

**En février,  
la Feuille Jaune  
a 5 ans !**

**Fêtons tous cet  
anniversaire !**

RDV le samedi 7 février à 19 heures à la salle des fêtes d'Agris.

Chaque personne (ou couple ou famille) apporte un plat (entrée / dessert au choix) et tout est mis en commun pour un buffet.

Récréagris (association sous couvert de la Feuille pour Agris) offre les boissons.

Soirée conviviale assurée, échanges d'anecdotes, d'idées...

S'inscrire obligatoirement auprès de Liliane Bénito : 05.45.63.95.14 (avant le 4 février)

**Bonnes Fêtes 2014-15**

**Avec une histoire vraie**

Son chat ayant disparu accidentellement, un couple désirait le remplacer au plus vite non par un mais deux chats : il pensait que si l'un des deux disparaissait, l'autre les consolerait.

En effet, il adopta deux chattes noires ; la plus âgée avait un beau poil angora mais était un peu trop ronde. S'étant mal adaptée à la maison et au vieux chien, elle s'échappa un beau jour et, sous une pluie battante, disparut à jamais, au grand désespoir du couple amoureux des animaux.

Six mois s'étaient écoulés quand, un bel après-midi de décembre, le couple reçut un appel téléphonique : la voix lui proposait d'adopter un chat, qu'une main, par la portière d'une voiture, avait abandonné devant la maison de sa maman âgée.

La voix, décrivant l'animal, se fit si convaincante, que le couple alla voir la pauvre bête et, ô surprise, reconnut sa chatte fugueuse, amaigrie certes mais en bonne santé. De retour à la maison elle prit immédiatement ses repères, se faisant très câline et moins farouche devant le nouveau chien et l'autre chatte : ses aventures l'avaient bonifiée !

**et une photographie d'Agris**



**Réponse à la dernière question de curiosité :**

Les roses trémières ont, entre fleurs et tiges, de belles proportions (→ la feuille n°35).

Quant à l'espèce double, elle a de quoi séduire par sa fleur en forme de pompon !

La photo devait être reprise le lendemain mais une nouvelle rafale l'a couché dans la nuit !

Pour en savoir plus sur cette fleur, il suffit de chercher sur internet *Rose Trémière Double pour trouver plusieurs sites dont :*

<http://plandejardin-jardinbiologique.com/rose-tremiere-culture-entretien.html>

**Petite histoire d'Agris :**

Séance extraordinaire du 19 janvier 1949

Mr le Président a ouvert la séance et propose aux membres du Conseil Municipal, vu l'établissement du Budget primitif de 1949, de bien vouloir fixer approximativement les nouveaux salaires des Employés Communaux pour l'année 1949, en attendant la mise en œuvre du reclassement des fonctionnaires.

Le Conseil Municipal décide donc de fixer les prévisions de dépense du personnel, tenu compte des avantages accordés aux fonctionnaires au cours de l'année 1948, comme ci-après :

Secrétaire de mairie (d'après l'indice 104)	120.000
Garde champêtre (d'après l'indice 34)	40.000
Fossoyeur et entretien du cimetière	40.000
Conducteur du corbillard	15.000
Porteuse de télégrammes	12.000
Sonneuse de cloches	3.500
Balayage des classes le Bourg	8.000
Les Garrauds	4.000
Entretien de la mairie (préposée)	6.000

Indemnité pour frais de fonction de Maire (sans changement) 18.000

Indemnité pour frais de fonction d'adjoint (sans changement) 6.000

Le Conseil Municipal décide ensuite de porter le tarif des pesées des Bascules publiques de 20 francs à 40 francs, et ce, à partir du 1<sup>er</sup> février 1949, la part revenant à la préposée sera de 15 francs et la part revenant à la commune sera de 25 francs.

**Recette : Gâteau à l'orange**

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 125 g de beurre ramolli
- 125 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 125 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 belles oranges

Préparation :

Mélanger le beurre ramolli avec le sucre en poudre et les œufs. Ajouter la farine et le sachet de levure chimique. Ajouter ensuite le zeste d'une orange et le jus d'une orange.

Beurrer un plat et y mettre cette pâte.

Cuire à four moyen (thermostat 6/7) chaleur tournante pendant 20 min (ou un peu plus en fonction de votre four).

A la sortie du four, arroser ce gâteau avec un sirop réalisé avec : jus d'orange + sucre, le tout chauffé un peu pour faire le sirop.

Conseils : ajouter du jus de citron dans le sirop, décorer avec des copeaux de chocolat noir.

Patrimoine : Nouvelle chronique d'un lecteur de la Feuille, passionné de numismatique

**Time and money (le temps et l'argent)**

Le 15 janvier 1915, la chambre de commerce d'Angoulême a édité des billets de 50 centimes, d'un franc et deux francs, à l'imprimerie Keller frères.

En haut, centré, remarquez le symbole d'Angoulême avec les 2 tours et la fleur de lys.



Les autres émissions datent du 11 avril 1917 et du 14 janvier 1920.

Ces billets étaient valables 5 ans : l'envers du billet dit : « ce bon garanti par dépôt d'égale somme à la Banque de France est toujours échangeable aux guichets de sa succursale d'Angoulême et devra sous peine de prescription y être présenté au remboursement dans le délai de cinq ans à dater de ce jour ».

En temps de crise (1<sup>ère</sup> guerre mondiale), chaque département pouvait éditer sa « monnaie de confiance » et ces billets restaient dans la région, on ne pouvait les échanger que dans la même chambre de commerce. Thierry Bournel

Agenda de janvier : voir calendrier annuel = jour « J » (s'informer en cas de visite) à 20h45 à la Bibliothèque : préparation de la « Feuille » de février