



Edito – HistOgram numéro 50 !

Voilà déjà 4 années que nous poursuivons ce qui n'était, en novembre 2020, qu'une sorte de « Schnàpsidee », une idée folle de réaliser une petite publication à l'attention de nos membres et sympathisants durant les mesures de confinement de la COVID. Il s'agissait alors de préserver la dynamique de notre association, de rester en veille et en éveil, de garder le contact avec le village, malgré les difficultés de se rencontrer. Nous sommes fiers de vous livrer ce n° 50 pour accompagner vos loisirs ou rêveries de cette fin d'année. Une fois n'est pas coutume, il vous offre 9 pages de lecture !

Noël, c'est la Paix !

Nous voici entrés dans cette période de l'Avent chrétien dont les qualificatifs sont paix, lumière, naissance.

Mais comment parler de paix, lumière, naissance quand partout menacent les extrémismes, quand la guerre sévit dans de nombreuses régions du globe ?

Quand d'innombrables enfants ne goûteront pas à l'orange de Noël, friandise tant attendue par nos aïeux, n'auront pas de toit pour s'abriter du froid, de la neige, de la pluie, et n'auront parfois plus les bras de leur mère ou de leur père pour se blottir.



80 ans après les horreurs de la dernière guerre mondiale, 110 ans après le déclenchement de la précédente, la folie des hommes n'a pas changé, le monde est toujours autant gangrené par les fanatismes religieux ou les nationalismes aveugles, avec en toile de fond d'infâmes profiteurs multimilliardaires qui les instrumentalisent et distillent leur poison dans la conscience des populations via les réseaux dits « sociaux » ou par le discours débridé de politiciens populistes.

Les démocraties qui ont vaincu le nazisme en 1944-45 vacillent. Elles pourraient n'être que des malades en rémission. La paix n'est plus un acquis en Europe, elle ne l'a jamais été dans de nombreuses régions du globe.



Dans l'histoire de notre Alsace, « Christkindla » et « Père Noël » sont deux versions irréconciliables d'une tradition qui est devenue surtout un grand moment de consumérisme et de folklore commercial. Le sens de notre Noël d'Alsace s'est évaporé.

Il nous faut nous battre pour que nos enfants et nos petits-enfants puissent continuer à vivre la tradition de Noël, à goûter à l'orange de Noël, dans le respect des croyances de chacun, sans prosélytisme religieux mais dans sa juste acception universelle de la Paix.

Nous essayons d'y contribuer par notre engagement à transmettre inlassablement l'Histoire et nous continuons d'y croire. Mais il faut aussi que tout le monde s'y mette !

Bonnes fêtes à tous ! Güata Wianachta !

Marie-Christine et le comité de rédaction.

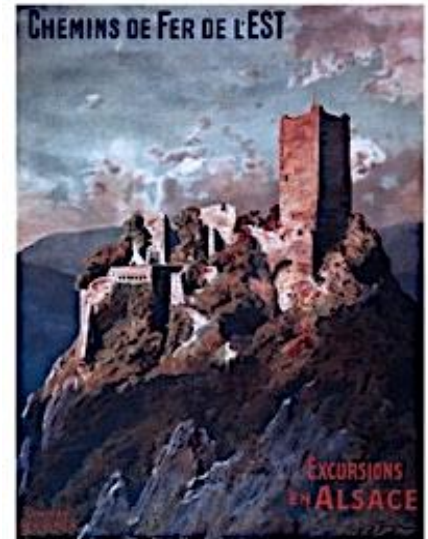
La ligne de chemin de fer Strasbourg-Paris

Nicolas Koechlin et ses associés, déjà grandement engagés dans les lignes Mulhouse-Thann et Strasbourg-Bâle (voir HistOgram 48 et 49) n'ont pas pris part au projet de ligne de chemin de fer entre Paris et Strasbourg.

Il aura fallu près de 20 ans, de 1826 à 1845, pour que l'idée se concrétise. Le Roi Louis-Philippe signe l'ordonnance du 27 novembre 1845 qui approuve la concession et la construction de la ligne à Messieurs Despans de Cubières, de Pellapra, de Ferrari et Blacque-Belair. Le 17 décembre 1845, une seconde ordonnance royale valide le transfert de la concession à la Compagnie du Chemin de Fer de Paris à Strasbourg.

