



# *Au fil de l'amitié Im Zuge der Freundschaft*

*Journal Luzy-Emmelshausen 2022/n°5  
Zeitung Emmelshausen-Luzy 2022/n°5*

## *Fröhliche Weihnachten*



## *Joyeux Noël*

## La pierre de la Wivre au Mont Beuvray



Photo :  
[Wikimedia Commons](#)

En Bourgogne existent de nombreuses légendes se rapportant à des pierres colossales qui tournent, s'ouvrent pendant la nuit de Noël. Parmi elles, la pierre de la Wivre, située sur le Mont Beuvray, près de l'ancienne ville éduenne de Bibracte.

La légende raconte qu'un trésor se trouve sous cette pierre. Il est gardé par un animal fabuleux, la Wivre, mi-dragon mi-femme disent certains. La pierre s'ouvrirait ou tournerait une fois dans l'année pendant la nuit de Noël, découvrant ainsi le trésor. Pendant cette même nuit, la Wivre quitterait temporairement les lieux.

Une femme très pauvre, qui élevait son enfant, connaissait cette légende. Sa pauvreté ne lui permettait pas d'offrir des cadeaux à son gentil enfant pour Noël. Elle pensa que si ce trésor existait et qu'elle puisse en avoir une partie, elle pourrait lui faire plaisir.

Une nuit de Noël, elle se mit donc en route avec son enfant. Au lieu d'aller assister à la messe de minuit avec ses compagnes, elle se dirigea vers la pierre. Celle-ci était effectivement ouverte. Elle posa son enfant qu'elle portait, étendit sa pélerine sur le sol pour y déposer les richesses que lui fournissait la pierre. Mais, alors qu'elle faisait un dernier voyage entre la pierre et son vêtement, elle entendit un bruit : la pierre se refermait et un sifflement lui annonça le retour de la Wivre.

C'est alors qu'elle s'aperçut qu'elle avait oublié son enfant près du trésor. Elle eut beau l'appeler, mais en vain, et elle s'en retourna désespérée chez elle. Tous les jours qui suivirent, elle déposa sur la pierre du lait et du miel pour attendrir la gardienne. Et elle faisait le tour de la pierre en suppliant.

Pendant la nuit de Noël suivante, elle revint sur les lieux. La pierre était ouverte. Son enfant était là, il avait grandi, était en bonne santé avec des joues bien roses. Il lui tendait les bras. La Wivre l'avait nourri.

La femme s'aperçut qu'elle avait oublié sa pélerine l'année précédente et que les richesses qu'elle y avait déposées s'étaient transformées en pierres. Serrant très fort son enfant dans ses bras, elle s'en retourna chez elle, ayant compris que le véritable trésor était son enfant.

C'est pourquoi, depuis ce jour, beaucoup de mamans appellent leur enfant MON TRESOR.

*Jacques Charmont*

*D'après « Mont Beuvray : une pierre entre légende et histoire » par Norbert Estienne.*

## Der Wivre-Stein auf dem Mont Beuvray



Photo :  
Norbert Estienne

Im Burgund gibt es zahlreiche Legenden, die sich auf kolossale Steine beziehen, die sich drehen und sich in der Weihnachtsnacht öffnen. Eine davon ist der Stein der Wivre, der sich auf dem Mont Beuvray in der Nähe der alten eduinischen Stadt Bibracte befindet.

Die Legende besagt, dass sich unter diesem Stein ein Schatz befindet. Er wird von einem Fabeltier bewacht, dem Wivre, halb Drache, halb Frau, sagen manche. Der Stein soll sich einmal im Jahr in der Weihnachtsnacht öffnen oder drehen, um den Schatz freizulegen. In der gleichen Nacht würde die Wivre den Ort vorübergehend verlassen.

Eine sehr arme Frau, die ihr Kind aufzog, kannte diese Legende. Ihre Armut erlaubte es ihr nicht, ihrem süßen Kind zu Weihnachten Geschenke zu machen. Sie dachte, wenn es diesen Schatz gäbe und sie einen Teil davon bekommen könnte, könnte sie ihm eine Freude machen.

An einem Weihnachtsabend machte sie sich also mit ihrem Kind auf den Weg. Anstatt mit ihren Begleiterinnen die Mitternachtsmesse zu besuchen, ging sie zum Stein. Der Stein war tatsächlich offen. Sie legte ihr Kind, das sie auf dem Arm trug, ab und breitete ihren Pilgermantel auf dem Boden aus, um die Reichtümer, die ihr der Stein lieferte, darauf zu legen. Doch als sie eine letzte Reise zwischen dem Stein und ihrem Gewand machte, hörte sie ein Geräusch: Der Stein schloss sich und ein Pfeifen kündigte ihr die Rückkehr des Wivre an.

Da bemerkte sie, dass sie ihr Kind in der Nähe des Schatzes vergessen hatte. So sehr sie auch nach ihm rief, es war vergebens, und sie kehrte verzweifelt nach Hause zurück. An allen folgenden Tagen legte sie Milch und Honig auf den Stein, um die Wächterin zu erweichen. Dann ging sie flehend um den Stein herum.

In der folgenden Weihnachtsnacht kehrte sie an den Ort des Geschehens zurück. Der Stein war offen. Ihr Kind war da, es war gewachsen, gesund und hatte rosige Wangen. Es streckte die Arme nach ihr aus. Die Wivre hatte es genährt.

Die Frau bemerkte, dass sie ihren Pilgermantel im Vorjahr vergessen hatte und dass die Reichtümer, die sie dort deponiert hatte, zu Steinen geworden waren. Sie hielt ihr Kind fest in den Armen und kehrte nach Hause zurück, nachdem sie erkannt hatte, dass der wahre Schatz ihr Kind war.

Deshalb nennen seit diesem Tag viele Mütter ihr Kind MEIN SCHATZ.

