



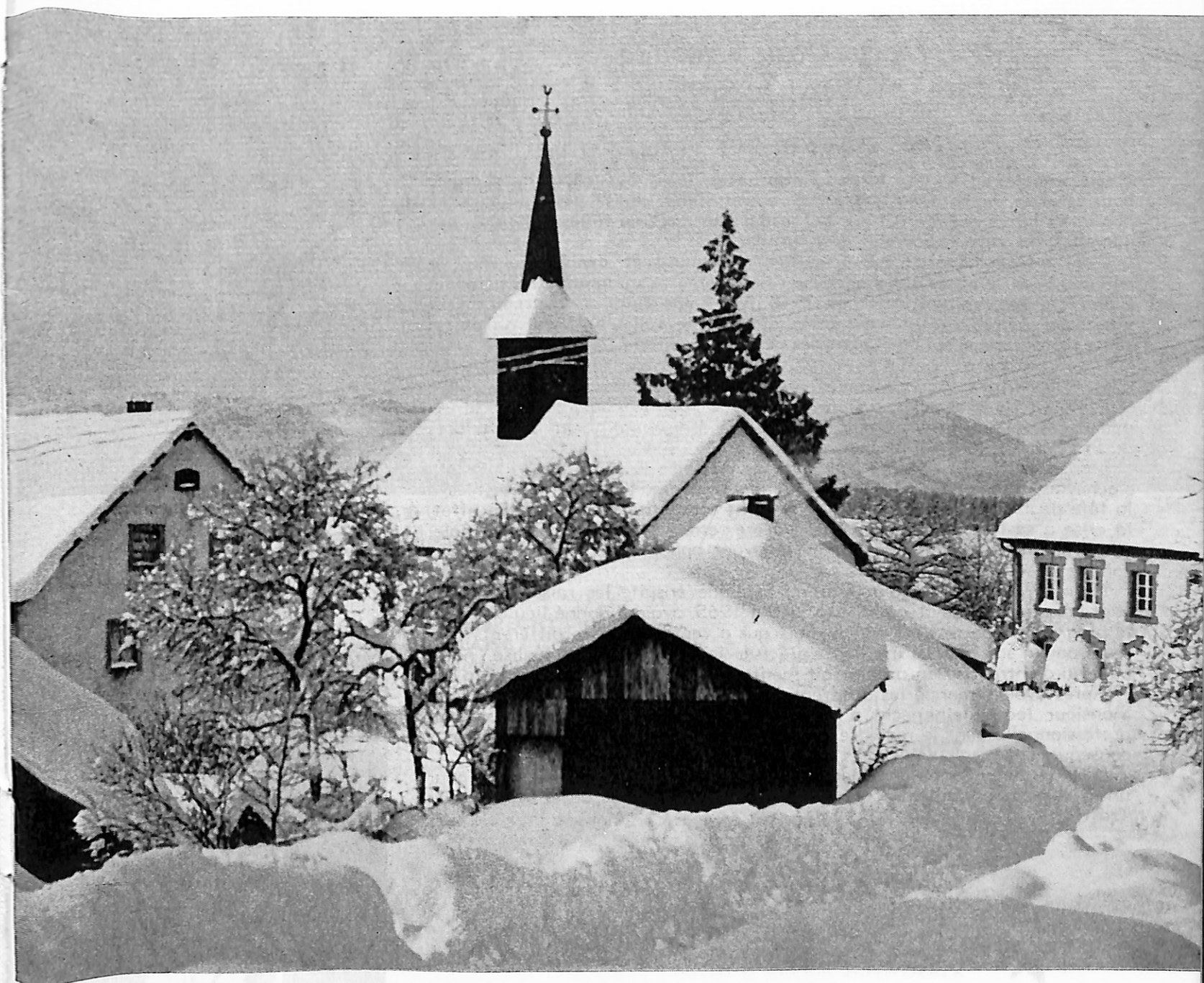
Adhérent à l'Union des Journaux d'Entreprise de France.
Imp. J. Girold, Schirmeck

Le Directeur de la publication :
J. KLEINKNECHT

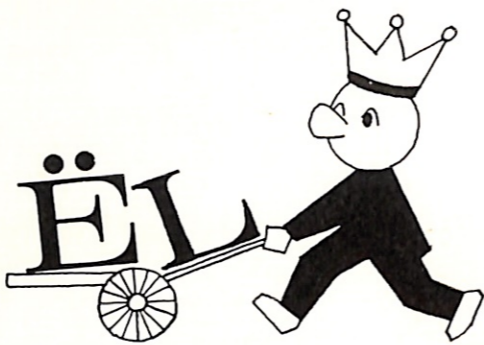
"Contacts"

N° 147
1er Trimestre 1966

REVUE DES
ETABLISSEMENTS STEINHEIL-DIETERLEN
G. Marchal Fils
ROTHAU (Bas-Rhin)



NOS FÊTES DE NOËL



Participation intense

Du plus jeune au «vétéran», nous attendons tous cette fin d'année pour fêter le moment qui est certainement celui choisi pour amener la paix et la joie. Noël n'est-il pas l'occasion des «retrouvailles», l'oubli des querelles, le rapprochement des cœurs?

C'est toujours dans la même ambiance joyeuse et dynamique que se déroulent les fêtes de fin d'année au sein de notre communauté de travail. Celles qui ont marqué la fin de 1965 n'ont pas failli à la tradition et notre seul regret n'est-il pas que la magnifique salle du Royal ne puisse contenir tous ceux qui sont attachés à notre Maison?

Il appartenait à Monsieur Jean Kleinknecht, Président-Directeur Général, d'ouvrir la séance. Après avoir excusé et regretté l'absence de Monsieur le Sous-Préfet de Molsheim, retenu — comme tout le corps préfectoral — pour les élections présidentielles, il salua les personnalités et les membres du Personnel présents.

Monsieur Kleinknecht ne manqua pas de faire le bilan de l'année qui s'achevait, tout en évoquant que les inquiétudes qu'il avait manifestées à la fête de 1964 s'étaient malheureusement concrétisées en 1965. En effet, la crise a sévi et nous n'avons pas encore retrouvé une situation normale, ce qui explique parfois une marche pouvant apparemment être considérée comme désordonnée.

Notre Président-Directeur Général explique ensuite les raisons qui, devant les perspectives assombries du début 1965, avaient donné lieu à limiter le programme de modernisation mais qui a repris dans les différents secteurs par la suite. Il est inutile de préciser ici ce qui a été réalisé, notre bulletin d'entreprise en a déjà fait mention.

Après avoir remercié les différents services et le Personnel de la Société, Monsieur Jean Kleinknecht a lancé à nouveau un appel à la conscience professionnelle dont la moindre défaillance risque d'occasionner parfois des conséquences incalculables.

Pour terminer, notre Président-Directeur Général adressa ses vœux pour un joyeux Noël, une bonne année et procéda à la remise de la Médaille du Travail.



Médaille d'Or (45 années de service)

Monsieur Joseph **ADRIAN**
 Madame Ernestine **FERRY**
 Monsieur Joseph **FERRY**
 Monsieur Antoine **HUBRECHT**
 Monsieur René **MALAISE**
 Mademoiselle Madeleine **MAULER**

Médaille de Vermeil (35 années de service)

Monsieur Albert **EMMENDOERFER**
 Monsieur Albert **FISCHER**

Médaille d'Argent (25 années de service)

Madame Odette **BECHTOLD**
 Monsieur Albert **FISCHER**
 Monsieur Jean **HARBOURG**
 Madame Odile **HAZEMANN**
 Monsieur Benjamin **LUCIAN**
 Monsieur André **SCHEIDECKER**
 Madame Marthe **SCHWOERER**
 Madame Marie-Louise **STRAUB**
 Monsieur Lucien **YENDT**





La Bruchoise, que préside Monsieur Michel Ferry, était là pour accueillir tous les invités de la Direction. Avis unanime: un concert de trompes de chasse est plus agréable à entendre à l'extérieur. Cette année encore nous en avons eu confirmation.



La valeur musicale du Directeur de **la Fanfare de Rothau**, notre ami Denis Pflaum, n'est pas discutable. C'est un élément important pour une société et nous avons apprécié cette année encore un programme choisi pour la circonstance. Les plus anciens ne manquent pas d'épauler Monsieur Pflaum et il ne semble pas que les dirigeants puissent avoir quelque crainte sur l'avenir de la Fanfare de Rothau, d'autant plus que des jeunes sont venus grossir les rangs.



Les mandolinistes ont également bien choisi leur programme et peuvent se féliciter d'avoir écarté le classique. Les morceaux étaient dans le «ton» de Noël et Monsieur Cuny n'était pas peu fier de réunir autour de lui autant de jeunes... et d'anciens!



Pour clôturer ce concert la **chorale «A Cœur Joie»** du F.A.I. a fait son tour du monde. Toujours sous la Direction compétente de Doris Weeber, les choristes n'ont pas manqué de surprendre leur auditoire. Rappelons-nous notamment de «Souliko».



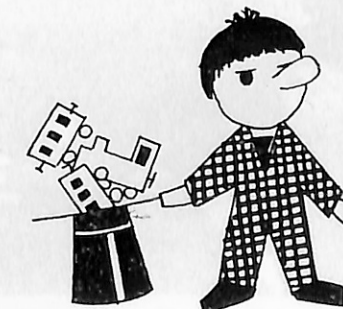
Il était bon que le Personnel de la Société puisse vivre lui aussi, par le film, les aventures du **Vème Camp de la Bruche** qui a eu lieu à Guillestre pour la seconde fois.

Nous avons vu la vie au camp, avec ses activités, les excursions, mais aussi les belles images du glacier blanc, de Serre Ponçon, et de tous les sites qui ont donné beaucoup de charme à ce camp.



Amédée nous est revenu cette année. Avec son groupe il nous a donné une revue amusante, et paisible, tout en intercalant l'intervention des musiciens et chanteurs.

Un programme varié qui a recueilli l'approbation du public.



