

Dezember 2019



Joni Meyer

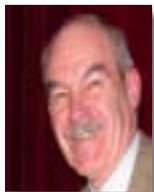


S'Elsässer Blätt'l

Club des Alsaciens - Freunde des Elsass e.V.



VORWORT



*Chers amis,
liebe Freunde des Elsass,
lievi Elsasser,*

mit dem letzten Blätt'l für dieses Jahr möchte ich eine kurze Bilanz ziehen. Es war in vielerlei Hinsicht ein großes Jahr für den Verein: wir feierten die 25. Elsässer Woche mit einer Konferenz über den verstorbenen Tomi Ungerer, unsere Mitgliederzahl steigt und unsere zukünftigen Projekte lassen sich sehen. Die Zielsetzung unseres Vereins ist es, die Deutsch-Französische Freundschaft zu pflegen und für unsere Region zu werben. Unsere Stammtische sind mehr denn je verbunden mit Kultur und gemütlichem Beisammensein. Vielfältig waren unsere Treffen im 3. und 4. Quartal. Die Elsässerwoche stellt sicherlich den Höhepunkt in unserem Vereinsleben dar, aber auch nicht zu vergessen sind die Besichtigung von Merck in Darmstadt im Oktober und der Ausflug zum Straßburger Weihnachtsmarkt im November oder der Besuch des Staedels mit einer Van Gogh Ausstellung im Dezember. Das Jahr ist noch nicht beendet und schon jetzt sind wir dabei, unsere Veranstaltungen für das nächste Jahr vorzubereiten: Dreikönigstreffen, Hessischer Rundfunk, Eisenbahnmuseum in Kranichstein und unsere Jahreshauptversammlung, ESA, Zitadelle in Mainz, Alsace Fan Day in Wiesbaden, das alles sind Projekte für das kommende Jahr.

In diesem Sinne wünsche ich allen frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins Neue Jahr.

**Plätzchenduft zieht durch das Haus,
versperert sind manche Schränke.
Es weihnachtet, man kennt sich aus
und wohlsortiert sind die Geschenke.
Weihnachtskarten trudeln ein
von allen Ecken und Kanten,
die meisten sind, so soll es ein
von den Lieben und Verwandten.**



ÉDITORIAL

ÉDITORIAL

Avec décembre se termine 2019, année Tomi Ungerer : année de son décès, mais également thème de notre Semaine Alsacienne avec une conférence au consulat de France. Tomi restera toujours dans notre mémoire grâce à ce magnifique tableau ayant comme titre : « Das Elsässische Narrenschiff landet in Frankfurt am Main » qu'il nous avait offert en 1994 pour la première Semaine Alsacienne de Francfort.

Une fois de plus cette 25^{ème} Semaine Alsacienne a remporté un immense succès. Mais dans ce 4^{ème} trimestre nous avons d'autres rencontres, comme la visite de Merck à Darmstadt, une sortie à Strasbourg pour visiter le Marché de Noël et la visite du musée Staedel avec une exposition Van Gogh.

Mais dès à présent, nous préparons la nouvelle année : Galette des Rois en janvier, Hessischer Rundfunk en février, visite du musée du chemin de fer à Darmstadt avec notre AG annuelle, ESA à Darmstadt, citadelle à Mayence, Alsace Fan Day à Wiesbaden, tels sont les titres de nos prochaines rencontres en 2020.

Noël est une fête d'origine romaine célébrée chaque année, majoritairement la nuit du 24 décembre et la journée du 25 décembre, et pouvant avoir une signification culturelle et religieuse. En tant que fête chrétienne, elle commémore la naissance de Jésus de Nazareth.

**C'est Noël... Souriez, rêvez,
Donnez, partagez, faites de vœux !
Le temps est venu de croire en la magie des jours de fête !
Joyeux Noël et Bonne et Heureuse Année 2020 à toutes et à tous.**

Ihr
André Fricker
Président

ÉDITORIAL

Inhalt

Agenda	Seite 4
Rückblick	Seite 6
Elsässer Woche	Seite 16
Rezept	Seite 18
Bloc Note	Seite 20
Spiele	Seite 22

AGENDA

Sonntag, den	5. Januar
Dreikönigstreffen in Kronberg	
Donnerstag, den	6. Februar
Hessischer Rundfunk	
Donnerstag, den	12. März
Eisenbahnmuseum in Darmstadt	
ESA in Darmstadt:	April
Zitadelle in Mainz:	Mai
Sonntag, den	21. Juni
Alsace Fan Day in Wiesbaden	

Einzelheiten der Veranstaltungen im monatlichen Elsässer Blätt'1!
oder www.alsacemonde.de

HUMOR

Weihnachtswunsch ans Christkind
Mein Bakkonto sei richtig fett
Mein Körper schlank, das wäre nett
Du hast doch jetzt gut aufgepasst
Weil letztens du's verwechselt hast

Toto



Si chers lecteurs, vous en êtes arrivés jusque là et que vous avez perçu des erreurs d'orthographe, je vous invite à me les signaler, non par goût de l'arbitraire, mais par respect pour la subjectivité de chacun !

