



S'Elsässer Blätt'l

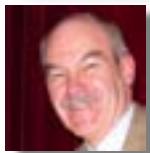
Club des Alsaciens - Freunde des Elsass e.V.



Dezember 2016



ÉDITORIAL



*Chers amis,
liebe Freunde des
Elsass,*

mit dem letzten Blätt'l für dieses Jahr möchte ich eine kurze Bilanz ziehen. Nach dem Fest ist vor dem Fest: kaum wurde unsere Elsässer Woche erfolgreich abgeschlossen, werden Vorbereitungen und Pläne für das nächste Jahr geschmiedet.

Nach zahlreichen Stammtischen in diesem Jahr, wie u.a. „Grüne Soße“ in der Kulturothek, Feuerwehr am Flughafen, Seligenstadt, Kirrwiller, Westend-Synagoge, Schirn-Museum ..., werden wir 2017 unser **25-jähriges Vereinsjubiläum** feiern: dafür sind zwei große Veranstaltungen geplant. Notieren Sie bitte schon jetzt die Termine: am 21. April Fahrt nach Straßburg mit Besichtigung des Europa Parlaments (mehr wird noch nicht verraten) und am 16. Mai große Kapitel-Sitzung mit Inthronisation, Weinprobe und Galadiner mit der Confrérie St. Etienne aus dem Elsass. Wie immer alle Informationen auf unserer Homepage.

Am 5. Dezember 2016 findet der Internationale Tag des Ehrenamtes statt.

Auch unser Verein besteht nur aus Freiwilligen im Vorstand und unter den Mitgliedern des Clubs die sich bei Veranstaltungen und ganz besonders während der Elsässer Woche mit großem Einsatz engagieren. Ohne diese Helfer würde unser Verein nicht mehr existieren. Unterstützung, Vertrauen und Hilfe, das alles brauchen wir, und Sie haben es in bemerkenswerter Ausdauer unter Beweis gestellt. Dafür danke ich Ihnen allen.

Das Jahr neigt sich dem Ende zu, die ersten Schneeflocken sind hier zu Lande gefallen, aber auch in der Heimat, dem Elsass, riecht es nach Honig, Zimt oder Anis, dann ist Weihnachten nicht mehr weit. Die Vor-Weihnachtszeit hat begonnen und auf dem Weihnachtsmarkt duftet es nach Glühwein und Flammkuchen. Zu Hause werden Plätzchen gebacken und beim Adventskaffee sollte man diese schönen Stunden mit der Familie und Freunden verbringen. In diesem Sinne wünsche ich allen Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins Neue Jahr.

L'année 2016 se termine et c'est notre dernier bulletin pour cette année. Elle aura été riche en événements puisque chaque mois nous avons tenu un

«Stammtisch » et, pour la 22ème fois, nous avons organisé notre traditionnelle Semaine Alsacienne sur la Paulsplatz à Francfort qui est l'apogée de nos manifestations et appréciée par de milliers de visiteurs. Mais n'oublions pas d'autres rencontres telles que la « Grüne Soße », la caserne des pompiers de l'aéroport de Francfort, Seligenstadt, notre sortie à Kirrwiller, la synagogue et bien d'autres.

*Même si l'année s'achève, nous nous ne nous reposons pas pour autant et préparons assidument la nouvelle année qui marquera le **25ème anniversaire de notre association**. Pour marquer ce jubilé, nous avons prévu deux grands événements : le 21 avril, sortie en bus à Strasbourg avec visite guidée du Parlement Européen... et le 16 mai Grand Chapitre Solennel à Francfort avec la Confrérie St. Etienne, intronisation, dégustation des cépages alsaciens et diner de gala. Notez dès à présent ces deux dates dans vos calendriers.*

Le 5 décembre a lieu la journée mondiale du bénévolat. C'est un grand mot certes, emplit de bienveillance. Bénévoler, c'est consacrer son temps libre en mettant au service des autres, son énergie et ses compétences. Une association telle que la nôtre est fondée sur le bénévolat, l'affection et la fidélité. Ensemble, nous voulons affirmer notre appartenance à une caste privilé-

giée, celle des Alsaciens de l'étranger. Il est plus facile de faire un chèque, plutôt que d'accorder sa personne physique durant quelques heures et s'engager volontairement. Le bénévolat doit revêtir le visage de l'amitié, de l'engagement au va-tout de la bonne action. Une belle occasion d'agrandir l'inclination du bien-faire, de sauvegarder l'image de la générosité.

