

# PERSONNEL DES USINES DE PLANÈZE

L. MARBOT & C<sup>ie</sup>

NEUVIC-sur-L'ISLE (Dordogne)

## NOUS SOMMES TOUS DES CORDONNIERS

Que dit notre papier à lettre?  
"MARBOT", ce qui est notre marque de fabrique, marque qui s'impose de plus en plus dans notre clientèle.  
Et puis: "MANUFACTURE DE CHAUSSURES".

Et voilà ce que nous sommes: une manufacture de chaussures.

Nous sommes un millier d'hommes et de femmes, de jeunes gens et de jeunes filles, qui vivons d'un même travail.

Nous sommes une communauté dont l'activité est orientée vers un même but; nous formons un groupe régi par la législation des Sociétés, et qui a un objet social bien déterminé.

Ensemble, nous faisons chaque jour huit heures d'un labeur continu, en vue d'assurer la subsistance de notre famille et la nôtre. Nos occupations, certes, dans l'usine, sont diverses: certains d'entre nous travaillent à la machine, d'autres sont employés dans les bureaux. Certains ne font encore qu'apprendre les premières notions de la profession; par contre, il y en a qui effectuent les mêmes travaux depuis un grand nombre d'années et sont devenus de bons spécialistes. Il y a parmi nous des exécutants et des agents de maîtrise ou des cadres. Mais l'objet de notre travail, qui doit être le but de tous, est le même: fabriquer des chaussures.

Cette fabrication est la raison d'être de notre usine, et devrait être sa seule activité, afin que soient concentrés sur cette fabrication le maximum des efforts de chacun.

Toutefois, pour permettre l'accomplissement de notre fabrication de chaussures, il faut dans l'usine des machines en bon état, un service d'approvisionnement de matières premières, des locaux propres, des outils, des services auxiliaires qui leur sont demandés et certains services. Il est donc nécessaire que le personnel de l'usine comprenne, en dehors même de ceux qui s'emploient à l'exécution du travail de cordonnerie, certains ouvriers ou employés qui exercent les professions de mécaniciens, électriciens, acheteurs ou magasiniers, terrassiers ou maçons, peintres ou plâtriers, employés aux écritures, etc...

Chaque corps de métier a son activité propre qu'il doit exercer suivant les techniques spéciales de la profession. Toutefois, un but commun doit unir dans notre usine les divers spécialistes: la fabrication des chaussures; nos services mécaniques, électricité, bâtiment, magasins, comptabilité ou autres ne peuvent pas prétendre avoir dans notre communauté une existence propre et indépendante. Le travail de chacun de ceux qui sont employés dans l'usine doit concourir à la production des chaussures.

Lorsqu'un mécanicien est appelé pour faire le dépannage d'une machine, il ne doit pas avoir pour but de la remettre en marche sans savoir quel travail on attend d'elle. La machine doit être remise en marche le plus rapidement possible et de façon qu'elle puisse rendre le service demandé au moment voulu.

Chacun d'entre nous doit pouvoir se dire qu'il est un cordonnier, c'est-à-dire "un fabricant de chaussures", qui concourt à cette fabrication d'une façon ou d'une autre suivant sa spécialisation professionnelle, mais le résultat définitif de son travail doit être de fabriquer des

# Marbot

MANUFACTURE DE CHAUSSURES

L. MARBOT & C<sup>ie</sup>

Société Anonyme au Capital de 20.000.000 de Francs

SIÈGE SOCIAL: NEUVIC-SUR-L'ISLE

(DORDOGNE)

Neuvic-sur-l'Isle, le  
(Dordogne)

chaussures et de participer à cette fabrication de la fois le rendement et la qualité de nos produits.

A quoi pourrait-il nous servir d'avoir de bons ajusteurs si les pièces fabriquées dans leur atelier n'étaient pas montées sur les machines à temps pour qu'elles soient livrées à la fabrication au moment où celle-ci en a besoin et non le lendemain? A quoi nous servirait-il d'avoir des installateurs de conduits de vapeur ou de chauffage si l'exécution de leur travail ne permet pas au moment précis où il en a besoin et dans les conditions voulues de procurer au service de production les moyens de travail nécessaire?

Les exemples pourraient être longuement développés, ce qui nous semble inutile, car nous savons que chacun comprend ce que nous voulons rappeler aujourd'hui.

Mais il est un fait sur lequel nous insistons; c'est qu'en raison de la concurrence plus que jamais, en raison des modifications fréquentes nécessaires dans notre outillage et dans nos installations par suite de changements d'articles ou de séries de fabrication qui s'opèrent, la nervosité, l'instabilité, pourrions-nous même dire, avec lesquelles travaillent nos ateliers de fabrication, doivent amener une modification dans l'état d'esprit des services auxiliaires de l'usine.

Ceux-ci doivent bien considérer qu'ils ne sont pas une fin en eux-mêmes, mais que le but de leur travail est d'être à tous moments et en toute circonstance à la disposition de la fabrication. Dans bien des cas, il sera nécessaire de fournir un effort, c'est-à-dire parfois il faudra faire des heures supplémentaires pour qu'une machine ou une installation indispensable pour commencer une production le lendemain soient prêtes.

Être ainsi à la disposition du service fabrication ne doit pas paraître aux employés ou ouvriers des services auxiliaires quelque chose d'exceptionnel, mais, au contraire, absolument naturel puisqu'ils sont là pour ça.

Les efforts étant dans l'usine partagés de façon plus régulière, paraîtront à tous moins pénibles, et, au contraire, il s'établira un rythme de travail qui évitera les à-coups et, par conséquent, les grandes difficultés que connaissent certains d'entre nous lorsqu'ils sont obligés d'accomplir eux-mêmes, en plus de leur propre travail, ce qui aurait dû être exécuté par ceux de leurs camarades qui sont qualifiés pour le faire.

M. EDOUARD

## TANNAGE DES PEAUX

(Suite)

### LE CUIR AU CHROME

Voici une formule de flanche (Villon et Thuau):

- 1 litre sang;
- 1 litre solution de campêche (3 % hématine);
- 4 blancs d'œufs;
- 1/2 litre de lait;
- 15 grammes poudre de galle;
- 1 litre d'eau.

Lorsque l'apprêt est sec, on passe à la lisseuse mécanique. Si on veut remonter le grain de la peau, on travaille le cuir à la machine à léger.

Les cuirs sont mesurés à la machine.

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



### Foire-Exposition de Ribérac

M. Robert LACOSTE, Ministre de l'Industrie et du Commerce, accompagné de notre Directeur M. EDOUARD, visite notre Stand. Il s'est vivement intéressé à notre fabrication, à nos prix, et n'a pas caché sa satisfaction de voir notre usine reprendre son horaire de travail normal grâce à sa bonne organisation et aux efforts de chacun qui tendent tous vers le même but: fabriquer des chaussures de qualité au plus bas prix.

Perfectionner sans cesse son travail, c'est s'élever

# TANNAGE DES PEAUX

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

La peau à mesurer est introduite entre les cylindres qui l'appellent et sort du côté opposé. Son passage actionne les leviers qui enregistrent sur le cadran la mesure exacte de la peau. Le cadran est gradué en pieds et pouces carrés anglais et en décimètres carrés et sous-multiples.

**Teinture du cuir chromé.** — Il est essentiel de n'employer que des peaux ayant une fleur exempte de défauts. Avant de teindre le cuir doit être minutieusement essuyé. Les colorants doivent être parfaitement dissous et le cuir doit être minutieusement essuyé avant d'être teinture à la lumière.

Après les colorants acides, on opère à 40° C) et l'on teint les cuirs au par l'acide sulfurique ou forme présenterait pas assez de végétal (sumac ou gambier).

Après la suite au *baquet*, à la brosse ou au cas particulier, il est bon de passer les cuirs par la manufacture des vend les produits tinctoriaux

1<sup>re</sup> eau, durée 24 heures.

2<sup>de</sup> eau, durée 24 heures.

3<sup>de</sup> eau, durée 24 heures.

4<sup>de</sup> eau, durée 24 heures.

5<sup>de</sup> eau, durée 24 heures.

6<sup>de</sup> eau, durée 24 heures.

7<sup>de</sup> eau, durée 24 heures.

8<sup>de</sup> eau, durée 24 heures.

9<sup>de</sup> eau, durée 24 heures.

10<sup>de</sup> eau, durée 24 heures.

Le veau étant d'une valeur qui ne permet pas d'employer un ouvrier d'œuvre employée pour le récurage.

La composition du pelain est à base d'eau, de chaux, de sulfure de sodium et d'orpin.

Mettre les peaux en pelain, le soir. Les lever le lendemain matin. Les rabattre; les relever le surlendemain. Ajoutez un peu de chaux dans le pelain, sans sulfure ni orpin. Rabattre à nouveau. Le troisième jour, faire tourner les peaux dans un turbulent pendant 3/4 d'heure. Le poil étant complètement dissous, se trouve entraîné sous forme de boue noire, par l'eau courante entrant par l'axe du tourillon.

**Rognage.** — Ce travail consiste à donner aux peaux une belle forme. Pour s'assurer que les ouvriers n'enlèvent pas trop de peau, exiger qu'ils laissent les *télines*, en coupant simplement les bouts. Il est d'usage de creuser un peu dans le cuir, de chaque côté de la queue, pour donner à la peau une allure de *peau femelle*. Laissez les gorges assez longues.

**Les gorges.** — Se fait avec un couteau à deux manches, que l'ouvrier promène sur les guides, en fauchant.

**Écharnage.** — Se fait à la machine.

**Sciage.** — Les fortes peaux sont passées à la scie. On met de côté les croûtes (côté chair) que l'on vend à des maisons spécialisées dans le travail de cet article. Les côtés fleur sont mis à l'eau en attendant qu'on en ait besoin pour les façons qui suivent.

**Confit.** — Mettre les peaux dans une coudreuse. Laisser tourner demi-heure, à l'eau courante. Les sortir et les mettre à égoutter dans un chariot jusqu'au lendemain. Faire tourner, pendant 6 heures, les peaux dans une solution faible de borax (température: 45° C). Remettre les peaux sur chariot.

**Pickle.** — Le bain se compose de sel marin et d'acide sulfurique (les proportions varient suivant les usines). Il peut se faire soit dans un tonneau, soit dans une coudreuse. Les peaux y restent 1 heure environ. Mettre à plat sur chevalet pendant 24 heures.

**Tannage.** — Le bain de tannage se fait avec un jus de chrome quelconque, d'une densité de 6 à 7 Baumé. Laisser tourner 1 heure et ajouter une certaine proportion de jus pur. Laisser tourner 2 heures et ajouter une petite quantité de borax. Laisser tourner encore quelque temps. L'opération dure 6 à 7 heures.

**Lavage.** — Faire tourner les peaux 20 minutes à l'eau courante. Mettre la *porte pleine* et passer une solution de borax à 2%. Retirer la *porte pleine* et laver à l'eau courante pendant 20 minutes. Mettre à plat pendant 48 heures.

**Mise au vent.** — A la machine.

**Dérayage.** — Se fait à la machine, de façon ordinaire.

**Teinture.** — Peser les peaux après dérayage; les rincer pendant 20 minutes à l'eau (température 40° C). Donner un bain d'hématine (température 42° C). Laisser tourner 20 minutes et faire passer par l'axe, du noir de chrome (1/2 %).

**Nourriture.** — Passer une émulsion de savon; laisser tourner 5 minutes. Passer aux jaunes d'œufs. Laisser tourner 2 minutes. Mettre à plat jusqu'au lendemain.