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

Glaabsbräu



L'Alsace
Au
"Grand Air"
avec
Laurent & Stéphane



GastroFrance • Laurent Maillet & Stéphane Proisy •
Le-Mêle-Straße 24 • 61462 Königstein • gastrofrance@gmx.de

Café Merci
Pâtisserie & Boulangerie

Außersstraße 3 - 65812 Bad Nauheim/TL - Tel. (06196) 31418
Kurt-Schumacher-Str. 12 - 65760 Eschborn - Tel. (06196) 779 3843
Berliner Platz 6 - 61476 Kronberg - Tel. (06173) 702 8457
Internet www.cafe-merci.de

Öffnungszeiten:
Täglich von
07.00 Uhr bis
19.00 Uhr

MAASCHANZ

Öffnungszeiten: täglich ab 15.00 Samstag ab 13:00 Uhr Sonn- und Feiertag ab 12:00 Uhr
Durchgehend warme Küche
Fäberstraße 75 - 60594 Frankfurt am Main
Telefon 069 622 886 - Telefax 069 400 32 324 - info@maaschanz.de - www.maaschanz.de

Grillabend



Im immer wieder ansprechenden Ambiente des Golf Haus Restaurants von Bad Homburg trafen wir uns bei Sonnenschein und angenehmen sommerlichen Temperaturen zu unserem traditionellen „Grillabend“. Die Küche hatte ein reichhaltiges Büffet mit verschiedenen

Fleischsorten, Würstchen, Merguez, Lachs und leckeren Salaten vorbereitet. Das freundliche und aufmerksame Personal sorgte dafür, dass der Getränkenachschub problemlos funktionierte. In bester Stimmung verabschiedeten wir uns an diesem herrlichen Sommerabend in die großen Sommerferien.



Thea Fricker



Poursuivant notre tradition du "Stammtisch" de juillet, nous nous sommes retrouvés par un temps magnifique et des températures plus qu'agréables au Golf Haus Restaurant de Bad Homburg pour notre soirée "grillades" : buf-

fet de viandes, merguez, diverses salades, ratatouille sans oublier le dessert ! Excellents mets et très bon service.



RÜCKBLICK



Une soirée réussie autour d'une bonne table pour env. 25 membres et amis du Club !

Yvonne Chaumien



Ausflug ins Elsass: Pays de la Zorn und Hochfelden



Der Verein übernimmt keine Haftung für die Inhalte eingereicherter Manuskripte.

RÜCKBLICK



RÉTROSPECTIVES

Oktober 2019 MERCK IN DARMSTADT



Jahrelang dachte ich MERCK ist ein Pharma Unternehmen. Aber nach einer 3-stündigen, ausführlichen Besichtigung, erfährt man, dass MERCK viel mehr ist. Es ist ein Wissenschaft und Technologie Unternehmen in den Bereichen Healthcare, Life Science und Hightec Materialien. Im Jahre 1668 hatte mit Friedrich Jacob Merck in Darmstadt

alles begonnen. Die Nachkommen sind bis heute mehrheitlich im Besitz der Firma, die global mit 56000 Angestellten in 66 Ländern weltweit vertreten ist. In Darmstadt arbeiten davon 10.000 Mitarbeiter aus 80 Nationen.

Im medizinischen Bereich sind 7200 Mitarbeiter in Forschung und Entwicklung für Patienten tätig.

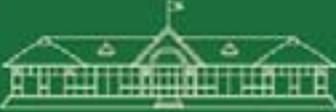


Im diesem Bereich (Healthcare) konzentriert sich die Forschung auf Krebs, Multiple Sklerose und Immunologie, um die Lebensqualität der Patienten zu verbessern. Mit der Behandlung von Unfruchtbarkeit, konnten 2,7 Millionen Babys das Licht der Welt erblicken.

Im Bereich Hightec Materialien stellt MERCK die Spezialchemikalien für LCD und OLED Bildschirme sowie Computerchips her.