Dans l'attente de ces nouveaux événements, à toutes et à tous : un très bon Noël et une Bonne et Heureuse Année 2017.

Ihr

*André Fricker
Président*



ÉDITORIAL

ÉDITORIAL

Inhalt

Agenda	Seite 4
Rückblick	Seite 6
Rezept	Seite 18
Spiele	Seite 22

HUMOUR

Auto

Sie: «Das Auto ist kaputt. Es hat Wasser im Vergaser.»

Er: «Wasser im Vergaser? Das ist doch lächerlich. Ich werde das mal überprüfen. Wo ist das Auto?»

Sie: «Im Pool.»

Toto

C'est Toto qui est à table avec ses parents et sa mamie. Alors qu'ils mangent la salade et le fromage Toto dit:

- Papa y a...
- Toto ! l'interrompt son père. Combien de fois t'ais-je dis de ne pas parler la bouche pleine ?!

- Mais papa...

- Pas de mais. Tu mâches, avales et nous raconteras après.

Alors Toto mâche, avale et son père lui demande:

- Alors Toto, qu'avez tu à nous dire ?
- Bah c'est trop tard maintenant ! Mémé a avalé la limace !

AGENDA

Donnerstag, den 8. Dezember

Kulturtreffen mit anschließendem Weihnachtsmarktbesuch

Sonntag, den 8. Januar 2017

Dreikönigstreffen in Kronberg

Donnerstag, den 16. Februar 2017

Casino Wiesbaden

Donnerstag, den 16. März 2017

Besuch der EZB

Freitag, den 21. April 2017

Ausflug nach Strassburg

Dienstag, den 16. Mai 2017

Kapitel-Sitzung mit der Confrérie St. Etienne

Juni 2017: Ausflug ins Elsass

Juli : Grillabend

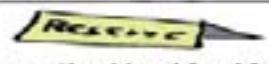
Einzelheiten der Veranstaltungen im monatlichen Elsässer Blätt'l !



Unsere Lieblingsrestaurants



Restaurant
Knoblauch
Cuisine française


www.restaurantknoblauchfrankfurt.de
Staufenstraße 39 • 60323 Frankfurt am Main (Westend) • Tel: (0 69) 72 28 28
Montag bis Freitag 12.00 - 14.00 und ab 18.30 Uhr

THIERRYS KÜCHE Zum Neuen Bau



Thierry Zuchner



Hauptstraße 44 - 63477 Maintal - Telefon 06181- 42 83 880



L'Alsace
Au
“Grand air”
Avec
Laurent & Stéphane



GastroFrance GbR . Laurent Maillet & Stephane Proisy .
Le-Mèle-Straße 24 . 61462 Königstein . gastrofrance@gmx.de

Café Merci Patisserie & Boulangerie

Öffnungszeiten:
Täglich von
07.00 Uhr bis
19.00 Uhr

Adressen: 3 - 65513 Bad Soden/Ts - Tel. (06196) 23 418
Kurstrasse 12 - 65760 Eschborn - Tel. (06196) 779 3843
Berliner Platz 6 - 61470 Kronberg - Tel. (06173) 702 8457
www.cafe-merci.de



MAUSCHANZ

Öffnungszeiten: täglich ab 15.00 Samstag ab 13.00 Uhr Sonn- und Feiertag ab 12.00 Uhr
Durchgehend warme Küche
Filzerstraße 75 - 60594 Frankfurt am Main
Telefon 069 622 886 - Telefax 069 400 32 324 - info@mauschanz.de - www.mauschanz.de

RÉTROSPECTIVES

OktobeR 2016

KIRRWILLER

Kirrwiller, 685 Einwohner, 30 km nordöstlich von Straßburg, also ein verschlafenes Dorf, in dem man nicht vermuten würde, dort eines der 3 größten Revue Theater Frankreichs zu finden, das Royal Palace: 2 Restaurants, ein Theater mit 1000 Plätzen und einem Lounge Club. Es ist das „Las Vegas“ des Elsass mit ca. 200.000 Gästen pro Jahr!