**Deuxième mise au vent.** — Passer une couche d'huile sur fleur. Cadrer et mettre à sécher.

**Palissonnage.** — Se fait à la machine à machoires. Viennent ensuite: le repassage, le dégraissage, la première flanche et faire sécher.

Suivent: la première lisse, la deuxième flanche, la deuxième lisse, le grainage et le métrage.

# LA PRÉPARATION

PARMI les travaux d'importance dans notre système de fabrication, il en est un qui doit retenir particulièrement notre attention: c'est la préparation des matières dans les manipulations.

Le travail bien préparé, bien contrôlé, bien conforme aux modèles prescrits, est un facteur de la bonne qualité, du rendement, et facilite la confection, car l'ouvrier et le contremaître de la fabrication doivent recevoir des matières irréprochables pour ne pas perdre de temps et livrer des articles impeccables.

La moindre erreur, le plus petit manque de soin d'un ouvrier dans l'une des manipulations peuvent avoir de graves conséquences dont seront lésés dans leur salaire les quelques cent cinquante ouvriers d'un atelier.

Une semelle, une tige, une première, un talon, etc., coupés avec un couteau autre que celui qui est indiqué, ou de peinture différente que celle demandée, occasionneront un arrêt de travail d'autant plus long que l'erreur sera grosse et que le remède à apporter sera difficile.

C'est pour ces raisons que notre système comporte une salle de réception entre les manipulations et la confection qui doit contrôler en qualité et quantité et n'envoyer à l'atelier que ce qui correspond exactement aux modèles et aux prescriptions.

Le contrôleur de la manipulation doit d'abord bien vérifier et *signer* "accepté"; il est indispensable que le contremaître fasse des sondages et

signe aussi "accepté"; le réceptionnaire est chargé de contrôler le plus minutieusement possible et remettre aux manipulations tout le plan s'il diffère du modèle. La manipulation ne doit pas compter uniquement sur le réceptionnaire pour lui indiquer les malfaçons, reprendre les plans et les remettre réparés sans les regarder au préalable, mais sur elle-même. Le réceptionnaire doit toujours chercher à découvrir les vrais défauts, les signaler au responsable pour en éviter le retour, et donner à reconstruire si besoin en est.

Si chacun, depuis le coupeur de la manipulation, en passant par le contrôleur, le contremaître et le réceptionnaire, met toute sa conscience dans ses attributions, il n'y aura plus d'handicaps susceptibles de provoquer un arrêt. Le chef d'atelier de la confection, à qui incombe la responsabilité de la qualité et de la quantité, donc le salaire journalier de tous ceux dont il a la conduite, sans cesse en butte avec les pannes de machine, les absences de son personnel et difficultés de toutes sortes, verra alors sa tâche un peu allégée et pourra porter toute son attention sur la qualité.

**Bonne préparation, travail plus facile.  
Travail plus facile, donc bonne qualité.  
Bonne qualité, travail assuré.**

H. FAURE, chef de fabrication

Pour vos groupes de noces,  
baptêmes ou autres...

Adressez-vous à:

**M<sup>r</sup> G. CHATELIER**

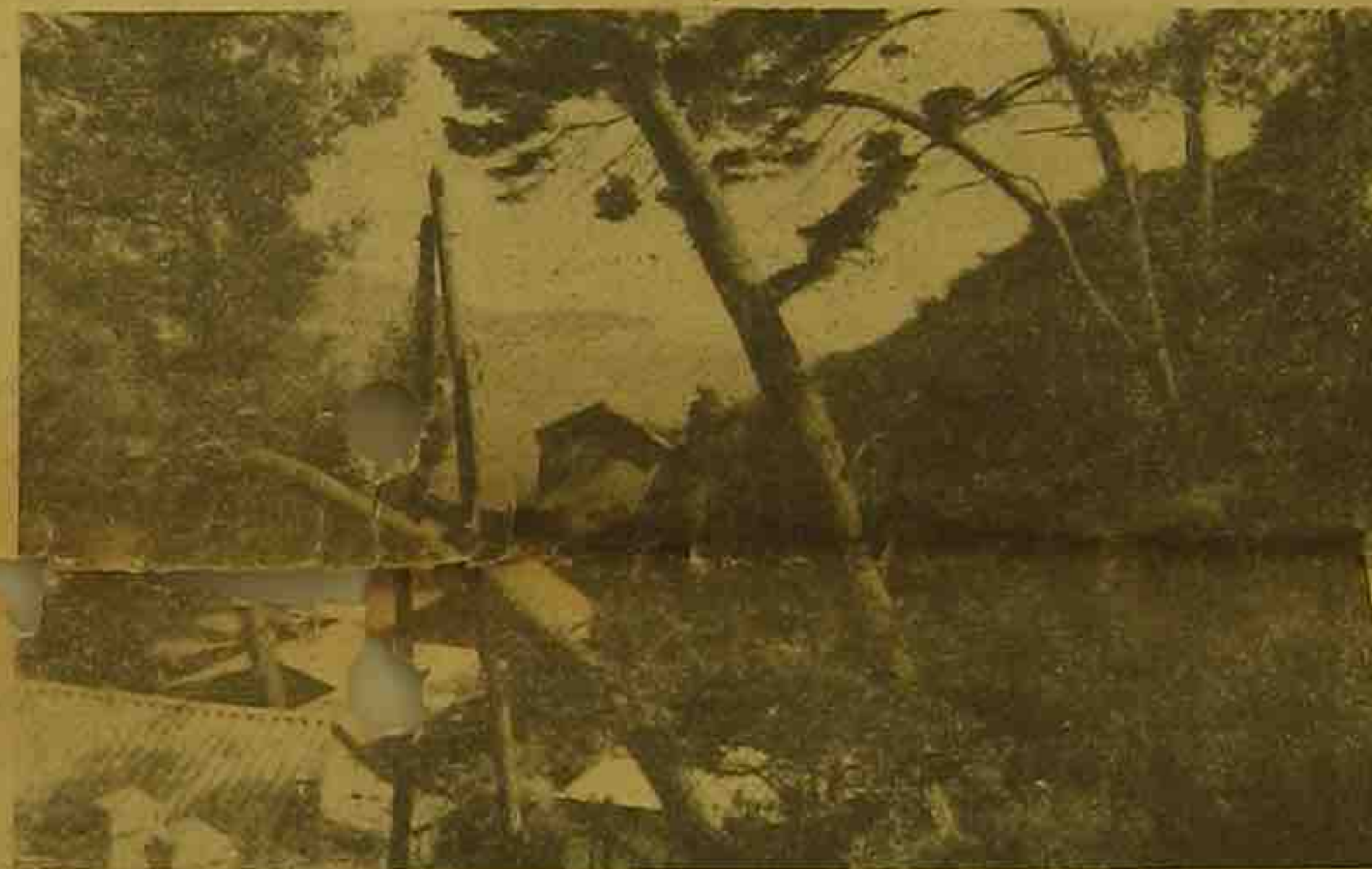
NEUVE

PLANEZE

Face l'Usine Marbut



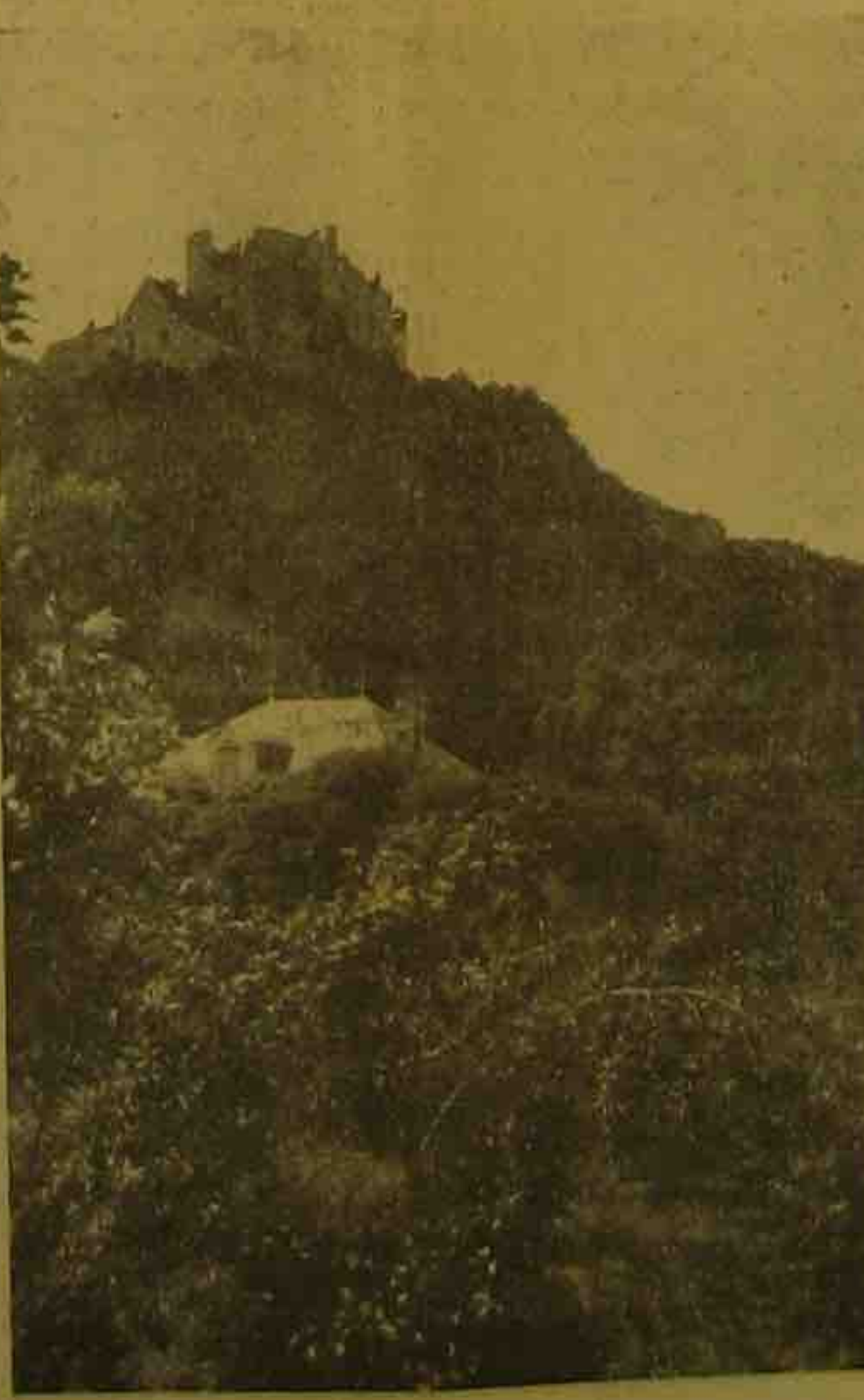
Déplacement à domicile gratuit,  
à n'importe quelle distance



CONCOURS DE PHOTOS DES VACANCES

1<sup>er</sup> prix: TRIMOULET Lucien — LES MAURILLOUX (Var)

**L'homme qui donne le bon exemple est digne de ce nom**



Concours de photos des vacances

2<sup>e</sup> prix: PEYTOUREAU — Château de CASTELNAUD (Dordogne)

Le bureau du Personnel nous communique:

**Rectification de dates  
sur les cartes d'immatriculation  
à la Sécurité Sociale**

Beaucoup de personnes se plaignent que la date d'effet d'immatriculation sur les nouvelles cartes de Sécurité Sociale soit fausse.

Le bureau du Personnel se chargera d'intervenir auprès de la Caisse afin de faire rectifier ces dates.

Les personnes intéressées par cet avis devront remettre au secrétariat du bureau du Personnel:

1° Leur ancienne carte officielle d'immatriculation où figure la date exacte de leur inscription aux Assurances Sociales.

