



Au fil de l'amitié Im Zuge der Freundschaft

*Journal Luzy-Emmelshausen n°3
Zeitung Emmelshausen-Luzy n°3*

Joyeuses Pâques



© Johanna Schwarz, 5 Jahre/ans

Frohe Ostern

Traditions en Morvan

Rameaux, Semaine Sainte, Pâques

En parcourant les ouvrages spécialisés, on découvre une quantité de traditions liées à cette période de deux semaines qui commence le dimanche des Rameaux, se termine le dimanche de Quasimodo, avec le dimanche de Pâques en son milieu. Cette période a d'ailleurs longtemps correspondu à ce qu'on appelait alors à juste titre « les vacances de Pâques » qui étaient à l'époque les mêmes pour tous les élèves de France, quelle que soit la région où ils habitaient.

Parmi ces traditions, nous avons gardé le souvenir de quelques-unes. Nous nous limiterons à celles-ci. Elles étaient encore vivantes dans la deuxième moitié du siècle dernier. Certaines le sont encore même si ce n'est plus le cas général.

- ❖ **La bénédiction des buis** pendant la messe des Rameaux. Les petits enfants portaient de magnifiques branches de buis ornées d'une pomme ainsi que de confiseries et pâtisseries confectionnées spécialement ce jour par les pâtisseries locaux. Les adultes, et c'est toujours le cas aujourd'hui, portaient de simples rameaux de buis. On en déposait sur les tombes. On en gardait à la maison, le buis béni étant censé protéger des calamités naturelles comme la foudre ou la grêle. C'est avec un rameau de buis que l'on donne encore l'eau bénite aux défunts.
- ❖ **Le vent** qui souffle pendant la messe, au moment de l'élévation, était réputé comme le vent dominant de l'année. Les hommes sortaient pour observer la position du coq du clocher.
- ❖ Pendant la Semaine Sainte, surtout le vendredi, on respectait de **nombreuses interdictions**, en particulier celle de laver les draps.
- ❖ **Les cloches** ne sonnaient pas pendant les derniers jours de la semaine. On disait aux enfants qu'elles allaient à Rome. Le jour de Pâques, à leur retour, elles ramenaient des œufs en chocolat qu'ils allaient rechercher dans le jardin, au milieu des jacinthes, des jonquilles ou des tulipes.
- ❖ Une autre tradition était **la quête pascalle ou roulée** des enfants de chœur. Ils allaient de porte en porte, parfois en présentant le crucifix et en chantant. Ils recevaient en échange des œufs.
- ❖ Le jour de Pâques, le repas traditionnel mettait les œufs à l'honneur, notamment dans certaines parties du Morvan par les **œufs au jambon** : des œufs cuits dans le bouillon de jambon.

Il nous serait agréable que nos fidèles lecteurs nous fassent part de leurs souvenirs et de leurs pratiques actuelles. Nous pourrions les publier dans un prochain numéro.

Jacques Charmont

Traditionen in Morvan

Palmen, Karwoche, Ostern

Wenn man in den Fachbüchern blättert, entdeckt man eine Menge von Traditionen, die mit dieser zweiwöchigen Periode zusammenhängen, die am Palmsonntag beginnt und am Weißen-Sonntag endet, mit dem Ostersonntag in der Mitte. Lange Zeit entsprach dieser Zeitraum dem, was man damals zu Recht "Osterferien" nannte, die damals für alle Schüler in Frankreich gleich waren, unabhängig davon, in welcher Region sie lebten.

Unter diesen Traditionen haben wir die Erinnerung an einige wenige bewahrt. Wir werden uns auf diese beschränken. Sie lebten noch in der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts. Einige von ihnen sind noch am Leben, auch wenn das nicht mehr der Regelfall ist.

- ❖ **Die Segnung der Palmen** während der Palmsonntagsmesse. Die kleinen Kinder trugen prächtige Buchsbaumzweige, die mit einem Apfel verziert waren, sowie Süßigkeiten und Gebäck, das speziell für diesen Tag von den örtlichen Konditoren hergestellt wurde. Die Erwachsenen trugen, und tun es auch heute noch, einfache Buchsbaumzweige. Sie wurden auf die Gräber gelegt. Sie wurden zu Hause aufbewahrt, da der gesegnete Buchsbaum vor Naturkatastrophen wie Blitz und Hagel schützen sollte. Mit einem Buchsbaumzweig spenden wir den Verstorbenen noch immer Weihwasser.
- ❖ **Der Wind**, der während der Messe, zur Zeit der Erhebung, weht, galt als der dominierende Wind des Jahres. Die Männer gingen hinaus, um die Position des Hahns des Glockenturms zu beobachten.
- ❖ Während der Karwoche, vor allem freitags, wurden **viele Verbote** eingehalten, vor allem das des Bettwäschewaschens.
- ❖ In den letzten Tagen der Woche läuteten **die Glocken** nicht mehr. Den Kindern wurde gesagt, dass sie nach Rom fahren würden. Wenn sie am Ostertag nach Hause kamen, brachten sie Schokoladeneier mit, die sie zwischen Hyazinthen, Narzissen oder Tulpen aus dem Garten holten.
- ❖ Eine weitere Tradition war **die Ostersuche oder die Ostersammlung** der Chorknaben. Sie gingen von Tür zu Tür, präsentierten manchmal das Kruzifix und sangen. Im Gegenzug erhielten sie Eier.
- ❖ Am Ostertag wurden traditionell Eier gegessen, vor allem in einigen Teilen des Morvan mit **Schinkeneiern**: in Schinkenbrühe gekochte Eier.