Nach einem

ausgezeichneten Mittages-
sen im Restaurant Le Versailles mit
Musikunterhaltung und anschließendem
Tanz, hat uns die zweistündige
Show „Flamboyant“ begeistert: die
Legende der fünf Juwelen wurde mit
fantastischen Tänzern in wunderschönen
Kostümen und tollen Bühnenbildern dargestellt, temporeich und
atemberaubend! Die Artisten – Zauberer,
Trapezkünstler und andere – haben uns fasziniert. Nach einem letzten
Drink im Lounge Club, haben wir auf
der Rückfahrt im Bus die vielen



Eindrücke verarbeiten können. Beeindruckend ist die Professionalität des Ganzen vom Restaurant über die Show und anschließend der Übergang in den Lounge Club, bravo Monsieur Meyer und seinem Team!

Es war ein rundum schöner Ausflug ins Elsass!

Yvonne Chaumien



Der Verein übernimmt keine
Haftung für die Inhalte einge-
reichter Manuskripte.

Excursion à Kirrwiller



Après 2 heures de route, nous quittons l'autoroute pour nous enfiler sur des petites départementales dans l'Alsace profonde et là, ô miracle! Dans un petit village au coin d'une rue, quelle ne fut pas notre surprise: Un immense bâtiment moderne de couleur rose et blanche en pleine campagne. Je n'en crois pas mes yeux! Nous entrons et sommes invités à prendre place dans l'un des 2 restaurants (200 places et l'autre 800) où nous est servi un délicieux repas. A l'issue de ce festin, la piste de danse où un orchestre joue des airs connus se remplit. Et puis le spectacle FLAMBOYANT commence: une vingtaine de superbes jeunes filles aux plumes d'autruche accompagnées de beaux jeunes gens s'exécutent sur de très belles chorégraphies. Les chanteurs et chanteuses chantent merveilleusement, les costumes sont magnifiques. Tout est brillant, scintillant, étincelant!

Pas une minute d'attente dans l'enchainement des différents numéros avec des artistes très performants (prestidigitateurs, numéro au trapèze, numéro d'équilibre). Le tout d'une professionnalité époustouflante!



Le spectacle s'achève et nous sommes dirigés vers une Lounge. C'est incroyable! Nous voilà à Las Vegas! C'est l'enchantedement !

Anne-Marie Hahn-Gillard



November 2016

WEST-END SYNAGOGE

Nous étions 35 amis de l'Alsace pressés de visiter la synagogue du Westend. Plus qu'une simple synagogue, c'est le centre spirituel juif de Francfort, avec la «ju-
dische Volks-
hochschule».



Construite en 1910, le mélange de Jugendstil et d'art égyptien est omniprésent. A l'intérieur, la brillance éclatante du lieu nous frappe: un lustre imposant, de nombreuses dorures, des lampes de Chabbat, et une coupole magnifique dont les triangles peints à la Vasarely en augmentent encore la profondeur.

Les impressionnantes Sefer Thora, soigneusement rangées dans l'arche sainte, constituent le plus grand trésor. Notre guide, un peu maîtresse d'école, nous décrit quelques uns des 613 com-

Michel Offen
Kaiser-Friedrich-Promenade 84a
61348 Bad Homburg

Reservierungen erbeten unter:
Tel 06172/1829 03-04
Fax 0 6172/18 29 05
Geöffnet 11.30 - 15.00 Uhr und
18.00 - 24.00 Uhr
Sonntag durchgehend geöffnet



Montag Ruhetag
Auf Anfrage für Veranstaltungen
geöffnet
Anfragen für Veranstaltungen:
Büro: Tel 0 6196 / 65 48 03
Fax - / 65 48 04
Info@golfhaus-restaurant.de
Mehr Informationen auf unserer
Website:
www.golfhaus-restaurant.de

RÉTROSPECTIVES

mandements contenus dans ces 5 livres de Moïse sur parchemin. L'histoire des juifs à Francfort est longue, depuis leur arrivée avec les Romains, jusqu'à l'accueil de milliers de juifs émigrés d'Union Soviétique.

