

QUATEL ' NEWS

Mensuel offert par : LES AMIS DE L'EHPAD DU QUATELBACH DE SAUSHEIM

N° 61 : 10 AOUT 2019

=====
Nous avons retrouvé dans nos archives familiales un contrat signé entre une parente institutrice et le Directeur de son école. **La rentrée scolaire c'est dans quelques semaines aussi cette première page nous semble-t-elle être d'actualité.** Depuis 1923, tout ça a bien changé. Heureusement ! Découvrez cet acte. Nous avons évidemment modifié le prénom et le nom de l'institutrice.

Contrat de l'institutrice en 1923.

En vertu de la présente entente entre Mlle Marie Jaeck institutrice, et le Conseil d'éducation d'école de Hirtzfelden, Mlle Marie Jaeck accepte d'enseigner à l'école du village pendant une période de huit mois commençant le 1^{er} septembre 1923. Le Conseil de l'éducation convient de verser à Mlle Marie Jaeck la somme de 800 francs par mois. Mlle Marie Jaeck se conformera aux conditions suivantes :

I - Ne pas se marier, sans quoi le présent contrat sera annulé sur-le-champ.

II - Ne pas fréquenter d'hommes.

III - Ne pas sortir de la maison entre 8h du soir et 6h du matin, sauf pour des raisons liées à l'école.

IV - Ne pas traîner dans les bars laitiers du village et des environs.

V - Ne pas quitter le village sans avoir reçu la permission du président du Conseil scolaire.

VI - Ne pas fumer de cigarettes, sans quoi le présent contrat sera annulé sur-le-champ.

VII - Ne pas boire de bière, de whisky ou de vin, sans quoi le présent contrat sera annulé sur-le-champ.

VIII - Ne pas monter dans une voiture tirée par un cheval ou une automobile avec un homme autre que son père ou son frère.

IX - Ne pas porter d'habits de couleurs vives.

X - Ne pas porter moins de deux jupons.

XI - Ne pas se teindre les cheveux ni porter de maquillage.

XII - Ne pas porter de robe plus courte que deux pouces au-dessus du talon.

XIII - Garder la maison propre, balayer le plancher de la classe au moins une fois par jour, frotter le plancher avec de l'eau chaude et du savon une fois par semaine, laver les tableaux noirs au moins une fois par jour.

XIV - Allumer le feu dans le poêle à bois à 7h pour que la classe soit suffisamment chaude à l'arrivée des élèves (8h), et sortir les cendres une fois par jour.

Oui, ce document véridique aura bientôt un siècle. **Quel sacerdoce !** C'était au temps de nos grands-mères ! Nombreuses étaient alors les enseignantes qui restaient célibataires ou qui devenaient sœurs enseignantes ou garde-malades.



Pour Quatel'News : Michèle N., Suzanne F., Jérémie G., et Daniel S.

Les 7 merveilles du monde, ou le secret du bonheur.

Lors de la dernière année scolaire, un professeur du lycée Lambert de Mulhouse a demandé à ses élèves de 3^{ème} de dresser une liste de ce qu'ils trouvaient être les 7 merveilles du monde de notre époque. Ils désignèrent :



Les pyramides d'Egypte.
Le mausolée du Taj Mahal aux Indes.
L'hôtel Atlantis à Dubaï.
Le Grand Canyon du Colorado aux Etats Unis.
Le canal de Panama.
L'Empire State Building à New York.
La Grande Muraille de Chine.

Deux élèves n'ayant pas rendu leurs copies, le professeur leur demanda pourquoi ?

« J'ai trop peur de me faire moquer », dit une jeune fille de couleur, un peu timide, « mais pour moi, les sept merveilles du monde sont mes quatre grands-parents restés au Sénégal et en Côte d'Ivoire, mes parents et ma petite sœur. Ils sont merveilleux et illuminent ma vie ».

L'autre collégien avoua avoir quelques difficultés à dresser la liste des sept merveilles du monde, « J'ai du mal à me décider ». L'élève hésita mais le professeur et les autres élèves l'encouragèrent : « Dis-nous ce que tu as noté ».