Wir würden uns freuen, wenn unsere treuen Leser ihre Erinnerungen und aktuellen Praktiken mit uns teilen könnten. Wir könnten sie in einer zukünftigen Ausgabe veröffentlichen.

Jacques Charmont



Osterbräuche in Deutschland

„Ja, ich hab´ eins gefunden!“ - so schallt es am Ostersonntag am Vormittag häufig durch die Gärten. Für Kinder ist es ein großer Spaß, die bunten Eier zu suchen, die der Osterhase versteckt hat.

Ostereier verschenken/verstecken

Der Brauch, Eier zu verschenken, geht auf die unterschiedlichen Ursprünge zurück und wird in Deutschland zum ersten Mal schriftlich im 17. Jahrhundert erwähnt.

So wurden Abgaben an den Lehnsherrn oder die Kirchenväter in Eiern ausgezahlt. Denn die Eier galten als sehr kostbares Gut. Da sie in der Fastenzeit nicht gegessen werden durften, wurden die Eier gekocht, also länger haltbar gemacht und konnten nach der Fastenzeit gegessen werden. Zur Unterscheidung zu frischen Eiern wurden die bemalt und gefärbt.

Vielleicht steckt dahinter auch ein viel älterer heidnischer Brauch: der Frühlingsgöttin Ostara zu Ehren wurden bereits vor über tausend Jahren Eier (Symbol der Fruchtbarkeit) verschenkt. Weil die Kirche diesen Brauch verbot, mussten die Eier heimlich verschenkt werden - sie wurden versteckt.

Das Osterei symbolisiert schon seit vorchristlichen Zeiten das neue Leben, die Reinheit und die Fruchtbarkeit. Es wurde in der frühen Christenzeit als Grabbeilage für die Toten benutzt. Das Ei hatte etwas verborgen - wie ein verschlossenes Grab. So lässt sich die Beziehung zu Jesu Auferstehung ziehen und damit zu Ostern.

Eierfärben

Die Tradition des Eierbemalens oder Färben ist seit Beginn des 13. Jahrhunderts bekannt. Die traditionelle Farbe ist Rot. Sie symbolisiert das Blut Christi. Heute werden die Eier in allen Farben gefärbt oder bemalt. Wer will, kann sie auch mit natürlichen Farben färben. Rote Bete färbt rot, Heidelbeeren färben dunkelblau, Kurkuma gelb, Kaffeepulver braun, grün erzielt man mit Gras und Spinat. Die rohen Eier werden mit den Färbematerialien im Wasser hart gekocht und dann noch einige Zeit darin liegen gelassen. Für intensivere Farbergebnisse sind weiße Eier besser!

Osterhase

Jeder kennt den Osterhasen - aber warum bringt dieser die Ostereier? Der Hase gilt als Frühlingsbote, Ostern ist ein Fest des Frühlings. Im Zusammenhang mit Ostereiern wird der Hase erstmals 1682 erwähnt. Wie es dazu kam, dass der Osterhase die Eier bemalt, färbt und versteckt, ist unklar. In einigen deutschen Regionen brachte lange der Fuchs, der Hahn oder der Kuckuck die Ostereier. Erst nachdem die Spielzeug- und Süßwarenindustrie den Hasen für sich entdeckt hatte, setzte er sich im Volksglauben durch.

Osterlamm



Das Backen eines im wahrsten Sinne des Wortes zuckersüßen Osterlammes ist auf einen Brauch beim jüdischen Pessachfest zurückzuführen. Dies erinnert an den Auszug aus Ägypten und die Befreiung des Israeliten. Dazu wird traditionell ein Lamm geschlachtet. In der christlichen Tradition steht das Lamm als Zeichen des Lebens und der Reinheit. Jesus Christus als das Lamm Gottes, das den Tod überwunden hat. Neben dem Lamnbraten gibt es zu Ostern oft das gebackene Lamm aus Rührteig.

(Autor: Stefanie RUNGE-KORUNIG)

Les traditions de Pâques en Allemagne

"Oui, j'en ai trouvé un !" - c'est ce que crient souvent les enfants dans les jardins le dimanche de Pâques au matin. Pour eux, il est très amusant de chercher les œufs colorés cachés par le lapin de Pâques.

Donner/cacher des œufs de Pâques

La coutume de donner des œufs remonte à diverses origines et est mentionnée pour la première fois par écrit en Allemagne au XVII^e siècle.

Ainsi, les cotisations au seigneur féodal ou aux pères de l'église étaient payées en œufs. C'est parce que les œufs étaient considérés comme une denrée très précieuse. Comme il était interdit de les manger pendant le carême, les œufs étaient bouillis, c'est-à-dire conservés plus longtemps, et pouvaient être consommés après le carême. Pour les distinguer des œufs frais, ils étaient peints et teints.

Peut-être y a-t-il une coutume païenne bien plus ancienne derrière tout cela : les œufs (symbole de fertilité) étaient donnés en l'honneur d'Ostara, la déesse du printemps, il y a plus de mille ans. Comme l'église interdisait cette coutume, les œufs devaient être donnés en secret - ils étaient cachés.

L'œuf de Pâques symbolise la vie nouvelle, la pureté et la fertilité depuis l'époque pré-chrétienne. Il était utilisé au début de l'ère chrétienne comme offrande funéraire pour les morts. L'œuf avait quelque chose de caché - comme une tombe scellée. La relation peut donc être établie avec la résurrection de Jésus et donc avec Pâques.