Le temps fort était bien sûr notre dîner en «terre alsacienne», au restaurant Knoblauch. Nos débats étaient plus animés que celui tenu en même temps par Fillon et Juppé. Ne donnez jamais la parole à des Alsaciens, ils la gardent !

CHRISTIAN HERZOG



8

November 2016

WEST-END SYNAGOGE

In gespannter Erwartung trafen wir uns am 24. November in einer beachtlich großen Gruppe zur Besichtigung der imposanten Westend-Synagoge. Die 1908 bis 1910 im Jugendstil mit assyrisch-ägyptischen Anklängen erbaute Westend-Synagoge ist die größte Synagoge in Frankfurt am Main. Sie überstand als einzige der vier großen Synagogen schwer beschädigt die Novemberpogrome 1938 und die Bombenangriffe des zweiten Weltkrieges. 1950 wurde sie nach provisorischer Renovierung wieder eingeweiht, 1989 bis 1994 durch den Architekten Henryk Isenberg denkmalgerecht restauriert. Die Westend-Synagoge ist Synagoge unterschiedlicher Richtungen des Judentums. Zurzeit werden im eigentlichen Synagogenbau mit der repräsentativen Kuppel die Gottesdienste der orthodoxen Hauptgemeinde abgehalten. Im ehemaligen Trausaal hat die Chabad-Gemeinde ein Talmudseminar eingerichtet. In einem weiteren Raum treffen sich die liberalen Gemeindemitglieder.

Zur Geschichte: Nach Aufhebung des Ghettozwangs 1806 verließen viele Frankfurter Juden die Judengasse mit ihren beengten, unhygienischen Verhältnissen. Sie siedelten ins Ostend, später ab etwa 1860 ins neu entstandene Westend, wo dann im Jahr 1908 mit dem Bau der Synagoge in der Freiherr-vom-Stein-Strasse begonnen wurde,

Einweihung 1910. Im November 1938 legten SA-Männer Brand im Innenraum der Synagoge, wodurch das Dach und der komplette Innenraum schwer beschädigt und die Synagoge unbewohnbar wurde. Im Judenvertrag von 1939 wurde die jüdische Gemeinde gezwungen, sämtliche Liegenschaften weit unter Wert an die Stadt Frankfurt zu verkaufen. Die Westend-Synagoge blieb nach dem zwangswise Verkauf als einzige vom Abriss verschont. Sie diente während des Zweiten Weltkrieges als Möbellager sowie als Kulisselflager für die Oper Frankfurt.

Nach dieser äußerst interessanten und lehreichen Führung durch die Geschichte der Synagoge, die mit großem Interesse aufgenommen wurde, ließen wir den Abend mit einem leckeren Menu und einem oder zwei edlen Tropfen im Restaurant „Knoblauch“ ausklingen.

THEA FRICKER



Der Verein übernimmt keine Haftung für die Inhalte einge-reichter Manuskripte.

RÉTROSPECTIVES

9

SEMAINE ALSACIENNE - ELSÄSSER WOCHE 2016



SEMAINE ALSACIENNE - ELSÄSSER WOCHE 2016



Musik und Unterhaltung



Le Club des Alsaciens



SEMAINE ALSACIENNE - ELSÄSSER WOCHE 2016

Elsässer Markt

DANKESCHÖN

Der Vorstand des Elsässer Vereins bedankt sich ganz herzlich bei allen, die zum Gelingen unserer Woche beigetragen haben!



