



Sens des Mots : Emouleur, Emolument...

L'idée « ancêtre » est l'action de **moudre** qui a donné une série de mots dont meule et **émolument** : la farine étant étroitement liée à la meule et au boulanger, l'émolument, le premier pain confectionné par le boulanger, lui était offert. Puis le sens de gain s'est répandu.

← A descendre également de cette racine l'**émouleur** -le fabricant de couteau- parce qu'il travaillait avec une meule dans des conditions pénibles qui sont évoquées sur le site de l'Office du Tourisme de **Thiers** notamment avec des photos comme celle reproduite ci-contre.

« ... Le lieu était humide. Un gentil petit chien venait se coucher sur les jambes des émouleurs, eux-mêmes couchés sur la planche pour émoudre. ».

Au-dessus de l'eau, l'émouleur avait froid aux jambes : le chien (à droite sur le cliché) le réchauffait. La photo (bien orientée) montre les émouleurs affinant leur lame en l'appuyant sur une meule

<http://gfx.thiers-tourisme.fr/UserFiles/file/emouleursthiers.pdf>

Réponse à la question de Curiosité du n°73 (suite) : le sciage en long

La Feuille commence à avoir une certaine expérience de l'excellent accueil réservé par les habitants aux photographes qu'elle publie. Elles permettent de faire revivre un instant un parent, un ami ou un personnage peu commun. C'est pourquoi la Feuille remercie à chaque fois les propriétaires (la dernière étant Mme P. L. d'Agris) et se permet d'encourager les habitants à ouvrir leurs trésors malgré la fatigue et les émotions procurées par ce classement (que nous-mêmes éprouvons en pareil cas).

La photo est riche de détails qui pourraient permettre d'identifier la maison, ses habitants et les scieurs de long. Au premier plan, une femme s'impose par sa prestance, non loin d'elle quatre hommes, dont M. Bonnaud d'Agris, sont figés en position de travail (pas de vertige !). Observent encore le photographe : au second plan, devant la porte ouverte, deux personnes (femmes ?) et en retrait, une dame âgée assise et une plus jeune, plus une silhouette. La maison est longue avec de multiples fenêtres traditionnelles, grandes au rez-de-chaussée et réduites au premier étage. Actuellement une famille se mobilise pour essayer de répondre à l'énigme.

Petite histoire d'Agris : Conseil municipal

Séance du 17 mars 1960

M. le Président informe l'Assemblée que certaines modifications ont été apportées aux règles budgétaires et comptables des communes. Notamment en ce qui concerne la voirie, les communes seront libres de fixer les dépenses de voirie. Le budget vicinal étant supprimé, pour l'année 1960 les communes auront seulement le choix entre la taxe de voirie ou les centimes pour pourvoir aux dépenses concernant les travaux effectués aux voies communales et aux chemins ruraux. D'autre part, M. le Maire indique que certaines taxes ont été supprimées telles que : taxe sur les voitures, chevaux, instruments de musique à clavier, distributeurs automatiques, les orchestrons, phonographes et instruments analogues fonctionnant dans les cafés, hôtels et autres établissements publics.

La taxe sur les chiens est supprimée en tant que taxe obligatoire et devient taxe facultative.

A la suite de cet exposé, M. le Maire invite l'Assemblée à émettre un avis.

Après en avoir délibéré, les membres présents du Conseil Municipal décident à l'unanimité d'opter pour le vote de centimes pour financer les travaux de voirie et de supprimer la taxe sur les chiens vu le peu de produit de celle-ci.

Actualité : inondations

Juste avant de s'absenter, un habitant nous a envoyé la photo d'une maison qu'il avait construite pour échapper aux inondations.

Nous vous dirons, dans notre prochain numéro, si la maison est sur Agris (peut-être la situez-vous ?). Dans tous les cas nous lui rappellerons de vérifier sa conformité auprès de la Mairie.



Time and Money (le temps et l'argent)

D'après une idée originale de T. Bournel
Durant la première guerre mondiale, les pièces manquent car elles sont conservées par les particuliers ou réquisitionnées par l'Etat. Alors les commerçants, municipalités ou chambres de commerce mettent en circulation des monnaies, dites de nécessité. Leur valeur est faible, un grand nombre est fabriqué, dans des matériaux très divers : aluminium, laiton, fer ou même carton !

L'utilisation de ces monnaies de substitution se poursuit même après la guerre.

Un exemple : la pièce de 25c, sur l'avers « Epicerie J. Dalidet Cognac 1922 » et sur le revers « bon pour 25c en marchandises ».



Vie Pratique :

Changement d'heure : dans la nuit du **samedi 26 mars au dimanche 27 mars**, nous avançons nos horloges d'une heure. À 2h, il est donc 3h. Nous dormons une heure de moins.

Garder plus longtemps le gaz des boissons

Il faut toujours bien boucher la bouteille (et même plus que d'habitude) car vous allez la conserver « la tête en bas ». Une partie des bulles quittera la liquide et remontera toujours ... mais se trouvera piégée par le fond de bouteille. L'autre partie procurera encore durant quelques jours, mais de plus en plus atténué, le picotement recherché par les amateurs de ces boissons.

Aller travailler à vélo vous fait gagner 0,25 €/km pédalé

Cette somme est exonérée d'impôt sur le revenu dans la limite de 200 € par an.

La relative modicité de la mesure pourrait faire penser à une plaisanterie mais le lien suivant : [http://www.leparticulier.fr/jcms/p1_1602041/aller-travailler-a-velo-fait-gagner-0-25-km-pedale?xtor=ES-24-\[la_recap_de_la_semaine_du_19022016\]&hashKey=djl7MTE1NDc1X0R0CTWVYmVY0zE0Nzc2NTkwMDE4MzE7R0VU0zsyODtzc2UwOTZYaEYydi9XTzI0ZGdINUFnPT0=&a2=20160220182219&a3=763-4364538-886574](http://www.leparticulier.fr/jcms/p1_1602041/aller-travailler-a-velo-fait-gagner-0-25-km-pedale?xtor=ES-24-[la_recap_de_la_semaine_du_19022016]&hashKey=djl7MTE1NDc1X0R0CTWVYmVY0zE0Nzc2NTkwMDE4MzE7R0VU0zsyODtzc2UwOTZYaEYydi9XTzI0ZGdINUFnPT0=&a2=20160220182219&a3=763-4364538-886574) et une demande d'information auprès de votre employeur vous rassurera.

Recette : Crevettes aux mangues

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 800 g de grosses crevettes
- 1 kg de chair de mangue coupée en gros dés
- 50 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 2 oignons
- 15 cl de bouillon de poisson
- 15 cl de vin blanc
- sel
- poivre

Préparation : hacher l'ail et les oignons et faire revenir avec un peu de beurre. Verser le bouillon et le vin, porter à ébullition, puis baisser le feu. Laisser réduire environ 20 mn. Ajouter les morceaux de mangue à la sauce, saler et poivrer. Faire chauffer quelques mn. Pendant ce temps, décortiquer les crevettes et faire sauter à feu vif avec le reste de beurre. Disposer les crevettes dans un plat et napper de sauce.

Agenda de mars :

= 05 à 19h30 Salle des Fêtes: Repas choucroute de la Sté de Chasse
= mi-mars : l'équipe prépare la « Feuille » n° 75