Coloration des œufs

La tradition de la peinture ou de la teinture des œufs est connue depuis le début du XIII^e siècle. La couleur traditionnelle est le rouge. Il symbolise le sang du Christ. Aujourd'hui, les œufs sont teints ou peints de toutes les couleurs. Si vous le souhaitez, vous pouvez également les teindre avec des couleurs naturelles. La betterave permet de teindre en rouge, les myrtilles en bleu foncé, le curcuma en jaune, le café en poudre en brun, le vert est obtenu avec l'herbe et les épinards. Les œufs crus sont cuits dans l'eau avec les colorants, puis laissés dans l'eau pendant un certain temps. Pour des résultats de couleur plus intenses, les œufs blancs sont meilleurs !

Lapin de Pâques

Tout le monde connaît le lapin de Pâques - mais pourquoi apporte-t-il les œufs de Pâques ? Le lièvre est considéré comme un messenger du printemps, Pâques est une célébration du printemps. En ce qui concerne les œufs de Pâques, le lièvre est mentionné pour la première fois en 1682. On ne sait pas exactement comment le lapin de Pâques a peint, teint et caché les œufs. Dans certaines régions allemandes, le renard, le coq ou le coucou a longtemps apporté les œufs de Pâques. Ce n'est qu'après que l'industrie du jouet et des bonbons a découvert le lièvre pour elle-même que sa tradition s'est affirmée dans la foi du peuple.



Agneau de Pâques

La cuisson d'un agneau de Pâques littéralement sucré remonte à une coutume de la fête juive de Pessah.. Elle commémore l'Exode d'Egypte et la délivrance des Israélites. Traditionnellement, un agneau est abattu dans ce but. Dans la tradition chrétienne, l'agneau est un signe de vie et de pureté. Jésus-Christ est comme l'Agneau de Dieu qui a vaincu la mort. En plus de l'agneau rôti, Pâques comprend souvent de l'agneau cuit au four en forme de gâteau.

(Auteur: Stefanie RUNGE-KORUNIG)

Wie wir in Pfalzfeld Ostern feiern

Wie Ihr vielleicht wisst, ist mein Mann einer von zwei evangelischen, oder wie man in Frankreich sagt, protestantischen Pfarrern in der Verbandsgemeinde Emmelshausen. Hier in Deutschland ist etwa ein Viertel der Bevölkerung evangelisch, ein weiteres Viertel ist römisch-katholisch. Also ganz anders als in Frankreich, wo immer noch die Hälfte der Bevölkerung römisch-katholisch ist, und nur 3 Prozent der Gesamtbevölkerung protestantischen Glaubens sind. Die meisten Christen hier auf dem Hunsrück gehören der römisch-katholischen Kirche an. Unsere evangelische Kirchengemeinde in Emmelshausen und Umgebung umfasst etwa 3800 Gemeindemitglieder, die verstreut in 43 Ortschaften wohnen.



Wer sich übrigens wundert, dass ich die Frau eines Pfarrers bin: Martin Luther, einer der Reformatoren, auf den die protestantischen Kirchen zurückgehen, hat 1525 die ehemalige Nonne Katharina von Bora geheiratet. Seitdem dürfen protestantische Pfarrer heiraten.

Aber nun zu unserem eigentlichen Thema: Ich dachte, ich erzähle Euch ein bisschen, wie wir in Pfalzfeld Ostern feiern. Pfalzfeld liegt etwa 6 km von Emmelshausen entfernt. Dort ist eine unserer evangelischen Kirchen, und dort wohnen mein Mann und ich auch.

Schon am Nachmittag des Karsamstags ist in unserem Gemeindehaus richtig was los. Unsere Küsterin, ihr Mann und immer wieder auch einige Helfer und Helferinnen bereiten den großen Raum vor für das Osterfrühstück. Über die Jahre haben Kinder und Jugendliche Tischschmuck gebastelt. Manchmal färbt jemand aus der Gemeinde im Vorfeld Ostereier oder backt Osterlämmer und bringt diese vorbei. Die Tische werden am Karsamstag so weit wie möglich vorbereitet, so dass am Ostermorgen dann nur noch der Kaffee gekocht werden muss und die Brötchen zu Ende gebacken werden.

Das ist auch gut so, denn der Ostergottesdienst beginnt schon im Morgengrauen. Jedes Jahr einige Wochen vor Ostern blättern wir im Kalender, um festzustellen, um welche Zeit am Ostersonntag die Sonne aufgeht. Danach richtet sich der Beginn des Gottesdienstes.

Unsere Kinder haben schon früh angefangen, in diesen Gottesdienst mitzugehen, auch wenn es uns allen nicht leichtfiel, so früh aufzustehen. Ein Becher warme Milch half dann, warm zu werden und diese Wärme auch nach draußen mitzunehmen.

Unsere Pfalzfelder Kirche steht inmitten des (kommunalen) Friedhofes. Wir versammeln uns kurz vor Beginn vor dem Friedhofstor. Meist ist es noch sehr kühl, es hat auch schon öfter geschneit, so dass wir alle warm angezogen sind. Wir sind eine bunt gemischte Gruppe, meist etwas 20 bis 25 Menschen, auch eine Reihe Kinder und Jugendliche. Die Stimmung ist etwas unwirklich, die Stimmen gedämpft, wenn wir uns begrüßen, aber man spürt die Vorfreude der Beteiligten auf das, was wir dann erleben werden.