A CEUX QUI NOUS ONT SOUTENUS:

Air France • Stadt Frankfurt am Main • Tourismus Elsass • Gerdas kleine Weltbühne • Maaschanz • Gastro France • Atout France • La Maison des Tanneurs Strasbourg • Royal Palace Kirrwiller • Chez Mamie à Wiesbaden



A CEUX QUI ONT PARTICIPÉ AU MARCHÉ ALSACIEN:

Gastro France à Königstein • Kleinhenz à Saarbrücken • Cave vinicole de Cleebourq à F-Cleebourq • Klein Karl • GAEC Mosbach à F-Marlenheim • Distelkamp à Mainz-Kastel • Café Merti à Bad Soden • Crêperie Levy à Freigericht • Dub Kleinmann • Duo Simone et André • Les Joyeux Brasseurs de F-Schiltigheim • Groupe d'Art Populaire de F-Berstett • Doris Eiserloh • Birgitt Möller • Club des Alsaciens

**Petit fascicule dédié
aux spécificités
alsaciennes...
ou
...ce que l'Alsace a apporté à la
France et au reste du monde.**

Une fois franchies les Vosges, le „Français de l'intérieur“ découvre dans un parfum de Kougelhopf, de Bredalas et de vin blanc, une planète à part, comme sortie d'un livre d'images d'Epinal. A la lisière des forêts, au fond des vallons, le long des rivières se blottissent de coquets villages aux maisons à colombages entourées de magnifiques jardins et vergers. Des cigognes ont élu domicile au

sommet des clochers, les vitrines des commerçants regorgent de spécialités régionales de toutes sortes... Ici, on mange à la française et on boit à l'allemande, mais le contraire est vrai aussi, si bien qu'on trinque indifféremment avec un bock de bière, un verre de vin blanc ou une eau-de-vie aux arômes typiques. Au premier coup d'oeil et à la première impression sonore -à cause du dialecte le voyageur se croit arrivé en Allemagne, mais celui qui prend le temps de briser la glace se rend très vite compte qu'ici on est fier d'être français. Saviez-vous qu'en Alsace les trains roulent à droite, que la Sécurité sociale rembourse les dépenses de santé à hauteur de 90% et que ses comptes sont équilibrés, que la Saint-Etienne et le Vendredi-Saint sont des jours fériés, qu'on a le droit de distiller son eau-de-vie hez soi, que la Statue de



La plaine d'Alsace vue depuis le château du Haut-Barr à Saverne

BLOC NOTE

la Liberté et la Marianne, symbole de notre république, sont alsaciennes, que les diodes laser qui équipent tous les lecteurs de CD du monde n'existeraient pas sans les travaux d'un prix Nobel alsacien, que le passage du Saint-Nicolas dans les familles est plus important que celui du Père Noël, que l'Alsace est le lieu de naissance de la communauté des Amish vivant aujourd'hui en Amérique ? L'Alsace a maintes fois été bousculée par l'histoire, tour à tour française puis allemande, chacun des deux cultures ayant laissé une empreinte indélébile non seulement dans les paysages, mais aussi dans les mentalités : l'Alsacien est un epicurien qui aime l'ordre, le travail et la discipline. Ce subtil mélange des deux cultures a donné à la France et au monde, tout au long de leur histoire, nombre de personnalités de premier plan ainsi que des inventions aux nombreuses applications.

Les Alsaciens célèbres

Terre de passage depuis la préhistoire, l'histoire de l'Alsace est fortement influencée par sa situation centrale entre le Royaume de France et le Saint Empire Romain Germanique. Ici sont passés de nombreux peuples qui ont laissé leur empreinte dans le paysage, mais aussi dans l'âme de ses habitants. Tout est alors réuni pour que se distinguent des gens qui exercent une grande influence bien au-delà des Vosges et de la Forêt-Noire.

Un pape alsacien

Bruno d'Eguisheim-Dagsbourg (1002-1054) est sans doute le seul Alsacien qui repose en la cathédrale Saint-Pierre de Rome. Couronné pape le 12 février 1049 sous le nom de Léon IX, cet Alsacien fut un grand voyageur oeuvrant pour la paix en Europe. Son pontificat est marqué par le début de la réforme grégorienne. Ce sont ses parents qui construisirent l'abbaye de l'Oelenberg à Reiningue.