AVEC

"Guignol de France"

La troupe de Monsieur Jean Zilliox reçoit toujours le même accueil aussi joyeux et bruyant. Sa longue expérience du public enfants lui a permis d'être très en vogue des Ardennes à la Saône-et-Loire.

Le choix des pièces a toujours un sens moral ce qui amène les enfants à penser probité, justice, propreté, mais aussi gaieté.

Pendant les entr'actes les enfants ont chanté — avec leurs parents bien sûr — et pour clôturer ce Noël 1965 ils devaient recevoir leurs cadeaux et friandises.



chez LES RETRAITÉS



Affluence également au Noël des Retraités, qui s'est déroulé avec le concours des Mandolinistes. Et les retraités d'entonner «Les anges dans nos campagnes» «Mon beau sapin» etc. Notons que Monsieur Albert Rochel était également de la partie et que, pour la première fois Monsieur Henlé a passé à l'écran un film sur la manutention qui nous a amenés... vers la douce Normandie!

Un goûter copieux et réconfortant a été servi par les jeunes de l'entreprise.

Ainsi, se sont terminées les fêtes de Noël 1965. Nous pouvons féliciter le Service Social pour sa parfaite organisation.

BUREAU CENTRAL

Organisée par le Service Commercial, après le travail bien sûr, la fête de fin d'année, rassemblant la Direction et le Personnel du Bureau Central, s'est déroulée à l'Ordonnancement Central, paré de son décor de Noël.

Le parc mécanographique de Steinheil est relativement important. Après l'implantation de nouvelles machines en comptabilité générale, une nouvelle machine à facturer fonctionne depuis quelques semaines. Elle est plus silencieuse que ses voisines et calcule plus rapidement.

Mademoiselle BOUILLON Andrée remercie la Direction, le Comité d'Entreprise et toutes les personnes qui lui ont témoigné de la sympathie lors du décès de son père, Monsieur BOUILLON André.

FILATURE de la RENARDIÈRE

Le tracé des lignes jaunes effectué au cours de ce dernier trimestre a mis le point final à la première tranche de modernisation et de rénovation de notre filature. C'est donc avec satisfaction que l'on peut voir les pots, vides ou pleins, bien rangés et bien alignés dans les cases qui leur sont réservées.

Afin que chacun et chacune prennent connaissance et conscience de l'importance du bon fonctionnement du matériel, nous avons mentionné par voie d'affiches dans divers stades de fabrication, une circulaire indiquant les heures de nettoyage ou de graissage à effectuer soit par équipe ou par semaine. Il est donc important que chacun veille à ces prescriptions dont l'exécution permettra la bonne marche de la Filature.

Au cours du mois d'octobre 1965, Messieurs Bernard MATHIS et Roger BERNARD nous ont quittés afin d'accomplir leur service militaire. A ces deux jeunes gens nous souhaitons bonne chance et espérons les revoir à leur prochaine permission.

NOUVELLES

Le téléscripneur fonctionne lui aussi quotidiennement et c'est parfois près de 50 «telex» par jour qui sont enregistrés. Cette invention de notre temps rend des services inestimables à notre service commercial en permettant une liaison *enregistrée et rapide*. Ainsi vous frappez un télex à un client suédois par exemple et, si vous l'avez en ligne, il peut donner réponse sur le champ. Avec le téléscripneur on gagne du temps et des échanges de correspondance.

La fête de NOËL 65 des Ets Steinheil Dieterlen n'est pas passée inaperçue pour le personnel de la Filature, puisque c'est avec plaisir que nous avons vu trois de nos anciens parmi les médaillés: 2 médailles d'or et une d'argent. Ensemble nous nous empressons de leur adresser nos sincères félicitations.

Pour mettre un terme à l'année 1965 nous enregistrons le départ à la retraite de Monsieur Bonometti Gildo, aiguiser de cardes à qui nous souhaitons de jouir d'un repos bien mérité et de vivre encore longtemps des jours heureux parmi les siens. A cette occasion ses collègues de travail ont eu le plaisir de lui offrir un magnifique cadeau qui a d'ailleurs fort touché Monsieur Bonometti. Aussi demande-t-il à ses amis de trouver ici ses sincères remerciements.

Le personnel de la Filature remercie la Direction des Ets. Steinheil Dieterlen pour la gratification de fin d'année.

J. Loux

TISSAGE de LA CLAQUETTE

C'est sans doute l'approche de la période de congés de fin d'année qui décida le moteur du compresseur d'humidification à rendre son dernier soupir le 24 décembre. Le moment fut bien choisi car ce genre de panne pendant l'activité du Tissage aurait eu des répercussions regrettables sur la production.

Il y a des acrobates dans la Maison! On se souvient en effet de cette montée des eaux en décembre. Il fallut quand même ouvrir la vanne du barrage qui alimente la turbine. Nous n'avons pas eu le temps d'établir un pont de madriers que déjà un ouvrier de chez nous franchissait la rivière par l'armature des deux vannes. C'était un ancien de la marine.

Jean Bacher

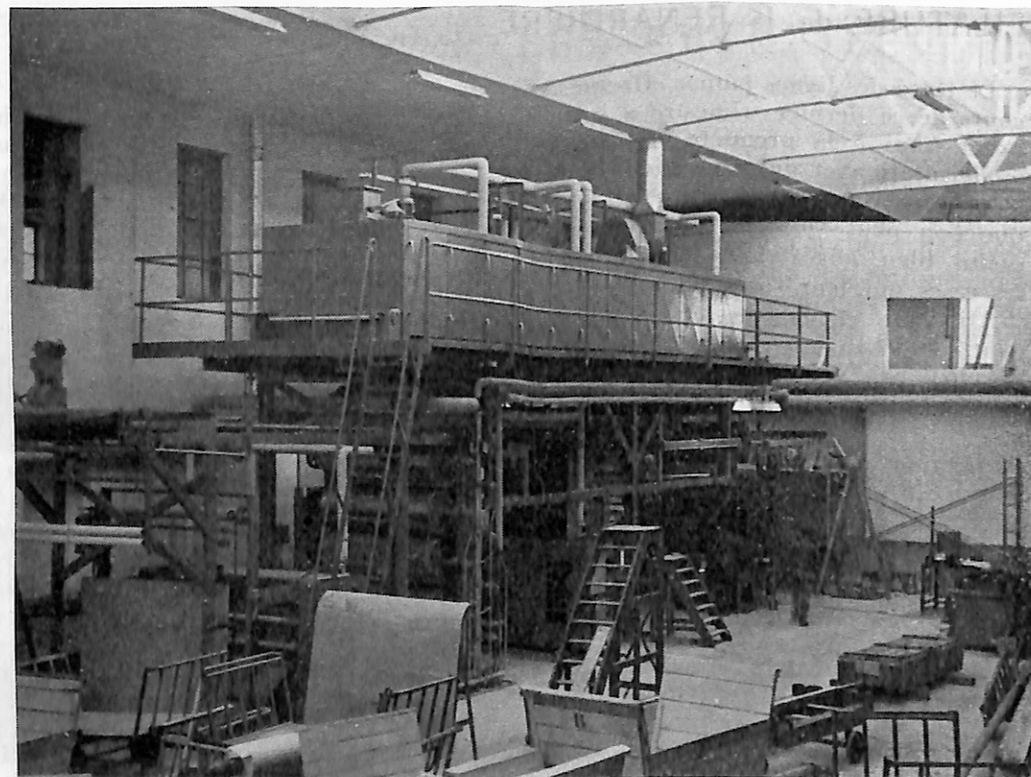
RÉCEPTION des ÉCRUS

On assiste actuellement à une recrudescence d'activité dans notre secteur. En effet, les arrivages de pièces sont plus nombreux et la place se fait rare.

Cette situation a fait réintégrer dans le service les vérificateurs qui, il y a quelques mois, avaient été mutés provisoirement dans d'autres ateliers de la Société. De nouveaux vérificateurs sont également arrivés en renfort.

Le Personnel des Ecrus, remercie la Direction pour la prime de fin d'année.

Jean Harbourg



Une vue de la nouvelle machine à imprimer en cours de montage

MANUTENTION

ce démarrage est généralement attendu avec impatience et lorsqu'il se produit enfin, il correspond toujours à un accroissement de la demande ou à l'introduction de techniques nouvelles et est toujours un événement attendu et immédiatement exploité.

Ainsi le blanchiment et la machine à imprimer tournent actuellement et une fois de plus on se dit: «Que ferions-nous sans eux!» Tout cela paraît tellement naturel, on est tellement habitué à voir de nouvelles machines se monter à droite et à gauche qu'on ne se pose plus de questions. On est entouré de tant de merveilles que l'arrivée d'une nouvelle devient une chose ordinaire.

Et pourtant nous représentons-nous la valeur d'une seule d'entre elles? Les sommes investies ces dernières années nous ont conservé notre gagne pain. Si Steinheil n'avait pas eu la sagesse d'investir ses bénéfices au lieu de les placer autre part, l'affaire qui tournait il y a quinze ans ne serait aujourd'hui qu'une usine déserte ou reconvertie. Rothau sans Seinheil serait une bourgade se dépeuplant.

Prenons donc soin des outils que l'on nous confie. Nous leur donnons vie, mais ils nous font vivre. Soignons nos machines avec toute l'attention dont nous sommes capables et nous conserverons à Steinheil sa vitalité et son renom.

Antoine Henlé

Les années passent et ne se ressemblent pas. Il y a un an, à la même époque, le textile passait une période très difficile. Steinheil avait du travail alors que bien d'autres n'en avaient presque plus. La plupart de nos ateliers ne tournaient pas le samedi. Cela ne dura pas et avec juin et le soleil revinrent des semaines plus chargées. Et les mois se suivent laborieux et bien remplis.