Wir betreten den Friedhof und verteilen uns in der Nähe des großen Kreuzes beim Ehrenmal für die Gefallenen der beiden Weltkriege. Wir stehen zwischen den Gräbern, manche von uns bei dem Grab eines verstorbenen Angehörigen.

Die Liturgie ist angelehnt an die Liturgie des jüdischen Passahfestes. Das jüngste teilnehmende Kind fragt: „Warum ist diese Nacht anders als alle anderen Nächte?“ An diese Frage anknüpfend entfaltet mein Mann dann die Osterbotschaft.

Nach etwa 15 Minuten gehen wir in die noch halbdunkle Kirche, die von vielen Kerzen erleuchtet ist. Wir hören eine kurze Predigt, singen Osterlieder, entzünden die Osterkerze und geben uns gegenseitig das Osterlicht weiter.

Der Gottesdienst ist sehr einfach gehalten, aber er rührt uns jedes Jahr von neuem an. Über die Jahre haben wir ein immer besseres Verständnis von der Osterbotschaft bekommen. Christ ist erstanden. Er ist wahrhaftig auferstanden! Das rufen wir uns gegenseitig zu. Die meisten von uns möchten dieses Erlebnis nicht missen und kommen auch im nächsten Jahr gerne wieder.

Auf dem Weg nach draußen wünschen wir uns gegenseitig frohe Ostern und gehen in das nur wenige Schritte entfernte Gemeindehaus hinüber. Dort wartet schon der heiße Kaffee und Kakao, Ostereier und andere gute Dinge, die zu einem festlichen Frühstück gehören. Wir speisen mit gutem Appetit und sitzen gerne noch eine Stunde oder noch länger im warmen Gemeindehaus an festlich gedeckten Tischen und erzählen.



Übrigens haben wir bei einem der ersten dieser Frühstücke vor vielen Jahren Andreas und Simone Heß kennen gelernt, die über die Jahre mit ihren Kindern immer wieder zu diesen Frühgottesdiensten am Ostertag zu uns nach Pfalzfeld gekommen sind. Wir sind inzwischen Freunde geworden. Uns verbindet vieles, nicht zuletzt das ökumenische Miteinander unserer beiden Kirchengemeinden und natürlich die Liebe zu Frankreich.

(Autor: Silke DÜBBELDE)

Comment nous célébrons Pâques à Pfalzfeld

A noter: En Allemagne, à la différence de la France, la constitution n'est pas laïque mais monothéiste. En ce sens, la relation entre l'Église et l'État est basée sur le partenariat et la coopération.

Comme vous le savez peut-être, mon mari est l'un des deux pasteurs protestants de la communauté d'Emmelshausen.

Ici, en Allemagne, environ un quart de la population est protestante, un autre quart est catholique. Tout à fait différent de la France, où la moitié de la population est encore catholique romaine et seulement 3% de la population entière est protestante. La plupart des chrétiens du Hunsrück appartiennent à l'Église catholique romaine. Notre paroisse protestante à Emmelshausen et ses environs compte environ 3 800 paroissiens qui vivent dans 43 villages et petites villes.

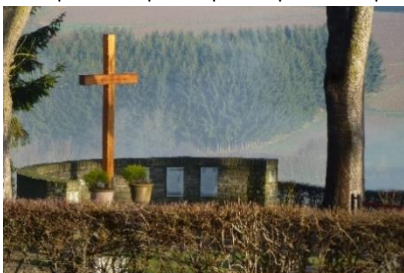
D'ailleurs, à ceux qui s'étonnent que je sois l'épouse d'un pasteur, je rappelle que Martin Luther, l'un des réformateurs duquel les églises protestantes tirent leur origine, a épousé l'ex-religieuse Katharina von Bora en 1525. Depuis, les pasteurs protestants sont autorisés à se marier.

Mais revenant à notre sujet actuel : j'ai pensé que je pourrais vous raconter un peu comment nous célébrons Pâques à Pfalzfeld. Pfalzfeld se trouve à environ 6 km d'Emmelshausen. Un de nos temples protestants est là, et mon mari et moi y vivons aussi.

Déjà dans l'après-midi du samedi saint, il se passe vraiment quelque chose dans notre salle paroissiale. Notre sacristain, son mari et encore quelques aides préparent la grande salle pour le petit déjeuner de Pâques. Au fil des années, les enfants et les jeunes ont pris l'habitude de réaliser des décorations de table. Parfois, quelqu'un de la communauté colore les œufs de Pâques à l'avance ou prépare des agneaux de Pâques et les apporte. Les tables sont préparées autant que possible le samedi saint, de sorte que le matin de Pâques, seul le café doit être préparé et les petits pains sont cuits juste à la fin.

C'est une bonne chose, car le service de Pâques commence à l'aube. Chaque année, quelques semaines avant Pâques, nous feuilletons le calendrier pour voir à quelle heure le soleil se lève le dimanche de Pâques. Le début du service est basé sur cela. Nos enfants ont commencé à fréquenter ce culte très tôt, même si ce n'était pas facile pour nous tous de nous lever si tôt. Une tasse de lait chaud a ensuite aidé à se réchauffer et à emporter cette chaleur à l'extérieur.

Notre temple de Pfalzfeld se trouve au milieu du cimetière (communal). Nous nous rencontrons juste devant la porte du cimetière. La plupart du temps, il fait encore très frais et il a neigé plusieurs fois, nous sommes donc tous bien habillés. Nous sommes un groupe bigarré, composé en général de 20 à 25 personnes, dont un certain nombre d'enfants et de jeunes. L'atmosphère est un peu irréelle, les voix sont basses lorsque nous nous saluons, mais vous pouvez sentir la joie anticipée des participants pour ce que nous vivrons ensuite.