2° La nouvelle carte d'immatriculation où la date est fausse.

Ceux qui seront susceptibles de fournir ces deux pièces officielles auront une nouvelle carte d'immatriculation avec la date correspondant à leur ancienne carte.

Nous savons que certaines personnes ont déjà envoyé leur ancienne carte à la Caisse de Sécurité Sociale. A celles-ci, nous demandons de bien vouloir patienter; lorsque le cas des premiers sera réglé, le bureau du Personnel s'efforcera de régulariser les autres.

# LES BOISSONS

Il est nécessaire pour l'homme d'absorber des boissons afin de rendre à l'organisme l'eau qu'il a perdue (respiration, sécrétions, selles, transpiration). Cette nécessité se traduit par un besoin impérieux: la soif. La boisson par excellence est l'eau, et l'on peut vivre et travailler en ne buvant que de l'eau, car elle répond seule à un besoin de l'organisme. Mais, depuis la plus haute antiquité, l'homme ne s'est pas contenté de cette boisson naturelle si saine: il a recherché des liquides plus parfumés et plus excitants. Ces liquides, ordinairement peu nutritifs, ont la propriété de stimuler l'organisme en excitant le système nerveux. Comme par leur simple présence, ils paraissent donner plus d'énergie à l'organisme, on les a appelés "Aliments d'épargne". En réalité, ils n'ont qu'une valeur alimentaire très faible et peuvent causer des troubles graves, tel l'alcoolisme.

Ces différentes boissons peuvent être rangées en quatre groupes: les boissons aromatiques, fermentées, distillées et les liqueurs.

Les boissons aromatiques sont des infusions de feuilles ou de graines. Les plus usitées sont: le café, le thé, le cacao, le maté. Ce sont des aliments nervins, c'est-à-dire que par l'excitation qu'elles produisent sur le système nerveux, ces boissons donnent une sensation de bien-être, de puissance, qui réveille la vigueur physique et facilite le travail intellectuel. Toutes contiennent un alcaloïde, la caféine, qui accroît l'activité tissulaire et cérébrale et permet au travailleur affaibli de mieux lutter contre la fatigue. Mais si précieuse que soit leur action bienfaisante, ces boissons deviennent dangereuses par leur abus, car elles provoquent des troubles organiques et en particulier des maux d'estomac, des palpitations de cœur, des tremblements et même de véritables crises nerveuses.

Les boissons fermentées proviennent de la décomposition des jus sucrés sous l'influence de champignons appelés levures. Cette décomposition produit de l'alcool et est connue sous le nom de fermentation alcoolique. Les levures transforment le sucre (glucose) des fruits en alcool et cessent d'agir quand le liquide renferme de 16 à 17% d'alcool. Par la distillation de ces boissons fermentées, toutes à base d'alcool, on peut extraire l'alcool presque pur.

Les boissons fermentées les plus communes sont le vin, le cidre et la bière.

Le vin est le produit de la fermentation du jus de raisin sous l'influence des levures qui vivent naturellement sur le fruit. La quantité d'alcool contenue dans cent parties de vin est ce qu'on appelle le degré alcoolique. Ce degré varie beaucoup: il va de 6 dans les vins du Centre jusqu'à 15 dans les vins du Midi et le Montbazillac. Les vins contenant plus de 15% d'alcool sont appelés vins de liqueur (le banyuls, le Madère, le Marsala, etc., etc.). La composition du vin varie suivant qu'il est rouge ou blanc. Le vin rouge est obtenu en faisant fermenter le jus sucré au contact de la grappe; l'alcool, à mesure qu'il se forme, dissout la matière colorante rouge des grains de raisin, ainsi qu'une certaine quantité de tanin. Aussi le vin rouge est-il essentiellement tonique.

Le vin est à la fois un excitant et un aliment. Excitant par son alcool, il nourrit par sa crème de tartre, ses phosphates, sa glycérine, sa potasse; il tonifie par ses matières colorantes et son tanin.

Il peut être falsifié par le mouillage, le vinage, le sucrage, le plâtrage. Il est dangereux de consommer du vin falsifié ou du vin ordinaire en trop grande quantité; le vin pris dans ces conditions n'est plus tonique.

Les vins falsifiés avec tous les accidents qu'ils occasionnent et que l'on rencontrait à la période d'invasion du phylloxéra (1875), les bons vins naturels étant rares, ont d'ailleurs été la cause de l'ostracisme dont une

partie du corps médical avait frappé les vins en général sans vouloir différencier les bons des mauvais. C'était un peu la solution du moindre effort et évidemment celle qui permettait de ne jamais se tromper.

En agissant ainsi, les médecins qui supprimaient le vin naturel du régime de leurs malades les privaient à la fois d'un aliment et d'un agent thérapeutique de premier ordre. La majeure partie de ces médecins sont d'ailleurs revenus de leur erreur et comptent aujourd'hui parmi ceux qui prescrivent le vin depuis que certains maîtres dans des congrès nationaux et internationaux ont mis en lumière les remarquables et si diverses propriétés de cette boisson. Nous ne pouvons d'ailleurs mieux faire pour éclairer nos lecteurs que de donner ici quelques opinions de médecins prises parmi bien d'autres.

L'opinion du Professeur PORTMANN, de Bordeaux, qui a présidé avec sa grande autorité plusieurs congrès nationaux et internationaux de médecins pour la propagande du vin, et dont tout le monde médical connaît les efforts pour faire connaître et apprécier la France et ses produits à l'étranger, est trop connue pour qu'il soit nécessaire de la rappeler ici.

Le Docteur Fernand VIDAL, membre de l'Institut et de l'Académie de Médecine, Professeur de Clinique Médicale à la Faculté de Médecine de Paris, médecin de l'Hôpital Cochin, dit:

« Le vin, pour qui le prend sans excès, est un tonique pour les muscles et un stimulant pour l'esprit. »

Le Docteur A. RAYMOND, Professeur de Clinique Médicale à la Faculté de Toulouse:

« Le vin rouge est l'ennemi de l'alcoolisme. »

Le Docteur BORREL, Professeur d'hygiène à la Faculté de Médecine, Directeur de l'Institut d'hygiène à Strasbourg:

« Les microbes n'aiment pas le vin, auxiliaire de l'hygiène. »

Le Docteur J. L. FAURE, membre de l'Académie de Médecine, Professeur de Clinique gynécologique à la Faculté de Médecine de Paris, Chirurgien de l'Hôpital Broca:

« Le bon vin de France est le principal élément de l'agrément de nos repas, et c'est à lui que la cuisine française doit sa royauté souveraine. »

« Rien ne vaut mieux pour combattre l'alcoolisme que d'encourager l'usage modéré du vin, car ceux qui font du vin leur boisson quotidienne échappent à l'invincible besoin de le remplacer par l'alcool. »

Et nous ne finirons pas de citer de semblables opinions.

Extrait du livre «HYGIÈNE et MÉDECINE FAMILIALE» du Docteur HUOT, responsable du Service Médical à l'Usine, beau volume illustré de plus de 1.000 pages, accompagné d'un magnifique atlas anatomique du corps féminin, édité sous le patronage de la SOCIÉTÉ D'HYGIÈNE DE FRANCE. Prix: 2.400 francs. S'adresser à la Rédaction.

— Souviens-toi que tu es homme et reste digne de ce nom —

## L'ABEILLE

(SUITE)

François Huber est le premier qui ait décrit ces duels de reines. Voici le récit intéressant qu'il nous a laissé d'un combat qu'il observa le 12 mai 1790:

« Deux jeunes reines, dit-il, sortirent ce jour-là de leurs cellules presque au même moment, dans une de nos ruches les plus minces. Dès qu'elles furent à portée de se voir, elles s'élancèrent l'une contre l'autre avec l'apparence d'une grande colère et se mirent dans une situation telle que chacune avait ses antennes prises dans les dents de sa rivale; la tête, le corselet et le ventre de l'une étaient opposés à la tête, au corselet et au ventre de l'autre; elles n'avaient qu'à replier l'extrémité postérieure de leurs corps, elles se seraient percées réciproquement de leur aiguillon et seraient mortes toutes les deux dans le combat. Mais il semble que la nature n'a pas voulu que leurs duels fissent périr les deux combattantes; on dirait qu'elle a ordonné aux reines qui se trouveraient dans cette situation (c'est-à-dire en face et ventre contre ventre) de se fuir à l'instant même avec la plus grande précipitation. Aussi, dès que les deux rivales sentirent que leurs parties postérieures allaient se rencontrer, elles se dégagèrent l'une de l'autre, et chacune s'enfuit de son côté... »

« Quelques minutes après qu'elles se furent séparées, leur crainte cessa et elles recommencèrent à se chercher; bientôt elles s'aperçurent, et nous les vîmes courir l'une contre l'autre; elles se saisirent encore comme la première fois et se mirent exactement dans la même position, le résultat en fut le même; dès que leurs ventres s'approchèrent, elles ne songèrent plus qu'à se dégager, et elles s'enfuirent. Les abeilles ouvrières étaient fort agitées pendant ce temps-là, et leur tumulte paraissait s'accroître lorsque les deux adversaires se séparaient; nous les vîmes, à deux différentes fois, arrêter les reines dans leur fuite, les saisir par les jambes et les retenir prisonnières plus d'une minute. Enfin, dans une troisième attaque, celle des deux reines qui était la plus acharnée ou la plus forte courait sur sa rivale au moment où celle-ci ne la voyait pas venir; elle la saisit avec ses dents à la naissance de l'aile, puis montée sur son corps, amena l'extrémité de son ventre sur les derniers anneaux de son ennemie, qu'elle parvint facilement à percer de son aiguillon; elle lâcha alors l'aile qu'elle tenait entre ses dents et retira son dard; la reine vaincue tomba, se traîna languissamment, perdit ses forces très vite et expira bientôt après. »

(à suivre)

D'après Louis FIGUIER



## Saint-Crépin

Le 25 octobre a lieu la fête de la St-Crépin, patron des cordonniers. Nous nous associons à tous nos camarades cordonniers et fabricants de chaussures dans l'ensemble du pays, et avons donc à cette occasion une pensée particulière pour tous ceux qui vivent de la même profession que nous.

Malheureusement, cette année, nous n'avons pas cru devoir célébrer avec un grand éclat cette fête, car les conditions difficiles de notre travail, qui exigent un effort de plus en plus grand de la part de nos services de fabrication et de nos services techniques, de façon à lutter efficacement contre la concurrence par la diversité des modèles et les bas prix, nous ont rendu impossible l'organisation d'un bal comme nous l'avons fait les années précédentes.

Le déménagement et l'installation en salle des fêtes de notre atelier 405 représentent un grand branle-bas. Le service de la coupe n'a pas pu distraire de ses heures de travail productif le temps nécessaire pour cette installation.

Nous pensons que chacun comprendra la valeur de ce petit sacrifice que nous nous imposons en ne célébrant pas cette fête, mais voulant tous poursuivre avant tout notre effort de production pour permettre l'amélioration de la condition de vie de tout le personnel, nous devons nous en tenir au principe:

Production d'abord.

## COMICE AGRICOLE

— de NEUVIC —



Quelques spécimens  
de notre ferme

## Nos jeunes aux Armées

Nous avons reçu ces temps derniers des nouvelles de plusieurs de nos jeunes camarades appelés sous les Drapeaux, qui, tout en nous donnant des détails sur leur séjour à la caserne, remercient la Direction pour le mandat qu'elle leur envoie au cours de leur période pour adoucir un peu la vie militaire.

