

BIBLIOTHEQUE MUNICIPALE d'AGRIS : HORAIRES D'OUVERTURE AU PUBLIC
A COMPTER DU 01 SEPTEMBRE 2014

| Toutes les semaines | | | | | Semaines paires |
|---------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|-----------------|
| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | Samedi |
| 9h00 à 11h00 | FERMEE | FERMEE | FERMEE | FERMEE | 10h00 à 12h00 |
| 13h00 à 15h00 | 13h30 à 17h30 | 13h30 à 17h30 | 13h30 à 17h30 | 13h30 à 17h30 | |

☎05.45.62.18.81 ✉bibliotheque.agris@orange.fr

↓ A découper suivant le pointillé ↓

Une feuille pour Agris

N° 56 septembre 2014

Comité de Rédaction : L. Bénito (05 45 63 95 14) benito.raymond@neuf.fr; D. Lasseur (06 10 78 19 03) lassueur.d@wanadoo.fr

Ce mois-ci : l'équipe est restée en été, avec une invitation au voyage, des souvenirs depuis la Lune (?), une photo assez renversante et une gourmandise.

Le comité des Fêtes organise
une sortie vélo-rail à Roumazières

5 € / personne

dimanche 21 septembre

matin : vélo-rail

midi : pique-nique à prévoir

après-midi : jeux (pétanque...)

Inscription obligatoire au 05.45.63.95.14 (Bénito)

2nde question de curiosité : une autre photo renversante.

Notre équipe, plus raisonnable qu'Excentrix, a passé son temps dans ses jardins. Pourtant quelque chose s'est passé d'inhabituel sur cette plantation mais bien plus clair que l'envoi de notre ami. Voyez-vous ?

1ère question de curiosité : Excentrix nous envoie sa carte de vacances. Ce cratère parfait, cet univers minéral, ces lignes étranges seraient la preuve, selon lui, de vacances passées sur la Lune. Avec cela nous allons faire pâle figure à moins que... (voir ci-contre →)



Réponse à la question de curiosité :
« quelques arbres, un massif fleuri »... et cet espace aux Camus prend tout son charme. Deux bancs et cela faisait un lieu de pause.

Annnonce : la Feuille pour Agris, pour être toujours accessible à la population, pour servir tous les goûts de celle-ci, cherche d'autres personnes pour continuer l'activité. L'expérience de ces 4 dernières années (**la Feuille existe depuis février 2010**) montre que cette publication est le lien entre les habitants d'Agris et se veut une vitrine des associations de la commune.

Vous êtes membre d'une association, envoyez-nous une annonce que nous ferons paraître.

Vous êtes un particulier et voulez donner une brève information, nous sommes à votre écoute.

Vous hésitez ? Contactez un membre du comité et discutez-en. Sachez que notre Feuille est d'une matière spéciale : elle ne se froisse pas !

Sens du mot : Baragouiner!

Il viendrait du breton : *bara pain* et *gwin vin*.

Petite histoire d'Agris : Conseil municipal
Session ordinaire du 26 septembre 1944

Le Maire expose à l'Assemblée qu'il a appris que la GRPIA distribuait à certains propriétaires de chevaux utilisés à transporter du bois de la coupe sur la route, des quantités de foin et d'avoine très importantes ; que ces deux denrées provenaient des réquisitions faites par les allemands ; le Conseil, après cet exposé, considérant que les propriétaires ou colons ne travaillant pas à la forêt et qui cependant ont versé du foin et de l'avoine, cèdent encore de la viande et du lait au ravitaillement, se trouvent dans une situation précaire pour la nourriture de leur bétail par suite du manque de fourrage, n'ont pas droit aux distributions susvisées de la GRPIA. Il décide d'en informer M. l'Intendant militaire et prie ce dernier de voir la possibilité d'accorder aux cultivateurs dépourvus de fourrage et d'avoine de percevoir des allocations de ces deux denrées pour qu'il leur soit permis de conserver leur cheptel intact.

Association Récréagris : 2^{ème} vide-étagères, le dimanche 28 septembre de 9h à 12h à la bibliothèque d'Agris. L'accueil est toujours convivial avec boissons et gâteaux. Venez fouiller : 50 centimes pour un livre de poche, 1 € pour les autres.

Recette : Liqueur à la mûre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 12 personnes) :

- 1 kg de mûres
- 600 g de sucre semoule
- 1 litre d'alcool à 40°
- 10 cl d'eau

Préparation de la recette :

Faire mariner les mûres et l'alcool dans un bocal hermétique pendant 3 semaines.

Tamiser la préparation en la passant à travers un linge et presser les baies.

Dans une casserole, porter l'eau à ébullition avec le sucre, et mélanger le sirop à l'alcool. Mettre en bouteilles.

Attendre 3 mois avant de consommer.