*Jacques Charmont*

*nach « Ein Stein zwischen Legende und Geschichte » von Norbert Estienne.*

## Krippenweg in Norath

Als 2020 das erste Mal wegen Kontaktbegrenzung die Advents- und Weihnachtszeit so ganz anders war, kam Familie Ritt aus Norath auf die Idee, eine kleinen Krippenausstellung im Freien für Familien mit Kindern zu gestalten.



*Kapelle der Schmerzhafte  
Muttersgottes auf der Marienau  
Chapelle de la Vierge des  
Douleurs à Marienau*

Norath ist ca. 5 km von Emmelshausen entfernt und hat um die 450 Einwohner. Die Idee entstand bei einem Besuch im Westerwald dort gib es schon seit Jahren ein Weg mit ca 300 Krippen rund um Montabauer.

Um das Kapellchen an der Marienau sollte es aber erstmal kleiner starten.

Am Anfang waren es 2 Krippen und 6 mal Krippenfiguren. So wurden gebaut, Moos und Wurzeln gesucht, die Figuren wetterfest gemacht und heimlich, 1 Woche vor Weihnachten aufgebaut. Doch es sprach sich schnell rum, dass es an der Kapelle was zu sehen gab. Sogar dank der kleinen Lampen auch im Dunkeln. Das bewirkte, dass noch 1 Krippen und 4 weitere Figurengruppen gespendet wurden die pünktlich am 24. Dezember dann noch aufgestellt wurden.

2021 umfasste der Krippenweg 30 liebevoll aufgebaute Weihnachtskrippen. Er führte bis zur Dorfkirche in Norath und bezog die dortige Krippe mit ein. Über die sozialen Medien sprach sich das dann schnell rum, dass es dort eine Möglichkeit gibt, Weihnachten mal anders zu erleben.



Mittlerweile ist bekannt, dass die Norather Krippen für ihren Krippenweg sammeln. So wächst auch 2022 die Anzahl der Krippen und der Weg wird bis zur Leininger Kirche erweitert. Den Spender der Krippen sollte bewusst sein, dass die Figuren das Winterwetter nicht unbedingt heil überstehen.



*Krippe als Fensterbild  
Crèche de Noël en vitrail*

Besonders schön ist das einige Bürger von Norath sich entschlossen haben, sich zu beteiligen und tatkräftig zu helfen. So stehen auch eigene Krippen in ihre Vorgärten.

Eröffnet wird der Weg am 18.12 an der Kapelle mit Waffeln und Heißgetränken. Mit dem Erlös soll ein Teil der Kosten übernommen werden

*Text & Photos: Simone & Andreas Heß*

## Sentier des crèches à Norath

En 2020, lorsque la période de l'Avent et de Noël fut pour la première fois très différente en raison de la restriction des contacts, la famille Ritt de Norath eut l'idée d'organiser une petite exposition de crèches en plein air pour les familles avec enfants.



*Krippe in der Norather Kirche  
Crèche dans l'église de Norath*

Norath se trouve à environ 5 km d'Emmelshausen et compte environ 450 habitants. L'idée est née lors d'une visite dans le Westerwald, où il existe depuis des années un chemin avec environ 300 crèches autour de Montabauer.

Autour de la petite chapelle de Marienau, le projet devait commencer plus doucement.

Au début, il y avait deux crèches et six groupes de personnages de crèche. On a donc construit, cherché de la mousse et des racines, préparé les figurines pour qu'elles résistent aux intempéries et on les a montées en secret une semaine avant Noël. Mais le bruit s'est vite répandu qu'il y avait quelque chose à regarder à la chapelle. Même dans l'obscurité grâce aux petites lampes. Cela a eu pour effet qu'une crèche et quatre autres groupes de figurines ont été offerts et installés le 24 décembre.

En 2021, le chemin des crèches comptait 30 crèches de Noël installées avec amour. Il menait jusqu'à l'église du village de Norath et incluait la crèche locale. Les médias sociaux ont rapidement fait savoir qu'il y avait là une possibilité de vivre Noël autrement.

Au cours de cette année, les crèches de Noël ont collecté des fonds pour leur chemin de crèche. Ainsi, en 2022, le nombre de crèches augmentera et le chemin sera étendu jusqu'à l'église de Leiningen.

Les donateurs des crèches doivent être conscients que les figurines ne survivent pas forcément au temps hivernal.

Il est particulièrement agréable que certains habitants de Norath aient décidé de participer et d'aider activement. Ainsi, leurs propres crèches ont été installées dans leurs jardins.

Le chemin sera inauguré le 18 décembre à la chapelle avec des gaufres et des boissons chaudes. Les recettes serviront à couvrir une partie des frais.

*Texte & Photos: Simone & Andreas Heß*



## "Weihnachtsbäckerei"

Färbt sich abends der Himmel am Horizont rötlich ein, sagt man bei uns in der kalten Winterzeit: „Schau mal, das Christkind backt mit seinen Engeln Weihnachtsplätzchen!“.

Jetzt in der Adventszeit haben aber auch bei uns in Emmelshausen die Bäckereien Weihnachtsgebäck im Angebot. Beim „Krechel“, der ältesten ortsansässigen Bäckerei, gibt es jetzt nicht nur das tägliche Sortiment mit mindestens 10 verschiedenen Sorten Brot, sondern neben Brötchen und Kuchen auch handgefertigte Weihnachtsplätzchen und Christstollen mit Butter, darauf legt Rainer Krechel, der Konditormeister, besonderen Wert. Neben dem traditionellen Marzipanstollen gibt es den Oma Anna Stollen aus dem Urgetreide Emmer (Zweikorn) und Dinkel ohne Orangeat und Sultaninen, dafür mit getrockneten Apfel- und Pfirsichstücken. Der Oma Anna Stollen hat den Namen von der Oma des Bäcker- und Konditormeisters erhalten.