Le merveilleux outil que nous avons entre les mains façonne jour après jour le multicolore ruban signé Steinheil. Ce ruban s'allongera sensiblement cette année si la cadence actuelle se maintient, et le nouveau blanchiment 1965 en aura sa part. Celui-ci et la nouvelle machine à imprimer qui, au seuil du nouvel an, a fait ses premiers pas, ces deux nouveaux venus vont contribuer à une livraison accélérée de nos commandes.

Une fois de plus à la mise en route de chacune de ces deux machines, la même phrase sortait de bien des lèvres: «Comment ferions-nous sans elle!» Le montage de tels appareillages n'est le résultat d'aucune fantaisie. L'implantation d'un groupe nouveau ne se fait qu'après une étude très approfondie de tous les problèmes qu'il devra résoudre. En ajoutant l'étude au délai de fabrication, de livraison et de montage, on obtient un nombre impressionnant de pages de calendrier, et la date de mise en service fixée à l'origine est rarement celle du démarrage effectif. Or,

IMPRESSION

L'impression est depuis quelques temps un secteur mouvementé. Après les grandes transformations effectuées dans le bâtiment, ce fut au tour des mécaniciens et monteurs de faire de véritables prouesses afin de faire fonctionner industriellement la nouvelle machine.

Elle a été montée en un temps record et n'a rien à envier à ses compagnes. Cette machine est impeccable et dotée de tous les accessoires flambant neufs.

Elle tient sa place depuis plus d'un mois dans la production journalière et sera d'une grande utilité en période

d'échantillonnage notamment, car elle nous permettra de maintenir une moyenne satisfaisante.

Souhaitons que cette machine ne s'ennuie pas dans ce vaste bâtiment qui a été marqué par le passage des peintres et qui est doté d'un éclairage parfait. Peut-être verrons-nous dans un proche avenir l'installation d'une nouvelle machine? Il y a encore de la place.

Malgré la crise du textile, Steinheil, une fois de plus, continue avec prudence à bâtir l'avenir.

René Scheidecker

EXPÉDITION

Après les congés de fin d'année, quelque peu écourtés par l'inventaire, notre service, comme tous les autres d'ailleurs, a repris son activité. Une activité, il faut bien le reconnaître, assez fiévreuse, due certainement au retard de production apporté par les jours de fêtes et l'affluence de commandes.

Aux commandes complètes ou partielles expédiées journalièrement s'ajoutent des liasses d'échantillons que des sourires engageants nous invitent à expédier par des moyens soit très urgents, soit très rapides (ou autres synonymes)...

Les intempéries de la saison n'arrangent pas les choses en paralysant les véhicules sur les routes, provoquant des retards aussi considérables qu'ennuyeux.

Le mauvais temps nous fait également noter de nombreuses absences qu'il nous faut compenser tant bien que mal.

Si beaucoup aiment les sports d'hiver, d'autres diront: Vive le printemps!

Charles Kubler

ATELIER CENTRAL

Après une vie toute donnée au travail, un travail opiniâtre, persévérant, un de nos bons collaborateurs Louis BIRAUD a quitté son poste à la limite de ses forces, terrassé par une maladie qui ne laissait aucun espoir.

Il était de ceux qui ne ménagent ni leur temps ni leur peine et cela devait être rappelé.

Nous lui devons cet hommage, son souvenir restera parmi nous comme celui d'un homme droit et courageux.

La Direction



Madame BIRAUD et ses enfants nous prient de remercier la Direction, le Comité d'Entreprise et toutes les personnes qui se sont associées à leur peine.

L'automne est fini! Nous voici en hiver et la nature maussade, les arbres dépouillés et tristes, semblent se mettre à l'unisson. Car nous aussi nous sommes tristes. Nous sommes en deuil. Celui qui fut notre chef pendant de nombreuses années; celui qui savait être tour à tour et paradoxalement ronchon ou souriant, intraitable ou condescendant, qui disait mon petit à un gaillard qui «faisait» 20 cm de plus que lui, qui disait avec un délicieux accent du Poitou «il faut que ça marche ou que ça saute ou tu auras de mes nouvelles», le Père Biraud n'est plus. La maladie a eu raison de sa prodigieuse vitalité et il nous a quittés le 18-11-1965. Nous l'aimions comme on aime un chef, pas toujours d'accord avec lui, mais nous l'aimions.

Une forte délégation de l'Atelier a été lui rendre un dernier hommage lors de ses obsèques qui ont eu lieu le 22-11-1965. Qu'il repose en paix en cette terre d'Alsace et qu'il soit assuré que son souvenir restera vivant à l'atelier.

Hélas, le départ d'un être, fût-il très cher, ne saurait arrêter le cours des choses. Et nous nous retrouvons à l'atelier avec nos problèmes familiaux. A savoir construction, montage, réparation, dépannage, le tout au pluriel naturellement, et dont nous allons essayer de vous broser un tableau sommaire dans les lignes qui vont suivre.

L'épicentre du séisme constructif qui déferle actuellement sur nos établissements se situe à l'impression. On affiche «Urgence I» et le gros de nos effectifs a été mobilisé à la nouvelle.

Dotée des derniers perfectionnements que la technique met à notre disposition, la dite machine nous en fait voir de toutes les couleurs, avant de faire voir, juste retour des choses, toutes sortes de couleurs à la représentation et à la clientèle, ce qui s'impose quand on est une machine à imprimer qui se respecte!! De toutes façons «c'est bien parti» et nous saurons bientôt si «cotte» tient ses promesses!

Mais ce n'est pas tout. Vous avez tous (ou presque) savouré la quatrième semaine. Tant mieux pour vous, mais nous, nous étions au boulot. Tout compte fait, cette semaine de détente, si elle en est une pour le personnel, en est une aussi pour le matériel dont nous avons la charge. Elle nous a permis de faire certaines vérifications, puis réparations qu'il aurait été impossible de faire dans un laps de temps plus court. Tout y a passé!! La chaufferie et ses annexes,

pièces maîtresses de notre système de production, les machines principales, placées dans le système ci-dessus de telle façon que leur arrêt pose des problèmes dont le moins que l'on puisse dire, est qu'ils sont ardues. Tout ce bazar a été pris sous la loupe, et systématiquement remis en état. A part un pépin toujours possible dans la meilleure des maisons, nous sommes parés jusqu'aux prochains congés.

Que dire encore des travaux. A les citer tous, je risque de me répéter si ce n'est déjà fait.

Si nous devons établir une liste précise de toutes les interventions, parfois très courtes, mais toujours nécessaires, il faudrait que la rédaction de «Contacts» compte non plus en lignes ou en colonnes, mais bel et bien en pages!! Et tel n'est pas le but de ce journal d'entreprise. Nous sommes bien contents quand tout le monde dit «ça marche». Et nous sommes justement là pour cela.

Cette année encore, remercions la Direction pour les primes et les cadeaux qui nous ont fait bien plaisir. La fête de Noël au «Royal» fut, une fois de plus, une réussite et nous nous en félicitons car nous étions là aussi de la partie. Nous laisserons à d'autres plus qualifiés, le soin de faire le compte rendu de cette fête.

Une autre fête, intime celle-là, a réuni le 23 décembre le Service Electrique et quelques membres des autres Services d'entretien. Après un solide casse-croûte, bien arrosé comme il se doit en pareille circonstance, le moral passait au beau fixe. La plus grosse difficulté fut l'accord des cordes de guitares et mandolines, avec les cordes vocales, ces deux sortes de cordes étant, paraît-il, très difficiles à mettre dans le ton.

Mais à des hommes comme nous, habitués à toutes sortes de difficultés, rien n'est impossible. Après quelques tâtonnements, tout était à l'unisson. Et un certain Jean nous a charmés avec les meilleurs morceaux de son répertoire.

Les meilleures choses ont une fin et il fallut bien nous séparer, en nous promettant de «remettre ça» l'année prochaine.

Sur ces bonnes paroles, je vais terminer en souhaitant de la part de l'atelier, une bonne et heureuse année à tous les Services.

Hubert Holveck

Etes-vous Frileuse, toujours enrhumée ?

Attention, vous mangez mal !

Etes-vous de celles qui frissonnent dès que le thermomètre baisse de quelques degrés, qui superposez chandails et vestes de laine sans jamais parvenir à vous réchauffer, qui ne pouvez pas vous endormir sans avoir une bouillotte dans votre lit et qui, malgré tout, vous enrhumiez plus souvent que les autres? Alors lisez ces conseils. Délivrez-vous de cet état pénible qui vous met en état de moindre résistance, sape votre énergie et diminue vos possibilités.

Certaines maladies peuvent comporter une sensibilité pathologique au froid (insuffisances endocriniennes, colibacilles, troubles hépatiques). Il est évident que leur cas ne relève que du médecin. Mais les frileuses chroniques peuvent, en adaptant leur régime aux besoins de l'hiver et en équilibrant mieux leurs repas, retrouver avec leur forme, leur joie de vivre et leur énergie.

L'HIVER GROS MANGEUR DE CALORIES.

Le nombre de calories qui nous est nécessaire chaque jour varie, vous le savez, suivant l'âge et l'effort physique que nous fournissons. Il varie aussi et nous l'oublions trop souvent, en fonction de la température.

Minimum de calories nécessaires par température moyenne:

Homme sédentaire, poids 70 kg	2.400 calories
Femme sédentaire, poids 55 kg	2.000 »
Enfants de 13 à 15 ans	3.200 »
Adolescents de 16 à 20 ans	3.800 »

Il est normal que notre appétit augmente pendant l'hiver et tous les médecins vous diront qu'il est dangereux de vouloir perdre du poids à cette saison. Il faut au contraire manger solidement, plus souvent, et répartir sur l'ensemble de la journée cet apport de calories sans fatiguer le foie.

Ce sont les graisses et les sucres qui apportent à notre organisme le plus de calories (un gramme de graisse fournit 9,3 calories, un gramme de sucre 4,1).

