle VILLECHA  
couture 423.  
Monsieur SEUVE  
avec Mademoiselle T  
Monsieur BROND  
avec Mademoiselle J  
Monsieur LE MO  
avec Mademoiselle M  
Monsieur LAND  
FEYDIE M. Louis  
Nos meilleurs vœux

Monsieur et Mad  
nous font part de l  
NICOLE.  
Monsieur et Mad  
d'une fille prénom  
Monsieur et Ma  
d'une fille prénom  
Monsieur et Mad  
d'une fille prénom  
Monsieur et Ma  
d'une fille prénom  
Monsieur KERN  
d'une fille prénom  
Monsieur et Ma  
fils prénommé CH  
Monsieur et M  
vice 700, d'un fils  
Nos meilleurs vœux  
tions aux parents.

Un ami de no  
y à quelques  
jours à Neuvic,  
Nous réitéro  
famille et à tou  
cères condoléan

Samedi 21 mai,

U. S. Neuvic

Public nomb  
organisée par le  
montra en lever  
et ensuite la fi  
termina par un

C'est enfin a  
tics ne millent g

D'entrée, les  
tardons pas à  
grâce à leur me  
ouvre la marqu  
HARDY. Contre  
marque à son t  
garde et rien ne  
panier. Coup fran  
la transformati  
mi-temps, la par  
nement des deu  
15 à 5 en faveur

Dès le début  
la direction des  
d'être souligné  
desquelles HAR  
donner le jeu, c  
plus fortement  
Neuvic; c'est ce  
s'achève cette ag  
DOU, LAUTRET  
DAUNAT et SER  
Décompte des  
DOU, 7; HARDY.

M. EDOUA

## CARNET BLANC

Monsieur MORAND Jean, de l'atelier 423, avec Mademoiselle DUPUY Adèle.

Monsieur LACOSTE, du service 770, avec Mademoiselle VILLECHANOUX Yvonne, de l'atelier de couture 423.

Monsieur SEUVE André, de la manipulation 405, avec Mademoiselle THÉNARD Gilberte.

Monsieur BRONDEL Jean, de la manipulation 405, avec Mademoiselle JOUBERT Renée.

Monsieur LE MOAL Jean, de la manipulation 405, avec Mademoiselle MAZIÈRE Andréa, de l'atelier 424.

Monsieur LANDRY Pierre, avec Mademoiselle FEYDIE M. Louise.

Nos meilleurs vœux de bonheur et de prospérité.

## CARNET ROSE

Monsieur et Madame CORONADO, de l'atelier 423, nous font part de la naissance d'une fille prénommée NICOLE.

Monsieur et Madame ECLANCHER, de l'atelier 422, d'une fille prénommée MARIE-CLAUDE.

Monsieur et Madame LAURIÈRE, de l'atelier 431, d'une fille prénommée PAULETTE.

Monsieur et Madame PRYSIANINCK, du service 770, d'une fille prénommée ELIANE.

Monsieur et Madame RAPNOUIL, de l'atelier 424, d'une fille prénommée NADINE.

Monsieur KERNER, chef comptable, et Madame, d'une fille prénommée CHANTAL.

Monsieur et Madame RENAU, de l'atelier 423, d'un fils prénommé CHRISTIAN.

Monsieur et Madame LATOURNERIE, du service 700, d'un fils prénommé JEAN-PAUL.

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



Monsieur BRONDEL Jean  
et Mademoiselle JOUBERT Renée  
le jour de leur mariage

## Nos jeunes aux Armées

Le jeune CASSADOUR Pierre dont nous reproduisons la photo dans notre précédent numéro, vient d'écrire à notre Directeur une aimable lettre où il dit sa joie d'avoir à Rabat (Maroc) rejoint son frère, à la garnison duquel il est affecté, après un pénible voyage par Bordeaux, Marseille, Oran et Oujda.

La discipline sévère à laquelle il sait se plier lui permet d'entrevoir une adaptation rapide à la vie militaire, et il nous prie de transmettre l'expression de son bon souvenir et de son amitié à tous les camarades qu'il n'a pu toucher avant son départ.

De notre côté, par la voie de notre journal, nous lui adressons notre amical bonjour et beaucoup d'aimables pensées.

Voici DUPONTEIX Claude.

Il dit à notre Directeur avoir fait un excellent voyage et être enchanté de l'accueil chaleureux dont il fut l'objet chez les zouaves à Tunis.

Il se rappelle au bon souvenir de tous ses camarades et nous lui adressons l'expression de nos meilleurs sentiments.