PONTHIER est très sensible au geste de la Direction et s'excuse d'avoir tant tardé à donner de ses nouvelles. Appelé à Angoulême, il vient d'être affecté à Bordeaux, et nous dit que son service militaire s'écoule agréablement.

De Tunis, DUPONTEIX Claude nous fait savoir qu'il a eu le plaisir de visiter là-bas une usine amie que dirige M. HANNIER que nous avons connu à Neuvic après son retour de captivité et duquel nous conservons le meilleur souvenir.

Il est heureux de recevoir régulièrement notre journal, ce qui lui permet de suivre la marche de notre Entreprise et celle de l'Union Sportive Neuvicoise.

Affecté aux cuisines, la vie à la caserne ne lui semble pas dure, et il termine sa lettre en remerciant vivement notre Directeur pour le mandat qui fut le bienvenu.

De Grenoble, BAYLAN témoigne sa reconnaissance.

ZUSSINO dit faire un stage dans un centre d'instruction pour sous-officiers de réserve et s'être toujours intéressé à la vie de l'Usine où il compte bientôt reprendre sa place.

TESSON Julien manifeste sa joie devant le geste de la Direction et se dit très heureux d'être admis à la Musique de la Place d'Alger, ce qui lui procure l'occasion d'agréables sorties qui agrémentent son séjour au régiment.

AUDEBERT exprime chaleureusement lui aussi sa gratitude et attend impatiemment le jour de la libération pour retrouver son poste au sein de notre grande famille.

(Suite en 5<sup>e</sup> page)

# Réunion générale des membres de l'Harmonie du 23 Septembre 1949, à 18 heures

Tous les musiciens étaient présents. L'appel terminé, la parole fut donnée au chef *M. Speileux* qui, au nom de tous, rendit un sincère hommage à notre Directeur pour l'attention qu'il porte à cette Société et pour toutes les aides qu'il met à sa disposition pour son épanouissement; puis il adressa ses remerciements à ses inlassables adjoints *MM. Lemasson, Guichard et Lauret*. Il n'oublia pas, non plus, de dire toute sa satisfaction aux musiciens pour les progrès qu'ils ont réalisés au cours de l'année, grâce à leur ténacité et à leur désir de se perfectionner. Il sut également trouver les mots encourageants à l'égard de nos jeunes tambours et clairons et les félicita pour leur bon maintien et l'appréciable apport à l'Harmonie, qui lui permet de se classer au premier rang parmi toutes les concurrentes.

Il engagea tous les sociétaires à persévérer dans cette voie, ce qui implique d'abord la présence à chaque répétition.

Après cet exposé, le président d'honneur *M. Edouard* fit habilement ressortir le dévouement et le zèle de *M. Speileux*, et adressa à tous ses chaleureuses félicitations.

Enfin, le trésorier, notre camarade *Dubois*, détailla un rapport financier clair et précis.

A 19 heures, la séance fut levée.



L'Harmonie au Comice Agricole de Neuvic

Amis musiciens, tambours et clairons qui vous êtes produits dans la plupart des localités environnantes et desquelles nous sont parvenues des lettres de félicitations pour votre tenue et la bonne exécution des morceaux, soyez fiers de vous-mêmes et ayez la volonté d'aller toujours de l'avant; il n'en faut pas davantage. L'ardeur qui vous a animés jusqu'à présent, si vous savez la conserver, vous réservera toujours d'agréables surprises.

## Le fumier de ferme

Le fumier de ferme est le résultat de l'association de certaines matières végétales et déjections solides et liquides des animaux. On l'obtient en plaçant sous les animaux, pendant leur séjour dans les étables, ce qu'on appelle la litière.

La litière est le lit des animaux; elle est généralement composée de paille qui leur fournit un coucher doux et sec en même temps qu'elle absorbe leurs déjections.

Les quatre espèces d'animaux entretenus dans la ferme produisent des fumiers différents.

Le fumier de cheval est plus léger. Il agit très promptement dans le sol et s'échauffe rapidement. Il convient aux terres argileuses, froides et humides.

Celui des bêtes à corne est plus lourd. Il est d'une décomposition beaucoup plus lente dans le sol, mais son efficacité est plus durable. Il convient surtout aux terres légères, siliceuses ou calcaires.

Quant au fumier de mouton, il est moins chaud que celui de cheval, mais moins froid que celui des bêtes à cornes. Une action aussi durable. Il convient particulièrement aux terres argileuses.

Enfin, le fumier de porc est froid et peu fertilisant; il ne peut être employé seul, sauf sur les terres siliceuses ou calcaires.

On appelle fumier frais, pailleux ou fumier long, celui qui sort des étables.

Quant à celui qui est notablement décomposé, on le nomme fumier court, fumier noir ou beurre noir.

On appelle fumier normal ou fumier de ferme, celui qui est formé du mélange des quatre espèces de fumier énumérées plus haut. Il offre l'avantage de réunir leurs qualités sans en avoir les inconvénients.

Le fumier, surtout lorsqu'il est bien fait, fournit au sol une grande quantité de matières fertilisantes, qui sont d'autant moins négligeables qu'elles ont une valeur intrinsèque considérable.

Il contient même les quatre éléments nécessaires: l'azote, l'acide phosphorique, la potasse, la chaux, en quantité suffisante, mais en mauvaises proportions.

Pour une autre raison, le fumier sera toujours indispensable, parce qu'il fournit au sol l'humus.

Cet humus, grâce à sa couleur d'un brun noirâtre, augmente le pouvoir absorbant du sol, par la chaleur solaire, et le rend plus apte à retenir les matières fertilisantes solubles, tels que les sels ammoniacaux et potassiques qui, sans lui, s'infiltreraient dans le sous-sol où ils seraient inutiles.

De plus, l'humus est le siège actif de la nitrification, c'est-à-dire de la formation dans le sol des nitrates.

Enfin, l'humus est un liant qui produit une agrégation moléculaire plus étroite entre les particules de la terre végétale; en un mot, il lui donne du corps.

Le fumier est donc d'une utilité incontestable et incontestée. Mais il ne peut suffire, parce qu'il est trop pauvre en acide phosphorique par rapport à son azote.

1.000 kgs. de fumier purifié contiennent 2 kgs. d'acide phosphorique, 3 kgs. d'azote et autant de potasse de chaux.

Pour qu'un engrais fasse le plus d'effet possible, c'est-à-dire pour que les plantes se l'assimilent, il faut que l'acide phosphorique se trouve en quantité double de l'azote.

Pour le fumier, la proportion est renversée. D'où la nécessité des engrais phosphatés pour rétablir l'équilibre.

## LA SUIE COMME ENGRAIS

Pendant l'hiver, les cheminées se sont tapissées intérieurement d'une couche épaisse de poudre noire; c'est la suie.

Au moment de la bonne saison, faites nettoyer avec soin tous les conduits de fumée, tuyaux de poêle, cheminées, fourneaux, et recueillez dans une caisse en bois, voire même un vieux tonneau, cette poudre noire fertilisante.

Faites-la bien tamiser pour qu'il ne reste aucun débris de mortier, d'éclats d'oxyde de fer des tuyaux.

Lorsque la poudre obtenue est très fine et pure, il faut la

## TOUTAS DOUAS, NOTRE MOUSSUR?

Jan, que gardis vint ans chas nous vale mounié,  
Au mouli vallo pas lou diab'e,

Mas per fâ lous chareis n'avio pas soun parié:  
Ero bâti a chou e sable,

Per lous chalands jamai guissable,  
Au trabai toujours lou prumié.

Ah! perque foulio-t-èu qu'eimesse tant la blaudo!  
Auves ço qu'arribet en fâ la gerbaboudo

Dins un chatèu vesé, un mati de julhet.  
Lou moussur, boun efant, avio 'no chambarièro

Bravo coumo uno fasilhèro,  
Bouno a fâ e deifâ lou liet

E Diu sab de qualo manièro;  
Avio tabè, eipas me l'encheisou,

'No damo pus gentiho enquèro.  
Moun vale en pardio la rasou.

Bien penchenal, la barbo fino,  
Quand lur pouctavo sa farino,

Melio cre...  
Qu'èu mati, coumo se devino,

Ero ta lusen coumo un sôu.

Eu venio de lambâ la porto charretièro,  
En fâ pelâ bien naut soun fouei,

Quante, en chantâ, la troupelado meitivièro  
Que pouctavo au bout d'un pigovei

'No gerbo de blad, la darnièro  
Venguet n'en flurî lou bossouei.

Lou meitre èro davant, countent que la jalado  
L leisset tant de palho e gru per la soulado:

« Mounié, ce dit, venei coumo, per carnavar  
» Arrieben lous chapous, n'auras ta bouno part.

» De mai te vau balhâ, chauso gaire coumuno,  
» Douas cueichas de blad au liec d'uno,

» Que vas prenei dins lou granié;  
» Peipres, sans fâ mai de manièras

» N'iras veire las cousinièras. »

Moun vale n'ei pas lanternié,  
Per courre à la mejou dous cops zou fai pas dire,

En mens de tems que per l'eicrière,

Èu tuto, un li reipound: « Qui qu'ei? »

— « Qu'ei lou mounié. »

— « Entras, fai 'no vou collouso,

Tendro coumo lo vou d'uno fenna amouroso.

Entras! ô de quèu mout qui diro la doussour!

Notre mounié n'ero pas sourd:

Èu levo lou luquet, entro... bountat divino,

Que vai veire dins la cousino

Las douas bèutats

En courrages deicouletats;

Coutilhou court, mancho troussado,

L'uno boueiravo la solado,

L'autro arrousavo lous rôtis,

— Vous ai dit qu'èro iour de fetò, —

En veire lurs quatre tefis

Moun vale n'en perdet la tètò.

Mas la tournet troubâ bien lèu:

« Bien lou bounjour, madamas, disset-èu,

» Vrai moussur m'a dit: « Sans fâ mal de manièras,

» Vrai t'en veire las cousinièras.

» Tu, la fricasseio e lou vi de Bourdèu.

» E d'abord, peique ses boun drole,

» Poutouno las, toutes douas, lou zou vole. » —

— « Toutes douas? » fai la damo.

— « O, madamo, qu'ei sur. »

Deforo a quèu moment, passavo lou moussur.

Jan li credo: « Moussur, votro damo damando

» Si qu'ei per toutes douas que chas vous l'un me mando. »

— « Per toutes douas reipound lou moussur

(quei plo vrai:

» Ne risquas pas que m'en deidise:

» Toutes douas, cresas pas que rise. »

Bajavo à sas cueichas parai.

Lou mounié n'en voulo pas mai,

Las douas fennas tabè: li pareren lur jouto.

Lou moussur ni faguet pas fauto.

Quand saubet que moun vale i vio jugat lou tour

Èu risset, faguet bien, risès à votro tour.

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

conserver dans un lieu sec pour s'en servir au bon moment.

Lorsque vous aurez semé vos premières graines au jardin, répandez, en guise de terreau et en couverture, une légère couche de cette suie sur vos carrés ensemencés.

La suie éloignera les insectes, absorbera et retiendra mieux la chaleur par sa couleur noire et laissera s'insinuer dans le sol les sucs nutritifs qu'elle renferme pour servir de nourriture à la jeune plante.

Il ne faut pas en exagérer la dose, car la suie est assez riche en azote et peut même roussir les plantes à trop forte dose.

On distingue deux espèces de suies: celles qui proviennent des foyers alimentés par le bois et celles des foyers alimentés par la houille.

Généralement, c'est une suie provenant des deux que l'on recueille.

Elle renferme alors une moyenne où l'analyse seule pourrait déterminer ce qu'il y a de plus dans l'une ou dans l'autre.