Valeur en calories pour 100 grammes:

● Beurre	760 calories
● Fromage à la crème	400 »
● Pâtisseries	380 »
● Pâtes	350 »
● Confitures	320 »
● Flocons d'avoine	400 »
● Riz	450 »

On peut, en hiver, manger plus « gras » qu'en été. Mais attention, les graisses, vous le savez, fatiguent le foie; et si vous pouvez impunément consommer plus de sucre, il est néanmoins indispensable d'équilibrer différemment vos repas et de manger plus souvent. C'est tout le secret d'un bon hiver. Et ne craignez pas de prendre du poids, votre organisme transformera en chaleur les calories supplémentaires exactement comme la chaudière brûle son charbon.

FEU VERT POUR LES TARTINES

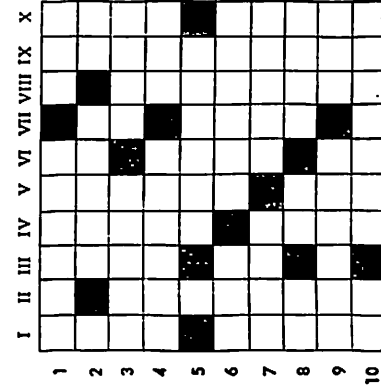
Tous les diététiciens s'accordent pour conseiller de faire en toutes saisons un petit déjeuner plus consistant. En hiver c'est une nécessité, une véritable assurance contre le froid. De rigueur, une bonne assiette de flocons d'avoine avec lait et sucre, un reste du dessert de la veille. A votre tasse de café au lait ou de thé vous pouvez sans remords ajouter une cuiller de crème fraîche ou de lait concentré pur. Enfin feu vert pour les tartines avec beurre et confitures à discrétion. Même si vous n'avez pas faim, prenez l'habitude de croquer vers 10 heures quelques biscuits ou quelques bonbons. A midi, préférez le potage aux hors-d'œuvre, un entremets aux fruits crus (fromage blanc et compotes devraient figurer à chaque repas).

N'oubliez pas de goûter, buvez du lait riche en calcium qui se mariera plus généreusement au café, au thé ou au chocolat.

Le dîner, bien que nourrissant, restera léger; un plat de pâtes et un entremets suffisent. Les fruits cuits, les noix, les fruits secs riches en calories, peuvent être consommés avec plus d'abondance quand il fait froid; sur votre table de nuit n'oubliez pas de laisser à portée de la main quelques biscuits secs et une tablette de chocolat. Grignotez-les avant de vous endormir car sans fatiguer votre foie, sans surcharger votre organisme, ils vous apporteront avec leurs calories supplémentaires, l'assurance d'une nuit paisible et réchauffée!

Il fait froid, ce n'est plus la saison de vous nourrir d'un sandwich à la saucette, de sauter un repas sous prétexte que vous n'avez pas faim ou que vous craignez de grossir. Même si, par hasard, vous prenez un peu de poids pendant l'hiver, vous le perdrez vite au printemps et vous éviterez avec cette impression de froid perpétuel, tous les ennuis qui font de cette saison un cauchemar et un danger, du rhume à la grippe sans compter toutes leurs complications. La seule assurance santé: une alimentation judicieuse et rationnelle qui tient compte des besoins de notre organisme.

CROISEZ LES MOTS



Horizontalement. — 1. Elle entre dans la préparation de la plupart des pâtisseries; Le rouge précède et suit le blanc; On en pousse autant que de charbon quand arrive la pièce; On en pousse autant que de charbon quand arrive la pièce; On en pousse autant que de charbon quand arrive la pièce; On en pousse autant que de charbon quand arrive la pièce. — 2. Poisson voisin de la sardine, mais plus grand; On en pousse autant que de charbon quand arrive la pièce; On en pousse autant que de charbon quand arrive la pièce; On en pousse autant que de charbon quand arrive la pièce; On en pousse autant que de charbon quand arrive la pièce. — 3. Illustre maître d'hôtel; Grand poisson des mers chaudes. — 4. Belle montée. — 5. Le maître queux en a plus que de mouton à rôtir; Il bonifie les vins. — 6. Garniture autour d'un morceau de sauté; Encore d'un qu'il garde jalousement. — 7. On panne et grille celui du cochon sous l'égide de Sainte-Menehould; Morceau de filet; Part de poularde. — 8. Un peu de citron; Part de brioche; On y maintient le champagne frappé. — 9. Il donne son goût à la limonade; La bonne cuisine en est un. — 10. Se suivent dans les reliefs; Doit l'être le bigarreau qu'on veut mettre en conserve.

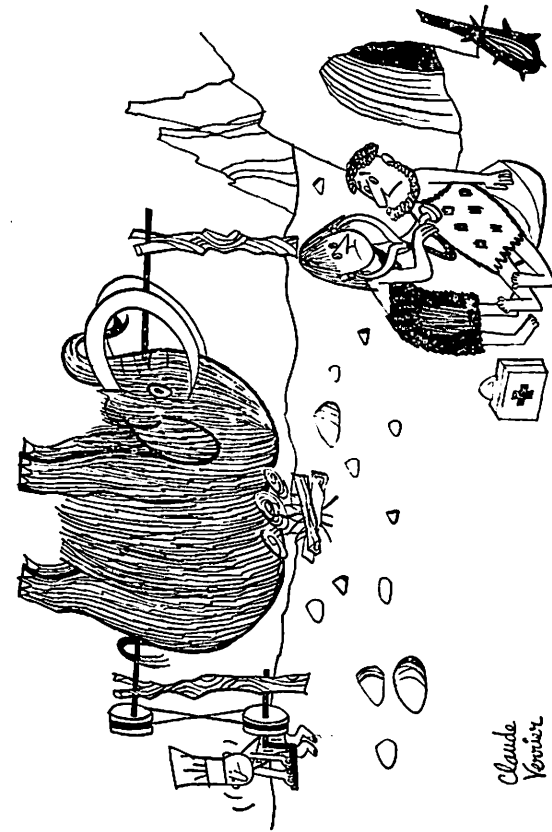
Verticalement. — I. Dans la galette des rois; Elle relève le goût. — II. C'est quelquefois l'amer à boire. — III. Ragout de pommes de terre ou de haricots; Part de fricassée. — IV. Une portion de tripe qui laisse à désirer; Couvre une pâtisserie d'une légère couche de jaune d'œuf. — V. Il quittait souvent le laboratoire pour l'office; Il est dans la casserole où il en tient la queue. — VI. — Un peu de parmesan; Elle fait mordre à la pêche; Un « nègre en chemise » ne peut pas tout à fait. — VII. Un peu de dessert; Plats de résistance dorés au four ou sur la broche. — VIII. Son nom est attaché à une préparation savoureuse de tripes; Régale parfois. — IX. Le plus honoré, c'est peut-être celui qu'on mange; Portion. — X. Collations; Fait un repas léger dans l'après-midi.

SOLUTION

Horizontalement. — 1. Farine; Est. — 2. Alose; Ah. — 3. Vatel; Scie. — 4. Epaulé; Ans. — 5. Secret. — 6. Ery; Thon. — 7. Pied; ET; PO. — 8. IT; OC; Seau. — 9. Citron; Art. — 10. EF; Equeté.

Verticalement. — I. Fève; Epice. — II. Apéritif. — III. Rato; SE. — IV. Iléus; Dore. — V. Nollet; Coq. — VI. ES; Eche; Nu. — VII. Es; Rôts. — VIII. Caern; Eau. — IX. Saint; Part. — Thés; Godé.

- Incroyable mais vrai. En Grande-Bretagne le café fait reculer le thé! C'est ce que vient de révéler une grande étude du marché Outre-Manche. Rien d'alarmant: 10% de moins seulement en un an! Mais par contre, la vente du café augmente et il paraît que la ménagère anglaise ne veut plus s'entendre dire qu'elle fait du mauvais café.
- Un nouvel sel va bientôt faire son apparition sur le marché américain. Il contient 12 vitamines, de la chlorophylle pour combattre la mauvaïse haleine et du fluorure pour protéger les dents. Cinq pincées par jour vous garantiront une santé de fer. (2)
- Le metteur en scène Roberto Rossellini envisagerait de tourner un film sur l'histoire de notre alimentation. Dans quelques années la terre comptera quelque six milliards d'habitants. Comment résoudre le problème de les nourrir?
- Nouveau mariage d'amour: la banane et le poisson. La diététique moderne souligne que tous les deux bénéficient d'une digestibilité rapide et que si le poisson a une haute teneur en phosphore il s'identifie comme tel à la banane qui en contient elle aussi une certaine proportion.
- En parfumant à l'orange les étalages de jus d'oranges, la vente augmente. C'est ce qu'a prouvé cette méthode utilisée dans certains super-marchés américains.



— Croyez-moi, il faudrait tous restreindre sur la grande...

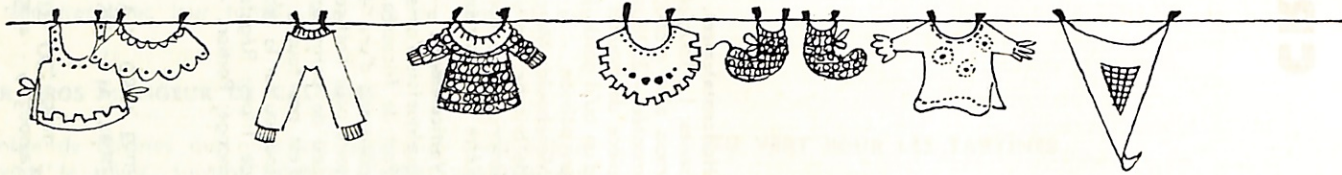
SAVIEZ-VOUS QUE ? ..

NOUS AVONS APPRIS...



le mariage de...