Fin 1853, en raison de leurs difficultés financières, les compagnies de Nicolas Koechlin fusionnent avec cette dernière qui devient la Compagnie du Chemin de Fer de l'Est, selon la volonté de Napoléon III de regrouper les nombreuses compagnies existantes.

La construction de cette ligne de chemin de fer de 502 km entre la gare de Paris-Est et celle de Strasbourg-Ville est un chantier de grande ampleur, ce qui explique une mise en service par étapes entre 1849 et 1852. Les trains traversent 12 tunnels (longueur cumulée de 8,455 km) et franchissent de nombreux ponts le long d'un parcours passant, entre autres, par Reims, Toul, Nancy, Sarrebourg et Saverne.



Gare de l'Est, ouverte en 1849



Marque du « km 0 » dans le hall « Alsace » de la Gare de l'Est

Le 18 juillet 1852 à Hochfelden, le Prince Louis-Napoléon Bonaparte (futur Napoléon III) inaugure la ligne Paris-Strasbourg. Le trajet durait alors un peu plus de 13 heures.

Dès le début, la ligne Strasbourg-Paris joue un rôle important dans le transport des émigrants vers Le Havre, où ils embarquent vers les Amériques. Ils sont plus de 70 000 au départ de Strasbourg en 3 ans, de 1851 à 1853. En 1854, une lettre adressée à la *Compagnie de Rouen, Havre et Dieppe* notifie les modalités et les prix de transport des émigrants : ils voyageront en voitures de 3^{ème} classe avec 100 kg de bagages gratuits. Des réductions de prix sont accordées aux enfants suivant des tranches d'âge. Le rôle de l'agent général est défini : l'établissement de bureaux (agences locales) sera à sa charge et il aura droit à 2 frs 50 par émigrant selon des conditions bien établies.

Après le rattachement à l'Empire allemand de l'Alsace-Moselle en 1871, la section correspondante de la ligne passe sous contrôle de l'administration germanique qui impose ses standards techniques, dont la circulation à droite. Celle-ci est maintenue lors du retour à la France en 1918.

Un « saut de mouton » de changement de côté de circulation est situé au km 426,629 sur le territoire des communes de Xouaxange et d'Imling, peu avant Sarrebourg en Moselle.

Les châteaux de notre région. Épisode n°3 : le château disparu de Richwiller (Jean-Marie Nick)

Ils sont nombreux les bans communaux d'Alsace à avoir hébergé un château, voire plusieurs (sept à Soultzmat-Wintzfelden, par exemple !). Ces châteaux étaient d'une architecture variée : des mottes castrales (tours et habitats sur tertres artificiels), des "Wasserburgen" (châteaux entourés de fossés remplis d'eau appelés douves vives), des citadelles (châteaux faisant partie des défenses d'une ville fortifiée), des manoirs fortifiés, des maisons fortes... Entre l'an 1000 et la fin du Moyen Âge, il en existait plus de 550 entre Vosges et Rhin : 1/3 en montagne et 2/3 en plaine ! Parfois certains de ces châteaux ont entièrement disparu, mais ont tout de même laissé des traces sur les cadastres des tout derniers siècles.



Ainsi, on repère à Richwiller le lieudit "Schlossmatten", ou encore la rue du Château, situés tous deux à l'est du village, c'est-à-dire au nord-ouest de Pfastatt. Ils témoignent de l'existence, à l'écart du ban communal, d'un château qui a disparu durant ou après la Révolution, à une date inconnue.

Ci-contre, le château de Richwiller au début du 18^e siècle sur un plan de la région de Mulhouse, d'après Jean Zetter (photo Fred Hurst, musée historique de Mulhouse).

Au Moyen Âge, Richwiller dépendait de la seigneurie d'Altkirch, aux mains des Habsbourg à partir de 1324, après le mariage de Jeanne de Ferrette avec Albert II de Habsbourg, dit le Sage. Les dictionnaires spécialisés

ignorent généralement l'histoire de ce château de plaine qui ne semble cité qu'en 1351. Il est aux mains des nobles de Hus (Haus), vassaux des Habsbourg, jusqu'en 1539.