BLOC NOTE

Le pain de Noël «Birewecke»

250 g pâte à pain, 250 g poires sèches, 125 g pruneaux, 125 g figues, 60 g raisins de Malaga, 30 g sucre, 50 g noix hachées, 50 g d'amandes hachées, 60 g d'écorces d'orange et d'écorces de citron confits, 6 cl kirsch, une pincée de cannelle, un peu d'anis étoilé, 1 pincée de poudre de girofle.

Faire ramollir les poires et les pruneaux dans l'eau bouillante. Les égoutter, les hacher grossièrement. Hacher les figues, les écorces d'orange et de citron. Mélanger le tout, en ajoutant les raisins et les éfices. Laisser macérer quelques heures (ou une nuit) dans le kirsch.

Ajouter les noix et les amandes hachées grossièrement puis le sucre.

Mélanger avec la pâte à pain. Travailler afin de bien incorporer les fruits.

Faconner la pâte en forme de pain allongé. Garnir la surface avec des amandes et des noix.

Mettre sur une plaque beurrée au four. Cuire à four moyen 40 minutes environ.

Ce «Birewecke» ou «Schnetzweka» se sert avant la messe de minuit avec une boisson chaude. Il se conserve plusieurs jours.



Recette alsacienne

Weihnachtsbrot – „Birewecke“

250 g Brotteig, 250 g getrocknete Birnen, 125 g Dörrzwetschgen, 125 g getrocknete Feigen, 60 g Malagaro-sinen, 30 g Zucker, 50 g gehackte Nüsse, 50 g gehackte Mandeln, 60 g Zitronat, 60 g Orangeat, 6 cl Kirschwasser, 1 Prise Zimt, etwas Sternanis, 1 Prise gemahlene Gewürznelken.

Die Birnen und Zwetschgen in kochendem Wasser aufweichen, abtropfen lassen und grob hacken. Die Rosinen dazugeben und alles gut vermischen – zusammen mit den geschnittenen Feigen, dem kleingehackten Zitronat und Orangeat. Einige Stunden oder die ganze Nacht in dem Kirschwasser ziehen lassen. Die grob gehackten Nüsse und Mandeln dazufügen, ebenso den Zucker und die Gewürze. Mit dem Brotteig vermengen und gut verarbeiten. Ein längliches Brot formen und die Oberfläche mit Mandeln und Nüssen bestecken.

Auf ein gebuttertes Blech legen und bei Mittelhitze etwa 40 Minuten im Backofen backen.

Dieser „Birewecke“ oder „Schnetzwecke“ wird vor der weihnachtlichen Mitternachtsmesse mit einem heißen Getränk verzehrt. Er hält sich mehrere Tage frisch.

Wunderbar

Elsässisches Rezept

BLOC NOTE

Un wenn'r mit'm TGV noch so pratze,
 Ken Erfindung isch de Kütsch gawachse.
 Als Feld un Fuederkütsch isch se gebore,
 un dis schon lang, vor Johr un Johre.
 In Stadt un Land, dis wisse d'meischte,
 Het se e manschi Erwet muen leischte.
 Mer het sich frieger nit scheniert
 Un d' rinne au noch d'Kinder d'fiert.
 Ob im Garte, an der Bach, uf'm Märk
 Het d'Kütsch geleischt e grosses Wärik.
 Un was het mer im Kriej alles mit de Kütsch kenne mache,
 Hamschtere, schwarzmetze, doch au flichte mit e paar Sache.
 D'Zitungsfrau het sich nit brüche bleuije,
 Wiviel han mit de Kütsch noch umgezeuije.
 Fir's Obst un d'Ruewe brüch'se jedes Dür
 Sogar mit g'herbscht het e mancher kleiner Bür.
 Fir s'Kinjele e Sack Kleie un e bindel Klee,
 S'Brot bim Beck un d'Kommissione bim Epicier,
 E alt Biddel un Rossbolle g'sammelt uf de Stross,
 Fir dis alles esch e Kütsch ganz famos.
 D'Geis isch drinne g'fiert worre zuem Bock,