« Pour moi les sept merveilles du monde sont » :



VOIR
ENTENDRE
TOUCHER
GOÛTER
SENTIR
RIRE
AIMER



La classe resta silencieuse. Ces choses sont tellement simples et ordinaires que nous oublions à quel point elles sont merveilleuses. Souvenons-nous que les choses les plus précieuses ne peuvent être achetées ou construites par l'homme. Transmettez ce message à vos familles et amis.

Chers lecteurs de Quatel'News, quelles sont pour vous les sept merveilles du monde ? Jérémy est à votre écoute et racontera dans un prochain Quatel'News vos sept merveilles du monde personnelles.

Officiellement les sept nouvelles merveilles du monde moderne sont :

La Grande Muraille de Chine, le site de Pétra en Jordanie, la statue du Christ rédempteur à Rio de Janeiro, le Machu Picchu au Mexique, le site de Chichen Itzà au Mexique également, le Colisée de Rome et le Taj Mahal aux Indes.

Les sept merveilles du monde de la nature sont :

l'Amazonie, la Baie de Ha Long au Viet Nam, les Chutes d'Iguazú au Brésil et Argentine, l'île de Komodo en Indonésie, la montagne de la Table en Afrique du Sud la rivière souterraine de Puerto Princesa aux Philippines et le delta du Nil.

Quant aux sept merveilles en France ce sont :

la Tour Eiffel à Paris, le château de Versailles, le Mont Saint-Michel en Normandie,
la Cathédrale de Reims en Champagne, la Cité de Carcassonne dans le Sud-ouest,
les sanctuaires de Rocamadour dans le Lot, les châteaux-forts de la Vallée de la Dordogne. ... hélas est oublié dans cette liste officielle le Haut-Koenigsbourg !

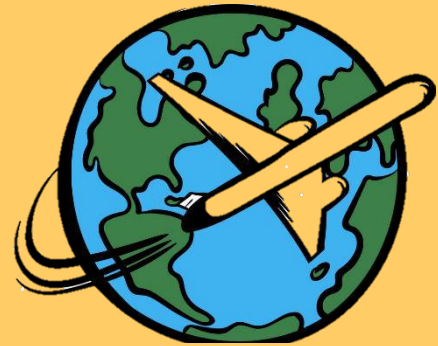


Daniel S. a pris la liberté de modifier les textes originaux et de parler du Lycée Lambert plutôt que de l'Université de Strasbourg, il a rajouté les propos de la collégienne de couleur, il a précisé également pour les passionnés d'histoire-géographie les trois derniers paragraphes.

QUIZ GÉOGRAPHIE !

Tout le monde connaît la capitale de la France, **Paris** évidemment, mais saurez-vous retrouver les capitales de ces autres pays ? M. Roland S... de Rixheim sans aucun doute, lui qui attend depuis un mois cette page de jeux !

- 1 - Quelle est la capitale de l'**Australie** ?
A) Canberra B) Melbourne C) Sydney
- 2 - Quelle est la capitale du **Brésil** ?
A) Sao Paulo B) Brasilia C) Rio de Janeiro
- 3 - Quelle est la capitale de la **Suisse** ?
A) Bâle B) Zürich C) Berne
- 4 - Quelle est la capitale de la **Russie** ?
A) Moscou B) Saint Petersburg C) Novosibirsk
- 5 - Quelle est la capitale des **Pays-Bas** ?
A) Rotterdam B) Amsterdam C) La Haye
- 6 - Quelle est la capitale d'**Israël** ?
A) Jérusalem B) Tel Aviv C) Haïfa
- 7 - Quelle est la capitale des **Indes** ?
A) Calcutta B) New Delhi C) Bombay
- 8 - Quelle est la capitale du **Canada** ?
A) Vancouver B) Montréal C) Ottawa
- 9 - Quelle est la capitale de la **Chine** ?
A) Shanghai B) Pékin C) Nankin
- 10 - Quelle est la capitale du **Vietnam** ?
A) Ho Chi Minh B) Hanoi C) Da Nang
- 11 - Quelle est la capitale de la **Lituanie** ?
A) Kaunas B) Vilnius C) Klaipéda
- 12 - Quelle est la capitale de la **Serbie** ?
A) Belgrade B) Borca C) Pira
- 13 - Quelle est la capitale de la **Lettonie** ?
A) Roja B) Riga C) Jelgava
- 14 - Quelle est la capitale de la **Bolivie** ?
A) La Paz B) Sucre C) Santa Cruz
- 15 - Quelle est la capitale des **États-Unis d'Amérique** ?
A) New-York B) Washington C) Los Angeles
- 16 - Quelle est la capitale de **l'Afrique du Sud** ?
A) Le Cap B) Prétoria C) Johannesburg
- 17 - Quelle est la capitale du **Maroc** ?
A) Rabat B) Fez C) Marrakech