Puis y sont successivement inféodés les von Brunighoffen (1539-1555), les Waldner von Freundstein (1555-1599), les von Pistorius (1600-1662), les von Manicor (1600-1662), les de Colbert (1662-1665), les de Diesbach (1665-1680), les de Reinach (1681-1696), les du Blé d'Huxelles (1696-1730) et les de Bergeret jusqu'en 1789. Les armoiries de ces derniers sont devenues celles du village.

D'après l'inventaire établi en 1984 par Michèle Bardoul (voir les "Notices du patrimoine de la Région Alsace"), ce château fut en son temps une "Wasserburg" qui figure d'ailleurs sur certaines anciennes cartes.



Le château de Richwiller par l'historien local Amédée Egler.



Le château de Richwiller et son moulin, aquarelle de Michèle Schweitzer

D'après les rares illustrations en possession des historiens, le site, de plan apparemment carré, hébergeait un bâtiment en "U", entouré d'eau et ouvert vers le sud. Il semble avoir été équipé de deux tours aux angles nord-est et nord-ouest de l'édifice. Le château était voisin du moulin et ses douves peut-être alimentées par le Dollerbæchlein ou le Hagenbach.

L'Alsace sous Louis XV : une paix relative !

De la Guerre de 30 ans (1618-1648) aux campagnes militaires de Louis XIV, l'Alsace a vécu une succession ininterrompue d'événements guerriers jusqu'à la fin du règne du Roi-Soleil.

Son annexion progressive par la Couronne devait préfigurer une période de paix. Paix relative, car plusieurs conflits se sont succédé sous Louis XV, même s'ils ont été beaucoup moins dévastateurs pour notre région.

Nous en évoquons deux ci-dessous, avec en sus l'invasion des Pandours en Basse-Alsace.

Un autre, celui de la Guerre de Sept Ans vous sera livré dans le prochain HistOgram.

La guerre de succession de Pologne (1734-1735)

A la mort en février 1733 du roi de Pologne, l'Électeur de Saxe Auguste II dit le Fort, Stanislas Leszczyński tente de reprendre le trône, mais son rival Auguste III, soutenu par la Russie, s'en empare. Lors du siège de Dantzig par l'armée russe en 1734, Stanislas doit fuir.

Louis XV déclare la guerre à l'Autriche pour porter secours à son beau-père Stanislas. Les hostilités durent 17 mois, de février 1734 à octobre 1735, et sur 3 fronts : en Allemagne, en Pologne et en Italie. La Paix de Vienne (1738) met un terme au conflit. Il en résulte que le duché de Lorraine passe de l'Empire à Stanislas Leszczyński, qui devient duc de Lorraine.



Le siège de Dantzig-1734

A sa mort, il sera acquis par la Couronne de France.

Cette guerre n'affecte l'Alsace que par le passage des troupes, mais pour une fois sans semer le désarroi.

La guerre de succession d'Autriche (1740-1748)



Un nouveau conflit se profile peu après : la guerre de succession d'Autriche. Après la mort de l'empereur Charles VI, Louis XV s'allie avec la Prusse et la Bavière pour combattre les Autrichiens et leurs alliés.

En 1742, Charles de Lorraine, maréchal d'Autriche et gouverneur des Pays Bas autrichiens, passe le Rhin, conquiert l'Alsace et atteint la Lorraine, mais il ne peut pousser son armée plus loin : l'impératrice Marie-Thérèse II (1717-1780) (tableau ci-contre), le rappelle sur le front de Bohême où il est battu par les Prussiens.

L'invasion des Pandours (été 1744)

En juillet 1744, les Pandours du baron de Trenck franchissent le Rhin et sèment la terreur en Basse-Alsace. D'origine ancienne dans les régions d'Europe centrale vassales de l'empire ottoman, les Pandours sont devenus des unités auxiliaires mobiles de cavalerie ou d'infanterie au service des armées de l'Empire des Habsbourg. Ils sont redoutés pour leur sauvagerie. Ils sont finalement refoulés outre-Rhin par les troupes françaises mais leur incursion a ravivé la mémoire de pénibles moments : ceux des Suédois de la Guerre de Trente ans.