Voici son adresse : « 25<sup>e</sup> Section C. O. M. A., Camp du Général Brosset, Bir-Bou-Rekba (Tunis) ».

Enfin, voici TESSON Julien.

Il envoie son meilleur souvenir à notre Directeur, dit qu'il pense souvent à la grande vie familiale dont il avait sa part : l'usine, et désire recevoir notre journal pour en suivre l'évolution.

Comme ses camarades partis en même temps que lui, il nous transmet à tous ses bonnes amitiés.

Nous lui souhaitons un séjour agréable sous les Drapeaux et un retour chargé d'enseignements utiles.

Voici son adresse : « 2<sup>e</sup> S. M., 19<sup>e</sup> Régiment de Génie, 1<sup>re</sup> Cie, 2<sup>e</sup> Section, Hussein-Dey (Algérie) ».

## NÉCROLOGIE

Un ami de notre Société, Monsieur PRACHAR, qui pendant de longues années a eu l'occasion de passer plusieurs jours à Neuvic, est décédé ces jours derniers à Londres.

Nous réitérons par la voie de notre bulletin à sa famille et à tous ses amis, l'assurance de nos très sincères condoléances.

## BASKET

Samedi 21 mai, à Bergerac, à 20 h. 30, Salle Lapérouse  
**U. S. Neuvic<sup>F</sup> bat Sélection de Bergerac<sup>F</sup>**  
par 21 à 12

Public nombreux pour cette nocturne savamment organisée par les soins des Enfants de France qui nous montra en lever de rideau la victoire méritée des E. F. B., et ensuite la finale des séniors du Bergeracois qui se termina par un résultat nul.

C'est enfin au tour des Neuvicoises dont les pronostics ne militent guère en leur faveur.

D'entrée, les deux équipes se cherchent et nous ne tardons pas à noter un léger avantage des visiteuses grâce à leur meilleur jeu de passes, et ALLEMANDOU ouvre la marque que va élargir un beau panier de HARDY. Contre-attaque de Bergerac où GRAVERON marque à son tour. La défense neuvicoise fait bonne garde et rien ne passe; LAUTRETTE réussit un beau panier. Coup franc pour Bergerac où GRAVERON réalise la transformation. Jusqu'à la fin de cette première mi-temps, la partie restera fort attrayante par l'acharnement des deux camps et se terminera par le score de 15 à 5 en faveur des Neuvicoises.

Dès le début de la deuxième figure, Neuvic reprend la direction des opérations et ses combinaisons méritent d'être soulignées durant une dizaine de minutes, au bout desquelles HARDY et PRIVAT sont obligées d'abandonner le jeu, ce dont profite Bergerac pour attaquer plus fortement et réduire l'écart qui le séparait de Neuvic; c'est cependant sous un panier neuvicois que s'achève cette agréable partie, et HARDY, ALLEMANDOU, LAUTRETTE, COUFFIN, PRIVAT, SIMONNET, DAUNAT et SERRIER méritent nos vives félicitations.

Décompte des points : LAUTRETTE, 8; ALLEMANDOU, 7; HARDY, 5; COUFFIN, 1.

M. EDUARD, Directeur

A. LESPINASSE, Rédacteur

## COUPES SPORT et TRAVAIL INTER-ATELIERS

COMME les années passées, des Coupes Sport et Travail sont âprement disputées entre les divers services et ateliers de notre Entreprise. Elles ont autant d'attrait que les précédentes et nous sommes sûrs que joueurs et joueuses sauront en dégager l'esprit d'émulation et de camaraderie qui s'imposent et que ces compétitions les inciteront à faire triompher les couleurs de leur service comme ils ont eu à cœur de se classer premiers dans les différents concours du travail organisés jusqu'à ce jour.

C'est le basket féminin qui a ouvert la marche sur notre terrain où une vingtaine de jeunes filles nous procurèrent de beaux matches en mettant nettement en relief les progrès accomplis durant l'année sportive qui s'achève.

En finale, les bureaux triomphent du Service 400 dans un match excellent en tous points par 15 à 12.

La première mi-temps débuta par un départ rapide du 400 qui prit l'avantage à la marque, mais pour peu de temps, car HARDY et ALLEMANDOU établirent l'équilibre, auquel succéda un sursaut du 400, bien conduit par LAUTRETTE et SERRIER qui remontèrent sur la fin.