Solutions :

1 - A **2 - B** **3 - C** **4 - A** **5 - B** **6 - A** **7 - B** **8 - C** **9 - B** **10 - B**
11 - B **12 - A** **13 - B** **14 - B** **15 - B** **16 - B** **17 - A**

Vous avez fait zéro faute, bravo ! Et même si vous en avez fait plus de cinq, est-ce vraiment important ? Vous êtes-vous amusés ? Tant mieux ! Rendez-vous en septembre pour une autre page de jeux, sujet les **dates** dans **l'Histoire de France**.

FROMAGE - KÄSE - CHEESE - FORMAGGIO - QUESO -

Après vous avoir parlé du pain, de la bière, du vin rouge, du chocolat et des vins d'Alsace, nous allons vous faire découvrir ou redécouvrir le **fromage**. La France est un plateau de **fromages**. Dans notre pays, les producteurs fermiers, les artisans et les industriels fabriquent, au début du XXIème siècle, plus d'un millier de variétés de **fromages**.

Cette diversité a inspiré au général de Gaulle une phrase restée célèbre :

« Comment voulez-vous gouverner un pays où il existe 258 variétés de **fromages** ? ».

Une autre affirmation désigne la France comme le pays des 300 **fromages**.

FROMAGES FRAIS AFFINÉS.

Il s'agit de **fromages** que l'on a laissé vieillir et sécher à une température précise, dans des caves ou des grottes à l'hygrométrie contrôlée où la croissance de moisissures et de levures sur la croûte est favorisée. Les plus connus sont fabriqués dans la région Centre. Crémeux et parfumés, ce sont souvent des **fromages** de chèvre couverts de cendres, d'herbes ou d'épices ou emballés dans des feuilles de vigne ou de châtaigniers recouvertes de moisissures.



Le Sainte-Maure AOC (Centre) : sa croûte est couverte de moisissures bleues et touffues, tachetée de rose et de jaune, enrobée de cendre.

Le Crottin de Chavignol AOC (Centre) : c'est un **fromage** de chèvre vendu très jeune, lorsque la croûte est marron pâle, presque blanche.

Le broccio AOC (Corse) : fabriqué avec du lait de chèvre ou de brebis de race corse. Sa texture est souple et onctueuse, il se retrouve dans de nombreux plats corses, de l'entrée au dessert, voire dans le plat principal.

FROMAGES À PÂTE MOLLE ET CROÛTE FLEURIE.

Le camembert de Normandie et le chaource sont les exemples les plus connus et inspirent toutes les variétés connues dans le monde. Ces **fromages** ont en général une enveloppe blanche, une texture allant du granuleux au coulant et un agréable arôme de champignons.

Le Camembert de Normandie AOC (Basse-Normandie) : c'est un des plus célèbres **fromages** français au lait cru de vache. Il a été créé en 1791 par Marie Harel, épouse d'un fermier de Camembert. Sa saveur est fruitée.

Le Chaource AOC (Champagne - Bourgogne) : a été créé par les moines de Pontigny. Il est apprécié à un stade de maturité plus avancé.

Le Coulommiers (Île-de-France) : fabriqué avec du lait de vache, il a un goût salé, sa pâte est jaune pâle, lisse et fond dans la bouche.

Le Neufchâtel AOC (Haute-Normandie) : il est vendu en forme de cœur, sa croûte couverte de cendres est très populaire et est comestible.

FROMAGES À PÂTE MOLLE ET CROÛTE LAVÉE.