Wer mieh het fir laufe brücht nit emol e Stock,
 An de Kütsch geht mer besser als mit Kruke,
 Drumm het als d'Mamama noch d'Enkel drinne hucke.
 Von dem allem isch ken wort geleiije,
 Mer het mit de Kütsch gepflanzt un gebeuije,
 Im Friejohr het mer Mischt in de Garde g' fiert,
 Sogar d'Volle han se drinne heimtransportiert.
 Holz üs'm Wald, Brikettle un Kohle,
 De Beckeoffe zuem Beck un wider hole,
 Bier, Limonade un Malz üs de Breujerei,
 Dis alles in de Kütsch eins, zwei, drei.
 Iehr liewi Litt duen's Eich emol guet iwerleije,
 Hät unsere Herrgott sin Kritz uf e Kütsch kenne leije,
 Viel lichter wär seiner Kritzwai uf Golgotha gewenn,
 No kennte se hit unsere Kütsch e scheen Denkmol genn!

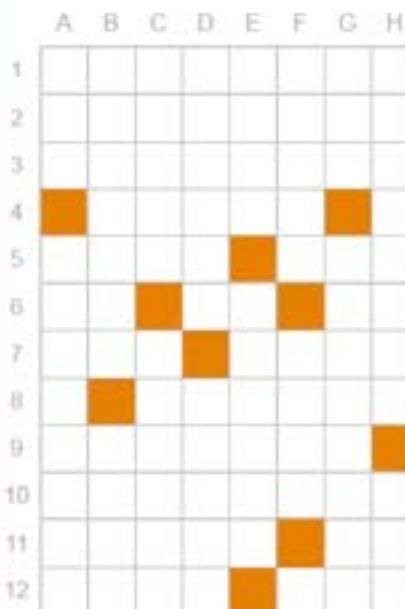


BLOC NOTE

BLOC NOTE

MOTS CROISÉS

Reprendre



HORIZONTALEMENT

A- A+

- Qui sont tous d'accord !
- Peut qualifier un tout ou un mélange.
- Palais des toges.
- Brouillée.
- Loge. Filet à provisions.
- Personne quelconque. Scandium de chimiste.
- En bref, c'est le patron.
- Format de fichier. Elle a pris mari en son.
- Vite touché.
- Il recueille beaucoup de signatures.
- Ramènera le calme.
- Style. Symbole de l'herbier.
- Insère un scion. Armée de l'époque féodale.

VERTICIALEMENT

- Sigle sur une brique. Favoritisme.
- Dans la Manche. Tout le monde peut y participer.
- De grandes allées. Arrosant l'événement.
- Considérés comme supérieurs. Homme issu d'un bon conseil.
- Aven des causses. Ancien soldat de la foi
- Diriges. On lui offre une bûche bien avant Noël.
- École des grands commis de l'état. Ville des Hauts-de-Seine.
- Qui constitue un choix. Il est parfois étrange quand il est contemporain.

SUDOKU

HUMOR



			2		7	9	5
2			3	7			
9		6			8		
	7	4	3		5		
3	5		4	1	8	7	2
		1		9	3	4	
6				5			1
			7	4			6
5	4	3		8			

BLOC NOTE

SOLUTION JEUX JUILLET 2016

Mots croisés :



Sudoku :

1	2	6	4	5	7	3	9	8
5	4	9	8	1	3	2	7	6
7	8	3	9	6	2	1	4	5
8	5	1	6	2	4	9	3	7
9	7	2	5	3	8	6	1	4
6	3	4	7	9	1	8	5	2
3	9	5	2	4	6	7	8	1
2	1	7	3	8	5	4	6	9
4	6	8	1	7	9	5	2	3

Unsere renommierten Winzer

**CAVE VINICOLE DE
C L E E B O U R G**
ROUTE DU VIN - F 67160 CLÉEBOURG
TEL 00 333 88 94 50 33 - FAX 00 333 88 94 57 08
INFO@CAVE-CLEEOBURG.COM - WWW.CAVE-CLEEOBURG.COM



