

## Question: ce lieu, cette personne pensive ?

Les photos. ont été prises aux Granges dans les années 50. La jeune fille était Irène Gacon âgée de 15 ans environ et a résidé dans la maison en bordure de la mare.

Merci à l'habitante des Chevilloux qui, après nous avoir permis de photographier des *tournesols géants* (feuille 20), nous a prêté deux photos d'un passé que certains ont connu.



## Petite histoire d'Agris : Conseil municipal

Session extraordinaire du 8 juin 1946

Monsieur le Président a ouvert la séance et donne lecture d'une lettre émanant de M. l'Inspecteur d'Académie de la Charente, relative à la transformation des 2 écoles spéciales des Garrauds, en 1 école à classe unique, ceci en raison du nombre restreint d'élèves qui fréquentent cette école.

Vu l'importance de cette mesure d'application, le conseil Municipal à l'unanimité s'oppose à cette transformation pour les raisons suivantes :

La suppression de cette classe occasionnera une désorganisation de l'enseignement du fait d'une école unique, l'effectif étant, pour les 2 classes réunies de 36, donc une seule maîtresse d'école ne pourra malgré sa meilleure volonté, faire face à tous les degrés d'instruction que nécessite la différence d'âge des élèves, surtout avec la complexité des programmes scolaires en cours d'application.

Il en résultera nécessairement que lesdits élèves ne pourront pas être suivis, et ce avec efficacité jusqu'au Certificat d'Etudes ; d'où mécontentement général des parents et découragement des enfants.

Le Conseil fait également remarquer que le manque d'élèves provient de ce que la population en ce qui concerne les métayers, varie beaucoup, il se peut fort bien qu'au cours de l'année 1947 le nombre d'élèves se trouve accru du fait de l'arrivée de nouveaux métayers, pères de nombreux enfants.

D'autre part le Registre d'Inscription des cartes de Grossesses fait ressortir un grand nombre de naissances pour la fin de l'année 1946 ; la population enfantine a donc tendance à augmenter.

Au moment où l'on préconise à chaque petit Français et petite Française d'avoir des bons principes d'éducation et d'instruction afin d'assurer à notre pays un avenir meilleur, il serait néfaste pour la jeune génération de notre commune qu'une telle mesure soit prise à son égard. [...]

## Récit : SOIN S INUSITES DES SINUSITES

« Lors d'un déplacement en Afrique, j'ai eu une grosse crise de sinusite, à me taper la tête contre les murs !! Valentin, mon boy m'a dit : *patron, ça ne va pas ?*

*Non trop mal de tête, crise de sinusite !!*

Il me dit : *je connais quelqu'un qui pourra te soigner.*

*Eh bien, fais le venir...*

Il est venu, m'a dit combien ça me coûterait, mais qu'en cas de guérison...

Je lui ai dit OK !

Il a sorti de sa poche une vieille lame de rasoir, m'a incisé sous les oreilles, au milieu du front et sous le menton. Puis il a sorti un bout de papier à l'intérieur duquel se trouvait une poudre noire qu'il a passée sur chacune des entailles. Puis il m'a demandé un billet d'un Zaire qu'il a passé sur mon visage. Puis il l'a chiffonné et l'a mis dans sa poche, ceci devant être fait plusieurs jours de suite. Je l'ai raccompagné, il s'est éloigné et a jeté le billet.

Le lendemain, je lui en ai demandé la raison...Il m'a répondu : *celui qui va ramasser le billet va attraper ta maladie.*

Même rituel pendant quatre jours, plus de souffrance. Je l'ai payé.

Depuis plus de trente ans, plus de crise.

Merci Valentin !

Histoire vraie, vécue par un habitant d'Agris, C.D.

## Vie Pratique : Prévenir le bouchage de l'évacuation de la douche

Si les bouloches quittaient nos habits de manière évidente, nous pourrions faire de la prévention en les ôtant avant qu'elles ne passent dans l'étroite évacuation d'une douche. Comme ce n'est pas le cas il reste la solution de placer une boule de textile artificielle (article pour récurer les casseroles ou article de bain) sur l'évacuation : la boule laissera passer l'eau et retiendra ces bouloches. Quelques semaines suffiront pour la voir se noircir fortement. La boule sera donc à nettoyer régulièrement en passant légèrement un doigt sur les bouloches mais les pénibles contorsions pour le débouchage ne seront bientôt plus qu'un lointain souvenir.

## Time and Money (le temps et l'argent)

### D'après une idée originale de T.Bournel

La pièce de 1F fut commune sur différentes époques historiques, mais elle perdit beaucoup de sa valeur, par exemple sur 30 années !

Ainsi, en 1928, Poincaré se décide à dévaluer le franc : une loi, promulguée le 24 juin 1928, remplace le franc de germinal an XI, par un nouveau franc, appelé « franc Poincaré ». Il pèse 65,5 milligrammes d'or (contre 322,58 milligrammes d'or lors de sa création par Bonaparte en 1803). Le franc Poincaré, allégé, permet à la France d'échapper jusqu'en 1932 aux retombées néfastes du krach boursier...

Mais une nouvelle dévaluation du franc est inéluctable, en 1936, sous le Front Populaire : 44,1 mg d'or. Deux ans plus tard, en novembre 1938, il vaut 24,75 mg d'or. Après la guerre, en décembre 1945, il est encore dévalué à 7,46 et sous le pouvoir de De Gaulle, en juillet 1958, il est à 2,115 mg d'or !!!



## Sens des Mots :

**Taponnat** notre voisine !

Deux explications pour ce nom : il viendrait du bas latin *tapponare*, creuser, dû sans doute aux fosses créées naturellement par la nature karstique du sol communal ou viendrait du nom d'une personne issu du *tappon-*, « bouchon ». La contradiction n'est qu'apparente puisque la première idée appelle la seconde !

**Enfant**, mot si simple !

En latin, *infans* désigna d'abord l'enfant qui ne parle pas (*in* négatif, *fari* parler) puis l'enfant jusqu'à sept ans puis enfant par rapport aux parents.

## Association : le Club Loisirs et Rencontres

Voyage à Beauval le 7 juin : il est juste temps d'appeler le 05.45.63.06.94 ou le 05.45.63.93.21

## Recette : Veau aux radis

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 800 g d'épaule de veau ou 4 belles tranches de tendron
- 1 botte de gros radis
- 1 oignon
- 1 verre de vin blanc
- un peu de farine
- beurre et huile
- sel et poivre

Préparation : couper le veau en gros dés, fariner et faire dorer dans une cocotte avec beurre et huile (pour que le beurre ne noircisse pas). Emincer l'oignon, l'ajouter, laisser à nouveau dorer un peu puis verser le vin blanc, baisser le feu. Eplucher les radis, les ajouter dans la cocotte, saler, poivrer, couvrir et laisser mijoter une heure. Vérifier qu'il reste toujours un peu de jus au fond de la cocotte (au besoin rajouter un peu d'eau ou de vin blanc).

## Agenda de juin :

= dimanche 12 : vélo-rail organisé par le Comité des fêtes (tract)

= samedi 18 : apéro-concert (tract)

= samedi 25 : vide-étagères organisé par Récréagris

= mi-juin : l'équipe prépare la « Feuille » n° 78