Rainer Krechel, der „GenussMeister“, stammt aus einer Bäckerfamilie mit langer Tradition:

Opa Josef Krechel stammt aus Mertloch in der Eifel und hat 1936 eine Bäckerei in Halsenbach übernommen, die danach an den Vater Peter Krechel übertragen wurde. Der Standort Emmelshausen wurde 1968 mit Café, Konditorei und Backstube erbaut. Seit 1988 hat hier Rainer Krechel das Zepter in der Hand. Die Backstube in Halsenbach wurde noch einige Zeit durch den Vater weitergeführt, aber schließlich ganz aufgegeben. Mittlerweile ist schon die vierte Generation im Geschäft tätig.

2016 wurde das Café renoviert und auch ein neues Emblem für das Unternehmen entwickelt.

Von den insgesamt 20 Mitarbeitern hat der überwiegende Teil hier auch gelernt und ist schon über 10 Jahre dabei, was für ein gutes Arbeitsklima spricht.



Gegen 2 Uhr beginnt in der Backstube der Betrieb, für das Wochenendgeschäft sogar schon um 22 Uhr des Vortages. Seit die Phillips Mühle im Gründelbachtal bei St. Goar geschlossen hat, wird der größte Teil des Mehls aus einer Mühle im Brohltal in der Eifel bezogen.

Eine besondere Spezialität, bei der das Händchen eines kreativen Konditors zum Tragen kam, waren die bis zu siebenstöckigen Hochzeitstorten in den Jahren 1990-1995.



Mit der „Belle Etage“, einem ausgiebigen Frühstück für 2 Personen, serviert auf einer drei-stöckigen Etageren, hat der Genuss Meister eine neue Spezialität geschaffen. Wahlweise kann diese Leckerei mit verschiedenen Brötchen und Wurstsorten, Käse und Lachs direkt im Kaffee oder zu Hause verzehrt werden. Dies war eine gelungene Variante für die Coronazeit, so kamen alle vorhandenen Etageren an Muttertag oder an Ostern zum Einsatz. Für die Dekoration eigener Werke oder auch in der Bäckerei bestellter Torten erstellt der Konditor auf einem speziellen Lebensmitteldrucker aus einem Foto ein essbares Tortenbild.



Da in den umliegenden Dörfern der Verbandsgemeinde keine Bäckereien mehr bestehen, ist es ein vorbildlicher Service, dass mit den 2 Verkaufsautos diese Orte zweimal die Woche angefahren werden. Eine Lieferung an die Haustüre, wo eine Tasche mit der Bestellung und dem passenden Geld hängt, gehört dazu.

Um den gestiegenen Preisen entgegenzuwirken, wird verstärkt darauf geachtet, nur so viel zu produzieren, wie auch verkauft werden wird. Das erfordert Planungsgeschick und Mut zur Lücke.

Ein herzlicher Dank geht an Herrn Rainer Krechel, der sich Zeit für dieses Interview genommen hat und wir hinter die Kulissen schauen durften.

*Text: Simone Hess*

*Photos: Rainer Krechel & Simone Hess*



Pour toi

CF20

## « La pâtisserie de Noël »

Si le soir, le ciel se teinte de rouge à l'horizon, on dit chez nous, pendant la froide période hivernale : "Regarde, l'enfant Jésus fait des biscuits de Noël avec ses anges !"

Mais maintenant, en cette période de l'Avent, les boulangeries d'Emmelshausen proposent également des biscuits de Noël. Chez "Krechel", la plus ancienne boulangerie locale, on trouve désormais non seulement l'assortiment quotidien avec au moins 10 sortes de pain différentes, mais aussi, outre les petits pains et les gâteaux, des biscuits de Noël et des Christstollen au beurre faits à la main, ce à quoi Rainer Krechel, le maître pâtissier, attache une importance particulière. Outre le traditionnel Stollen à la pâte d'amande, il propose le Oma Anna Stollen, fabriqué à partir des céréales primitives amidonnier (Zweikorn) et épeautre, sans orangeat ni raisins secs, mais avec des morceaux de pommes et de pêches séchées. Le Oma Anna Stollen tient son nom de la grand-mère du maître boulanger-pâtissier.



Rainer Krechel, le "GenussMeister", est issu d'une famille de boulangers avec une longue tradition :



Papy Josef Krechel est originaire de Mertloch dans l'Eifel et a repris en 1936 une boulangerie à Halsenbach, qui a ensuite été transmise à son père Peter Krechel. Le site d'Emmelshausen a été construit en 1968 avec un café, une pâtisserie et un fournil. Depuis 1988, c'est Rainer Krechel qui y tient les rênes. Le fournil de Halsenbach a encore été géré par le père pendant quelque temps, mais a finalement été complètement abandonné. Aujourd'hui, c'est déjà la quatrième génération qui travaille dans le magasin.

En 2016, le café a été rénové et un nouvel emblème a été créé pour l'entreprise.

Sur les 20 employés, la plupart ont fait leur apprentissage ici et sont là depuis plus de 10 ans, ce qui témoigne d'une bonne ambiance de travail.

Le travail commence vers 2 heures du matin dans le fournil, et même dès 22 heures la veille pour les activités du week-end. Depuis que le moulin Phillips de Gründelbachtal, près de St. Goar, a fermé, la majeure partie de la farine provient d'un moulin de Brohltal, dans l'Eifel.

Dans les années 1990-1995, les gâteaux de mariage, qui comptaient jusqu'à sept étages, constituaient une spécialité particulière pour laquelle le doigté d'un pâtissier créatif était mis à contribution.



Avec le "Belle Etage", un copieux petit-déjeuner pour deux personnes, servi sur un plateau à trois étages, le maître du plaisir a créé une nouvelle spécialité. Au choix, cette gourmandise composée de différents petits pains et de charcuteries, de fromage et de saumon peut être dégustée directement au café ou à la maison. Il s'agit d'une variante réussie pour la période de Corona; ainsi tous les plateaux existants ont été utilisés pour la fête des mères ou pour Pâques. Pour décorer ses propres œuvres ou même les gâteaux commandés à la boulangerie, le pâtissier crée une image de gâteau comestible à partir d'une photo sur une imprimante alimentaire spéciale.