Nous entrons dans le cimetière et nous nous répartissons près de la grande croix à côté du mémorial des morts des deux guerres mondiales. Nous nous mettons entre les tombes, certains d'entre nous près de la tombe d'un proche décédé.

La liturgie est basée sur la liturgie de la Pâque juive. Le plus jeune enfant participant demande: «Pourquoi cette nuit est-elle différente de toutes les autres nuits?» Suite à cette question, mon mari déplie ensuite le message de Pâques.

Après environ 15 minutes, nous nous rendons vers l'église encore semi-sombre, qui est éclairée par de nombreuses bougies. Nous entendons un court sermon,

chantons des cantiques de Pâques, allumons la bougie de Pâques, et nous passons la lumière de Pâques de l'un à l'autre.

Le culte est très simple, mais il nous touche autant chaque année. Au fil des ans, nous avons de mieux en mieux compris le message de Pâques. Le Christ est ressuscité. Il est vraiment ressuscité! Nous nous rappelons cela les uns aux autres. La plupart d'entre nous ne voudraient pas manquer cette expérience et nous serons heureux de revenir l'année prochaine.

En sortant, nous nous souhaitons de joyeuses Pâques et nous nous dirigeons vers la maison de réunion à quelques pas de là. Café chaud et cacao, œufs de Pâques et autres bonnes choses qui font partie d'un petit-déjeuner festif y attendent déjà. Nous dînons avec un bon appétit et aimons nous asseoir pendant une heure ou plus dans la chaleureuse salle paroissiale à des tables de fête et discuter.

Soit dit en passant, lors de l'un des premiers petits déjeuners, il y a de nombreuses années, nous avons rencontré Andreas et Simone Hess, qui au fil des ans sont venus nous voir à Pfalzfeld encore et encore avec leurs enfants pour ces premiers cultes le jour de Pâques. Nous sommes devenus amis. Nous avons beaucoup en commun, notamment la coexistence œcuménique de nos deux paroisses et bien sûr notre amour pour la France.

(Auteur : Silke DÜBBELDE)



Une recette traditionnelle de Pâques dans le Morvan

Les œufs au jambon

Recette pour 8 personnes ayant beaucoup d'appétit !!!

Ingrédients :

- 1 talon de jambon sec du Morvan (ou jambon cru), un pied de veau et un pied de porc (pour la gelée), trois morceaux de porc demi-sel (jambonneau, palette...)
- Deux douzaines d'œufs
- 2 oignons dont 1 piqué avec 3 clous de girofle, 1 kg de carottes, 1 poireau, un bouquet garni
- Poivre (surtout pas de sel)
- Quelques gouttes d'arôme Patrelle

- ✚ Faire dessaler toute la viande la veille de la cuisiner. Changer l'eau au moins deux fois.
- ✚ Le lendemain, mettre dans un grand faitout les viandes, le bouquet garni et les deux oignons et recouvrir d'eau froide. Porter à ébullition, écumer régulièrement et laisser cuire à feu doux.
- ✚ Pendant ce temps, éplucher les carottes et le poireau, les laver, les couper en deux et les réserver.
- ✚ Faire cuire les œufs à dur en ajoutant à l'eau une cuillère à soupe de vinaigre d'alcool coloré pour leur éviter de se fendre et mieux les écaler.
- ✚ Quand ils sont cuits, les laisser refroidir dans de l'eau froide. Les écaler et les piquer avec une fourchette pour qu'ils puissent s'imprégner du bouillon. Les ajouter dans le faitout avec la viande ainsi que les carottes et le poireau.
- ✚ Verser quelques gouttes d'arôme Patrelle pour donner une belle couleur brune aux œufs.
- ✚ Laisser cuire à feu doux au moins 3 heures pour que le jambon soit tendre.

Les œufs au jambon se mangent de deux façons différentes :

- ❖ Chauds : disposer la viande, les légumes égouttés dans des plats creux. Disposer les œufs dans un saladier avec du bouillon passé au chinois.
- ❖ Froids : égoutter la viande, les légumes et les œufs encore chauds. Les disposer séparément dans des plats creux. Effiloche la viande, couper les légumes en petits morceaux et mélanger le tout. Passer le bouillon au chinois.
Dans un saladier profond, disposer une première couche de viande et de légumes mélangés, puis les œufs, si possible debout. Les recouvrir avec le reste de mélange de viande et de légumes. Recouvrir de bouillon encore chaud. Laisser refroidir, mettre ensuite au réfrigérateur pendant une nuit. Le plat va prendre en gelée naturelle formée par les pieds de veau et de porc. Avant le repas, découper en tranches épaisses comme une terrine.

Recette de Jeannine et Lucette d'après celle des Galvachers du Morvan.

Ein traditionelles Rezept für Ostern im Morvan

Eier mit Schinken

Rezept für 8 Personen mit großem Appetit !!!