Noémie GAGNIERE et Pierre GABRIEL	— Pliage —	20-11-1965
Gilberte CLAULIN et Albert CHARPENTIER	— Expédition —	20-11-1965
Thérèse HOLVECK et Richard HALVICK	— Echantillonnage — — Teinturerie —	30-11-1965



Valérie CHARLIER , née le 12-10-1965 fille de CHARLIER Liliane	— Tissage La Claquette
Guy KANMACHER , née le 12-10-1965 fils de KANMACHER Georges	— Atelier Central
Hervé METTMANN , né le 13-10-1965 fils de METTMANN Jean-Paul	— Teinture
Carinne BELLE , née le 18-10-1965 fille de BELLEC Monique	— Pliage
Frédérique CHARPIOT , née le 31-10-1965 fille de CHARPIOT Bernard et de CHARPIOT Paulette	— Bureau — Bureau
Carolle FOURRIER , née le 3-11-1965 fille de FOURRIER Jean	— Filature
Nathalie CHIOLA , née le 13-11-1965 fille de CHIOLA Vincent	— Tissage Rothau
Thierry HUBRECHT , né le 18-11-1965 fils de HUBRECHT Marie Rosine	— Pliage
Thierry FERRY , né le 1-12-1965 fils de FERRY André et de FERRY Claudine	— Tissage Rothau — Tissage Rothau
Marc CLAUDE , né le 13-12-1965 fils de CLAUDE Pierre	— Teinture
Philippe HILPIPRE , né le 20-12-1965 fils de HILPIPRE Roger	— Filature
Sylvie ZIGLIO , née le 6-1-1966 fille de ZIGLIO Jean-Jacques et de ZIGLIO Colette	— Teinture — Tissage La Claquette

Sincères félicitations à tous et meilleurs vœux de bonheur.

la naissance de...

le départ de...

Agé de 58 ans, Monsieur **François CHARPENTIER** est en invalidité depuis le 1-9-1965. Il était entré dans les Etablissements le 27-3-1945.

Le 1-10-1965, Madame **Hélène MALAISE** a quitté la Filature de la Renardière où elle était entrée le 21-4-1941.

Monsieur **Marcel MALAISE**, né le 28-7-1906, est en invalidité depuis le 5-10-1965. Il faisait partie du Personnel des Etablissements depuis le 13-6-1955.

Après 30 années de service Monsieur **Armand EBERLE**, employé de Bureau à l'Atelier Central, vient d'entrer en invalidité le 14-10-1965.

Monsieur **Camille RITTER**, né le 23-4-1916, faisait partie du Personnel de la Teinturerie depuis le 22-5-1945. Il est en invalidité depuis le 1-11-65.

C'est après 46 années de Service au Tissage de La Claquette que Monsieur **René MALAISE** a pris sa retraite le 8-12-1965.

Monsieur **Gildo BONOMETTI**, né le 6-10-1902, vient de quitter la Filature pour une retraite bien méritée. Il faisait partie du personnel des Etablissements depuis le 28-7-1928.

Malade depuis le 11-11-1964, Monsieur **Paul KRIEGUER** est en invalidité depuis le 6-1-1966. Il quitte la Chaufferie à regret, après 10 années de service.

«Contacts» leur souhaite de jouir longtemps encore d'un repos bien mérité.

des nouvelles de...

Alain VIOLET vient d'être nommé Caporal et travaille dur pour devenir Sergent. Alain va avoir terminé ses 3 mois de classe et il n'en est pas fâché. Un grand bonjour à toutes ses connaissances.

A tous ses anciens amis **Arsène MAIRE** présente ses meilleurs souhaits pour la nouvelle année. Pour lui la fin du service militaire approche à grands pas. Il a eu la chance d'être parmi nous pour la fête de Noël du Personnel et ne cache pas sa satisfaction d'avoir revu ses camarades.

Depuis Colmar où il a été muté depuis le 9 décembre, **François CHATIN** nous annonce qu'il vient d'être nommé Caporal. Il est au Centre Mobilisateur où est stocké le matériel. Il travaille de 8 h à 11 h 30 et de 2 h à 5 h 30, ce qui ne change pas beaucoup du travail civil.

.. **Bernard MATHIS** n'a pas l'air de se faire très vite à la vie militaire et regrette beaucoup la Filature. Toutefois, il a de la chance puisqu'il est à Strasbourg. Meilleurs vœux pour la nouvelle année à tous ses amis.

Bernard FASSNACHT attend, lui aussi, «la quille» avec impatience, il a beaucoup regretté de ne pas être parmi nous pour les fêtes de Noël. Il présente ses meilleurs vœux à toutes ses connaissances.

De Strasbourg, **Jean VALENTIN** (Expédition) nous a adressé ses vœux. Il envisage sa libération pour le mois de juillet.

Mais déjà **Francis ZAEPFEL** a repris son travail d'imprimeur.

Une information parvenue dans la vallée par un rothauquois de Paris avait fait boule de neige dans le coin. De quoi s'agissait-il? Tout simplement d'une vente de 4 CV Renault neuves, non cotées à l'Argus, qui avaient été destinées à l'exportation et dont le prix défiait toute concurrence. Saisi de cette proposition alléchante, l'un d'entre nous en a fait part et déjà de nombreux candidats s'étaient fait connaître. Mais l'affaire est restée sans suite et l'on a pu croire à une «bonne blague».

Il en a été tout autrement. En effet, renseignements pris auprès de la Régie Renault, il y avait de bonnes affaires à réaliser mais la Direction de celle-ci a fait savoir que tout venait d'être vendu. Dans pareil cas nous pouvons regretter que Rothau ne soit pas près de Paris. . .

★

Courant décembre un concert de grande classe s'est déroulé, faute de locaux, dans l'Eglise de Schirmeck. Deux Chorales «vedette», la Marjolaine de Strasbourg, la Psalette de Lorraine, ainsi que les chorales «A Cœur Joie» et paroissiales de la vallée, nous ont apporté pendant 90 minutes l'oubli de nos petites misères d'ici bas.

Domage que l'assistance fut réduite. De l'avis de beaucoup on se déplacerait facilement jusqu'à Strasbourg pour entendre à nouveau ce concert. Nous souhaitons que Monsieur Reeber, organisateur de cette soirée de l'Avent, ne soit pas trop déçu et qu'en 1966 une affluence nombreuse vienne encourager les promoteurs de ce genre de concert.

★

La fête des Jeunes de La Claquette a eu lieu le 12 février. Organisée par les Jeunes, au profit de la rénovation de l'Eglise paroissiale, cette soirée «en famille» a connu le succès, tout comme les fêtes des années précédentes. Théâtre, variétés et chants, ont prouvé une fois de plus que La Claquette n'est pas un hameau endormi.

★

Les 5 et 6 février, la chorale paroissiale a donné son concert annuel dans la Salle du Lien. Avec «Train de nuit» et «Le pantalon», intercalés de chants, les spectateurs ont vécu la scène policière et la comédie, et n'ont pas été sans apprécier à sa juste valeur les «voix» locales. Il ne fait pas de doute qu'il a fallu beaucoup de bonne volonté pour mettre sur pied un tel programme. Les acteurs et choristes ont été récompensés par une assistance sympathique qui n'a pas ménagé ses applaudissements et parmi laquelle nous avons remarqué les autorités locales et religieuses ainsi que les représentants de différentes associations.

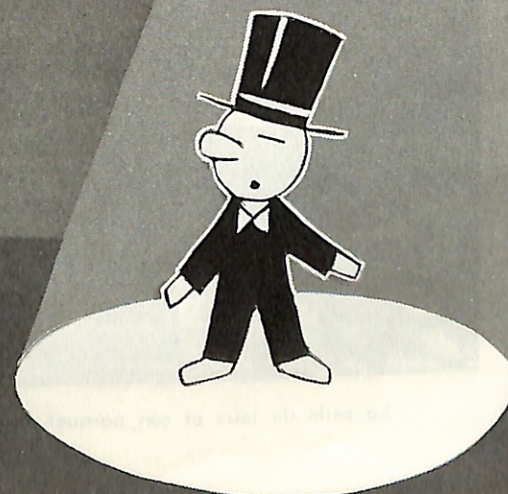
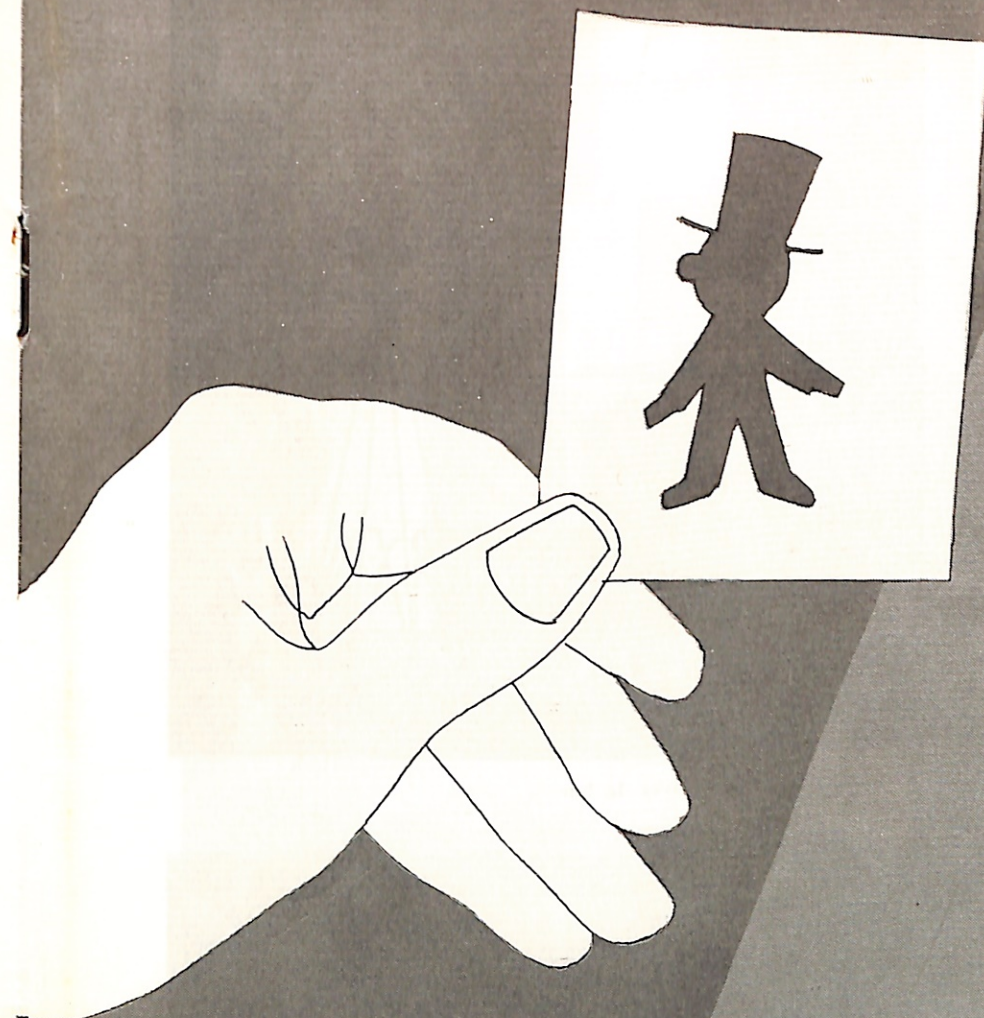
★

Fouday, petit village de 350 habitants, n'est pas mort. Quatre sociétés ont leurs activités. On assiste actuellement au renouveau de l'une d'elles, celle des «Amis du Ban-de-la-Roche».