OLED und Flüssigkeitskristalle ermöglichen es die



<p>Michel Offen Kaiser-Friedrich-Promenade 84a 61348 Bad Homburg</p> <p>Reservierungen erbeten unter: Tel 06172/1829 03-04 Fax 0 6172/18 29 05</p> <p>Geöffnet 11.30 - 15.00 Uhr und 18.00 - 24.00 Uhr Sonntag durchgehend geöffnet</p>	 <p>GOLF HAUS RESTAURANT IM KURPARK</p>	<p>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</p>
--	---	--



Bildschärfe auf großer Flachbildfernseher, Tablets und Smartphones ganz entscheidend zu verbessern. Das ganze Gelände in Darmstadt wurde mit der Zeit immer wieder mit neuen modernen Gebäuden erweitert. Das jüngste, das Innovation Center bietet Raum für kreatives Arbeiten auf 7100 qm. Nicht zu vergessen die eigene Feuerwehr mit 40 Wägen mit verschiedenen Funktionen und zulässig für alle Sorten von Leckagen, Brände etc...ausgebildet und ausgestattet ist. Um alle Mitarbeiter bei Laune zu halten, gibt es eine Food Mall mit allem was das Herz begehrt von süß, salzig bis Smoothies.

Und zu guter letzt hat sich MERCK das Ziel gesetzt bis 2020 die Treibgasemissionen um 20% zu reduzieren.

Chantal Reiss
C'est par une très belle journée d'octobre que le club des Alsaciens de Francfort est allé visiter l'entreprise Merck à Darmstadt qui a été fondée en 1668.



Notre guide, Frau Preßler-Rickert nous a d'abord emmenés pour environ une demi-heure dans la pièce où se trouve l'arbre généalogique de la famille Merck. Elle nous expliqua que c'est Heinrich Emanuel Merck qui étudia le potentiel pharmaceutique de l'alcaloïde, de la morphine entre autres. Nous avons appris qu'aujourd'hui Merck est le fabricant le plus

im - port - à



RÉTROSPECTIVES



l'échelle mondiale des cristaux liquides qui sont nécessaires à la fabrication des „LC/TFT-Displays“ (plus de 60% de la part du marché mondial). Ensuite nous avons pris un bus de l'entreprise Merck pour faire la visite de leur territoire. Un petit arrêt au musée et après au bâtiment où se trouve la production

des comprimés, on compte une production d'environ 18.000.000.000 de comprimés par an. Vers la fin de la visite, nous avons fait un petit tour par les pompiers de Merck et par la station d'épuration. « ... Celle-ci avait été conçue et construite au début des années 1990, elle comporte plusieurs étapes de traitement à l'issue desquels les eaux résiduaires sont déversées dans le milieu naturel. Or entre-temps certains procédés de production ont été modifiés en vue d'une réduction des volumes d'utilisation d'eau et de déversement vers la station. Le flux moyen d'eaux résiduaires actuel s'élève à un tiers de ce qui avait été pris en compte à l'origine. Cette situation a permis une modification du branchement hydraulique de certains appareils d'où résulte une économie de consommation d'énergie de même qu'une dégradation poussée des substances azotées dissoutes, et par là une protection exemplaire de l'environnement. »

Pour terminer notre visite nous avons été invités par notre guide et l'entreprise Merck pour boire le café et manger des gâteaux ainsi que boire des sodas dans leur nouveau „Foodmall“.

Une très belle journée se termine avec beaucoup d'informations sur cette intéressante entreprise d'Allemagne qui reste avec 70% aux mains de la famille Merck.

Viviane Rouvière



RÜCKBLICK

November 2019

WEIHNACHTSMARKT IN STRASSBURG



Kurz vor eins kam unser Bus am „Place de la République“ an. Die Sonne schien und André entließ uns mit der Bitte um 17:45 Uhr an der Rue du Cygne zu sein. Alle Zugänge zur „Grande-Île“, dem historischen Stadtzentrum, werden streng kontrolliert und auf allen Plätzen und

Märkten patrouilliert Sicherheitspersonal. Wir begannen auf dem „Place Broglie“, jeder nach seinem Geschmack, mit der Erkundung des Weihnachtsmarktes.

Im Mittelalter wurde rund um das Münster der 3-tägige Klausenmärik abgehalten. Dieser

wurde 1570 im Zuge der Reformation vom Straßbourger Magistrat durch den Christkindelsmärik ersetzt.