Zutaten :

- 1 Stück luftgetrockener Morvaner Schinken (oder roher Schinken), ein Kalbsfuß und ein Schweinefuß (für das Gelee), drei Stücke gepöckeltes Schweinefleisch (Haxe, Kasseler, ...)
- Zwei Dutzend Eier
- 2 Zwiebeln eine davon mit 3 Gewürznelkengespickt
- 1 kg Möhren, 1 Lauch, ein Bouquet garni (Petersilie, Lorbeer, Thymian)
- Pfeffer (insbesondere kein Salz)
- Ein paar Tropfen Zuckercouleur
- + Entsälzen Sie das gesamte Fleisch am Vorabend des Kochens. Wechseln Sie das Wasser mindestens zweimal.
- + Am nächsten Tag das Fleisch, das Bouquet garni und die beiden Zwiebeln in einen großen Schmortopf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Zum Kochen bringen, regelmäßig abschäumen und bei schwacher Hitze köcheln lassen.
- + In der Zwischenzeit die Möhren und den Lauch schälen, waschen, halbieren und beiseitestellen.
- + Kochen Sie die Eier hart, indem Sie einen Esslöffel gefärbten Branntweinessig in das Wasser geben, um zu verhindern, dass sie platzen und um sie besser zu schälen.
- + Nach dem Kochen in kaltem Wasser abkühlen lassen. Schälen Sie sie und stechen Sie sie mit einer Gabel ein, damit sie sich in der Brühe vollsaugen können. Geben Sie sie zusammen mit dem Fleisch, den Karotten und dem Lauch in den Schmortopf.
- + Geben Sie ein paar Tropfen Zuckercouleur hinzu, um den Eiern eine schöne braune Farbe zu geben.
- + Alles bei schwacher Hitze min. 3 Stunden köcheln, damit der Schinken zart wird.

Eier mit Schinken können auf zwei verschiedene Arten verzehrt werden:

- ❖ Heiß: Das Fleisch und das abgetropfte Gemüse in tiefen Tellern anrichten. Geben Sie die Eier in eine Schüssel mit der durch ein Sieb passierten Brühe.
- ❖ Kalt: Lassen Sie das Fleisch, das Gemüse und die Eier abtropfen, solange sie heiß sind. Ordnen Sie sie separat in tiefen Schalen an. Das Fleisch zerkleinern und Gemüse in kleine Stücke schneiden und mischen. Passieren Sie die Brühe durch ein Sieb.

Legen Sie in eine tiefe Schüssel zunächst eine Schicht aus gemischtem Fleisch und Gemüse, dann die Eier, möglichst aufrechtstehend. Bedecken Sie sie mit dem Rest der Fleisch-Gemüse-Mischung. Mit der noch heißen Brühe bedecken. Abkühlen lassen, dann über Nacht in den Kühlschrank stellen. Das Gericht nimmt ein natürliches Gelee an, das durch die Kalbs- und Schweinefüße gebildet wird. Vor dem Essen wie eine Terrine in dicke Scheiben schneiden.

Rezept von Jeannine und Lucette nach dem der Galvachers du Morvan.

Ein traditionelles Rezept für Ostern in Deutschland

Osterlamm

Kuchenrezept für 4 Personen

Zutaten :

- 2 Eier
- 110 g Zucker
- 110 g weiche Butter
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 160 g Weizenmehl
- 1 gestr. Esslöffel Backpulver



- + Butter und Semmelbrösel für die Form
- + Puderzucker oder Schokoladenglasur zum Bestreichen
- + 2-teilige Osterlamm-Backform
- + Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Umluft vorheizen.

Zubereitung:

1. die Eier trennen. Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen
2. Eigelbe mit dem restlichen Zucker, der Butter, dem Vanillezucker und der Prise Salz schaumig rühren.
3. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterrühren, den Eischnee unterheben.

Die Backform trennen und sorgfältig mit Butter ausfetten, wieder zusammensetzen und mit den Stiften verschließen. Semmelbrösel einfüllen, nach allen Seiten wenden, damit diese an der Butter haften bleiben können und den Rest wieder herausschütten. Den Teig einfüllen, evt. vorsichtig auf einer Unterlage aufklopfen, damit sich der Teig in der Form gut verteilt, und die Einfüllöffnung glattstreichen.

Auf der untersten Einschubleiste im vorgeheizten Backofen ca. 45 - 50 Min. backen.

Nach dem Backen die Form für 10 Min. in ein feuchtes Tuch wickeln. Danach vorsichtig die Form öffnen und das Lamm erkalten lassen. Gegebenenfalls unten gerade schneiden, damit das Lamm stehen kann.

Mit Puderzucker bestäuben oder mit Glasur bestreichen.

Traditionelles Rezept von Renate GRIESE-AMON

Une recette traditionnelle pour Pâques en Allemagne

Agneau pascal

Recette de gâteau pour 4 personnes

Ingrédients :

- 2 Œufs
- 110 g de sucre
- 110 g de beurre mou
- 1 paquet de sucre à la vanille bourbon
- 1 pincée de sel
- 160 g de farine de blé
- 1 cuillère à soupe rase de levure chimique
- + Plat de cuisson d'agneau de Pâques en deux parties
- + Beurre et chapelure pour le moule
- + Sucre glace ou glaçage au chocolat pour l'enrobage
- + Préchauffez le four à 180 degrés (chaleur supérieure/inférieure) ou à 160 degrés (four à convection)



Préparation :

1. Séparez les œufs. Battez les blancs d'œufs avec la moitié du sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.
2. Battez les jaunes d'œufs avec le reste du sucre, le beurre, le sucre vanillé et la pincée de sel jusqu'à obtenir une mousse.
3. Mélangez la farine et la levure chimique, ajoutez, toujours en battant, la farine tamisée, puis incorporez le blanc d'œuf battu en soulevant.