Dans la deuxième mi-temps, la partie fut acharnée et les joueuses firent de très gros efforts pour arracher le gain du match et la Coupe. Au 400, COUFFIN fit un travail magnifique dont ne surent pas profiter les avants par manque de précision, contrairement aux bureaucrates qui prirent une marge sensible à la marque, sans cependant accuser une franche domination.

### Calendrier des rencontres RUGBY

20 MAI. — 1202 - 400. Arbitre Monsieur DURIEUX.  
EQUIPE 1202: Marlin - Bruneau - Faure F. - Nadal - Lautrette - Chastonet - Ribeyrol - Bellel - Meudec - Kerner - Dulheil - Dumoulin - Dubos - Martial.

EQUIPE 400: Marteau - Delage - Faure - Eymauzie - Mondoux - Pellil - Bournel - Guigner - Fare - Vidal - Choury - Daix - Bonhomme - Joubaux.

24 MAI. — 405 - 700. Arbitre Monsieur BESSE.  
EQUIPE 405: Mignot - Jérôme - Lovignac - Parade - Bonnel - Bleyrie - Valade - Foulard - Labrue - Brondel - Prévost - Galland - Courly - Joseph - Boucharrossas.

EQUIPE 700: Boudes - Guigner - Dalème - Lascaut - Maurin - Aupellil - Faure - Dubos J. - Rey - Germain - Darrouzès - Pimouguet - Feytout - Mazières - Fauconnel - Weisseldinger - Aupellil.

Finale le 31 mai.

### Calendrier des rencontres BASKET

2 JUIN. — 400 - 700.

EQUIPE 400: Dubois - Courref - Latz - Villechanoux - Duval - Courref - Bonhomme.

EQUIPE 700: Surugue - Germain - Dalème - Dubos - Vigier.

3 JUIN. — 1202 - 405-401.

EQUIPE 1202: Hergott - Lamontagne - Bost - Dulheil - Dumoulin.

EQUIPE 405-401: Lambert - Staub - Mondoux - Vergnaud J. - Foulard - Dupuy.

Finale le 7 juin.

### COUPE D'ATHLÉTISME

Samedi 11 juin, à 14 heures, avec les épreuves suivantes :

MASCULINS. — 80 - 100 - 300 - 1000 - Poids - Hauteur - Longueur - Relais : 5 x 4 x 3 x 2 x 1.

FEMININS. — 60 mètres et poids.

## Brevet Sportif Populaire

Le Brevet Sportif Populaire, obligatoire pour les membres de l'U. S. N. et les jeunes de l'Usine (masculins-féminins), aura lieu le samedi 25 juin, au Stade de Planèze, à 14 heures, sous le contrôle d'un inspecteur de la Direction départementale des Sports.

## COLOMBOPHILIE

**Rectification.** — Le beau pigeon Bleu barré noir, du colombier LAFON, s'est classé Prix Excellence et As Pigeon à l'Exposition de Saintes et 9<sup>e</sup> prix à l'Exposition Internationale de Lille, organisée à l'occasion des Olympiades Colombophiles, les 22 et 23 janvier 1949, où la France a pris la première place devant 15 autres nations.

La nouvelle saison a débuté le 1<sup>er</sup> mai par un lâcher à Périgueux. Voici le programme des entraînements et concours auxquels prendront part les MESSAGERS NEUVICOIS :

1<sup>er</sup> mai, Périgueux ; 8, Négrondes ; 15, La Coquille ; 22, Nexon ; 29, Limoges ; 5 juin, Châteauroux ; 12, Etampes (concours départemental) ; 25, Amiens (concours inter-départemental organisé par Bordeaux) ; 26, Lille, 680 km. (concours ministériel 12<sup>e</sup> Région) ; 9 juillet, Calais (concours interdépartemental organisé par Bordeaux) ; 24, Lille (concours interdépartemental organisé par Saintes).

Nous espérons que nos Messagers Neuvicois connaîtront autant de succès que les années précédentes.

# RESULTATS SPORTIFS

Dimanche 24 avril, à Neuvic

COUPE INTER-ENTREPRISES DE RUGBY

E<sup>1</sup> MARBOT battent S. N. C. F. Périgueux par 14 à 0  
E. D. F. Thuilières bat S. N. C. F. Périgueux par 27 à 0  
E<sup>1</sup> MARBOT battent E. D. F. de Thuilières par 29 à 0

La première coupe "Inter-Entreprises de Rugby de la Dordogne", Coupe Peyrouny, a obtenu un succès complet. Des matches de qualité au-dessus de la moyenne emballèrent un public nombreux.