Il semble qu'initialement elle avait une vocation touristique de bon aloi. Va-t-elle prendre une orientation nouvelle, ou encore embrasser une activité supplémentaire?

Il est question de manifestations importantes dans deux ans à Fouday, manifestations qui seront organisées à l'occasion du bi-centenaire de l'arrivée du très grand Pasteur Oberlin. Ne serait-ce pas en vue de cette célébration que les «Amis du Ban-de-la-Roche» paraissent vouloir s'organiser?

... Nouvelles de Rothau et d'ailleurs ...



Je me présente :

On m'appelle Monsieur STEIN, c'est vous dire que j'appartiens déjà à la grande famille Steinheil. Si l'un d'entre vous m'a fait vivre, ce n'est, ni plus ni moins, que pour me permettre d'accompagner vos différentes activités et de les rendre ainsi un peu plus vivantes.

Alors ! vous me verrez surtout à partir du prochain numéro. Pour l'instant laissez-moi encore quelque temps de réflexion... j'en ai grand besoin.

Merci.

LE FOYER D'AMITIÉ INTERNATIONALE

La Maison de La Claquette connaît le succès que ses dirigeants escomptaient. De nombreux adhérents à cette Maison faisant partie du Personnel Steinheil, nous ne manquerons pas d'inclure dans chaque numéro de «Contacts» une chronique F.A.I.

Nous nous permettons tout d'abord de rappeler que le F.A.I. n'est pas une maison strictement réservée aux jeunes, mais qu'elle est avant tout un centre culturel et par conséquent qu'il n'y a pas d'âge pour participer aux différentes activités qu'elle propose.

Section «Couture» — Il y règne une activité intense. Pour répondre «à la demande» l'achat d'une 3ème machine à coudre a été nécessaire et le concours d'une 3ème animatrice est devenu indispensable. Madame Verrier a accepté de faire partie de l'équipe d'animatrices de cette section.

Nous pensons que plus de jeunes filles et dames pourraient saisir l'occasion qui leur est offerte. Les dames restant à la maison ou travaillant en équipe peuvent profiter des cours du mercredi après-midi.

Photographie -

Deux laboratoires photo ont été installés et les activités ont commencé courant janvier. Elle ont lieu le mardi et le jeudi soir.

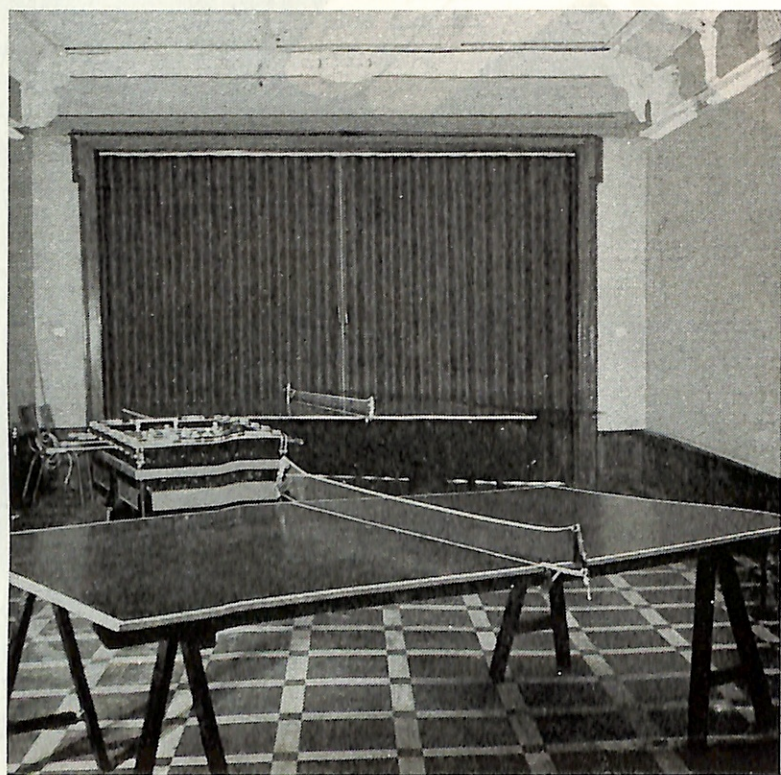
Tout est prévu afin que ceux dont le poste de travail implique de faire la triple équipe ne soient pas dépaysés en assistant irrégulièrement aux activités. Il en est de même pour les autres sections.

Secteur récréatif -

C'est dire le «Foyer» proprement dit, est ouvert tous les soirs et les samedis et dimanches de 14 h 30 à 22 h. Le mauvais temps a peut-être réduit la fréquentation, mais pas son ambiance.



Le hall d'entrée avec le bar.



La salle de jeux et son parquet magnifique.

VIT



La salle « télévision » qui peut, si cela est nécessaire, se transformer en salle d'activité.

Le Comité de Maison -

En dehors du Conseil d'Administration qui gère et prend les décisions importantes, il existe un Comité de Maison, que préside Monsieur Birghoffer et qui réunit les représentants de chaque secteur d'activités. Le Comité de Maison suggère et anime. Il vient d'être «remanié» afin que les diverses activités soient représentées en fonction de leur importance.

Avec les futurs artistes...

A priori, la section «Peinture» était une activité pour laquelle on avait très peu d'espérance. Pourtant, le nombre des inscrits est de beaucoup supérieur à celui prévu par notre animateur.

Incontestablement la vallée recèle plus de tempéraments artistes que l'on aurait pensé. Les membres y viennent pour le plaisir, pour se détendre. Cela explique leur assiduité. Les cours sont faits de manière bien agréable. Pas d'obligation, simplement notre animateur nous conseille, chacun peut suivre ses aspirations et peindre selon sa personnalité et ses tendances. Il n'y a pas encore de «grands artistes». Certainement pas! Mais c'est un endroit où l'on vient chaque lundi se relaxer et passer une bonne soirée.

Pour en venir à des questions plus techniques, nous vous signalerons que nous ne faisons pas encore de la peinture à l'huile, mais seulement de la gouache et du crayon.

Nous envisageons d'exposer certaines de nos œuvres à notre kermesse. Vous aurez ainsi une impression plus exacte de ce que l'on fait au F.A.I.

En attendant nous souhaitons la bienvenue à tous ceux qui se sentent quelques dispositions pour le dessin ou la peinture.

Bizou

à propos de la sortie du "SCHNEPF,,...

La Section «Plein Air» du F.A.I. nous apporte bien des joies et ce ne sont pas les jeunes qui ont participé à la sortie du Schnepferied qui vous diront le contraire. Certainement pas, pour cela, il fallait les voir dès Rothau avec leurs skis et luges. Tous heureux! Il faut dire que pour la majorité d'entre eux, les vacances de neige n'étaient qu'un plaisir inconnu et inaccessible, avant ces week-ends prolongés du Schnepferied.

Toujours la même ambiance décontractée. Pas le temps de trouver le voyage long. On s'étonne presque de voir nos Vosges si belles et personne ne reste insensible à l'enchantement de ce paysage de neige.

Il est déjà six heures à l'arrivée, trop tard pour faire quelques glissades, alors, on s'installe, on choisit son lit. Les maigres en haut, les gras en bas, oui, peut-être faut-il ajouter que nous dormons dans des lits gigognes et chacun a quelques craintes de recevoir, en pleine nuit, son voisin du dessus.

Mais cela se fait très vite, nous avons faim et certains attendent comme une grande récompense le moment de «se morphaler». C'est que notre Foyer a des adhérents qui n'ont rien à envier à l'illustre Gargantua.

Voilà, on entame notre première veillée, des jeux, des chants, une demi-heure de danse, cette soirée est un peu écourtée, on a besoin de prendre des forces pour le lendemain.

Huit heures, on se réveille, avec quelques grognements bien sûr, c'est dur de se lever le matin, quand le soir on a un peu chahuté dans la chambrée.

Oh zut! on est un peu déçu, le brouillard nous prive pour une matinée de la splendeur du panorama, tant pis, cela nous empêche nullement de profiter de la neige. A nous la griserie de la vitesse. Tiens il semblerait que certaines jeunes filles n'apprécient guère les sports d'hiver évidemment à quatre pattes ce n'est pas très confortable. Et on s'en donne à cœur joie, Pierrot lui, on peut dire qu'il en profite jusqu'au cou de la neige.

Nos esprits sont clairs, purifiés par l'air de la montagne, tout-à-fait ce qu'il faut répondre aux « 30 questions », jeu devenu rituel à nos sorties, questionnaire qui traite aussi bien de politique, que de sport, en passant par la littérature et musique. Ce n'est pas toujours facile. Demandez à Gaby!