Dieses Jahr empfängt Straßburg den Libanon, insbesondere die christliche Stadt Byblos als Ehrengast auf dem „Place Gutenberg“. Es gibt lokale kunst-



RÉTROSPECTIVES



handwerkliche Erzeugnisse und traditionelle Köstlichkeiten.

Über das Stadtzentrum verteilt gibt es heuer 10 Märkte, oft mit eigenen Themen.

Die Angebote der 300 Buden sind vielfältig. Neben elsässischen Töpferwaren findet man auf den einzelnen Märkten Handwerkskunst aus Leder, Holz, Wachs, Papier u.v.a.m.

Es gibt Stände mit elsässischen Leckereien wie Choucroute mit Buabespitzle, foie gras, z.B. auf dem „Place Broglie“ und „Place des Meuniers“; Vin chaud in vielfältigen Variationen u.a. auf dem „Place d'Austerlitz“

„Royaume des Vignerons la Couronne d'or“ (Winzerreich "Goldkrone"). Überall werden Gougelhopf, Pain d'épices und Bredele angeboten. Zusätzlich laden Geschäfte und Restaurants zum Stöbern und Verweilen ein.

Straßen, Plätze, Kirchen- und Häuserfassaden sind mit unterschiedlichen Lichtinstallationen geschmückt, die bei hereinbrechender Dunkelheit einen Zauber über die ganze Insel legen.

Auf dem „Place Kléber“ steht – neben einer Eislaufbahn - der große Weihnachtsbaum. Dieses Jahr geschmückt mit „Spielzeug aus vergangenen Jahren“, ihm zur Seite gibt es den „Mitmach-Weihnachtsbaum“ auf dem „Place du marché“ und den „Alternativen Weihnachtsbaum“ auf dem „Place Grimmeissen“.

Es gibt noch so viel zu sehen, ein weiterer Besuch lohnt sich ganz bestimmt.

Barbara Lüddemann

Marché de Noël à Strasbourg 2019

Rien ne marche mieux que les grands classiques. Et à Noël, quoi de plus formidable que de passer une journée sur le plus beau des marchés de Noël, celui qui transforme le cœur de Strasbourg en une véritable ville de lumières et de délices. Le Club organisait ce dimanche un trajet en autocar pour rejoindre la

RÜCKBLICK



capitale alsacienne, chacun suivant ensuite son plaisir et son instinct.

Arrivé en deux heures rapidement passées, l'autocar a posé le groupe d'une bonne cinquantaine de personnes à l'entrée du marché sur la place Broglie. Après le contrôle de police (une police bien armée, bien présente mais finalement discrète), vers la rue du dôme et la Cathédrale, ou via la place du temple vers Kléber, et jusqu'à la petite France de

l'autre côté, l'ensemble de l'île-cœur de Strasbourg appartient aux chalets et à leurs visiteurs. Une foule nombreuse et joyeuse a envahi la ville et tout le monde est visiblement heureux de participer à faire de ce marché une fête réussie. L'offre artisanale est riche et variée, de la traditionnelle poterie alsacienne aux cœurs en feutrine jusqu'aux décorations de sapin plus ou moins locales, par contre. L'offre culinaire est évidemment irrésistible, la choucroute ne manquant pas de faire concurrence aux spécialités du Liban, pays invité cette année avec son marché aux pieds de Gutenberg. Une mention particulière pour le marché artisanal au pain d'épices sur la terrasse du palais Rohan et le marché alternatif avec sa chorale place Grimmeissen ne saurait manquer.

Les quelques heures qui nous étaient données ont à peine suffi à faire un premier tour, mais c'est justement ce qui fait le charme de cette manifestation depuis le moyen-âge. On peut y revenir sans peur tous les ans.

Marc de la Fouchardière



RÉTROSPECTIVES

SEMAINE ALSACIENNE - ELSÄSSER WOCHE 2019

Eröffnung



RÉTROSPECTIVES



Pour la 25ème fois, le Club des Alsaciens de Francfort a organisé en septembre sur la Paulsplatz à Francfort une Semaine Alsacienne. Tomi Ungerer avait été choisi comme thème. Une fois de plus, cet événement a remporté un immense succès grâce à un temps magnifique. Le Duo Kleinmann a entouré cette manifestation avec leur musique d'ambiance, alors que le dimanche 15 septembre c'était au tour de l'orchestre de cuivres de Hochfelden et de son Groupe Folklorique d'enchanter les nombreux visiteurs. Cette année aussi, les gastronomes avaient préparé de savoureuses spécialités, comme entre autre, du foie gras, des escargots, des moules, des fromages de France et d'Alsace, des saucissons de gibier, sans oublier les tartes flambées de nos amis Laurent et Stéphane. Parmi les stands, les visiteurs venus flâner sur le marché se sont vus proposer par les caves Cleebourg et Mosbach des vins en dégustation et toutes sortes de mets régionaux.

