



Lettre mensuelle du Cercle de Généalogie de Schirrhein-Schirrhoffen Novembre 2016

N° 66

**Chers membres actifs et de soutien du Cercle de Généalogie
de
Schirrhein-Schirrhoffen.**

*"Une seule parole qui fait du bien est meilleure que
cent mille discours qui ne servent à rien"*

Bouddha, chef spirituel népalais, VIème-Vème S. avant J.C.

%%%%%%%%

COURS DE PALEOGRAPHIE

En septembre je vous avais fait part de la reprise des cours de Paléographie.

Notre amie Annie Steinbach nous a prêté un petit livret que sa grand-mère avait écrit lors de ses cours chez les sœurs à Siersthal en Lorraine. Une très belle écriture en gothique que nos lecteurs ont découvert, ainsi que M. Woelffel, notre formateur et voici ce qu'il a écrit à ce sujet

Poussé par la curiosité, rentré jeudi soir, j'ai feuilleté aussitôt le « Kochbuch » que nous a fait parvenir Mme Steinbach par l'intermédiaire de Bernadette. Après quelques pages une forte émotion m'a envahi, ces recettes anciennes réveillant les souvenirs de mon enfance, de l'ensemble de mes sens. Dès le lendemain, dans la foulée, j'ai scanné, copié, arrangé, enregistré plusieurs dizaines de pages. Coïncés entre nos deux voisins de part et d'autre du Rhin, nous avons su conserver les délices gastronomiques de l'un et de l'autre tout en ignorant l'insipide et le fade. Mais la vie trépidante de l'époque moderne, son rythme effréné, le défaut de patience et de temps ont eu raison de la transmission des bonnes vieilles recettes de nos aïeux. Royco, Maggi, Knorr et d'autres encore ont pris la place des bons potages de légumes frais qui mijotaient une grande partie de la matinée sur un coin de la cuisinière et embaumaient nos pièces de leur fumet délicat ; désormais la cocotte-minute trône sur la plaque vitrocéramique, ou à induction ; le micro-onde réchauffe en un clin d'œil le plat cuisiné préparé sous vide de chez Findus, Bonduelle, William Saurin ou bien d'autres ; Fast food, panini, hot dog et autres hamburgers sont avalés au lance pierre sur un banc public ou devant une vitrine de mode ; le bain d'huile avec son panier en fer tressé est jeté aux oubliettes il y a belle lurette.

Avec nostalgie et émotion je revois ma grand'mère son « schurtz » noué autour de la taille, le « kochleffel » dans la main, touillant dans telle casserole, tournant dans telle marmite ou raclant le fond de telle autre poêle. Je vois encore les « gfelte diwle » dont les plastrons suintaient des perles de graisse, alignés dans la marmite en fonte. Les « dampfnuddle » ou « krumbeerenuddle » taillées en mënnele qui dansaient dans l'huile bouillante et qui faisaient grésiller leur manteau de bulles incandescentes. Je me vois guetter la remontée à la surface de l'eau bouillante les « krumbeere köjele » comme de petits scaphandres avides de happer une bouffée d'air frais ; les « Schniderspättle » étalés sur un lit d'oignons blondis inondés de crème fraîche et couronnés de croûtons brunis et croustillants ; le « seujkäs » renversé sur l'assiette et qui frémissait lorsque je le touchais du doigt. Bien d'autres images défilaient devant mes yeux, bien d'autres saveurs chatouillaient mes papilles, bien d'autres goûts caressaient mes narines, et bien d'autres sons familiers dans la cuisine d'antant, mais oubliés de nos jours, chantaient à mes oreilles.

Tous ces souvenirs je me sens appelé à les partager, à les faire partager avec vous.

Ainsi pour nous souvenir de ces trésors enfouis au fond de nous-mêmes et pour donner un peu de couleur et un peu d'animation à nos soirées, comme pour sortir un peu de la routine, j'ai pensé faire lire une ou deux de ces recettes, ce qui permettra à chacun d'évoquer ses souvenirs, ses expériences, ses réflexions, des comparaisons....

Ces recettes, je ne vous en ferai pas parvenir la transcription. J'ai pensé que l'un d'entre vous s'en chargera à tour de rôle. Ce qui je pense ne sera qu'à l'avantage de notre cohésion.

J'attends vos impressions et remarques

Et une première recette que Malou a déchiffrée.

KARTOFFELKLÖSSE

Die Kartoffeln werden am Tag zuvor gewaschen, gekocht und geschält. Den nächsten Tag werden sie gerieben und mit 4-5 Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuss feingeschnittener, gedämpfter Zwiebel und Petersilie dem nötigen Mehl oder Weckmehl zu einem Teig gearbeitet. Dann formt man runde Kugeln daraus, in die man in Butter geröstete Weckwürfel gibt.

Man kann auch letztere gleich in den Teig nehmen. Die Klöße werden ungefähr 8-10 Minuten gekocht und in Butter geröstetem Weckmehl abgeschmälzt.

%% %% %

Visite de représentant de la famille SHEETER de l'Ohio et du Texas.



En visite chez Jean et Angélique SCHITTER de lointains cousins, Hilary Herman SHEETER, 86 ans de Hudson dans l'Ohio et son neveu Robert Daniel SHEETER, 63 ans de La Marque au Texas sont à mon invitation venus chez-moi dimanche matin pour voir les données que nous avons sur leur famille. Avec l'aide de Richard Metzler, pour la traduction, nous avons pu remonter vers leurs ancêtres originaires de Schirrhein.

Leur ancêtre, Ignace SCHITTER, né le 20 juin 1856 à Schirrhein est parti en 1875 en Amérique où il s'est marié avec Maria-Elizabeth BRICKNER, née le 12 août 1856 à Seneca County dans l'Ohio de parents originaires de Bavière et de Hesse.

Dix enfants sont nés de leur union. Le fils de l'aînée des filles, Louis Andrew Wolpert, capitaine dans l'armée américaine pendant la deuxième guerre mondiale et engagé dans la délivrance de notre région, a reconnu "Schirrhein".

Le temps... une heure, a été trop court pour approfondir l'ensemble de l'histoire. Il faut que je me rende chez Mme Angélique Schitter pour en savoir un peu plus. Elle était déjà en Amérique chez eux.



%% %%

ASSEMBLEE GENERALE 2016



Photo de 2015

Le 5 novembre 2016, à 17h à la mairie de Schirrhein aura lieu notre A.G. 2016.

L'A.G. est toujours un moment important pour une association et pas seulement pour les obligations légales, mais aussi le moment de faire le point entre les membres :

- donner les orientations générales
- dire ce qui ne va pas,
- mais aussi ce qui marche.
- prendre des responsabilités
- s'investir à fond.

Il faut aussi que du sang neuf renouvelle nos associations

Même loin, vous pouvez y participer par l'intermédiaire de "Skype" Il vous est possible d'intervenir pour un moment ou pendant la durée totale. Pour une bonne organisation, je vous prie de me contacter afin de définir les modalités pratiques.

Je vous invite tous à répondre à la convocation que notre secrétaire vous a envoyée par courrier ou par courriel

%%%%%

Monique ECKERT et Robert MULLER.