Et les revoilà à table, les hôteliers n'ont pas fait grands bénéfices, ils ont bon appétit les petits gars de la vallée. Une courte sieste pour récupérer et cette fois, sans brouillard, c'est de nouveau l'ivresse des descentes rapides.

Moment mémorable, une fois par an, la descente en skis de notre président. On attend la chute, tombera, tombera pas, droit comme un «i», il descend imperturbable. Manquerait plus qu'un roulement de tambour. Et voilà, l'apothéose attendue, il est par terre. On continue, on s'amuse, jusqu'à ce que le froid nous pénètre. Une petite différence de température avec la canebière n'est-ce pas Serge Ier?

Puis la chaleur réconfortante de l'hôtel nous remet de nos émotions. Pour ne pas manquer à l'habitude qui veut quelque chose de positif et d'enrichissant, en dehors des distractions, on se réunit pour une discussion. Le sujet nous concerne de très près, puisqu'il traite des exigences des jeunes. Cela, pour nous rendre plus conscients de nos responsabilités. C'est vrai n'avons-nous pas tendance à considérer comme chose normale les avantages et plaisirs que nous apporte le Foyer, sans faire le moindre effort pour aider quelque peu à son épanouissement.

Court entr'acte sérieux à ces trois jours d'amusement. On reprend les jeux et chants de la 2ème veillée, plus longue celle-là, puisque déjà c'est la dernière.

Il ne reste qu'un matin, eh oui! les bonnes choses ont une fin, profitons-en encore, la neige est bonne sous nos pieds.

Très vite le car est là, c'est toujours un peu triste les départs. Mais il reste une certitude que nous aimerions répéter à tous les gens bien pensants qui voient une jeunesse désabusée et pourrie, les jeunes savent encore s'amuser sainement et sans équivoques.

Rose-Marie Wiedemann

CORSAVY

Si les jeunes de Rothau n'ont pas oublié Corsavy, les catalans se souviennent tout autant des garçons et des filles de la vallée de la Bruche. A l'occasion du nouvel an, l'un d'entre eux, et non le moins éminent, a adressé une lettre de quatre pages à la Direction du Camp. Vous l'avez déjà deviné, il s'agit de notre ami André Arnaudès. Nous publions ci-dessous quelques extraits.

"... Je me fais un plaisir de vous consacrer le temps qui sera nécessaire à demander des nouvelles de tous mes amis de Rothau"...

"... J'adresse, sous la tutelle de Jean Muller, mes vœux les plus sincères à tous mes amis du IV^e Camp de la Bruche. J'ai sous les yeux cette belle photo prise à votre arrivée à Corsavy et c'est avec plaisir que je regarde un à un tous les "composants" de la photo et chacun me rappelle un souvenir, si petit soit-il, mais très attachant, pour lequel dix pages me seraient nécessaires pour les revivre par la plume. Redites-leur à tous cette impression, ce souvenir qu'ils ont gravé dans mon esprit et dans l'esprit de toute une population..."

"... du fond de notre cœur et dans nos conversations, il est souvent question de Rothau..."

"... J'espère que vous n'avez pas oublié, plus j'en ai la certitude..."

"... Que devient "A Cœur Joie" cette excellente chorale et son chef dévoué. Que devient ce "Club des Jeunes". Tout ça revient vite à l'esprit lorsqu'on pense à Rothau. Avez-vous fait un bon "Vème Camp"?"...

"... Au camping de Corsavy il règne un esprit peu commun de sympathie, d'amabilité, qui en font un peu la caractéristique essentielle et très appréciée par tout le monde. Je dois avouer que Rothau y a été pour beaucoup..."

"... Ici il a fortement neigé en montagne au-dessus de Batère, mais à Corsavy il ne fait pas terriblement froid, dans la journée on peut encore travailler en chemise, manches retroussées, ce ne sont que les matins et soirs qui sont frais..."

"... Mon bon souvenir et mes vœux donc à toute mes connaissances et amis de Rothau..."

André Arnaudès

Se souvient...

Avec le "SOURIRE de la BRUCHE"

Au cours de l'année 1965, la Société a effectué de nombreuses sorties et participé à plusieurs fêtes et kermesses tant à Rothau qu'à l'extérieur.

Après avoir organisé sa fête familiale de Noël en janvier, il y eut la sortie annuelle de mai, tradition bien implantée par nos mandolinistes. Seul le muguet n'était pas au rendez-vous, pas plus d'ailleurs que le soleil pour la première fête d'été que la Société avait organisée. On se souvient encore du temps maussade et pluvieux qui a gâché cette fête et nous souhaitons que la prochaine soit gratifiée d'ardents rayons de soleil.

Notons le concert du 1er mai, la participation à la fête des mandolinistes de Molsheim et au défilé du 14 juillet.

Après les vacances les mandolinistes de Rothau ont récolté un large succès à la fête d'Ottrott. Mais n'oublions pas de signaler la visite aux malades du sanatorium de Saales et pour finir le concert à la fête des Ets Steinheil Dieterlen.

L'année 1966 a commencé par une fête de famille qui s'est déroulée dans une ambiance exceptionnelle.

C'est réellement avec optimisme que nous envisageons l'avenir quand on constate cet important recrutement de jeunes.

Il ne fait pas de doute que la bonne marche de la Société est le résultat du dévouement et de la chaleur dans l'accueil de son chef, Edmond Cuny, homme toujours disponible.

Gérard Charlier

NOUVELLES SPORTIVES !

Tous les sportifs de la vallée ont appris avec peine le décès brutal de Monsieur Dischler, président dévoué de l'A.S.B., et présentent à cette occasion leurs condoléances à la famille et aux membres du Club.

Nos sportifs observent en ce moment une trêve et il est temps de dresser le bilan des matches aller.

S.R. ROTHAU

Période néfaste pour nos footballeurs puisque lors des matches aller ils ne purent glâner que 2 points contre Wisches. Le malheur semble s'acharner sur la jeune équipe de Rothau puisque 4 titulaires blessés au début de saison, ainsi que le départ au service militaire de 2 autres a sérieusement nui au rendement de l'équipe. L'incorporation de nombreux juniors pleins de bonne volonté a été nécessaire mais le jeu de 3ème division est trop viril pour ces jeunes de 17 à 18 ans. Nous espérons qu'avec la rentrée des joueurs blessés les SRR obtiendront de bons résultats lors des matches retours.

EQUIPE JUNIORS

Les juniors actuellement classés 6ème, avec 6 points se sont bien défendus dans une compétition très élevée pour eux.

A.S.B.

Bilan positif pour l'ASB qui occupe, après 11 matches, la 7ème position avec 11 points, dont 6 acquis à l'extérieur, ce qui montre les excellentes capacités de cette équipe. L'ASB nous donnera encore beaucoup d'agréables surprises lors des matches retours. Quant à leurs doublures qui évoluent en 4ème division, ils occupent la première place et semblent bien partis pour jouer l'année prochaine en 3ème division.

S.R.R.

Les protégés de Monsieur Jacquot se défendent très bien dans leur groupe, puisqu'à la fin des matches aller ils se trouvent classés à la 3e place à 3 points seulement du premier. Sur 8 matches ils en ont remporté 5 et il faut noter qu'ils ont perdu contre Sélestat par 38 à 37 et contre AU Schiltigheim par 57 à 54. Souhaitons-leur beaucoup de réussite lors des matches retour.

B.C.S.L.

Il faut noter la magnifique performance que les féminines viennent d'accomplir. En effet, à l'issue des matches aller elles sont restées invaincues en remportant successivement 7 matches. Un grand bravo à nos championnes.

A la suite de la dernière assemblée générale des S.R. Rothau, Monsieur Heitzmann a été élu Président. Nous lui adressons nos cordiales félicitations.

... Pensons déjà aux vacances ...

Dans peu de temps, le Service Social prendra contact avec les familles pour le placement dans les colonies de vacances de Longues et de Storckensohn. Nous engageons vivement les familles à ne pas tarder car il y aura toujours plus d'enfants pour partir en colonie alors que les moyens d'accueil n'ont pratiquement pas augmenté.

Au moment où paraîtra ce bulletin, les «envoyés spéciaux» seront

près du départ pour la reconnaissance du camp. Il s'agira sans doute d'un voyage «éclair» car déjà les organisateurs ont des idées précises quant à l'implantation du 6ème Camp de la Bruche.

On parle de la Bretagne, de la Provence, et d'autres lieux encore. Il semble toutefois que la Direction du Camp penche pour la Provence, en raison du soleil sans doute. Attendez...

Mais vous, les jeunes, n'attendez

pas pour constituer dès maintenant votre «épargne vacances».

Quant aux familles qui désirent partir vers les Maisons Familiales de Vacances, n'attendez pas davantage. Dès à présent faites vos réservations. Là encore, il y a de plus en plus de familles qui s'intéressent à ce genre de maisons et les possibilités d'accueil ne sont malheureusement pas en rapport avec la demande. Le Service Social Steinheil est en mesure de vous renseigner à ce sujet.

HYGIÈNE

ET SÉCURITÉ

Steinheil au "Tableau d'Honneur",

Le 18 janvier la Caisse Régionale de Sécurité Sociale a adressé à notre Société la lettre suivante:

"Le Conseil d'Administration, la Direction et le Service de Prévention des Accidents du Travail de la Caisse Régionale tiennent à vous remercier d'avoir fait participer votre établissement à la Coupe de Sécurité 1965 organisée par notre organisme.

D'après les renseignements que vous avez communiqués à notre service "PREVENTION", votre entreprise a été classée:

4e sur 120 entreprises.

Ce résultat a permis à votre Société de figurer au palmarès de notre Concours et ce classement lui donne droit à l'attribution d'un prix de 300 F et un diplôme.

Il m'est particulièrement agréable de vous féliciter chaleureusement, ainsi que l'ensemble du personnel placé sous votre direction, pour la distinction décernée à votre Etablissement."