Le terme de « Pandur » a été repris dans la langue allemande pour désigner par « Pandore » un être ou un soldat brutal. En Autriche, il a donné son nom à un véhicule de combat. La langue française en a retenu le terme de pandore pour désigner un gendarme.



Pandours croates de l'impératrice Marie-Thérèse d'Autriche-1742

Le baba au rhum : histoire d'un dessert mythique lié à l'union de Louis XV avec Marie Leszczynska.

Le baba au rhum aurait officiellement été inventé pendant la première moitié du XVIII^{ème} siècle, lorsque Stanislas Leszczynski, roi de Pologne, en exil en Alsace-Lorraine découvre le kougelhopf.

Le trouvant trop sec (les mauvaises langues le disent complètement édenté), il le trempe dans du vin de Tokay. Son chef pâtissier, Nicolas Stohrer, qui l'avait suivi dans son déplacement, trouve une solution au problème en lui préparant un sirop alcoolisé pour arroser ce gâteau.

La légende veut que Stanislas, qui avait lu l'histoire d'Ali Baba, ait donné le nom de son personnage préféré à son gâteau.



Cependant il est plus probable que l'origine du baba au rhum soit une recette polonaise, le baba ou babka (signifiant « grand-mère » ou « petite grand-mère ») étant de même forme mais plus grand.



Lorsqu'en 1725, Marie Leszczynska, devenue reine de France, arrive à Versailles, elle est accompagnée de Nicolas Stohrer. Après avoir rencontré un vif succès à la Cour, celui-ci ouvre en 1730 une pâtisserie au 51, rue de Montorgueil à Paris. Son établissement existe toujours et continue de proposer sa spécialité : l'Ali Baba. Il est classé monument historique (photo ci-contre).

Au XIX^e siècle, la recette a été affinée, le gâteau est imbibé avec un sirop de sucre mélangé à du rhum, devenu l'alcool de prédilection notamment auprès des classes aisées. Les frères Julien, pâtissiers renommés à Paris, lui donnent la forme circulaire que nous lui connaissons aujourd'hui.

Toujours au XIX^e siècle, les Français occupent Naples. Le baba devient le gâteau favori des Napolitains, qui le nomment « *babà* ». Il est imbibé de rhum ou de liqueur de limoncello (écorce de citron), se déguste seul ou accompagné de glace à la vanille. En Campanie, il bénéficie d'une appellation au titre des « produits agroalimentaires traditionnels » italiens.

La véritable recette du Baba Stanislas

Pour la confection des babas, prendre de la pâte à brioche ou à kougelhopf. Ajouter un peu de sucre, quelques raisins, cuire dans des moules à baba.

Confectionner un sirop au vin blanc avec un peu de safran dans lequel seront trempés les babas. Servir avec une crème vanillée.

L'énigme « Sans queue ni tête » du professeur Gérard

En s'approchant d'un château, un vaillant chevalier doit affronter des dragons à plusieurs têtes et plusieurs queues. D'un coup d'épée, le chevalier peut leur couper soit une ou deux têtes, soit une ou deux queues.

Les dragons ont des pouvoirs magiques : coupez-leur une tête, il en repousse une autre instantanément ; coupez-leur une queue, il en repoussera deux ! En revanche, si on leur coupe deux têtes d'un seul coup d'épée, rien ne repousse...mais deux queues coupées d'un seul coup sont remplacées par une nouvelle tête.

Naturellement, un dragon n'est tout à fait mort que lorsqu'il n'a plus ni tête ni queue.

1° Comment faut-il procéder si le dragon a 4 têtes et 4 queues ? et s'il a 3 têtes et 3 queues ? Et pour un terrible dragon à 5 têtes et 7 queues ?

2° Existe-t-il des dragons invincibles ? Lesquels ?



26 décembre, fête de la Saint Etienne, réminiscence du droit local

Dans notre HistOgram n° 41, nous avons évoqué le jour férié de la Saint Etienne du 26 décembre issu des règles du droit local d'Alsace-Moselle. Notre ami historien de Richwiller, Jean-Marc Munch, nous a rappelé dans un article l'an passé que le jour férié de la Saint Etienne remonte au 5^{ème} siècle.