Voici une analyse faite par Wolfa Woellker:

	Suie de bois	Suie de houille
Eau	5,0 %	4,0 à 10,0 %
Matières organiques	72,0 -	45,0 à 70,0 -
Azote	1,3 -	1,0 à 3,6 -
Potasse	2,4 -	0,5 à 2,7 -
Acide phosphorique	0,4 -	0,3 à 0,4 -
Chaux	10,0 -	4,0 à 5,0 -
Magnésie	1,3 -	-
Acide sulfurique	0,3 -	1,7 à 8,7 -

Comme on peut le voir, les sels principaux fertilisants sont renfermés dans la suie, l'acide phosphorique y est un peu faible, il suffira d'ajouter un peu de superphosphates pour rétablir l'équilibre.

Le sol ayant été fumé, soit au fumier, soit à l'engrais chimique, il ne peut être question ici de mettre à la disposition des premières racines une dose minime d'éléments fertilisants.

On aurait donc tort de jeter un produit précieux que l'on a sous la main et qui ne coûte que la peine de l'utiliser.

## Le jardinier de Service

### DE TOUT UN PEU

— Un imprimeur recevait, un jour, la commande d'imprimer sur le ruban d'une couronne mortuaire cette dédicace: «Repose en paix! Au revoir!»

Deux heures après, ce même client télégraphiait à l'imprimerie: « Prière d'ajouter: «AU CIEL» s'il y a encore de la place ».

Et le lendemain, jour de l'enterrement, lorsque la couronne fut déposée, les assistants purent lire sur son ruban déployé:

«Repose en paix! Au revoir, au ciel, s'il y a encore de la place.»



# SÉCURITÉ SOCIALE

LEGISLATION SOCIALE N° 555



(Suite)

### c) Cas de la veuve dont le mari était titulaire de l'allocation aux vieux travailleurs salariés.

La veuve d'un salarié qui était titulaire de l'allocation aux vieux travailleurs salariés a droit à un secours viager si elle n'est pas elle-même titulaire d'un avantage au titre de la Sécurité Sociale. La veuve ne peut percevoir ce secours que lorsqu'elle est âgée de 65 ans. Toutefois, le secours viager peut lui être attribué dès l'âge de 60 ans si elle est reconnue inapte au travail. En outre, elle doit avoir été à la charge de son mari et ne pas posséder de ressources supérieures, y compris le secours et, éventuellement, le salaire, à 75.000 frs. par an. En cas de dépassement, le secours est suspendu ou réduit en conséquence.

Il faut de plus que le mariage ait été contracté antérieurement au 60<sup>e</sup> anniversaire du défunt et, dans le cas où celui-ci était allocataire avant 65 ans pour inaptitude, que ce mariage ait duré au moins 2 ans avant l'attribution de l'allocation.

Le secours viager est égal à la moitié de l'allocation principale du défunt. Il est éventuellement majoré de 10% pour la veuve ayant eu ou élevé trois enfants dans les conditions déterminées ci-dessus.

Dans le cas où le défunt avait droit à l'allocation complémentaire de résidence (1), sa veuve a droit à un complément de secours égal à la moitié de cette allocation.

Le secours viager, éventuellement augmenté des avantages complémentaires, ne peut être inférieur au taux de l'allocation temporaire, soit actuellement 19.200 frs.

**Formalités.** — La demande de secours viager doit être faite sur l'imprimé 114 et adressé à la Caisse Régionale Vieillesse qui assure le service de l'allocation du défunt.

(1) L'allocation complémentaire de résidence est accordée au titulaire de l'allocation aux vieux travailleurs salariés qui réside à la date de 65 ans (ou de sa demande d'allocation si son état d'inaptitude autorise l'attribution avant 65 ans) à Paris ou dans une des communes assimilées, ou eu dans cette résidence ses occupations pendant 2 ans au moins au cours de la période de travail ouvrant droit à l'allocation. Elle est actuellement égale à 3.000 frs. par an.

### d) Cas de la veuve ayant élevé 5 enfants.

La veuve de salarié, de nationalité française, qui a élevé 5 enfants jusqu'à l'âge de 16 ans, a droit à une allocation spéciale d'un montant égal à celui de l'allocation aux vieux travailleurs salariés, c'est-à-dire actuellement à 34.000 frs. ou 31.000 frs. par an, suivant que la femme réside dans une ville de plus ou de moins de 5.000 habitants. Cette allocation se substitue éventuellement au secours viager.

L'allocation n'est attribuée qu'à la condition que :

- la veuve soit âgée de 65 ans ou moins (ou 60 ans en cas d'inaptitude) ;
- ait élevé 5 enfants depuis leur naissance jusqu'à leur 16<sup>e</sup> anniversaire, enfants de nationalité française, légitimes ou naturels reconnus ;
- soit privée de ressources suffisantes, c'est-à-dire n'ait pas de ressources supérieures (y compris le montant de l'allocation) à 75.000 frs. ;
- ne soit pas remariée ;
- en outre, justifie que son mari a exercé comme principale et dernière activité professionnelle, un emploi salarié lui ayant procuré une rémunération normale au cours des trois mois précédant celui au cours duquel est intervenue la cessation du travail ou qu'il bénéficiait, à la date de son décès, d'un des avantages suivants :
  - allocation aux vieux travailleurs salariés ;
  - pension de vieillesse révisée des Assurances Sociales ;
  - allocation viagère des retraites ouvrières et payannes ;
  - pension de vieillesse des Assurances Sociales comportant le minimum garanti prévu par le décret du 28 octobre 1935 ;
  - pension de vieillesse des Assurances Sociales ;
  - pension ou rente de vieillesse acquise pour une durée de service au moins égale à 15 années au titre d'un régime spécial de retraites ;
  - pension de vieillesse allouée au titre du régime local des Assurances Sociales d'Alsace et de Lorraine.

**Formalités.** — La demande d'allocation doit être établie à l'aide de l'imprimé modèle S. 5140 et adressée à la Caisse Régionale d'Assurances Vieillesse de la circonscription dans laquelle la veuve réside.

### 3. — DROIT AUX SOINS EN CAS DE MALADIE ET DE MATERNITÉ

La veuve qui devient titulaire d'une pension de veuve invalide ou d'une pension de réversion vieillesse et qui ne bénéficie pas d'un régime spécial de Sécurité Sociale, a droit et ouvre droit au profit des membres de sa famille, aux prestations en nature, de l'assurance maladie et de l'assurance maternité.

Par membre de la famille, il faut entendre :

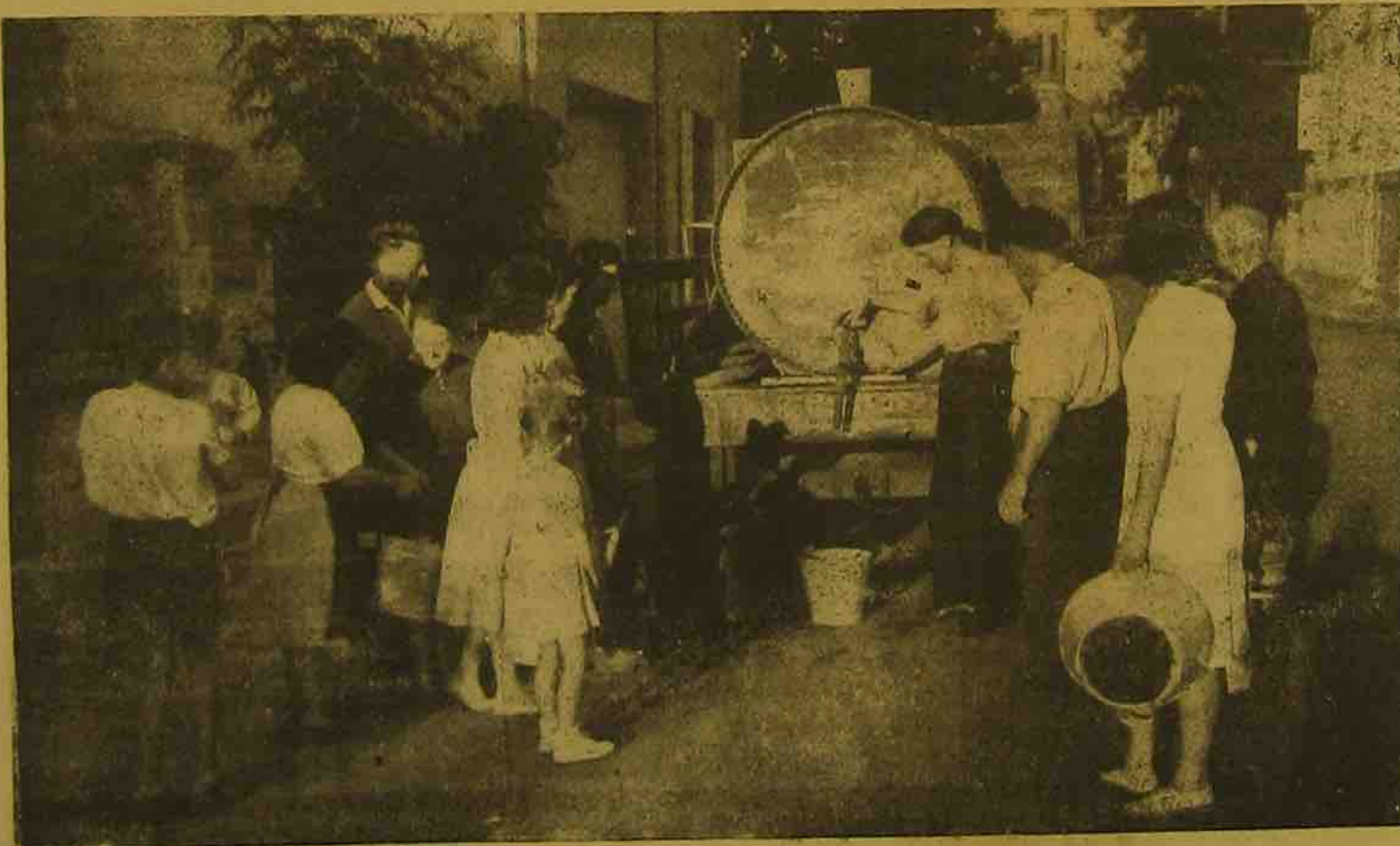
- les enfants âgés de moins de 16 ans, non salariés (ou de moins de 17 ans s'ils sont en apprentissage ou de moins de 20 ans s'ils poursuivent leurs études, ou si, infirmes ou atteints d'une maladie incurable, ils sont dans l'impossibilité permanente de se livrer à un travail salarié) ;
- l'ascendant, le descendant, le collatéral ou l'allié jusqu'au 3<sup>e</sup> degré, qui vit sous le toit de la veuve et se consacre exclusivement aux travaux du ménage et à l'éducation d'au moins deux enfants de moins de 14 ans à la charge de la veuve.

### B) - Règlement des prestations en cours d'attribution au moment du décès.

Toutes les prestations dues à l'assuré au jour de son décès, qu'il s'agisse des prestations en nature, c'est-à-dire du remboursement des frais médicaux, pharmaceutiques ou autres, ou des prestations en espèces, c'est-à-dire de l'indemnité journalière pour maladie, de l'allocation mensuelle pour longue maladie, ou des arrérages de pension d'invalidité ou de pension de vieillesse, font partie de l'actif successoral.

En conséquence, elles sont versées aux héritiers de l'assuré sur production d'un certificat de propriété ou d'un certificat d'hérédité selon l'importance des sommes dues. Il appartient aux héritiers de demander le versement des prestations dues au jour du décès de l'assuré, à la Caisse Primaire en ce qui concerne les prestations d'assurance maladie et longue maladie et les soins aux invalides, et à la Caisse Régionale en ce qui concerne les arrérages de pension d'invalidité dont celle-ci est débitrice.