Séparez le plat de cuisson et graissez soigneusement avec du beurre, remettez en place et fermez avec les épingles. Versez la chapelure, tournez de tous les côtés pour qu'elle adhère au beurre et repandez le reste. Versez la pâte dans le plat de cuisson, en la tapotant doucement sur une surface si nécessaire afin qu'elle soit bien répartie dans le moule, et lissez l'ouverture.

Faites cuire dans le four préchauffé sur l'étagère du bas pendant env. 45 à 50 min.

Après la cuisson, enveloppez le plat dans un torchon humide pendant 10 minutes.

Ensuite, ouvrez soigneusement le plat et laissez l'agneau refroidir. Si nécessaire, coupez directement en bas pour que l'agneau puisse se tenir debout.

Saupoudrez de sucre glace ou badigeonnez de glaçage.

Recette traditionnelle de Renate GRIESE-AMON

Un arbre du futur ?

Ein Baum der Zukunft?

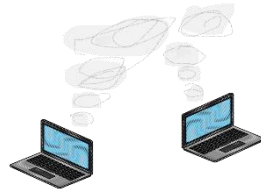
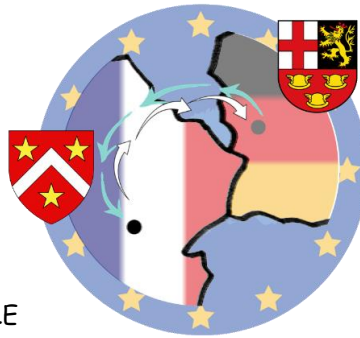
NOUS NOUS TROUVONS EN L'AN
2021 APRES J.C. LE MONDE
ENTIER EST SOUS
INTERDICTION DE CONTACT A
CAUSE DE LA COVID 19.
LE MONDE ENTIER ?

NON ! DEUX TERRITOIRES
PEUPLES D'EUROPEENS
INDOMPTABLES RESTENT EN
CONTACT. MAIS CE N'EST
PAS FACILE, IL FAUT
TROUVER DES IDEES
NOUVELLES POUR MAINTENIR LE
CONTACT.

LES ORDINATEURS TRAVAILLENT
JUSQU'A CE QU'ILS FUMENT

LA TRADUCTION N'EST PAS TOUJOURS
FACILE. (EN ALLEMAND PAR EXEMPLE, LE
MOT POUR « TRADUCTION » EST LE MEME
QUE POUR « TRAVERSEE (EN BATEAU) »

MAIS QUAND LE PRINTEMPS EST
ARRIVE, ILS ONT EU UNE IDEE.



WIR BEFINDEN UNS IM JAHRE
2021 N. CHR. DIE GANZE WELT
STEHT DURCH CORONA
UNTER KONTAKTVERBOT ...
DIE GANZE WELT? NEIN!
ZWEI VON UNBEUGSAMEN
EUROPÄERN BEVÖLKERTE ORTE
HÖREN NICHT AUF, DIE
KONTAKTE ZUEINANDER ZU
PFLEGEN. DOCH DAS LEBEN IST
NICHT LEICHT FÜR DIE
BEVÖLKERUNG. NEUE WEGE DER
KONTAKTEPFLEGE WERDEN
GESUCHT.

DA QUALMT DER PC.

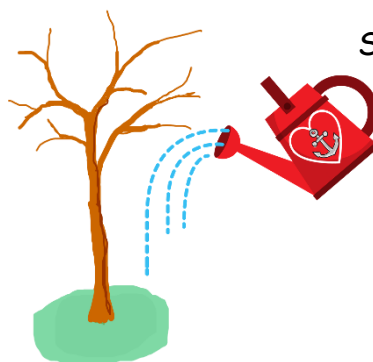
BEI DER
ÜBERSETZUNG GEHEN
DINGE VERLOREN.

DOCH ALS DER FRÜHLING INS LAND
ZOG, HATTEN SIE EINE IDEE.



ILS ONT PLANTE UN PETIT
ARBRE ENSEMBLE...

...L'ONT ARROSE D'AMITIE,
D'ESPOIR
ET DE CONFIANCE...



SIE SETZTEN EIN GEMEINSAMES
BÄUMCHEN...

...GOSSEN ES MIT LIEBE,
HOFFNUNG UND ZUVERSICHT...

...EN ATTENDANT DE VOIR CE QUI
POUSSERAIT.

L'ARBRE VA-T-IL GRANDIR ET
PORTER DE NOMBREUSES
FEUILLES ????



...UND WARTETEN, WAS SICH
ENTWICKELT.

OB ER ANWÄCHST UND VIELE
BLÄTTER TRAGEN WIRD????

ET C'EST LA QUE VOUS INTERVENEZ. EN
VOUS ENGAGEANT, VOUS POURRIEZ LE
CONSTRUIRE.

NOUS VOUS DEMANDONS DE FORMER LES
FEUILLES DE L'ARBRE AVEC VOS
EMPREINTES DE MAIN.

UND JETZT KOMMT **IHR** INS SPIEL.

WIR BRAUCHEN SYMBOLISCH

EURE HÄNDE ALS BLÄTTER FÜR DEN
BAUM.

POUR CELA, VOUS POURRIEZ PRENDRE
UNE PAGE BLANCHE ET

... Y FAIRE UNE EMPREINTE DE MAIN
AVEC DE LA PEINTURE ...

... OU ...

... DESSINER LE CONTOUR DE
VOTRE MAIN ET LE COLORIER ...

... OU ...