Ce jour, célébré dans de nombreux pays d'Europe, marquait le début de la nouvelle année dans un ancien calendrier. Selon une longue tradition, il était aussi le jour de visite aux anciens de la famille. Cette pratique a perduré jusqu'après la Grande Guerre.

Ce même jour, les domestiques désireux de changer de patron mettaient fin à leur contrat et partaient à la quête de leur nouvel employeur.

François-Charles Marchal a peint en 1863 le « marché aux servantes », une scène qui évoque cet événement (image ci-contre).

Certains pontes de l'homogénéisation nationale rêvent de supprimer le droit local, aidés en cela par les nombreuses dérogations accordées au monde du commerce. Finiront-ils par avoir raison de ce jour de tradition ? Les récentes dispositions sur le temps de travail du personnel des collectivités territoriales se sont rajoutées aux déjà trop nombreux coups de canif à cette particularité régionale.

Christstolle, pain de Noël aux fruits et aux épices

Mentionné dès le 15^{ème} siècle en Allemagne dans la région de Dresde, ce gâteau traditionnel représenterait l'enfant Jésus emmailloté dans ses langes. Vous pourrez par exemple le déguster au petit-déjeuner de Noël.

Recette :

- La veille de la préparation, faire macérer les fruits dans 2 cuillères à soupe d'alcool ou de thé noir : 75 g de raisins de Corinthe et 75 g de sultanines, 50 g d'écorce de citron confit en dés et 50 g d'écorce d'orange confite en dés.
- Le lendemain, préparer un levain en mélangeant 220 g de farine, une cuillère à soupe rase de sucre, 2 sachets de levure de boulanger déshydratée et 260 g de lait tiède. Couvrir d'un torchon et laisser reposer pendant 30 minutes pour que ce levain double de volume.
- Dans un grand saladier ou le bol d'un robot, verser 240 g de farine, 60 g de sucre, 1 pincée de sel, 1 sachet de sucre vanillé, une pincée de cannelle, de gingembre et de cardamome, le levain et 175 g de beurre mou.
- Pétrir le tout pour obtenir une pâte qui se détache des parois. Couvrir du torchon et laisser lever 1 heure.
- Dégazer la pâte et incorporer les fruits macérés et 60 g d'amandes hachées ou effilées.
- Former un rectangle d'environ 20 x 30 cm et replier un grand côté sur 1/3 de la largeur. Poser sur une plaque de cuisson, couvrir du torchon et laisser encore lever 30 minutes.
- Cuire au four préchauffé à 180°C pendant 45 minutes environ.



Dès la sortie du four, enduire de beurre fondu et saupoudrer généreusement de sucre glace.

L'incontournable vin chaud de nos marchés de Noël

Boire un vin chaud se traduit dans notre chère langue régionale par un curieux double pléonasme : « *a wàrmer-vin-chaud-Wi trinka* » (wàrm : chaud, Wi : vin, trinka : boire).

Cette boisson n'est de loin pas une exclusivité rhénane, les Français en dégustent à volonté chaque année, tout particulièrement lors des marchés de Noël.

Pour parvenir jusqu'à nous, elle a traversé des millénaires : Grecs et Romains consommaient déjà un mélange de vin, de miel et d'épices chauffés. Les Romains l'appelaient le *Conditum Paradoxum* (vin merveilleux épicé). Ces épices nous arrivaient par les routes de la soie depuis l'Extrême-Orient.



Ce breuvage qui, en adjonction au vin contenait principalement du miel, du poivre, du laurier, des noix et des dattes, mais aussi de la cannelle, des clous de girofle, de la badiane et du safran... était censé faciliter la digestion et se conservait sans s'oxyder grâce aux épices.

De l'Antiquité au Moyen-Âge et certainement encore jusqu'à une époque récente, il faut dire aussi que le vin de consommation courante avait une forte teneur en acidité et que les ingrédients évoqués plus haut lui donnaient une touche agréable.