## DISTRIBUTION D'EAU A NEUVIC



VOICI le porteur d'eau, mais bien différent, comme le montre la photo ci-dessus, du porteur d'eau de parade de l'île des Cygnes à l'Exposition Internationale de Paris en 1937.

Celui-ci est attendu chaque jour avec impatience par ses nombreuses clientes pour les satisfaire en des besoins indispensables de ménage, tandis que le premier dans son rôle de figurant ne faisait qu'exciter la curiosité des profanes par son teint, ses habits, ses peaux de chèvre cousues ensemble qui contenaient le précieux liquide et nous laissaient entrevoir furtivement ce que pouvaient être les tortures de la soif dans le désert.

C'est l'heure de la distribution. Voyez comme chacun se presse pour mettre ses récipients sous le robinet et emporter à la maison une réserve suffisante jusqu'au lendemain...

Et nos deux serveurs sont, là, souriants, le geste large, à la disposition de leur très fidèle clientèle, heureux de voir la satisfaction sur les visages qui, hier, reflétaient l'inquiétude en face du problème de l'eau ;

heureux d'épier la perplexité de certains passants rencontrés au hasard de la route à la lecture de la facétieuse inscription que porte la citerne :

Estomac — Foie — Intestin  
Cru de Sourzac : 100. O.  
DÉGUSTATION GRATUITE

au-dessus de laquelle se balance en bonne place un quart de soldat en prévision d'éventuelles demandes.

Rejoignons-nous une fois de plus de cette heureuse initiative dont les bienfaits se prolongent malheureusement beaucoup trop, car la pluie que nous avions espérée abondante en septembre n'a fait que de rares et insuffisantes apparitions, laissant ainsi de nombreuses autres régions souffrir de notre mal d'hier : l'angoissante difficulté en approvisionnement d'eau.

## Le bureau du Personnel nous communique :

Nous informons tous les membres du personnel, dans le cas où ils changent de résidence, qu'ils doivent signaler dans le plus bref délai leur nouvelle adresse à notre bureau, ceci dans leur intérêt tant au point de vue de la Sécurité Sociale que des Allocations Familiales.

### Nos jeunes aux Armées

(Suite de la page 3)

Enfin, GRAND Raymond remercie d'Allemagne pour l'envoi du journal, nous parle de ses attributions, fait quelques comparaisons entre la vie de là-bas et la nôtre et nous dit qu'on peut revenir chez soi riche d'idées nouvelles, ce qui n'empêche pas de donner une valeur accrue à son village, à ses habitudes, à son genre de vie, dont on était parfois lassé avant de les quitter. Il compte revenir bientôt parmi nous, et nous prie de transmettre l'expression de ses bons sentiments à ses chers et camarades.

Que notre journal leur porte à tous nos meilleurs vœux et nos amitiés.

Voici leurs adresses :

PONTHIER Lucien, 4<sup>e</sup> C. O. M. A., Caserne Scaintrilles, BORDEAUX.

DUPONTEIX Claude, 25<sup>e</sup> Section C. O. M. A., Caserne Forgemol, TUNIS.

Sapeur BAYLAN Raymond, 4<sup>e</sup> Génie, 1<sup>re</sup> Compagnie, 2<sup>e</sup> Section (Caserne Hoche), GRENOBLE (Isère).

ZUSSINO, S-O-R. C. I. O. M. A., à SAINT-SULPICE (Tarn).

Claire TESSON Julie, Musique de la Place d'Alger, à HUSSEIN-DEY (Algérie).

AUDEBERT Jean, 2<sup>e</sup> C. S. T., 1/68 R. A. D. B., 1<sup>re</sup> Batterie, 1<sup>re</sup> pièce, PÉRIQUEUX.

GRAND Raymond, 751 C<sup>o</sup> de B. S. M. 2, S. P. 73806, B. P. M. 415 A.

# LA BONNE CUISINE DU PÉRIGORD

## LA SOUPE AU LIÈVRE

Il arrive assez souvent en Périgord, au moment des chasses, qu'on ait à la cuisine deux ou trois lièvres en même temps.

Dans ce cas, on fait un excellent civet avec le premier; on met le lendemain l'arrière-train dodu et tendre du deuxième à la broche et, entre temps, on fait une soupe avec le devant d'un ou deux lièvres, mais il faut pour cela réserver autant que possible le foie et le sang du lièvre.

Cette soupe très épicée est la bienvenue des chasseurs fatigués de leur randonnée à travers la lande. Si vous avez un reste de bouillon gras de bœuf ou de veau, vous pourrez vous en servir avec avantage pour corser la soupe. Sinon mettez un peu d'extrait de jus de viande.

Vous placez dans la marmite la partie du lièvre qui a mariné deux heures à peu près avec un verre de vin blanc, renforcé de quelques cuillerées d'eau-de-vie.

Couvrez le lièvre avec de l'eau chaude et le bouillon dont vous disposez, salez, poivrez, laissez tomber une pincée de poudre de quatre épices. Ajoutez un fort bouquet garni de thym, laurier et serpolet. Joignez-y le vin et l'eau-de-vie

de la marinade. Ensuite, fricassez dans la graisse fine des rondelles de carottes et ajoutez-les à celles que vous mettez à cuire dans la soupe de lièvre (environ quatre à cinq). Avec un brin de céleri et trois ou quatre petits oignons blancs, ce sont les seuls légumes que vous tolérerez pour cette soupe, afin de ne pas dénaturer le fumet particulier du lièvre.

Au bout de trois ou quatre heures de cuisson, passez le bouillon; ajoutez alors le foie du lièvre bien écrasé et pilé avec le sang que vous délayez avec une cuillerée de bouillon. Quand le tout a fortement chauffé pendant cinq à dix minutes sans bouillir, versez sur des croûtons frits ou sur du pain grillé, légèrement frotté à l'ail.

Dans le "Code de la bonne chère", Ed. de POMIANE a décrit cette soupe comme on la fait en Périgord, mais il recommande le Porto pour la marinade au lieu du vin blanc mêlé à un peu d'eau-de-vie du pays.

## La soupe aux perdreaux

Les Périgourdins ne sont pas de gâcheurs, tant s'en faut. Les perdreaux qu'il leur arrive de tuer, ils savent les manger sous forme de rôtis avec tous les honneurs qui leur

sont dus, c'est-à-dire bardés et fourrés de bonnes farces aux raisins verts ou aux truffes.

Toutefois, il arrive que certains perdreaux ne sont pas dignes de figurer à table comme premier plat.

La chair trop vieille et assez dure rôtirait mal. Dans ce cas, on en fait un bouillon délicat.

Si vous disposez de deux perdreaux, mettez-les à bouillir dans deux litres d'eau environ.

Il est bon d'ajouter un morceau de jarret de veau qui donnera du velouté au potage et fera mieux ressortir le goût succulent du gibier.

Ajoutez les quelques légumes ordinaires du pot-au-feu et laissez cuire lentement pendant quatre heures.

Teintez avec un oignon rissolé dans de la graisse d'olive. Trempez le bouillon sur des tranches de pain, bien desséché au four, ou rôt à la flamme, à moins que vous ne fassiez un tapioca ou un vermicelle avec le bouillon passé.

Quant aux perdreaux bouillis, déposez-les sur des tranches de pain grillé, en versant assez de bouillon pour humecter les rôtis et mangez-les avec une sauce tomate ou bien arrosée de verjus.

LA MAZILLE

## Résultats de notre concours de photos des vacances

- 1<sup>er</sup> prix..... TRIMOULET Lucien
- 2<sup>e</sup> »..... PEYTOUREAU
- 3<sup>e</sup> »..... ARDILLIER
- 4<sup>e</sup> »..... MAZE Henri
- 5<sup>e</sup> »..... DALLIES J.
- 6<sup>e</sup> »..... DUTREUIL
- 7<sup>e</sup> »..... GASCOU

(Prix de consolation)



Les 1<sup>er</sup> et 2<sup>e</sup> prix, à la page 2.  
Dans notre prochain numéro, nous publierons les photos des autres lauréats.



Foire Exposition de Ribérac — Notre Stand.

## Les mille et un châteaux du Périgord

EN suivant sur la rive droite de la Dronne le cours du Jalley, on monte au château de Montardy par Saint-Méard-de-Dronne et Saint-Victor, dont les cloches sont dans son horizon. Devant ces prairies et les coteaux accidentés du Ribéracois, qui s'étendent en un vaste éventail, multiple en ses aspects renouvelés sous les touches imprévues et polychromes du soleil et des saisons, Armand du Lau, Marquis d'Allemans (1651-1726), médita à loisir sur la beauté des œuvres divines. Le Marquis occupa, à Versailles, du 10 mai 1677, à la mort de la reine (30 juillet 1683), la charge d'écuyer auprès de Marie-Thérèse d'Autriche et prit rang parmi les esprits les plus lettrés de son époque. Bossuet le tenait en grande estime et lui dédiait ses ouvrages; le grand Arnauld discutait avec lui de la prédestination; Fénelon l'affectionnait et le rejoignit au château de Champniers; mais l'oratorien Mallebranche estimait par-dessus tout ce disciple émérite qui défendait les écrits du philosophe contre les attaques du bouillant Bossuet prêt à foncer sur un tendancieux rationalisme.

Armand du Lau d'Allemans ne composa à Montardy nul journal intime, et c'est dommage que ses méditations n'aient pas été enregistrées ailleurs que dans sa correspondance, presque entièrement perdue. Le Marquis, qui s'était retiré en 1683 à Montardy, y reçut Mallebranche, qui y séjourna tout l'été et l'automne de 1688. Comment le philosophe aurait-il résisté à l'invitation de celui qui lui écrivait: «Ne craignez pas que je vous aime trop. Je ne saurais trop aimer celui qui m'a montré la vérité et qui, en me la montrant, m'a appris à l'aimer». Mallebranche fut fêté à Montardy par l'élite intellectuelle du Périgord et des provinces voisines qui défila au château; par Mgr. Le Bous, évêque de Périgueux, qui était lui-même oratorien. Les lettres du philosophe cartésien au Marquis ont disparu en janvier 1871 dans l'incendie d'une aile et d'une partie de la bibliothèque de Montardy.

Le château, construit au XIV<sup>e</sup> ou XV<sup>e</sup> siècle, a été restauré après cette catastrophe. A l'ouest, par un pont lancé sur un fossé, on accède à un corps de logis crénelé, flanqué de deux tours carrées; la porte en est défendue par une troisième tour carrée et une tourelle ronde à encorbellement et calotte. Le corps de logis, qui, en retrait d'équerre, fait face à la vallée de la Dronne que

### AU MURMURE DE LA DRONNE

(suite)

vatoire en son milieu surélevé. Une esplanade fait suite au château soutenu par un mur à créneaux. En souvenir de son lieu d'origine, la famille a recueilli une vieille pierre sculptée du Château d'Allemans et l'a scellée dans le pavillon de la chapelle où pleure une vieille Pietà. Les vastes salles du rez-de-chaussée sont ornées des portraits des ancêtres, peints ou sculptés par de grands artistes. Sous une vitrine sont des émaux et des brillants qui appartiennent au bienheureux du Lau, archevêque d'Arles. Là, pour que nul ne doute en franchissant le seuil de l'accueil réservé, sur la cheminée du salon est inscrit le cordial salut de Ronsard (1570):

Douce est la vie à la bien suivre,  
Emmy soyet printans soyet hivers,  
Soils blanche neige ou rameaux verts,  
Quand vroyz amis nous la font vivre,  
Ains leur place à tous ici  
Comme aux vieils aux jeunes aussi.