Placée sous le patronage de la Direction des Sports, cette finale triangulaire est honorée de la présence de M. Fères, Directeur départemental des Sports, qui préside, entouré de MM. Edouard, Directeur des E<sup>1</sup>s MARBOT, Faure Fernand, Kerner, Chapdeville, Boutet, Colinet et Gabriel, de l'E. D. F. de Périgueux.

C'est à 15 h. 30 que les équipes se présentent au son d'une marche entraînant exécutée par l'Harmonie des Usines MARBOT.

1<sup>er</sup> match : S. N. C. F. contre E<sup>1</sup> MARBOT

Dès le début, Neuvic s'impose ; notre mêlée, bien soudée, est généreuse grâce au talonnage efficace de Simon jeune, et à la poussée de notre pack d'avants, bien amenée par notre deuxième ligne Marteau-Lautrette.

Nos lignes arrières, ainsi alimentées, amorcent quelques beaux mouvements sans grands résultats, car Périgueux veille, et nos trois-quarts, encore froids, n'arrivent pas à percer la défense adverse. Quelques essais de valeur viennent cependant récompenser les efforts du quinze MARBOT qui joue avec cœur. Vers la fin, une magnifique percée de notre ouvreuse Simon Jean, qui se termine derrière la ligne de buts, porte la marque à 14 points, et c'est sur ce score que prend fin ce premier match qui est à l'avantage des Neuvicois.

Se sont mis en évidence : Simon Jean, Martin, Daleine et Marteau.

2<sup>me</sup> match : E. D. F. Thuilières contre S. N. C. F.

Thuilières, au cours de ce match, a fait une bonne impression en dominant d'un bout à l'autre. Périgueux, qui joue à 14, semble se ressentir de la fatigue de ses efforts contre Neuvic.

3<sup>me</sup> match : E<sup>1</sup> MARBOT contre E. D. F. Thuilières

Enfin, voici la rencontre tant attendue qui met aux prises les deux équipes vedettes.

Dès le coup d'envoi, on sent que Thuilières veut arracher le match nul et cherche à construire un jeu confus et défensif, tandis que Neuvic, bien homogène, ne se laisse pas endormir par cette manœuvre. Les nôtres ont compris qu'il fallait jouer vite et ouvrir à outrance. Aussi assistons-nous à de véritables envolées de trois-quarts, où chaque homme pousse son attaque au maximum trouvant souvent le passage et laissant en plein désarroi la défense adverse. Les départs se succèdent et le capitaine Martin varie fréquemment son jeu, renverse les attaques et part avec ses avants dont il se sent sûr.

Le pack des locaux, maître également à la touche, harcèle sans arrêt par son allant endiablé le pack adverse qui joue avec courage, mais ne peut contenir cette poussée.

En cette fin de saison, notre quinze, bien entraîné, confectionna un rugby clair et agréable et déploya une grande activité dans le jeu ouvert, digne d'équipe d'honneur.

Se sont signalés : Lautrette, Bonnet, Dalème, Mondary, Labrue et Germain, mais, dans l'ensemble, tous nos joueurs sont à féliciter.

## BASKET

Dimanche 24 avril, à Neuvic

Neuvic (1 F) bat Enfants de France Bergerac (1 F) par 44 à 3  
Neuvic (1 M) bat Enfants de France Bergerac (1 M) par 37 à 24  
Enfants de France Bergerac (2 M) bat Neuvic (2 M) par 48 à 26

En présence de M. Fères, Directeur départemental des Sports, de M. Edouard, Directeur des E<sup>1</sup>s MARBOT, et d'un nombreux public venu assister à la finale de rugby, les équipes neuvicoises de basket ont clôturé la saison en beauté sur leur terrain.

Les trois parties offrirent un intérêt constant, soit par l'âpreté de la lutte, soit par les belles phases de jeu et aussi par l'incertitude du résultat jusqu'à la dernière minute chez les masculins.

Les féminines, qui ouvrirent la partie, firent un très beau match. Nos Neuvicoises se surpassèrent tant dans la construction du jeu que du tir aux paniers et dominèrent de la tête et des épaules les courageuses Bergeracoises.

D'entrée, Neuvic attaque, ses passes rapides déroutent l'adversaire et il ne faut pas attendre longtemps pour voir ouvrir le score par Lautrette. Bergerac se défend bien, mais son jeu est trop primaire et ses tirs aux paniers trop faibles pour prendre en défaut les locaux qui multiplient les descentes, ainsi que les shots, pour atteindre le beau résultat de 26 points à la mi-temps.