MOSBACH

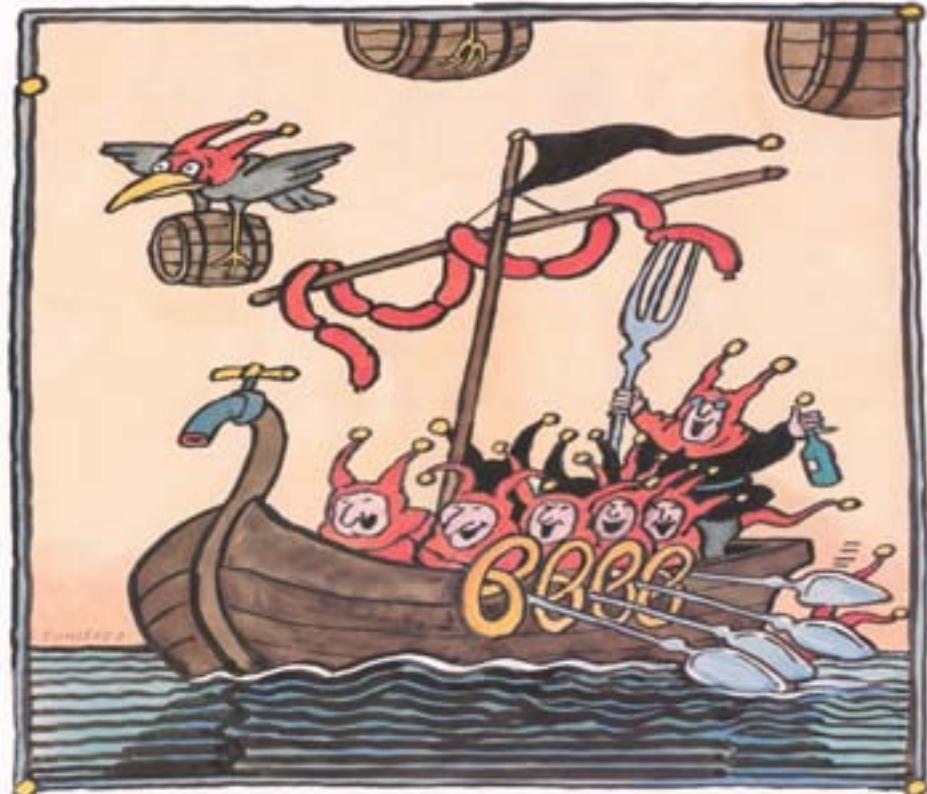
Propriétaires Viticulteurs
Vins issus du Grand cru STEINKLOTZ
Crémant et Eau de vie
Spécialités de la Maison
Pinot noir - Rosé - Rouge de Marlenheim
Les vins sont également disponibles au "Grünen Baum"
Marktplatz 4 - D 63263 Neu Isenburg

chez Mamie

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag: von 11:30 Uhr bis
15 Uhr und von 18 Uhr bis 22:30 Uhr
Sonntag Ruhetag

Im Pariser Hof - Spiegelgasse 9 - 65183 Wiesbaden
Telefon 0611 360 24 800 - wiesbaden@chezmamie.de
www.chezmamie.de/wiesbaden.html





1994. Das Elsässische Narrenschiff landet im Frankfurt am main

CLUB DES ALSACIENS - FREUNDE DES ELSASS E.V.

c/o APA Deutschland • Wilhelm-Leuschner-Str. 9-11 • D-60329 Frankfurt am Main
Tel. +49 (0) 69 27 40 21 79 • Fax +49 (0) 69 27 40 21 99 • Mail : info@alsacemonde.de
Internet : www.alsacemonde.de • www.elsasserverein-frankfurt.de

Décembre2016- 500 ex

Président et Responsable de la publication : André Fricker

Conception et réalisation : André Fricker

Photos : André Fricker, Hans Jochen Schönborn, Chantal Reiss