La Pause fait face à St-Méard-de-Dronne, dans l'axe du pont et de la route qui traverse la jeune forêt de l'humide plaine. Aux alentours, les clairs villages se coiffent de toitures pyramidales. Près du confluent de la Tournevalude et dans un cadre d'arbres et de prairies, tout autour de la Dronne, La Rigale montre une authentique cella gallo-romaine, en petit appareil rehaussé du rose de six lignes briquetées, miniature de la Tour de Vésone, mais coiffée d'une anachronique poivrière, autour de laquelle tournent, la nuit, dans un soyeux battement d'ailes, les Dames Blanches, qui ne sont pas des fantômes, mais les chouettes dont le nid est là. Habitée au XII<sup>e</sup>, on ouvrit au XV<sup>e</sup>, dans la cella, des fenêtres à meneaux et on lui accola au XVII<sup>e</sup> un corps de logis mansardé, où dans un confort moderne réside le Marquis de Roquemaurel, ce gentilhomme qui est maître-papetier sur l'Isle haute, à Cognac.

Dans le vallon de la Tournevalude, au bourg de Celles, est le château de Lacaux, qui appartient d'abord aux Montardit (Jean de Montardit joua en 1581 un rôle important lors de la prise de Périgueux aux protestants) et qui passa ensuite aux familles de Pontbriand et de Foucauld.

massacré aux Carmes le 2 septembre 1792, naquit le 24 novembre 1751, en ce pavillon Renaissance, de très pur style, qui tient la rue sous le respect des meurtrières d'une tourelle à coupole et cul-de-lampe, auquel est adossé une chartreuse. Dans les dépendances du ruisseau Le Boulon, à l'écart de la route, se tient la gentilhommière de Burée; elle appartient à la famille de Tessières qui s'est distinguée dans la carrière des armes. Les frontons triangulaires des six lucarnes du toit mansardé donnent à la façade d'arrivée un aspect sévère; mais les frontons à coquille, la symétrie gracieuse des fenêtres, la grosse tour de flanquement largement éclairée, prêtent une distinction avenante à la façade du parc. Puis, accolé de deux pavillons, le long corps de logis de Fayolle, à un seul étage, ouvre, au milieu de son toit, une lucarne en gueule de loup. Ensuite le château — Presbytère d'Allemans, construit à la fin de la guerre de Cent ans et baissé d'un étage après la Fronde — a conservé des tourelles à encorbellement et des panneaux sculptés au-dessus de ses fenêtres; il fut possédé pendant quatre siècles par la maison du Lau. Enfin, en terrasse sur la verte Dronne, aux écumantes chutes du moulin qui l'enjambe, La Rivière, beau pavillon carré du XVII<sup>e</sup> siècle qu'acquies le général Morand, nommé par Napoléon 1<sup>er</sup> baron et dictateur de la Corse.

La Dronne continue sa route vers l'ouest à la rencontre de la Lizonne; elle prend alors la direction du sud-ouest après avoir dépassé le Meynard, dont la grosse tour, à terrasse et à grandes fenêtres Renaissance, porte en encorbellement une curieuse tourelle plus élevée, crénelée et pointue. Au sommet de la large boucle en demi-cercle que forme en ce moment la Dronne, le Vindoux débouche. A sa source est la chartreuse de la Jalerie, dont la poterne est surmontée d'une remarquable girouette. Le Pauly de la Ravelle est un gros cube moderne dont la toiture à forte pente est parée d'un fronton triangulaire. La Vergne a un corps de logis à un étage, dont la porte d'entrée du XVIII<sup>e</sup> est splendide; il est flanqué d'un gros pavillon carré et mansardé; façades rouges, fenêtres bleues et toitures losangées de blanc avec pointillés bruns, égaient dans les clairières les vignobles d'un plateau largement boisé.

(à suivre)

G. ROCAL

RÉS	
Dimanche 28	NEUV
	St-Pardou
	par 3 à 2, ap
Dimanche 4	BO
	Le Comi
	tions, Neuv
	2 à 0, et une
Dimanche 11	NEU
	NEU
	Dernier m
	Neuic, plei
	confortabl
	en reste, sui
Dimanche 18	Ch
	NEUVIC-1
	NEUVIC-2
	Pour son
	a connu un
	geants et su
F	
Dates	
28 août	
4 sept.	
11	
18	
25	
2 oct.	
9	
16	
23	
30	
6 nov.	
13	
20	
27	
4 déc.	
11	
18	
25	
1 janv.	
8	
15	
22	
29	
5 févr.	
12	
19	
26	
5 mars	
12	
19	
26	
2 avril	
9	
16	
23	
30	
7 mai	
14	
F	
Dates	
9 oct.	
4 déc.	
26 févr.	
5 mars	
Les matchs	

Dimanche 28 août, à Neuvic

NEUVIC-1 bat ST-PARDOUX-1 par 3 à 2

St-Pardoux, ancien promotionnaire, a subi une défaite par 3 à 2, après un beau match.

Dimanche 4 septembre, à Boulazac

BOULAZAC-1 bat NEUVIC-1 par 2 à 0

Le Comice Agricole ayant occasionné quelques déféc-tions, Neuvic est reparti avec une défaite honorable : 2 à 0, et une victoire des réserves.

Dimanche 11 septembre, à Neuvic

NEUVIC-1 bat ST-AULAYE-1 par 5 à 1  
NEUVIC-2 bat ST-AULAYE-2 par 4 à 0

Dernier match d'entraînement avant les championnats. Neuvic, plein de fougue, en première mi-temps, a gagné confortablement par 5 à 1, et la réserve, pour ne pas être en reste, suit le chemin du succès, par une victoire de 4 à 0.

Dimanche 18 septembre, à Neuvic

Championnat 1<sup>re</sup> Division de la Dordogne

NEUVIC-1 bat CITÉ PÉRIGUEUX SPORTS-1 par 6 à 0  
NEUVIC-2 bat CITÉ PÉRIGUEUX SPORTS-2 par 5 à 0

Pour son premier match de championnat, l'U. S. N. a connu un succès bien mérité qui remplit de joie diri-geants et supporters.

Après la belle démonstration des équipes réserve, les premières des deux clubs font leur entrée sur le terrain. De suite en action, Neuvic s'impose par un tir superbe de l'ailier gauche *Martial*, bien repris par le jeune *Char-marty*, et ouvre la marque d'une manière imparable. Encouragé par ce beau début, il continue sa pression. Sur les buts de Périgueux, coup franc pour les locaux; *Mohr* le botte et acquiert le second point neuvicois. Périgueux contre-attaque dangereusement et inquiète *Dutheil* qui fait bonne garde; le jeu se reporte chez les visiteurs. Poursuivant son avantage, Neuvic en profite pour marquer, par l'intermédiaire de *Bourbon*, encore, deux jolis buts, et enfin, un autre non moins beau par *Char-marty*, de l'aile droite, ce qui porte la marque à 5 buts en faveur des locaux à la première mi-temps.

La deuxième partie fut beaucoup moins rapide, les joueurs subissant l'effet de la fatigue; ajoutons que Neuvic jouait à 10, *Bourbon* ayant été blessé au poignet. Périgueux saisit cette occasion pour se ressaisir, et sur une descente des avants neuvicois, un arrière adverse commet une faute; l'arbitre donne pénalty pour Neuvic; *Mohr* le transforme admirablement.

Peu de temps après, la fin est sifflée.

Dimanche 25 septembre, à St-Astier

Championnat de la Dordogne 1<sup>re</sup> Division

ST-ASTIER-1 bat NEUVIC-1 par 3 à 2  
ST-ASTIER-2 bat NEUVIC-2 par 2 à 0

Il y avait foule pour voir le match des deux voisins,

et le public, après cette attrayante partie, dut repartir satisfait.

En première mi-temps, les locaux partent en trombe et dominent les Neuvicois; ils concrétisent leur avantage par deux buts. Sur la fin de cette première mi-temps, Neuvic, par un jeu plus complet, reprend le dessus.

Dans la deuxième figure, réveil complet des nôtres qui dominent nettement réduisant le score, tout d'abord par *Char-marty* et ensuite par *Bourbon*. Cependant la chance ne leur sourit pas, et St-Astier, par son centre, reprend sa place du début.

Toutefois on ne peut pas dire que le meilleur sur le terrain fut le vainqueur, car Neuvic aurait mérité le match nul, surtout d'après la deuxième mi-temps.

Se sont signalés : à St-Astier, le goal, *Brocart*, *Ammel*; à Neuvic, *Kaenig*, *Bourbon*, *Parade* et *Vrilleaud*.

Dimanche 2 octobre, à Neuvic

NEUVIC-1 bat TOCANE-1 mixte par 3 à 1

Partie sans plaisir. Nous regrettons le geste anti-sportif de Tocane en n'envoyant qu'une faible représen-tation de son club, contrairement aux accords conclus.

Les buts furent marqués à Neuvic par *Bourbon*, *Mohr* et *Martial*.

(Suite en page 8)

FOOTBALL - Seniors

Dates	EQUIPES	Résultats	Matches
28 août	Neuvic contre St-Pardoux.		
4 sept.	Boulazac Neuvic . . .		
11	Neuvic St-Aulaye . . .		
18	Neuvic Cité Périg. . .		Championnat
25	St-Astier Neuvic . . .		id.
2 oct.			Coupe Centre-Ouest
9			En pourparlers
16	Fossemagne Neuvic . . .		Championnat
23	Montignac Neuvic . . .		id.
30			Coupe Centre-Ouest
6 nov.	Neuvic Sarlat . . .		Championnat
13	Le Pizou Neuvic . . .		id.
20	Neuvic Tocane . . .		
27	Brantôme Neuvic . . .		
4 déc.	Périgueux Neuvic . . .		Championnat
11	Tocane Neuvic . . .		
18	Neuvic St-Astier . . .		Championnat
25	Repos		
1 janv.	Neuvic St-Seurin . . .		
8	Moncarret Neuvic . . .		
15			En pourparlers
22	Neuvic Fossemagne		Championnat
29	Neuvic Montignac . . .		Championnat
5 févr.	St-Seurin Neuvic . . .		
12	Sarlat Neuvic . . .		Championnat
19	Neuvic Le Pizou . . .		Championnat
26	Neuvic Montcarret . . .		
5 mars	St-Germain Neuvic . . .		
12	Neuvic Brantôme . . .		
19	St-Aulaye Neuvic . . .		
26	Neuvic St-Germain . . .		
2 avril	Montfourat Neuvic . . .		
9	Neuvic Nontron . . .		
16	Nontron Neuvic . . .		
23	Neuvic Montfourat . . .		
30	St-Médard-de-G. Neuvic . . .		
7 mai	Neuvic Boulazac . . .		
14	Neuvic St-Médard . . .		

FOOTBALL - Juniors

Dates	EQUIPES	Résultats	Matches
9 oct.	Neuvic contre U. S. Périgueux		Championnat
4 déc.	U. S. Périgueux Neuvic . . .		id.
26 févr.	Neuvic Montpon . . .		id.
5 mars	Montpon Neuvic . . .		id.

Les matches auront lieu sur les terrains des équipes premièrement nommées.