La popularité de cette boisson est à relier à celle des marchés de Noël, en Allemagne et en Alsace, seulement vers la fin du 19^{ème} s. Le vin chaud est devenu progressivement un incontournable des traditions de Noël et il a fini par gagner les pays scandinaves et plusieurs autres régions du monde. Au Canada, on y rajoute parfois du whisky, en Suède de la vodka.

Le Cercle d'Histoire a fait du cousin du vin chaud, l'hypocras, sa boisson-fétiche, servie à plusieurs reprises lors de manifestations au sein de notre commune, la dernière fois lors de nos journées portes ouvertes du jardin d'inspiration médiévale des 3 et 4 juin 2023.

Cette boisson, parfois aussi additionnée d'eau de fleur d'oranger ou d'eau de rose, doit son nom au médecin grec Hippocrate (le « père » de la médecine) qui en faisait un large usage pour soulager ses malades. Il s'agissait en réalité de ceux qui, rois, nobles ou gens aisés, avaient les moyens de payer les épices dont le prix était inaccessible au commun des mortels.

A quelques variantes près, ce dernier peut être considéré comme un « vin chaud froid », autrement dit « *a kàlter-vin-chaud-Wi* ».

Ci-après, la recette du vin chaud qui a notre préférence, mais chacun y trouvera des variantes. Au risque de heurter certaines traditions, nous considérons qu'on peut utiliser invariablement un vin rouge, un vin blanc et même un rosé.

La recette du Cercle d'Histoire

Ingrédients :

- pour 1 litre de vin
- 1 orange ou 1 citron bio en tranches
- 2 bâtons de cannelle
- 3 clous de girofle
- 2 à 4 cuillères à soupe de miel (on peut utiliser du sucre, ce n'est pas notre choix)
- selon votre goût : 1 gousse de vanille, quelques capsules de cardamome



Préparation : Chauffer le vin et les ingrédients dans une casserole à feu moyen. Ne pas dépasser 80°C, donc ne pas porter à ébullition. Laisser refroidir le mélange pendant au moins une heure. Réchauffer (toujours sans bouillir) avant de servir. On peut retirer les épices avec une passoire.

Il y a cent ans, le 21 décembre 1924, le baptême des cloches à Morschwiller-le-Bas



La chronique locale évoque l'existence d'une église, partagée à partir de 1337 entre Morschwiller-le-Bas et Dornach, détruite par les « Anglais » en 1376 et remplacée en 1469 par une chapelle que nous situons dans l'angle actuel du jardin médiéval et du cimetière. Une cloche du 14^{ème} siècle est mentionnée « *accrochée dans la tour* ».

En 1764, une nouvelle église est bâtie, au cœur de l'actuel cimetière, avec les moyens financiers conjugués des châtelains Zu-Rhein et des dons des villageois. Les cloches de cette église ont été dérobées durant la Révolution.

Cet édifice ne durera qu'un peu plus de cent ans et sera remplacé par l'église actuelle pour accueillir les fidèles d'une population qui a doublé en quelques décennies. En 1810, le curé Raval acquiert 3 nouvelles cloches qui sont bénies le 20 mai 1810. Elles sont nommées : Marie Ulrich, Sebastianus Josephus, Antonius et s'ajoutent à celle baptisée Uranus Wendelinus.

Les cloches de l'église, ainsi que les tuyaux de l'orgue Callinet de 1833, sont réquisitionnés le 4 avril 1917 pour alimenter l'industrie de l'armement, avec pour slogan : « *sacrifiées pour l'amour du Vaterland* ».

Après l'Armistice, il faudra procéder à la réparation du clocher puis acquérir de nouvelles cloches.

Un extrait de procès-verbal du conseil municipal du 8 avril 1920 nous fait prendre conscience du rôle des cloches pour donner le repère du temps aux habitants :

« Vu que nos 3 cloches ont été réquisitionnées pendant la guerre et qu'aucune n'est revenue de l'Allemagne, le maire expose au conseil que l'achat d'une cloche au moins est une nécessité urgente pour régler la vie quotidienne de la population »

Trois nouvelles cloches sont commandées le 2 mai 1921 à la maison Pascard à Annecy-le-Vieux. Elles n'arriveront que le 6 décembre 1924 en gare de Dornach.