En tout et pour tout, une belle Semaine Alsacienne de rencontres franco-allemandes sous l'égide de la promotion de l'Alsace.

RÉTROSPECTIVES

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 Malagariosinen, 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.

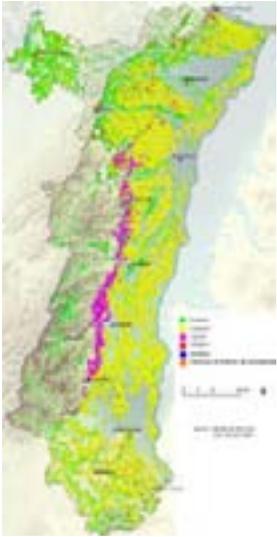
Auf ein gebuttertes Blech legen und bei Mittelhitze etwa 40 Minuten im Backofen backen.

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

Wunderbar

Elsässisches Rezept

Das ELSASS



Das Elsass ist durch seine natürlichen Grenzen geprägt: die Vogesen, den Jura und den Rhein. Im Osten und Norden grenzt es an den Rhein, an die Nordvogesen und an Deutschland. Im Süden öffnet sich der Jura zur Schweiz hin, wo der Rhein entspringt. Die blaue Linie der Vogesen verbindet Elsass im Westen, Lothringen im Norden und die Franche-Comté im Süden. Viele Städte Deutschlands, der Schweiz, Belgiens, Luxemburgs und Italiens liegen weniger als 450 km vom Elsass entfernt. Mehr denn je zeigt sich das Elsass als Treffpunkt und dem internationalen Geschehen öffnender Knotenpunkt im Herzen Europas...

DIE ELSÄSSER FAHNE ROT & WEISS



1912



1949



1990

Welche HYMNE FÜR DAS ELSASS?

Die Marseillaise ist ursprünglich eine "elsässische" Hymne. Der "Chant de Marche de l'Armée du Rhin" wurde in der Nacht vom 25. auf den 26. April 1792 von Kapitän Rouget de Lisle im Auftrag des Bürgermeisters von Straßburg, Baron Philippe-Frédéric de Dietrich, komponiert. Ihren Namen als Marseillaise verdankt sie der Tatsache, dass sie von „Freiwilligen“ Marseillais

BLOC NOTE

gesungen wurde. Aber auch in der regionalen Folklore ist die Musik ein wichtiger Bestandteil. Eine traditionelle Hymne wird daher oft gesungen: "Wie schön unser Elsass ist....", übersetzt ins elsässische mit "s Elsass unser Ländel".

‘s Elsass unser Ländel
Dàs isch unheimlig scheen
Mir hewwe’s fescht àm Bändel
Un lehn’s bi Gott nit gehn
Juch he!
Un lehn’s bi Gott nit gehn
Es sott’s nur einer wage
Un sott’ès griffe àn
Mir hålte fescht zusamme
Un schlàwe Mànn fer Mànn
Juch he!
Un schlàwe Mànn fer Mànn
Das Elsass unser Ländel
Es ist unheimlich schön
Wir heben es fest am Bändel
Und lassen es bei Gott nicht geh’n
Juch he!
Und lassen es bei Gott nicht geh’n

Unser Elsass, unser Land,
Verschieden und rebellisch
Gemeinsam und stolz
Werden wir um es kämpfen.
Juch he he he!
Wir werden darum kämpfen.
‘s Elsass unser Ländel,
Verschieden und rebellisch
Wir halten es fest am Bändel
Wir werden darum kämpfen.
Juch he he he!
Wir werden darum kämpfen.
Wenn es uns jemand wegnehmen will,
Um es in die Knie zu zwingen
Werden wir es schützen.
Wir werden standhaft bleiben.
Juch he he he!
Wir werden standhaft bleiben.



BLOC NOTE

MOTS CROISÉS

1. Point d'ancrage.
 2. Le chic à la française.
 3. Dit sans sincérité.
 4. Service de Federer. Ne laissez pas en place.
 5. Complément de salaire. Quatre pour un Romain.
 6. Pronom démonstratif. Particulièrement énervé.
 7. Événement fâcheux.
 8. Causer des ravages. Ordinateur de la maison.
 9. Se couvrir de mousse.
 10. Fleuve de Toscane. Un emporèment démodé.
 11. Qui se perçoit parfaitement.
 12. Axe de rose. Poils de pinceau.