Ce sont des **fromages** dont l'apparence et la texture varient le plus. Une enveloppe sèche, un affinage lent ; ils vont du souple, à la saveur douce et au goût de noisette avec des croûtes à peine formées, à caoutchouteux, fleuris et relevés, avec des peaux épaisses comme du cuir.

Le Pont-l'Évêque AOC (Basse-Normandie) : appelé également «angelot» il est probablement l'un des plus anciens **fromages** répertoriés. Sa pâte est crémeuse, jaune et lisse, il développe au fil de l'affinage de petits trous.

Le Reblochon AOC (Rhône - Alpes) : le lait ne peut provenir que de vaches locales de races montagnardes Abondance, Tarine et Montbéliarde. Il doit être fabriqué et affiné uniquement en Haute-Savoie.

Le Maroilles AOC (Nord - Pas de Calais) : il a été inventé en 962 par des moines dans le Nord de la France. Sa croûte de couleur rouge orangé est caractéristique. La pâte du maroilles est jaune d'or, molle et huileuse, avec une saveur forte.

Le Munster AOC (Alsace - Lorraine) : correctement affiné, il dégage un parfum fort et pénétrant. Il se déguste avec des graines de cumin. Fabriqué en Lorraine il prend le nom de «géromé».



Le Livarot AOC (Basse-Normandie) : son surnom «le colonel» lui vient des cinq bandes de laïches (fibres de plantes herbacées) qui entourent sa croûte et l'empêchent de trop couler. Il est produit uniquement avec du lait de vache.

FROMAGES À PÂTE PRESSÉE.

Les imposants cylindres, roues et meules de **fromages** à pâte pressée sont habituellement fabriqués avec du lait de vache, de chèvre ou de brebis. Les croûtes sont très variées et vont du lisse pour les polies au brut ou grêlé. Les saveurs se complexifient avec l'affinage ; les plus vieux **fromages** à pâte pressée deviennent granuleux avec une sensation de croquant. Les classiques au lait de brebis, ont une texture dense, légèrement granuleuse, avec une sensation en bouche entre le huileux et le sec.

La Tomme des Pyrénées (Midi - Pyrénées) : c'est durant le printemps et l'été que ce **fromage** est le meilleur. Son goût est riche et beurré, il fond en bouche. Son arôme est agréablement fleuri et original.

Le Cantal AOC (Auvergne) : c'est le patriarche des **fromages** d'Auvergne, son goût dépend de sa durée d'affinage, jeune il a une saveur légère, laiteuse qui rappelle la noisette, plus il vieillit plus son goût devient fort.

Le Comté AOC (Franche-Comté) : c'est un **fromage** au lait cru de vache, à pâte pressée cuite. Il se présente en meules de 55 à 75 cm de diamètre et d'un poids de 32 à 45 kg. Il faut environ 450 litres de lait pour fabriquer une meule de Comté. Ce **fromage** se déguste seul, mais entre également dans de nombreuses recettes de cuisine, dont les fameuses gougères.

FROMAGES À PÂTE PERSILLÉE.

Les moisissures bleues de la famille de la pénicilline, se développent à l'intérieur du **fromage**. Les **fromages** à pâte persillée au lait de brebis, comme le roquefort, gardent le goût sucré du caramel brûlé du lait qui compense la finale âcre, salée et métallique. La plupart des bleus sont emballés dans du papier d'aluminium, leurs croûtes restent humides et collantes et développent une multitude de moisissures.

La Fourme d'Ambert AOC (Auvergne). : ce **fromage** au lait de vache date de l'époque romaine. Il est l'un des plus vieux **fromages** français. Sa saveur est assez prononcée, avec un brin d'amertume.

Le Roquefort AOC (Midi - Pyrénées). : **fromage** au lait de brebis. À maturité, la moisissure s'est répandue jusqu'aux bords du **fromage**, sous forme de marbrures et de poches. Sa saveur est épicée, forte et savoureuse.