Union Sportive Neuvicoise

CALENDRIERS

DE LA

SAISON 1949-50



RUGBY - Seniors

Dates	EQUIPES	Résultats	Matches
18 sept.	Condat contre Neuvic . . .		
25	Neuvic Montpon . . .		
2 oct.	Excideuil Neuvic . . .		
9	Couze-Lal. Neuvic . . .		
16	Neuvic Arsenal Limoges		
23	St-Cyprien Neuvic . . .		
30	Neuvic Couze . . .		
6 nov.	P. T. T. Neuvic . . .		Championnat
13	Neuvic Ribérac . . .		
20	Issigeac Neuvic . . .		
27	Neuvic Rouffignac . . .		Championnat
4 déc.	Le Coux Neuvic . . .		id.
11	Neuvic St-Capraise		id.
18	Ribérac Neuvic . . .		
25			En pourparlers
1 janv.	Montpon Neuvic . . .		
8	Neuvic P. T. T. . . .		Championnat
15	Neuvic Issigeac . . .		
22	Rouffignac Neuvic . . .		Championnat
29			En pourparlers
5 févr.	Neuvic Le Coux . . .		Championnat
12	St-Capraise Neuvic . . .		id.
19			En pourparlers
26			Finale
5 mars	Neuvic Condat . . .		
12			En pourparlers
19	Neuvic Terrasson . . .		
26	Castillon Neuvic . . .		
2 avril	Neuvic Eymet . . .		
9	Terrasson Neuvic . . .		
16	Neuvic Castillon . . .		
23	Neuvic Eymet . . .		
30	Neuvic Excideuil . . .		

Les matches auront lieu sur les terrains des équipes premièrement nommées.

Dimanche 18 septembre RUGBY à Condat

NEUVIC (1) et CONDAT (1): 0 à 0  
NEUVIC (2) et CONDAT (2): 3 à 3

Devant un public nombreux, l'U. S. N. s'efforça de construire un rugby spectaculaire. L'équipe ayant subi un bon entraînement, nous laisse présager une belle saison.

Le score vierge ne reflète pas la physionomie de la partie, car Neuvic se montra souvent dangereux, et sans quelques petites maladresses, notre quinze aurait dû conclure.

Bon arbitrage de M. BURJ.

(Suite en page 8)

Un bon sportif persévère toujours dans son effort

# Résultats sportifs: FOOTBALL

Dimanche 9 septembre, à Neuvic

Championnat Junior de la Dordogne

U. S. PÉRIGUEUX-J bat NEUVIC-J par 6 à 5

Fortement handicapé par son manque de gardien de but, Neuvic perdit un match qu'il aurait dû gagner nettement; quelques occasions gâchées, un arbitrage chancelant aidèrent aussi la défaite.

Amical — NEUVIC-1 bat PIÉGUT-1 par 11 à 1

Cette lourde défaite pourrait laisser supposer un effondrement total de Piégut; il n'en est rien, car jusqu'au bout ces adversaires se défendirent vaillamment et ne durent s'avouer vaincus que devant un Neuvic en excellente condition physique et qui voulait surtout effacer sa médiocre exhibition du dimanche précédent.

Quoique affaiblis par l'absence de l'un des meilleurs joueurs: *Vrilleaud*, les nôtres s'imposèrent durant les 90 minutes, réussirent des buts de belle facture et ont droit à nos félicitations.



But marqué sur pénalty par MOHR au cours du match contre Cité Périgéoux

## BASKET

Dimanche 11 septembre, à Bergerac

BERGERAC-1 M bat NEUVIC-1 M par 40 à 26  
BERGERAC-2 M bat NEUVIC-2 M par 38 à 18  
NEUVIC-1 F bat BERGERAC-1 F par 21 à 12

L'Entente Club Stella "Enfants de France" était l'année dernière champion de Guyenne honneur, et en face d'une telle équipe, Neuvic, privé de plusieurs de ses meilleurs éléments, se défendit courageusement, nous autorisant les meilleurs espoirs.

Dimanche 18 septembre, à Neuvic

Neuvic-1 M bat Amicale Vieux Périgéoux-1 M par 28 à 26  
Neuvic-2 M bat Amicale Vieux Périgéoux-2 M par 30 à 11  
Neuvic-1 F bat Amicale Vieux Périgéoux-1 F par 16 à 3

Dans chaque camp, les joueurs firent une belle partie. Neuvic, qui présentait son équipe au complet, joua plus vite que son adversaire; par contre, son adresse aux paniers fut bien pâle.

En match réserve, belle victoire des jeunes qui, contrairement à leurs aînés, firent preuve d'habileté aux paniers.

Chez les féminines, le match fut sans attrait par la faute des joueuses périgourdines qui transformèrent le basket en rugby et très souvent en catch.

Dimanche 25 septembre, à Gardonne

GARDONNE-1 bat NEUVIC-1 . . . par 40 à 15  
GARDONNE-2 bat NEUVIC-2 . . . par 33 à 13  
GARDONNE-3 bat NEUVIC-3 cadets par 28 à 5

A Bergerac

NEUVIC-1F bat U. S. POUDRERIE-1F par 51 à 13

En déplacement à Gardonne, les équipes neuvicoises viennent de subir une triple défaite devant des adversaires bien plus athlétiques qu'elles.

D'autre part, il est à noter que certains gardent trop la balle et que Neuvic se présenta amputé de *Grélin*, *Lamontagne* et *Dubois*. Inclignons-nous donc sportivement devant ces tristes résultats.

En féminin, le match fut loin d'égaliser la finale du championnat 1948-49, l'équipe opposée ayant perdu sa forme de l'an dernier, ce qui força Neuvic à faire cavalier seul bien souvent.

Le match fut très sympathique, très ouvert et comporta de belles phases de jeu.

Dimanche 2 octobre, à Coutras

Cheminots de Coutras-1 M (Division promotion Excellence) bat Neuvic 1-M par 35 à 15

Malgré l'handicap causé par les absences de *Dubois* et d'*Audebert*, Neuvic a fait une excellente partie face à la redoutable équipe de Coutras, vainqueur de la Coupe de la Poudrerie 1948-49 et classée en promotion Excellence Gironde.

L'écart de 20 points est bien lourd pour les nôtres qui méritaient mieux.

Pendant la première mi-temps, Neuvic, grâce à sa vitesse, fit mieux que de se défendre, et sans une malchance bien marquée aux paniers, l'écart aurait dû être moindre.

Dans la deuxième mi-temps, Coutras afficha une plus nette domination, surtout en tactique et mérite largement son succès.

Espérons que les nôtres sauront dégager de cette défaite les leçons qui s'imposent.

Dimanche 9 octobre, à Neuvic

Matches amicaux

Stella Enfants de France Berg.-1 M bat Neuvic-1 M par 30 à 23  
Neuvic-2 M bat Stella Enfants de France Berg.-2 M par 23 à 20  
Neuvic-1 F bat Stella Enfants de France Berg.-1 F par 28 à 14  
Piégut-1 F bat Neuvic-2 F par 24 à 19

Les équipes de l'Entente Stella Enfants de France de Bergerac et celles de Neuvic ont procuré aux amateurs de basket une belle après-midi sportive. Tous les matches connurent un vif succès, car ils furent passionnants et aux résultats incertains jusque dans les dernières minutes.

En lever de rideau, les deux équipes réserve rivalisèrent d'ardeur et de volonté pour acquérir le gain du match d'une manière correcte, loyale et sportive.

La première mi-temps fut à l'avantage des jeunes neuvicois faisant preuve de plus d'activité et de plus d'adresse aux paniers que leurs adversaires.

Dans la deuxième, Bergerac réagit fortement et Neuvic termina péniblement en vainqueur.

*Lamontagne* et *Dubois* sont à signaler.

Les féminines firent un match confus sans belles phases de jeu en oubliant très souvent la camaraderie sportive. Par ce score, Neuvic remporte sa septième victoire sur Bergerac: 4, à Bergerac; 3, à Neuvic.

Pour faire oublier cette partie sans intérêt, les deux équipes n° 1 Bergerac et Neuvic se dépensèrent pour la plus grande satisfaction du nombreux public.

La première mi-temps finit sur 8 à 14 en faveur de Neuvic.

Dans la deuxième, bien conduite par *Armand*, Bergerac

remonte et la défense de zone qui avait si bien marché pour Neuvic s'effrite peu à peu. Bergerac accentue sa pression et prend la tête; nous notons un léger sursaut des Neuvicois sur la fin, mais il est trop tard.

Signalons la bonne impression que nous a laissée l'équipe de Piégut face à la réserve neuvicoise. Cette formation rapide et correcte fera son chemin.

## RUGBY

Dimanche 2 octobre, à Excideuil

EXCIDEUIL-1 bat NEUVIC-1 par 28 à 9  
NEUVIC-2 bat EXCIDEUIL-2 par 12 à 5

En déplacement à Excideuil, l'U. S. N. a subi une première défaite assez sévère. C'est par 28 points (6 essais, 5 buts) à 9 points (2 essais, 1 but sur coup franc) que l'Avenir d'Excideuil triompha.

Face à une équipe d'Excellence B, Neuvic n'a point démerité, bien au contraire.

Dès le coup d'envoi, Excideuil part à fond, mais notre jeune équipe endigue toutes les attaques avec cran, plaquant sans repit et imposant même son jeu dans la première mi-temps, qui se termine à notre avantage par 3 à 0.

La deuxième partie fut plus sombre pour Neuvic qui desserre son étreinte. Excideuil en profite grâce à son poids et l'on sent sa nette supériorité en touche et en mêlée. Neuvic, privé de la balle, ne peut que défendre et a fort à faire devant une équipe d'avants adverses qui ouvrent à outrance et déroutent la défense neuvicoise.

La troisième mi-temps voit Neuvic se ressaisir, et, sur quelques départs de nos trois-quarts, deux beaux essais marqués par débordement viennent confirmer les qualités offensives de notre ligne qui, avec un peu de persévérance, s'avèrera dangereuse.

Nous avons malheureusement à déplorer la blessure de notre brillant talonneur *Simon* qui nous privera de son activité pendant un mois.

Partie jouée très amicalement devant un public sportif et arbitrée avec énergie et impartialité par *M. Robert*, du Comité du P. A.

Notre équipe réserve redora un peu le blason de l'U. S. N. en infligeant à l'équipe réserve d'Excideuil une défaite de 12 points (4 essais) à 5 points (un essai transformé).

## CARNET BLANC

Monsieur LAVILENIE Pierre, de l'atelier 424, avec Mademoiselle MICHEL Marie-Louise.

Monsieur JOUBERT, avec Mademoiselle RANOUIL Sarline, de l'atelier 424.

Monsieur LAVAUD Raphaël, de l'atelier 405, avec Mademoiselle LAVIGNAC Noëlle.

Nos meilleurs vœux de bonheur et de prospérité.

## CARNET ROSE

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

Monsieur DELBARRY, chef du Service des transports, et Madame, d'un fils prénommé PIERRE-PHILIPPE.

MOURFIN, de l'atelier 422, d'une fille prénommée MARYEL-FRANÇOISE.

Monsieur VRILLEAUD, de l'atelier 421, et Madame, d'une fille prénommée HUGUETTE-MARYSE.

Monsieur GARNIER François, de l'atelier 401, et Madame, d'un fils prénommé FRANCIS-PATRICK.

Monsieur LACOMBE, de l'atelier 405, et Madame, d'un fils prénommé JEAN-MARC.

Monsieur BONNET, de l'atelier 405, et Madame, d'un fils prénommé MICHEL.

POMIROL, de l'atelier 424, d'une fille prénommée JACQUELINE.

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



Quel est cet intrépide chasseur qui, sur le refus obstiné de son chien "d'aller chercher", n'a pas craint de se jeter hardiment à l'eau pour s'emparer du gibier que le courant lui disputait sur la rive opposée? Tous les autres chasseurs neuvicois se sentent-ils capables d'en faire autant? ... Et dimanche 23, ce chasseur émérite, grâce à Bobby qui, là, ne craignait plus l'eau, a ajouté deux beaux lièvres à son