



Récit de fin d'année. *Le soleil est rare et nous avons besoin de réconfort. Voici, d'une correspondante fidèle, une série de courts témoignages qui devraient nous convenir.*

Mon chat aime bien regarder avec moi « La vie des animaux » à la télévision.

Un jour, je le surprends regardant un petit moineau tombé du nid. Avait-il pris l'habitude d'observer ces petites bêtes sans les toucher et allait-il en faire autant cette fois encore ou bien allait-il se jeter sur lui ? Je n'ai pas voulu exposer l'oiseau à l'expérience : je l'ai placé, hors d'atteinte, sur un mur.

Que vois-je une autre fois : le gros minet couché de tout son long, un petit rouge queue à côté de lui? M'approchant pour m'interposer, j'effraie l'oiselet qui va se cacher dans les pierres mais aussi mon chat !

J'ai à peine le temps de me reprocher ma vivacité, qui a fait peur aux deux animaux et surtout déstabilisé mon minet, que je vois l'oiselet tournoyant très près du chat. Ah cette fois me dis-je, je ne le protège plus : je vais juste faire une belle photo, de loin, pour ne pas les faire partir !

C'est vrai que l'oiseau n'a pas eu peur. Et la photo des complices ? Demandez donc au chat pourquoi je ne vous en présente pas ! Je n'ai pas eu de photo mais des souvenirs pour toujours! R. Condat

Terminons en souhaitant à tous de bonnes fêtes en Famille

Dicton Chaque chose en son temps,
les navets et les choux
pour le mois de l'avent.

Commentaire sur les photos du N 46: le potiron vous fait savoir, depuis les Camus (1^{ère} photo), que la photo des blancs champignons laisse voir la croix de la Tuilière, au fond du pré !

Petite histoire d'Agris :

Conseil Municipal

Session extraordinaire du 18 décembre 1954

M. le Président ouvre la séance et donne connaissance au Conseil municipal du décret n°541096 du 10 novembre 1954 et de la circulaire du 7 décembre 1954 de Monsieur le Préfet de la Charente, concernant la distribution de lait et de sucre dans les écoles publiques, en vue d'améliorer l'hygiène alimentaire des élèves.

Le Conseil municipal après en avoir délibéré accepte la proposition de Monsieur le Maire.

La distribution de lait et de sucre aura lieu dans l'intérieur des locaux scolaires.

Cette distribution commencera dès le trimestre c'est-à-dire avant le 22 décembre 1954.

Pour ce trimestre, le nombre d'enfants âgés de 6 à 11 ans ouvrant droit à l'attribution de la subvention est de 62 élèves.

Monsieur L. domicilié au village des Barrières, en cette commune, s'engage à fournir le lait à l'école du bourg au prix de trente six francs le litre.

Monsieur H. domicilié au village des Garrauds en cette commune,

s'engage à fournir le lait à l'école des Garrauds au même prix.

L'institutrice de l'école des Garrauds déclare ne pouvoir effectuer le travail par suite du nombre d'enfants, soit 35 élèves, une personne devra être payée pour faire le travail.

La commune s'engage à effectuer la distribution jusqu'à concurrence des sommes affectées c'est-à-dire pendant les mois de froid, la somme de 1100 francs par élève [...], la dépense sera de 93000 F environ.

Vie pratique : prendre le train pendant les fêtes : la SNCF interdit maintenant l'accès de certains TGV au départ de Paris Montparnasse dans les deux dernières minutes qui précèdent le départ. J'ai expérimenté à mes dépens cette règle en ne prêtant pas attention à quelques faits qui se sont succédés : le premier affichage, placé encore loin du quai, ne mentionnait pas le train, le panneau électronique du bout du quai ne comportait aucune indication alors qu'un train stationnait puis le panneau a affiché un symbole d'interdiction de monter (genre panneau routier). Une autre fois, (arrivant tard) j'ai vu des agents qui fermaient l'entrée du quai dans ces fameuses deux dernières minutes ou entendu claquer les portes du train.

Cette interdiction de monter *in extrémis* figure sur le billet délivré. Même en ne connaissant pas tous ses motifs, on l'accepte lorsqu'on voit les voyageurs courir dans tous les sens et qu'on se souvient que de tels trains ne

peuvent pas *piler*, même au démarrage.

Ça s'est passé le 5 décembre 1360, naissance du franc

Ce jour-là, à Compiègne, le roi Jean II crée une nouvelle monnaie, le « *franc* », de même valeur que la monnaie existante, la livre tournois.

Jean II le Bon a été fait prisonnier à la bataille de Poitiers, il a subi une longue captivité en Angleterre et son geôlier, le roi anglais Edouard III, lui a réclamé une énorme rançon, environ trois millions de livres tournois, soit 12,5 tonnes d'or.

Edouard III accepte de libérer son prisonnier après un premier versement de 400 000 livres, mais le roi de France doit s'engager à verser le reste et pour cela n'hésite pas à endetter son pays. Il crée en premier lieu de nouvelles taxes et généralise l'impôt sur le sel, la gabelle, qui va devenir de ce fait incontournable et impopulaire.

Pour faciliter le règlement de sa rançon, le roi crée en second lieu le « *franc* » : la nouvelle pièce commémore sa libération.

Pour ce qui concerne la suite de nos monnaies ? Elle a été agitée comme l'ont été les 653 ans d'histoire de notre pays !

Association : le Club des Ainés propose son repas dansant de fin d'année le mardi 17 Décembre à midi au prix de 19 € pour les adhérents, 24€ pour les non-adhérents. Inscriptions : Mmes Benquet Nicole 0545630694 et Ollivier Annie 0545231384.

Sens d'un mot de proche actualité : Suffrage : du latin

suffragium « tesson avec lequel on votait », de *frangere* briser qui a donné fraction ...

Recette : Petits biscuits de Noël

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 8 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 250 gr de farine
- 100 gr de beurre ramolli
- 125 gr de sucre
- 50 gr d'amandes en poudre
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de levure

Pour les épices au choix :

- cannelle
- gingembre
- muscade
- girofle
- zestes de citron (orange ou mandarine)

1 jaune d'œuf mélangé avec un peu d'eau

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 200° (thermostat 6-7)

Mélanger dans une grande jatte la farine, la levure, le sucre et la poudre d'amandes, ajouter le beurre et l'œuf, puis travailler avec une fourchette.

Pétrir ensuite avec les mains, faire une boule et l'assaisonner au choix avec : 4 épices, cannelle, orange, citron....

On peut la couper en 3 parties qu'on assaisonnera diversement.

Etaler la pâte avec un rouleau et découper des formes à l'emporte-pièce (sapins, lunes, étoiles...); les disposer sur une plaque garnie de papier sulfurisé.

Badigeonner les biscuits d'un peu de jaune d'œuf avec de la cannelle pour qu'ils soient bien dorés, et enfourner 7 à 10 mn (à surveiller).

Bonne dégustation, bonnes fêtes