Comme il n'y a plus de boulangeries dans les villages environnants de la communauté de communes, c'est un service exemplaire que de se rendre deux fois par semaine dans ces localités avec les deux voitures de vente. Une livraison à domicile, où est accroché un sac contenant la commande et l'argent correspondant, en fait partie.

Pour contrer la hausse des prix, on veille de plus en plus à ne produire que la quantité qui sera vendue. Cela demande un certain talent de planification et du courage pour combler les lacunes.

Nous remercions chaleureusement Monsieur Rainer Krechel d'avoir pris le temps de nous accorder cette interview et de nous avoir permis de jeter un coup d'œil dans les coulisses.

*Text: Simone Hess*

*Photos: Rainer Krechel & Simone Hess*



## « Gâteau des Carmélites aux pieds nus de Séville »

\*\*\*\*\*

C'est une façon très ancienne d'élaborer un gâteau, il était connu « que la personne vous faisant cadeau de la pâte-mère vous souhaite chance et santé ».

Il faut 10 jours pour élaborer ce gâteau sans utiliser aucun appareil électrique, (mixer, frigo...). La tradition dit que la pâte doit être offerte et qu'il faut commencer l'élaboration du gâteau le jeudi pour qu'il soit prêt le samedi de la semaine suivante.

### Pour commencer la chaine du gâteau :

Mélanger 200ml de lait avec 125 g de farine et 100 g de sucre.

Bien mélanger le tout puis placer ce « levain », couvert, à l'abri des courants d'air pendant 1 journée (un placard, le coin d'un plan de travail, mais surtout pas au réfrigérateur)

### Ensuite

**Jeudi** : mettre le levain dans un saladier et ajouter un verre de sucre et un verre de farine. NE PAS MELANGER.

**Vendredi** : on mélange bien avec une cuillère, on couvre de film alimentaire, et on laisse de côté. (Toujours pas au réfrigérateur)

**Samedi** : NE PAS TOUCHER

**Dimanche** : NE PAS TOUCHER

**Lundi** : ne pas vous inquiéter si le mélange a durci.

Ajouter un verre de lait, un verre de sucre, un verre de farine. NE PAS MELANGER.

**Mardi** : on mélange avec une cuillère

**Mercredi** : NE PAS TOUCHER

**Jeudi** : NE PAS TOUCHER

**Vendredi** : NE PAS TOUCHER

**Samedi** : vous séparez 3 verres de la masse obtenue. 2 que vous donnerez à des amis en leur souhaitant « chance et santé ».

### Avec ce qu'il vous reste, ajoutez :

deux verres de farine – un verre de sucre – un verre de lait – un verre d'huile – 2 œufs – 1 sachet de sucre vanillé – 1 sachet de levure – 1 pincée de cannelle – 1 pincée de sel – 1 ingrédient au choix (environ 150 g) pour personnaliser votre gâteau selon votre inspiration (pépites de chocolat, raisins secs, noix, pommes, zestes d'orange...)



On mélange très bien le tout avec une cuillère et on le met au four préchauffé à 180° pendant 45 min. à 1 h.

*Texte & Photos: Lucette Charmont*

## « Kuchen der Karmeliterinnen zu den Barfüßigen von Sevilla »

\*\*\*\*\*

Dies ist eine sehr alte Art, einen Kuchen zu backen. Es war bekannt, "dass die Person, die Ihnen den Mutterteig (Sauerteig) schenkt, Ihnen Glück und Gesundheit wünscht".

Man braucht 10 Tage, um diesen Kuchen zu backen, ohne elektrische Geräte (Mixer, Kühlschrank...) zu benutzen. Die Tradition besagt, dass der Teig verschenkt werden muss und dass man am Donnerstag mit der Herstellung des Kuchens beginnen muss, damit er am Samstag der folgenden Woche fertig ist.

### Um die Zubereitung des Kuchens zu beginnen:

Vermischen Sie 200 ml Milch mit 125 g Mehl und 100 g Zucker.

Alles gut verrühren und dann diesen "Sauerteig" abgedeckt einen Tag lang an einen vor Zugluft geschützten Ort stellen (einen Schrank, die Ecke einer Arbeitsfläche, aber auf keinen Fall in den Kühlschrank).

### Anschließend

**Donnerstag :** Geben Sie den Sauerteig in eine Schüssel und fügen Sie ein Glas (ca. 250 ml) Zucker und ein Glas Mehl hinzu. NICHT MISCHEN.

**Freitag :** Mit einem Löffel gut verrühren, mit Frischhaltefolie abdecken und beiseite stellen (Immer noch nicht im Kühlschrank).

**Samstag :** NICHT anrühren.

**Sonntag :** NICHT anfassen!

**Montag :** Keine Sorge, wenn die Mischung hart geworden ist.

ein Glas Milch, ein Glas Zucker und ein Glas Mehl hinzufügen. NICHT MISCHEN.

**Dienstag :** Man rührt mit einem Löffel um.

**Mittwoch :** NICHT berühren.

**Donnerstag :** NICHT berühren.

**Freitag :** NICHT berühren

**Samstag :** Sie trennen 3 Gläser von der erhaltenen Masse. 2 davon geben Sie an Freunde weiter und wünschen ihnen "Glück und Gesundheit".

### Mit dem, was Sie noch übrig haben, geben Sie hinzu :

zwei Gläser Mehl - ein Glas Zucker - ein Glas Milch - ein Glas Öl - 2 Eier - 1 Päckchen Vanillezucker - 1 Päckchen Backpulver - 1 Prise Zimt - 1 Prise Salz - 1 Zutat nach Wahl (ca. 150 g), um den Kuchen nach Ihrer Inspiration zu personalisieren (Schokoladenstückchen, Rosinen, Nüsse, Äpfel, Orangenschale...).

Man mischt alles sehr gut mit einem Löffel und schiebt den Kuchen für 45 Min. bis 1 Std. in den auf 180° vorgeheizten Ofen.