UN PEU DE TECHNIQUE

Le **fromage** est un aliment obtenu à partir de lait coagulé ou de produits laitiers, comme la crème, puis d'un égouttage suivi ou non de fermentation et éventuellement d'affinage. Le **fromage** est fabriqué à partir de lait de vache principalement, mais aussi de brebis, de chèvre, de bufflonne ou d'autres mammifères. Le lait est acidifié, généralement à l'aide d'une culture bactérienne. Une enzyme, la présure ou un substitut comme l'acide acétique ou le vinaigre, est ensuite adjointe afin de provoquer la coagulation et former le lait caillé et le lactosérum. Le lactose est alors transformé partiellement en acide lactique.

PUBLICITÉ GRATUITE.

Nous ne pouvons que vous inciter d'acheter le livre de Mme Michèle Nauroy, rédactrice de **Quatel'News**, paru aux Éditions du Bastberg « **DU FROMAGE SINON RIEN !** » qui vous donnera envie d'essayer une ou plusieurs de ses 35 recettes créatives autour des fromages d'Alsace et de Lorraine. Prix 9 euros.

Téléphone : 06 31 58 78 40.



VUM AUIGSCHT !



*E Sprichwort sàit stets vum Lorànz
Er gàb im Summer doch e Schlànz !
Un wem'e driwer noh will dånke,
Tüet d'r Auigscht scho abwàrtz rånke !*

*Obscho mirim Mai e Hitz hàn g'ha,
D'r Summer hat nàmlich z'friehj ig'schla,
Sin d'Hundstàge nonit umme,
Mir kenne noch uf d'Rechnung kumme !*

*Doch isch immer noch Feriezit,
Profetieres numme ihr lieve Lit,
Denn s'Arweitsjohr ruckt wider a,
Drno wott m'e doch scheene Souvenirs ha !*

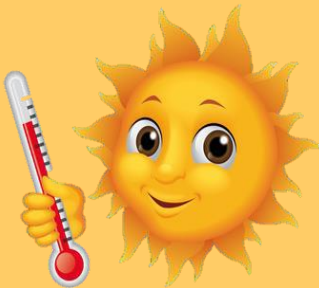
*Im Auigscht sin jo Fàschterg'nüe,
Mit Sport un was m'e will d'r züe,
So rutscht ei Monet im andere noh,
Un lüeg ... scho isch d'r nàchste do !*

Août 1992 par Henri Schumacher (1913 - 2008)

Canicule ! Vous avez dit « canicule »

Qui n'a pas souffert de la canicule des mois de juin et juillet ?

Découvrez ci-dessous ce que nous avons trouvé dans un livre d'histoire et grâce à Internet :



En 1132 en Alsace les sources se tarirent et les ruisseaux s'asséchèrent. Le Rhin pouvait être traversé à pied. En 1152 la chaleur était si intense que l'on pouvait faire cuire des œufs dans le sable. En 1276 et 1277, en France, la récolte de seigle et d'avoine fut totalement détruite par la chaleur. En 1303, la Seine, la Loire, le Rhin et le Danube étaient à sec. En 1393 et 1394 un grand nombre d'animaux moururent en raison de la chaleur. En 1538, 1539, 1540 et 1541 les rivières européennes étaient littéralement asséchées. En 1556 il y eut une sécheresse dans toute l'Europe. En 1615 et 1616 la canicule s'abattit sur la France, l'Italie et les Pays-Bas. En 1646 il y eut en Europe 56 jours consécutifs de grandes chaleurs.

En 1718 il n'y eut aucune pluie entre début avril et mi-octobre. Cette année-là, le thermomètre afficha 45 degrés à Paris. Emmanuel Le Roy Ladurie (né en 1929) écrivit qu'en cette année 1718 la canicule aurait fait 700 000 morts en Europe. Dans les vergers, certains arbres fruitiers fleurirent deux fois dans la même saison.

En 1723 et 1724, les températures furent extrêmes de longues semaines durant. En 1746 l'été fut particulièrement chaud et sec, les récoltes furent littéralement calcinées. Pendant plusieurs mois il n'y eut aucune pluie sur 75% du pays.

Dans les années 1748, 1754, 1760, 1767, 1778 et 1788 les chaleurs d'été furent excessives. En 1811, l'année de la comète, l'été fut très chaud et le vin très bon même en région parisienne. En 1818 les théâtres parisiens restèrent fermés pendant deux mois en raison de la chaleur, la température atteignait fréquemment 35 degrés.