... POSER VOTRE MAIN SUR UN FOND
BLANC ET LA PHOTOGRAPHIER



DAHER NEHMT EIN WEIßES BLATT

UND

... MACHE MIT FARBE
EIN HANDABDRUCK

...ODER...

... ZEICHNE DEN UMRISSE DEINER
HAND AB UND MALE IHN AUS...

... ODER ...

...LEGE DEINE HAND AUF EINEN
WEIßEN UNTERGRUND UND
FOTOGRAPHIERE IHN AB.



ENVOYEZ-NOUS VOS RESULTATS AU PLUS
TARD LE 8 AVRIL A L'ADRESSE SUIVANTE
JACQUES CHARMONT, 31 RUE DE PONT,
58170 LUZY

OU

jacquescharmونت@orange.fr

ET PEUT-ETRE QUE LE PETIT ARBRE
POUSSERA BIENTOT AVEC SES
PREMIERES FEUILLES.



DANN SCHICKE DAS ERGEBNIS BIS **ZUM 8.**

APRIL AN

ANDREAS HESS, RINGSTR. 12,
D-56281 EMMELSHAUSEN
ODER EINGESCANNT

ODER ABFOTOGRAPHIERT AN
luzy.emmelshausen@gmail.com

UND VIELLEICHT ERSCHEINT DAS
BÄUMCHEN SCHON BALD MIT DEN ERSTEN
BLÄTTER

(AUTOR/AUTEUR SIMONE HESS)

Impfen

Ein Arzt hat beschlossen einen Engländer, einen Franzosen, einen Deutschen und einen Amerikaner zu impfen.

Er sagt zu dem Engländer:

- Hier geht's zur Impfung, bitte.
 - Ich will nicht!
 - Auf! Ein Gentleman lässt sich impfen.
- Und der Engländer lässt sich impfen.

Der Arzt wendet sich an den Deutschen:

- Jetzt sind sie an der Reihe.
- Nein Danke!
- Das ist ein Befehl!

Und der Deutsche lässt sich impfen.

Der Arzt wendet sich an den Amerikaner:

- Jetzt sind sie dran.
- Auf keinen Fall!
- Aber sie wissen schon, dass ihr Nachbar sich hat impfen lassen.

Und der Amerikaner lässt sich impfen.

Der Arzt wendet sich an den Franzosen:

- Sie jetzt!
- Ich werde mich nicht impfen lassen!
- Kommen sie! Ein Gentleman lässt sich impfen.

- Auf keinen Fall!
- Das ist ein Befehl!

- Nein!

- Sie wissen, ihr Nachbar hat sich impfen lassen...

- Mir doch egal!

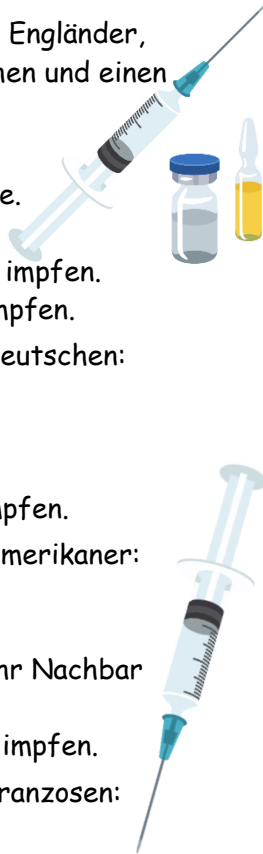
- Hören sie... wer sind sie genau?

- Ein Franzose.

- Ah, ein Franzose! Dann haben sie auf jeden Fall kein Recht auf die Impfung.

- Wie jetzt, ich hab hier kein Anrecht???!!!

.... Und der Franzose lässt sich impfen.



Vacciner

Un médecin a décidé de vacciner un Anglais, un Français, un Allemand et un Américain.

Il dit à l'Anglais :

- C'est par ici le vaccin s'il vous plaît.
- Je ne veux pas!
- Allez ! Un gentleman se ferait vacciner.

Et l'Anglais se fait vacciner.

Le médecin s'adresse à l'Allemand :

- Maintenant c'est à votre tour.
- Non merci !
- C'est un ordre !

Et l'allemand se fait vacciner.

Le médecin s'adresse à l'Américain :

- Maintenant, c'est à votre tour.
- En aucun cas !
- Mais vous savez, votre voisin s'est fait vacciner. Et l'américain se fait vacciner.

Le médecin s'adresse au Français :

- A vous maintenant !
- Je ne me ferai pas vacciner !
- Allez, un gentleman se ferait vacciner.
- En aucune façon !
- C'est un ordre !
- Non !

- Vous savez, votre voisin s'est fait vacciner...

- Je m'en fous !

- Écoutez... qui êtes-vous exactement ?

- un Français.

- Ah, un Français ! De toute façon, vous n'avez pas droit au vaccin.

- Comment ça, Je n'y ai pas droit ???!!!

.... et le Français se fait vacciner.

Restez en bonne santé !

Bleiben Sie gesund !

Holger PEDERZANI

Mentions légales/ Impressum :

Éditeur/Herausgeber :

Comité de Jumelage Luzy-Emmelshausen

Président : Jacques Charmont, 31 rue de pont, F-58170 Luzy

Partnerschaftsverein Emmelshausen-Luzy e.V.

1. Vorsitzender: Andreas Heß,

Ringstr. 12, D-56281 Emmelshausen

E-Mail: luzy.emmelshausen@gmail.com

Le prochain numéro/
Nächste Ausgabe

Semaine/Woche 17