*Texte & Photos: Lucette Charmont*



## Christstollen

Eines der traditionellsten Weihnachtsgebäcke in Deutschland ist der Christstollen. Bereits seit dem Jahr 1400 wird er rechtzeitig vor dem Weihnachtsfest hergestellt, denn er muss mindestens 14 Tage nach dem Backen an einem kühlen Ort durchziehen. Da früher die Schlafzimmer ungeheizt waren, lagerte meine Mutter die fertigen Stollen - auf großen Tablett und mit Butterbrot-papier zugedeckt - auf dem Kleiderschrank. Heute empfiehlt sich die Lagerung in großen Blech-dosen an einem anderen ungeheizten Ort, allerdings nicht im Kühlschrank.

Die Form des Stollens sowie die weiße Farbe sollen das in Windeln gewickelte Jesuskind sy-molisieren.

### Zutaten (für 2 Stollen)

|       |                              |
|-------|------------------------------|
| 1 kg  | Weizenmehl                   |
| ½l    | lauwarme Vollmilch           |
| 2     | Würfel frische Hefe          |
| 20 g  | Vanillezucker                |
| 200 g | feinen Zucker (sucre poudre) |
| 1     | Prise Salz                   |
| 400 g | Butter                       |
| 2     | Eier                         |
| 400 g | Sultaninen                   |
| 5 cl  | Rum                          |



die geriebene Schale von je 1 unbehandelten Zitrone und Orange

|       |                                  |
|-------|----------------------------------|
| 150 g | Zitronat (fein gehackt)          |
| 150 g | Orangeat (fein gehackt)          |
| 100 g | geschälte, gemahlene Mandeln     |
| 100 g | geschälte, grob gehackte Mandeln |
| 1 TL  | Zimt                             |
| 1 TL  | Nelkenpulver                     |
| 1 TL  | geriebene Muskatnuss             |

zum Bestreichen

|       |                           |
|-------|---------------------------|
| 150 g | weiche Butter             |
| 150 g | Puderzucker (sucre glace) |

### am Vorabend

alle Zutaten über Nacht auf Zimmertemperatur bringen und die Sultaninen bis zum Morgen in dem Rum einweichen.

### Am Backtag

1. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine große Schüssel sieben und eine Mulde in die Mitte drücken
2. zerbröckelte Hefe in lauwarmer Milch auflösen und in die Mulde gießen
3. mit etwas Mehl bestäuben und die mit einem Tuch bedeckte Schüssel bei guter Raumtemperatur (ca. 21Grad) gehen lassen, bis sich Bläschen bilden (ca. 15-20 Min.) Schüssel nicht bewegen oder Zugluft aussetzen!
4. Butter schmelzen und abkühlen lassen, dann die Eier mit der Butter verrühren und in die Schüssel mit der gegangenen Masse gießen
5. Am besten mit der Hand (oder auch mit einem Holzlöffel, der Küchenmaschine oder einem Handmixer) Luft in den Teig schlagen, die Hefepilze brauchen viel Sauerstoff. Bei zu weichem Teig noch etwas Mehl, oder bei zu festem Teig noch etwas lauwarme Milch hinzufügen. Der Teig muss mindestens 10 Min. gründlich geknetet werden
6. Den Teig zum Aufgehen zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und zugedeckt bei Raumtemperatur mindestens 30 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen ca. verdoppelt hat.

Besonders feinporig wird der Teig, wenn man ihn danach nochmal kurz durchknetet und weitere 30 Min. zugedeckt gehen lässt.

7. Danach nacheinander die abgeriebene Zitronen- und Orangenschale, Zitronat und Orangetat, die gemahlenen und gehackten Mandeln, alle Gewürze und die eingeweichten Sultaninen einarbeiten. Teig gut kneten und weitere 30 Min gehen lassen
8. Den Teig in 2 Hälften teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 25 cm langen Laib formen. In der Mitte der Länge nach mit einem Nudelholz flachdrücken
9. eine Seite der Länge nach so auf die andere Längsseite klappen, dass die typische Stollenform entsteht
10. Mit dem 2. Teigstück wie in 8 – 9 beschrieben verfahren
11. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen, die beiden Stollen nebeneinander (etwas Abstand lassen) auf ein mit gefettetem Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einem Tuch bedecken und nochmals 15 Min. gehen lassen
12. dann in den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene setzen, die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und die Stollen ca. 55 – 60 Min. backen.
13. Nach dem Backen die noch warmen Stollen mit weicher Butter bestreichen bestreichen und sofort mit Puderzucker bestäuben

Guten Appetit

*Texte & Photos: Renate Griesse-Amon.*

### Weihnachtsrätsel Jeu des différences de Noël

Finde die 10 Unterschiede. / Trouvez les 10 différences.



© www.kinder-malvorlagen.com

## Stollen de Noël

L'un des gâteaux de Noël les plus traditionnels d'Allemagne est le Stollen de Noël. Depuis l'année 1400 déjà, il est fabriqué à temps pour la fête de Noël, car il doit reposer dans un endroit frais pendant au moins 14 jours après la cuisson. Comme les chambres à coucher n'étaient autrefois pas chauffées, ma mère stockait les Stollen sur de grands plateaux recouverts de papier sulfurisé sur l'armoire.

Aujourd'hui, il est recommandé de les conserver dans de grandes boîtes en fer blanc dans un autre endroit non chauffé, mais pas au réfrigérateur.

La forme du Stollen ainsi que sa couleur blanche sont censées symboliser l'enfant Jésus enveloppé dans des langes.