Sur la photo à droite se tiennent devant le char : le curé Brendlen (au centre), le maire Albert Harnist. Entre les deux, Suzanne Harnist, fille du maire, future Mme Paul Gwinner, directeur d'école.



L'arrivée des cloches au village donne lieu à de grandes cérémonies d'accueil.

Sur la photo à gauche, les personnalités devant le presbytère de l'époque, rue Large (entrée du Cercle St Ulrich).



Sur la photo à droite, l'arrivée des cloches rue de Mulhouse.

Les trois cloches sont inaugurées en grande pompe le 21 décembre 1924. Elles se nomment : Sacré Cœur (1180 kg), Saint-Joseph (550 kg) et Jeanne d'Arc (345 kg).

Deux autres cloches seront baptisées, l'une en 1952, l'autre en 1983. Nous en reparlerons.

Métiers d'antan : le maître saintier, fondeur de cloches

Le maître saintier ou fondeur de cloches a pour métier la fabrication de cloches pour les édifices religieux.

Ce métier est souvent transmis de père en fils.

En plus d'une technique métallurgique, la valeur professionnelle d'un maître saintier doit également être musicale. En effet, il doit savoir façonner le bronze afin que le son soit harmonieux et réponde au souhait du client. Chaque région a sa spécificité : le nord de la France demande des sons chauds, l'est de la France des sons moelleux alors que la Bretagne préfère les sons chantants...

Saintier est dérivé de l'ancien français *sain*, *seing* et *sin*. Ces mots sont issus du latin *signum* qui signifie signal.

Aujourd'hui, il ne reste plus qu'une poignée de fonderies de cloches en France, dont une dans la vallée de Munster, à Hohrod.



Solution de l'énigme du professeur Gérard

1-a) Avec 4 têtes et 4 queues c'est facile : on commence par couper 2 fois 2 queues et on obtient un dragon à 6 têtes. Puis on coupe 3 fois 2 têtes et il ne repousse rien : le dragon est vaincu en 5 coups d'épée.



1-b) Avec 3 têtes et 3 queues c'est un peu plus compliqué car il faut éviter de se retrouver avec juste une tête.

On coupe 3 fois une seule queue pour obtenir 3 têtes et 6 queues. Puis on coupe 3 fois 2 queues pour obtenir 3 têtes supplémentaires : ainsi on a 6 têtes et on coupera 3 fois 2 têtes : le dragon est vaincu en 9 coups d'épée.

1-c) Avec 5 têtes et 7 queues, on commence par couper 3 fois une seule queue pour obtenir 5 têtes et 10 queues.

Puis on coupe 5 fois 2 queues pour avoir 5 têtes supplémentaires : il reste 10 têtes donc on coupe 5 fois 2 têtes et il ne repoussera rien : le dragon est vaincu en 13 coups d'épée.

2) Sont immortels **des dragons sans queue ayant un nombre impair de têtes**. S'il ne reste qu'une seule tête, elle repousse toujours...La stratégie recommande donc de veiller à ce que le nombre de têtes soit pair lorsqu'on enlève les deux dernières queues.

Une pensée pour nos aînés en maisons de retraite

Combien de nos aînés ont vécu l'essentiel de leur vie dans notre village et nous ont quittés loin de leurs racines, après être passés par ces tunnels de l'oubli que peuvent devenir les EHPAD.

Le Cercle d'Histoire a décidé de tisser un lien avec les résidents de ces établissements, en mettant à leur disposition les 50 premiers numéros de l'HistOgram puis en leur adressant régulièrement nos futures éditions. Nous commençons cette fin d'année par la Résidence Beauregard et la Fondation Jean Dollfuss à Dornach, mais notre initiative pourra être élargie à d'autres établissements.

Nous espérons par là leur donner une opportunité d'échanger, de revivre et commenter des moments passés tout en les encourageant à nous livrer des morceaux de leur histoire.

En leur consacrant un peu de notre temps, nous leur offrons ce petit cadeau de considération qui leur permet de ne pas se sentir oubliés de leur village.

**Nous leur souhaitons du fond
du cœur un joyeux Noël !**