En deuxième figure, l'entraîneur modifie son équipe. Sauf au début, où Bergerac, par de louables efforts, tente d'alléger sa défaite, Neuvic ne cesse de dominer, à tel point que, sur la fin, on ne croirait voir qu'une équipe sur le terrain.

Hardy, Allemandou, Lautrette, Couffin, Privat, Serrier, Daunat méritent toutes nos félicitations.

Décompte des points marqués : Hardy, 18 ; Allemandou, 16 ; Lautrette, 8 ; Serrier, 2.

Après ce beau match, entrent en action les séniors masculins qui, eux aussi, nous font assister à une partie fort attrayante par ses changements subits de situation ou par les magnifiques phases de jeu.

La première mi-temps débute à rythme rapide ; Bergerac domine légèrement et prend l'avance à la marque, ce qui fait réagir Neuvic qui, par Hergott et Audebert, trouve le chemin aux paniers et arrive à l'égalisation qu'il perd peu après, Bergerac reprenant le dessus et terminant cette première figure par 22 à 18.

Au second time, Bergerac prend d'entrée la direction de la partie et réveille Neuvic qui, par son centre Grellin, retrouve la distance de son shot et équilibre la partie. Dans les dernières minutes, nous voyons les locaux faire de très gros efforts, ce qui leur donne l'avantage.

Hergott, Grellin, Audebert, Dubois, Dumoulin sont à féliciter.

Décompte des points : Hergott, 12 ; Grellin, 10 ; Audebert, 8 ; Dubois, 7.

C'est enfin au tour des juniors.

La première mi-temps fut très intéressante, chacun donnant le meilleur de soi-même.

En deuxième mi-temps, Bergerac accentue sa pression et domine constamment l'équipe neuvicoise qui ne réagit que par à-coups, et la fin est sifflée sur le score de 48 à 26, à l'avantage mérité de Bergerac.



Sur les bords du Chari (Tchad)

Notre camarade, le lieutenant Pierre VALADE, fils de notre portier NOË, et de Madame, qui est également une des anciennes de notre usine, près de la dernière victime qu'il vient d'abattre : un caïman du poids respectable de 200 kilogrammes ; c'est le neuvième jusqu'à présent.

Nous aurons bientôt le plaisir de revoir notre jeune ami en France et pourrons recueillir beaucoup de détails intéressants au sujet de ces chasses qui ne sont pas sans risques.

## FOOTBALL

Dimanche 24 avril, à St-Aulaye

Demi-finale : AUBETERRE bat CHALAIS par 3 à 1  
Id. ST-AULAYE bat NEUVIC par 4 à 2  
Finale : AUBETERRE bat ST-AULAYE par 3 à 1

Après un défilé et remise de gerbes au Monument aux Morts, à 15 h. 30, Chalais-Aubeterre ouvrent le tournoi, et contrairement aux prévisions, Aubeterre, équipe jeune et rapide, gagne ce match sur un adversaire aux éléments de valeur, mais pratiquant un jeu trop lent.

Après ce beau match, c'est au tour de Neuvic et de St-Aulaye à prendre possession du terrain. Les deux équipes paraissent de valeur égale. Cependant, Saint-Aulaye met le premier nos-but en danger. Neuvic se dégage et opérant par une série de passes, arrive dans les buts adverses, mais sans résultat. Nous constatons que l'attaque neuvicoise manque de mordant et la plupart de ses combinaisons échouent faute d'un butteur au shot violent et précis. Après un avantage partagé, les deux équipes arrivent à la fin du temps réglementaire à égalité et une prolongation s'impose pour les départager.

Au début, sur une descente, un des joueurs de Saint-

Aulaye nettement hors jeu marque un but que l'arbitre accorde malgré les protestations du public et des joueurs. Neuvic, vexé, ne réagit plus et un second but est réalisé par les locaux.

Neuvic est battu par 4 à 2.

## Plaisanterie de fumiste

En quoi un brave fumiste a-t-il pu mériter que le nom de sa profession devint synonyme de « forceur » ? Pourquoi dit-on d'un mauvais plaisant : c'est un fumiste ?

A cette question, le regretté critique Francisque SARCEY faisait la réponse suivante : « Si l'on dit "plaisanterie de fumiste", c'est par allusion à la fameuse note qu'un de ces artisans adressa un jour à l'un de ses clients :

M'être transporté avec un apprenti dans la	
salle à manger du sieur X . . . . .	2 francs
Avoir essayé d'empêcher la cheminée de	
lumer . . . . .	3 "
N'avoir pas réussi . . . . .	5 "
TOTAL . . . . .	10 "