### Ingrédients (pour 2 Stollen)

- 1 kg de farine de blé
- ½ l de lait entier tiède
- 2 cubes de levure fraîche
- 20 g Sucre vanillé
- 200 g de sucre poudre
- 1 pincée de sel
- 400 g de beurre
- 2 œufs
- 400 g de raisins secs
- 5 cl de rhum

le zeste râpé d'un citron et d'une orange non traités

- 150 g de citron confit (finement haché)
- 150 g d'orange confite (finement hachée)
- 100 g d'amandes émondées et moulues
- 100 g d'amandes pelées et grossièrement hachées
- 1 cuillère à café de cannelle,
- 1 cuillère à café de clous de girofle en poudre et
- 1 cuillère à café de noix de muscade râpée

pour badigeonner

- 150 g de beurre mou
- 150 g de sucre en poudre (sucre glace)



### la veille

Laisser tous les ingrédients à température ambiante pendant la nuit et faire tremper les raisins secs dans le rhum jusqu'au matin.

### Le jour de la pâtisserie

1. Tamiser la farine, le sucre, le sucre vanillé et le sel dans un grand saladier et faire un puits au milieu
2. Dissoudre la levure émiettée dans le lait tiède et la verser dans le puits
3. Saupoudrer d'un peu de farine et laisser lever dans le saladier recouvert d'un torchon à bonne température ambiante (env. 21 degrés) jusqu'à ce que des bulles se forment (env. 15-20 min.) Ne pas bouger le saladier ni l'exposer aux courants d'air !
4. faire fondre le beurre et le laisser refroidir, puis mélanger les œufs avec le beurre et verser le tout dans le saladier contenant la pâte levée.
5. Il est préférable de battre la pâte avec la main (ou aussi avec une cuillère en bois, le robot ménager ou un batteur électrique) pour y introduire de l'air, les champignons de la levure ont besoin de beaucoup d'oxygène. Si la pâte est trop molle, ajouter encore un peu de farine, ou si elle est trop ferme, un peu de lait tiède. La pâte doit être soigneusement pétrie pendant au moins 10 minutes.
6. Former une boule de pâte pour la faire lever, la saupoudrer de farine et la laisser lever à couvert à température ambiante pendant au moins 30 minutes, jusqu'à ce qu'elle ait environ doublé de volume.

La pâte sera particulièrement fine si on la pétrit ensuite brièvement et si on la laisse lever à couvert pendant 30 minutes supplémentaires.

7. Incorporer ensuite successivement les zestes de citron et d'orange râpés, le citron confit et l'orange confite, les amandes moulues et hachées, toutes les épices et les raisins secs trempés. Bien pétrir la pâte et la laisser lever encore 30 minutes.
8. Diviser la pâte en deux et former une miche d'environ 25 cm de long sur un plan de travail fariné. Aplatir au milieu dans le sens de la longueur avec un rouleau à pâtisserie
9. Rabattre un côté dans le sens de la longueur sur l'autre côté long de manière à obtenir la forme typique d'un Stollen
10. Procéder avec le deuxième morceau de pâte comme décrit en 8 - 9
11. Préchauffer le four à 250 degrés, poser les deux Stollen l'un à côté de l'autre (en laissant un peu d'espace) sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé graissé, couvrir d'un torchon et laisser lever encore une fois pendant 15 minutes
12. Placez ensuite les Stollen au milieu du four préchauffé, réduisez la température à 180 degrés et faites cuire les Stollen pendant environ 55 à 60 minutes.
13. Après la cuisson, badigeonner les Stollen encore chauds de beurre mou et les saupoudrer immédiatement de sucre glace

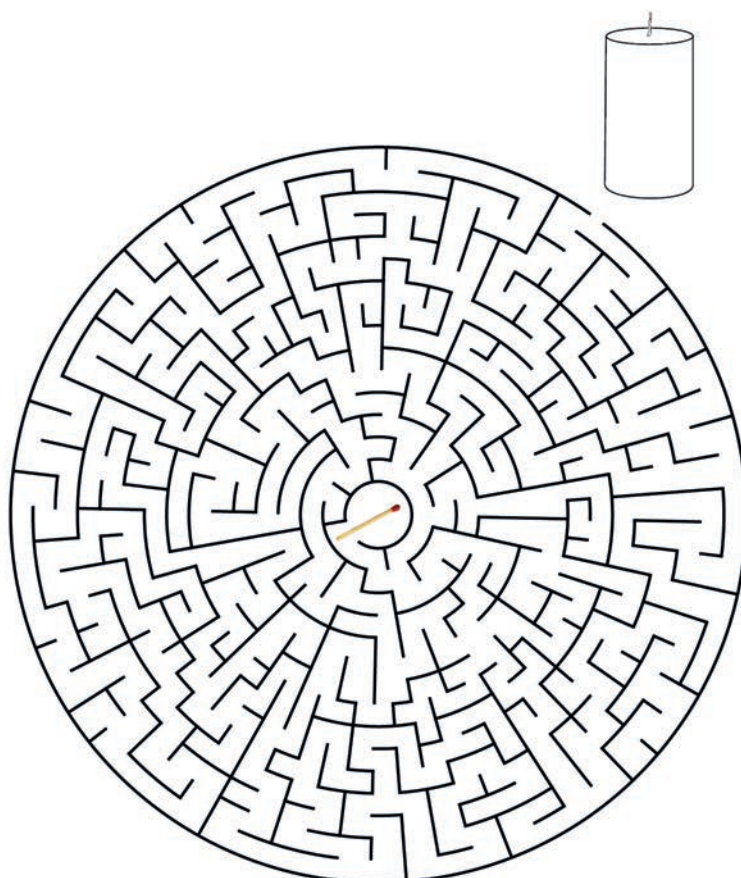
Bon appétit

*Texte: Renate Griesse-Amon*

*Photos: creativecommons\_org.*

## Weihnachtslabyrinth / Labyrinth de Noël

Nimm das Streichholz und zünde die Kerze an.  
Prenez l'allumette et allumez la bougie.



## Quand le Morvan chauffait Paris...

\*\*\*\*\*

Au Moyen-Age, Paris avait grand besoin de bois, notamment pour le chauffage et la construction...

En 1547, Charles Leconte, maître d'œuvre de la charpenterie de l'Hôtel de Ville de Paris et nivernais d'origine, pensa à acheminer les bois de chauffage du Morvan par flottage sur la Cure et sur l'Yonne. C'est en 1549, avec Jehan Rouvet, riche marchand de bois de la capitale, que l'on organisa d'une façon pratique ce qui fut jusqu'en 1923 « le flottage des bois ».