En 1835 la Seine était presque à sec. En 1850, au mois de juin, au cours de la seconde épidémie de choléra de l'année le thermomètre afficha 34 degrés à Paris, Bordeaux, Limoges et Auxonne et Rennes.

Dans ces années-là l'industrie n'existait pas ou démarrait à peine, quant à l'automobile et les avions, ils étaient encore loin. Je ne comprends plus rien au sujet de la relation CO2 / températures qu'on nous assène au quotidien, et vous ? Disons simplement pour nous tranquilliser qu'il n'y a rien de nouveau sous le soleil ! Vivons le quotidien en attendant la prochaine canicule.

Par Daniel S.

LES ESTIVALES DU QUATELBACH

Sortie à l'étang de Fessenheim



Sortie au Tour de France à Eguisheim



Sortie au bal

tricolore de Sausheim



Fête de l'été

et paëlla géante



Séance d'aquagym



Fin d'année avec les élèves

de l'école du centre



Piquenique à la Colline de jeux



Etat civil : EHPAD du Quatelbach

Anniversaires entre le 11 août et le 10 septembre :

Mme Jacqueline **YOMEDE**, 78 ans le 14 août
M. Robert **FROEHL**, 78 ans le 19 août.
Mme Cécile **SCHMITT**, 86 ans le 20 août.
M. Antoine **PENZ**, 84 ans le 21 août.
Mme Stéphanie **SATTLER**, 94 ans le 2 septembre.
Mme Marie-Jeanne **JUD**, 99 ans le 8 septembre.

Nos vœux les plus sincères à ces six résidents.

Les animations à venir lors des prochaines semaines :

Mercredi 14 août : pique-nique à la colline des jeux de Sausheim.

Jeudi 22 août : soirée barbecue et jeu de pétanque.

Mardi 3 septembre : soirée barbecue et jeu de pétanque.

Jeudi 5 septembre : sortie au Doppelsburg.

Jeudi 9 septembre selon la météo : tous les résidents sont conviés à un déjeuner barbecue dans le parc.

Et tout au long de cette fin d'été, les animations habituelles et quotidiennes par les bénévoles de l'Association Les Amis de l'EHPAD du Quatelbach ou par le personnel encadrant de l'établissement sous le pilotage **de Jérémy**.

Et pour vous donner du courage, ces quelques remarques :

Ne permettez jamais qu'on vous appelle vieux ou vieille !!!

N'oubliez pas que dans la jeunesse, la beauté est un accident de la nature, et dans la vieillesse c'est une œuvre d'art.

N'est pas vieux celui qui conserve sa foi en lui-même, celui qui vit sainement, avec la conviction que, pour le cœur il n'y a pas d'âge.

Si on regarde bien, nous ne sommes pas si vieux ! Ce qui se passe, c'est que nous avons plusieurs jeunesses accumulées.

LA VALEUR D'UNE FEMME

Nous avons retrouvé à la fin du Talmud (texte fondateur du judaïsme) ce qui suit et qui est applicable à nous tous :

Prenez bien garde de ne jamais faire pleurer une **femme** parce que Dieu comptera ses larmes. La **femme** est sortie de la côte de l'homme et non de ses pieds pour être son paillason, ni de sa tête pour lui être supérieure, mais de son flanc afin d'être son égale. Juste au-dessous de son bras pour être protégée, et à côté de son cœur pour être aimée. **Transmettez** ce message aux **femmes** exceptionnelles que vous connaissez ou que vous croiserez, mais également aux hommes valeureux afin que les hommes et les **femmes** se rappellent toujours de la valeur de la **femme**.

A l'heure où quotidiennement ou presque la presse nous relate ces histoires de **femmes** battues, de **femmes** assassinées même dans nos pays civilisés, 85 meurtres en France depuis le 1^{er} janvier, ce que l'on appelle à présent **fémicide**, le texte ancien que nous vous soumettons prouve bien que depuis la nuit des temps ce sujet de domination de l'homme sur la **femme** existe. Hélas !

Passez une bonne journée.

Parution de QN 62 prévue le 10 septembre 2019.

Merci à nos partenaires pour l'impression de ce mensuel :