A. Fromage de brebis. Acrobatie.
 B. Personnel pour lui. Comme un preu à changer. Ville d'Amérique latine.
 C. Il se vinifie à l'espagnole. Ce sont de vrais gougères.
 D. Il englobe les années passées. Appâts de pêche.
 E. Gâterie mexicaine. Livré au public. Elle fut vache pour Zeus.
 F. Faire connaître. Raccourci bien la jupe.
 G. Intervalle de notes. Traverse de part en part.
 H. Sortes du néant. Décisions officielles.

HUMOR



SUDOKU

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

SOLUTION JEUX JUILLET 2019

MOTS CROISÉS



Sudoku :

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

Unsere renommierten Winzer

CAVE VINICOLE DE CLEEBOURG
 ROUTE DU VIN - F 67160 CLÉEBOURG
 TEL 00 333 88 94 50 33 - FAX 00 333 88 94 57 08
 INFO@CAVE-CLEEBOURG.COM - WWW.CAVE-CLEEBOURG.COM

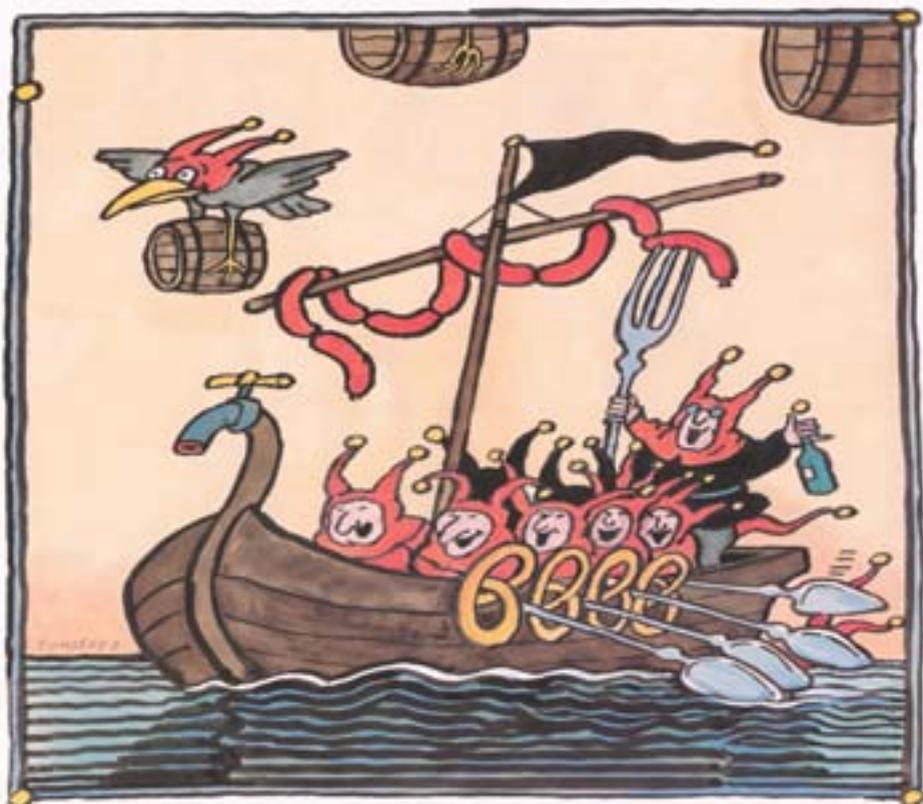
10, place du Kaufhaus
 67520 MARLENHEIM

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 restaurant Mosbach
 Vierhäusergasse 1, 63225 Langen

Chez Mamie **Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag: von 12:00 Uhr bis 14Uhr und von 18 Uhr bis 22:00 Uhr
 Sonntag und Montag 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 in Frankfurt am Main

CLUB DES ALSACIENS - FREUNDE DES ELSSASS E.V.

Sonnenberger Strasse 84, 65193 Wiesbaden

Tel. +49 (0) 69 27 40 21 79 • Fax +49 (0) 69 27 40 21 99 • Mail : info@alsacmonde.de

Internet : www.alsacmonde.de • www.elsasserverein-frankfurt.de

Président et responsable de la publication : André Fricker

Conception et réalisation : André Fricker

Photos : André Fricker, Chantal Reiss