Le bois coupé dans les forêts du Morvan était débité en bûches de 3 pieds (1,14 m) à 8 pieds (2,60 m). Des marchands, la plupart de la capitale, venaient acheter les bois, surtout le chêne et le bouleau.

Les bûches étaient marquées d'une marque particulière à chaque acheteur : lettres, cœurs, carrés... et transportées dans des chars à bœufs jusqu'aux rives de la haute Cure puis mises à l'eau vers le 15 novembre.

Pour permettre un bon départ, les meneurs d'eau, enfoncés dans l'eau jusqu'aux genoux, débloquaient à l'aide d'un picot à long manche les bûches coincées entre les pierres ou les racines.

Entre 1855 et 1858 fut construit à proximité des sources de la Cure le barrage des Settons. C'est un ouvrage de 271 m de long et 21 m de haut, couvrant 360 ha et pouvant contenir 24 millions de m<sup>3</sup> d'eau pour réguler le cours de la Cure et faciliter le flottage.

Jusqu'en 1880, le bois partait pour Paris par trains de bois, des radeaux de 70 m de long guidés par quatre hommes. Le voyage mettait quatre jours à partir du port de Vermenton (Yonne) pour atteindre la capitale.

La Première Guerre mondiale, faute de bras, puisque tous les hommes valides étaient mobilisés, la concurrence du charbon utilisé pour le chauffage ainsi que de nouveaux moyens de transport, le train notamment, mirent fin à cette activité.

*Texte: Jean-Louis Barra*



*Un train de bois.  
Source site « Patrimoine du Morvan »*

*Ein Floß-Verband aus Holz.  
Quelle Website "Kulturerbe des Morvan"*

## Als der Morvan Paris aufheizte ...

\*\*\*\*\* \*\*\*\*\* \*\*\*\*\* \*\*\*\*\* \*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

Im Mittelalter hatte Paris einen großen Bedarf an Holz, vor allem zum Heizen und Bauen...

Im Jahr 1547 dachte Charles Leconte, Baumeister der Zimmerei des Pariser Rathauses und gebürtiger Nivernais, daran, Brennholz aus dem Morvan auf den Flüssen Cure und Yonne zu flößen. Im Jahr 1549 organisierte Jehan Rouvet, ein reicher Holzhändler aus der Hauptstadt, auf praktische Weise die Flößerei, die bis 1923 als "Flößerei der Hölzer" bezeichnet wurde.

Das in den Wäldern des Morvan geschlagene Holz wurde zu Scheiten von 3 Fuß (1,14 m) bis 8 Fuß (2,60 m) zugeschnitten. Händler, die meisten aus der Hauptstadt, kamen, um das Holz, vor allem Eiche und Birke, zu kaufen.

Die Scheite wurden für jeden Käufer mit einem besonderen Zeichen versehen: Buchstaben, Herzen, Quadrate... und in Ochsenkarren an die Ufer der oberen Cure transportiert und dann um den 15. November zu Wasser gelassen.

Um einen guten Start zu ermöglichen, lösten die Wassertreiber, die bis zu den Knien im Wasser standen, mit einem Pickel mit langem Stiel die zwischen Steinen oder Wurzeln eingeklemmten Holzscheite.

Zwischen 1855 und 1858 wurde in der Nähe der Quellen der Cure der Staudamm von Settons errichtet. Es ist ein 271 m langes und 21 m hohes Bauwerk mit einer Fläche von 360 ha, das 24 Millionen m<sup>3</sup> Wasser fassen kann, um den Lauf der Cure zu regulieren und das Flößen zu erleichtern.

Bis 1880 ging das Holz mit Holzzügen nach Paris, 70 m langen Flößen, die von vier Männern gelenkt wurden. Die Reise dauerte vom Hafen Vermenton (Yonne) aus vier Tage bis in die Hauptstadt.

Der Erste Weltkrieg, der Mangel an Arbeitskräften, da alle gesunden Männer mobilisiert wurden, die Konkurrenz durch Kohle, die zum Heizen verwendet wurde, sowie neue Transportmittel, insbesondere der Zug, setzten dieser Aktivität ein Ende.

*Text: Jean-Louis Barra*



*Transport du bois par des chars à bœufs.  
Source site « Patrimoine du Morvan »*

*Transport des Holzes mit Ochsenkarren.  
Quelle Website "Kulturerbe des Morvan"*

## « TARTE A LA CITROUILLE »

\*\*\*\*\*

### Ingrédients :

- 1/2 pincée de sel
- 2 oeufs
- 10 cl d'huile végétale (sésame ou olive, par exemple)
- 100 g de noisettes réduites en poudre au mixeur, ou bien de la poudre de noisettes
- 1.5 c.à.c de cannelle
- 1/2 c.à.c de gingembre
- 90 g de sucre roux
- 175 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 1/2 c.à.c de bicarbonate
- 200 g de potimarron ou de courge, sans la peau, cuit(e) et réduit(e) en purée
- 1 c.à.c de rhum

### Recette :

#### Étape 1

Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5).

#### Étape 2

Mélanger au batteur les différents ingrédients (dans l'ordre), en mélangeant bien à chaque fois.

#### Étape 3

Verser dans deux moules à cake, recouverts de papier cuisson.

#### Étape 4

Enfourner pour 1 h 10 environ.

#### Étape 5

Laisser refroidir sur une grille.



Texte & Photos:  
Manuelle Koerper-Berger

## « KÜRBISKUCHEN »

\*\*\*\*\*

### Zutaten :

- ½ Prise Salz
- 2 Eier
- 10 cl Pflanzenöl (z. B. Sesam oder Olive)
- 100 g Haselnüsse, die im Mixer zu Pulver gemahlen wurden, oder Haselnusspulver.
- 1,5 TL Zimt
- ½ TL Ingwer
- 90 g brauner Zucker
- 175 g Mehl
- ½ Päckchen Hefe
- ½ TL Natron
- 200 g Kürbis, ohne Schale, gekocht und püriert.
- 1 TL Rum

### Rezept :

#### **Schritt 1**

Heizen Sie den Backofen auf 150 °C (Thermostat 5) vor.

#### **Schritt 2**

Die verschiedenen Zutaten (in der angegebenen Reihenfolge) mit dem Mixer verrühren und dabei jedes Mal gut durchmischen.

#### **Schritt 3**

In zwei mit Backpapier ausgelegte Backformen geben.

#### **Schritt 4**

Für etwa 1 Stunde und 10 Minuten in den Ofen schieben.

#### **Schritt 5**

Auf einem Gitter abkühlen lassen.



*Text & Photos:  
Manuelle Koerper-Berger*

## Adventsfenster 2022 im Altenheim

In der Adventszeit ist es vielerorts eine schöne Tradition, gut einsehbare Fenster besonders zu schmücken. Diese erfreuen die Mitmenschen durch ihre Vielfalt. Manchmal werden zu bestimmten Zeiten auch Gedichte vorgetragen, Lieder gesungen, Getränke wie Glühwein und Plätzchen gereicht.



Auch in Emmelshausen beteiligen sich viele Familien, Gruppen und Vereine an dieser Aktion.

Bei einer Vorstandssitzung des Partnerschaftsvereins Emmelshausen-Luzy entstand die Idee, dass unser Partnerschaftsverein ebenfalls ein Adventsfenster mitgestalten könnte.

Der Eingangsbereich des Alten- und Pflegeheims, in dem Traudi Surmann nun lebt, bot sich dafür an.



Gemeinsam mit der dortigen Leitung wurde geplant, organisiert und vorbereitet. In mehreren Bastelstunden sollten zusammen mit den Bewohnern die einzelnen Elemente erstellt werden.

Aber leider machte CORONA dies unmöglich. Zu viele Mitbewohner und Pflegekräfte erkrankten. Deshalb wurden die weiteren Vorbereitungen zu Hause, in Kleinstgruppen oder in den Einzelzimmern erledigt. Trotzdem entstand ein schönes Gesamtbild.

Umgesetzt wurde auch die Idee, an den Weihnachtsbaum neben dem Eingang Wünsche, Sprüche und Erinnerungen der Bewohner des Altenheims zu hängen. Diese können von den Passanten gelesen werden.



*Text und Photos: Rosemarie Kraus*

## Fenêtre de l'Avent 2022 à la maison de retraite

Pendant la période de l'Avent, c'est une tradition dans de nombreux endroits de décorer particulièrement des fenêtres bien visibles. Elles réjouissent l'entourage par leur diversité. Parfois, des poèmes sont récités, des chansons sont chantées, des boissons comme du vin chaud et des biscuits sont servis.

A Emmelshausen aussi, de nombreuses familles, groupes et associations participent à l'action.

Lors d'une réunion du conseil d'administration de l'association de jumelage Emmelshausen-Luzy l'idée est née que notre association de jumelage pourrait également participer à la création d'une fenêtre de l'Avent.

Le hall d'entrée de la maison de retraite et de soins, dans laquelle Traudi Surmann vit désormais, s'y prêtait bien.



L'idée d'accrocher au sapin de Noël, près de l'entrée, des vœux, des dictons et des souvenirs des résidents de la maison de retraite a également été mise en œuvre. Ils peuvent être lus par les passants.

Texte und Photos: Rosemarie Kraus

Le projet a été planifié, organisé et préparé en collaboration avec la direction de l'établissement. Les différents éléments devaient être créés avec les résidents au cours de plusieurs heures de bricolage.

Malheureusement, CORONA a rendu cela impossible. Trop de colocataires et de soignants sont tombés malades.

C'est pourquoi la suite des préparatifs s'est faite à la maison, en petits groupes ou dans les chambres individuelles. Malgré tout, un beau tableau d'ensemble a vu le jour.



## ... à la fin de l'année

A l'approche de la fin de l'année, nous tenons encore à vous remercier. Chacun à sa façon, vous avez contribué à maintenir le contact entre nos deux associations. Ceci dans le contexte difficile de l'épidémie.

Les deux bureaux ont pu se retrouver, pour la première fois depuis 2019, au mois de septembre dernier à Belfort. Ce fut l'occasion de constater que notre amitié est toujours aussi grande.

En 2023, nos activités doivent reprendre un cours normal avec, en particulier, une rencontre très importante à Emmelshausen au mois de mai. Nous en reparlerons bientôt.

Et puis, en cette période troublée par la guerre en Ukraine et ses conséquences, affirmons bien haut notre attachement à notre Europe, à la paix et à l'amitié entre les peuples.

*Joyeux Noël et bonne année à tous.*

---

## ... zum Jahresende

Da sich das Jahr dem Ende zuneigt, möchten wir uns noch einmal bei Ihnen bedanken. Jeder von Ihnen hat auf seine Weise dazu beigetragen, den Kontakt zwischen unseren beiden Vereinen aufrechtzuerhalten. Dies geschah in dem schwierigen Kontext der Epidemie.

Die beiden Vorstände konnten sich zum ersten Mal seit 2019 im September in Belfort treffen. Dies war eine gute Gelegenheit, um festzustellen, dass unsere Freundschaft immer noch sehr groß ist.

Im Jahr 2023 sollen unsere Aktivitäten wieder einen normalen Verlauf nehmen, insbesondere mit einem sehr wichtigen Treffen in Emmelshausen im Mai. Wir werden bald mehr darüber berichten.

Außerdem sollten wir in dieser durch den Krieg in der Ukraine und seine Folgen beunruhigten Zeit unsere Verbundenheit mit unserem Europa, dem Frieden und der Freundschaft zwischen den Völkern lautstark bekräftigen.

*Frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr für alle.*



---

### 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](mailto:luzy.emmelshausen@gmail.com)