Nous avons noté les cinq commandements:
DU PIETON

- 1) Respectez les signaux et empruntez les passages pour piétons,
- 2) Hors des agglomérations, circulez à gauche, face au trafic (toutefois les groupes de piétons, doivent circuler à droite comme les véhicules),
- 3) Sauf en cas de stricte impossibilité, utilisez toujours les trottoirs ou bas côtés,
- 4) N'oubliez pas qu'une voiture ne peut s'arrêter pile, surtout si le sol est mouillé (Distance d'arrêt: à 80 km/h, il faut 60 m),
- 5) La nuit en rase campagne, la circulation est particulièrement dangereuse. Portez des vêtements clairs. Faites-en porter à vos enfants.

DE L'AUTOMOBILISTE

- 1) Sur un passage pour piétons, le piéton régulièrement engagé est prioritaire,
- 2) En agglomération, sauf signalisation contraire, ne dépassez pas 60 km/h,
- 3) Conducteurs, flèche verte = vous pouvez tourner au ralenti. Priorité aux piétons,
- 4) Conducteurs, feu orange s'allumant = arrêt (sauf si cet arrêt impose un arrêt brutal),
- 5) La nuit, en code, ne dépassez jamais 70 km/h.

SERVICE INCENDIE

Le jeudi, 2 décembre 1965, à 9 heures, une trentaine de membres du personnel se sont retrouvés pour écouter Monsieur Bouselaire, des Etablissements SICLI, qui nous a rappelé avec compétence les principes d'utilisation judicieuse de la moto-pompe et des extincteurs en service dans nos usines.

Le temps s'étant montré clément pour l'occasion, il a été possible de mettre la pompe en batterie et quelques instants plus tard l'eau jaillissait des lances braquées vers le ciel.

HYGIENE ET SECURITE

Les 23, 24 et 25 novembre dernier deux membres du personnel, désignés par le comité d'hygiène et la Direction, ont participé à un séminaire pour une étude approfondie relative au fonctionnement des C.H.S. au sein d'une entreprise. Messieurs Obergfell et Harbourg ont pu constater que notre entreprise, moderne en ce qui concerne les moyens de production, se tient également dans le peloton de tête des entreprises chez qui un C.H.S. fonctionne. Cette constatation ne doit cependant pas nous faire perdre de vue que dans le domaine de la prévention, tout comme dans celui de la production, il faut rester vigilant et que des améliorations peuvent être obtenues si chacun y met de la bonne volonté.

Henri Obergfell

CHRONIQUE MÉDICALE DE L'AVENIR

Comment sera votre vie future ?

Me référant à un récent article de la revue «Protection Sanitaire et Défense» paru en février 1965, j'ai extrait quelques considérations que je livre à ceux de mes lecteurs qui en 1984 seront encore sur cette planète!!!

J'ai retenu trois affirmations scientifiques qui ne sont aucunement des vues de l'esprit mais qui vous laissent rêveurs sinon inquiets:

- 1) Il y aura encore plus d'enfants
- 2) Les humains seront des numéros
- 3) L'immortalité sera proche.

IL Y AURA ENCORE PLUS D'ENFANTS -

En 1984 la marée montante de la surpopulation sera loin d'être arrêtée. En dépit de la mise au point des pilules anticonceptionnelles pour les hommes et pour les femmes. En effet, ces techniques auront du mal à pénétrer dans les pays insuffisamment développés et par ailleurs la diminution foudroyante de la mortalité infantile accroîtra le nombre des enfants. Enfin la sélection sentimentale verra son rayon d'extension porté jusqu'aux antipodes. L'époque approche où les jeunes gens iront passer leurs vacances n'importe où sur la planète et où les mariages interraciaux seront devenus habituels.

LES HUMAINS SERONT DES NUMEROS -

L'humain de 1984 sera un numéro de dix chiffres qu'il conservera toute sa vie. Ce numéro sera imprimé à l'encre magnétique sur une carte. Il sera codé de façon à contenir son groupe sanguin, l'essentiel de son histoire médicale, sa situation vis-à-vis des lois de son pays. Ce numéro lui permettra d'obtenir de l'argent dans n'importe quelle banque du monde et on pourra l'atteindre au téléphone où qu'il soit.

L'IMMORTALITE PROCHE -

Harry Stine, spécialiste de la science fiction en Amérique, André de Cayeux et François Meyer, en France, en étudiant les courbes de longévité sont arrivés à cette conclusion surprenante et terrifiante. «Un enfant né en l'an 2000 a une chance de ne jamais mourir». En effet, la courbe de longévité se relève à cette date et tend vers l'infini. Les biologistes de 1984 en prenant un bébé au berceau et en attachant à sa personne, pour la durée de sa vie, une quinzaine de savants, en dépensant quelques milliards, pourront conserver ce corps pendant plusieurs siècles à un âge de l'ordre de 50 ans.

Mais qui choisira ces enfants élus. Une dizaine peut-être au XXI^e siècle? L'ombre de l'immortalité et les conflits qu'elle provoquera commencent à inquiéter le monde des savants car si les immortels seront nécessaires, leur choix sera difficile.

Il y aura à côté de cette immortalité agissante une autre immortalité, celle de l'hibernation, réservée à ceux qui accepteront de dormir dans l'hélium liquide durant des siècles.

Voilà les choix qui attendent nos petits-enfants. Seront-ils plus heureux que nous? Je livre cette pensée à vos méditations.

Docteur Jacquel

CE QUE VOUS
(et celles !)

DEVEZ SAVOIR

Une femme qui apprend à conduire se trouve embarrassée pour éviter un gros camion.

— Que dois-je faire? demande-t-elle à son mari.

— C'est drôle... quand c'est moi qui conduis, tu le sais toujours.

Un monsieur, d'un âge certain, s'intéresse beaucoup à une ravissante jeune fille, qui lui déclare:

— Aujourd'hui, c'est mon anniversaire, j'ai 17 ans.

— Quelle heureuse coïncidence, s'exclame alors le monsieur, moi aussi mais dans le désordre.

Deux amis se rencontrent:

— Ma femme est adorable. Le soir, quand je rentre, elle m'enlève ma veste, elle me prépare mes gants...

— Tes gants?

— Eh bien oui, pour faire la vaisselle.

Quand vous avez vu votre appartement cambriolé, pourquoi avez-vous attendu deux heures avant de nous appeler? demande le policier à la dame.

— Eh bien, c'est que, d'abord, j'ai cru que c'était simplement mon mari qui avait perdu ses boutons de manchettes et qui les avait cherchés.

A la suite d'une vive discussion, cet homme n'adressait plus la parole à sa femme depuis plusieurs jours. Un soir, il laisse à son intention, ce mot sur la table de nuit:

— «Maman, réveille-moi à 7 heures demain matin. Papa».

A quoi sa femme répondit par écrit en ces termes:

— «Papa, il est 7 heures, Réveille-toi. Maman».

Prestations familiales

Allocataires auxquels est attribuée une pension d'invalidité du 1^{er} groupe

Les caisses d'allocations familiales pourront continuer le versement des prestations familiales avant l'examen de leur cas par la commission départementale et au maximum pendant six semaines:

— aux allocataires pour lesquels l'attribution d'une pension d'invalidité du premier groupe entraîne la suppression des indemnités journalières au titre de l'assurance maladie, soit en fait si l'attribution de la pension a été notifiée dès la suppression des pres-

tations en espèces de l'assurance maladie;

— aux allocataires dont la pension d'invalidité du deuxième groupe est transformée en pension du premier groupe.

Dans l'un et l'autre cas, les caisses d'allocations familiales devront inviter les bénéficiaires de cette mesure à leur fournir, le plus rapidement possible, les justifications nécessaires soit qu'ils puissent reprendre une activité professionnelle soit qu'ils se fassent inscrire sur la liste des demandeurs d'emploi, leur cas étant alors soumis dans les plus brefs délais à la commission départementale.

REGIME ACTUEL DES PRIMES ET PRÊTS A LA CONSTRUCTION

(Arrêtés du 20 mai 1965)

Dispositions applicables aux décisions de primes postérieures du 1er mars 1965

Le constructeur a le choix entre deux formules: **la prime ou le prêt spécial**

I - La prime

A) Normes et prescriptions techniques

Composition du logement	Types	Surfaces habitables minimales
Une chambre avec cabinet de toilette et placard	I	12
Une pièce principale	I bis	25
Deux pièces principales (Cuisine, salle)	II	42
Trois pièces principales (d'eau)	III	55
Quatre pièces principales (dégagements)	IV	66
Cinq pièces principales (volume de)	V	80
Six pièces principales (rangements)	VI	90
Sept pièces principales	VII	110

Surface habitable maximale: 150 m².

Cette surface est portée à: 190 m² lorsque les logements sont destinés à être occupés par 6 personnes ou moins.

Les primes sont allouées pendant une période de 10 ou 20 ans au choix du constructeur.

Prime annuelle par logement (Régime des primes sans prêt).

Composition du logement Type	Période d'allocation des primes	
	Dix ans	Vingt ans
	Francs	Francs
I	165	100
I bis	310	185
II	450	270
III	590	355
IV	735	440
V	875	525
VI	1.015	610
VII	1.160	700

B) Prix plafonds

Prix plafonds	Par logement	En plus par m ² de surface habitable
Coût de la construction seule	5.400 F	560 F
Prix toutes dépenses confondues	1.000 F par m ² de surface habitable	

Le coût de la construction seule englobe les dépenses afférentes à la construction proprement dite des logements, caves et autres locaux annexes incorporés dans les immeubles. Il ne tient pas compte des dépenses afférentes à la fourniture et à la pose des ascenseurs, aux installations de production et de distribution de chaleur.

Les prix ci-dessus peuvent être, par dérogation, majorés de 10% au plus dans le cas de logements individuels isolés, jumelés ou en bandes.

Quant au prix de revient des logements neufs, toutes dépenses confondues, il ne doit pas dépasser par mètre carré de surface habitable 1.000 F.

II - Le prêt spécial du CREDIT FONCIER DE FRANCE

A) Montant des prêts -

Les prêts sont fixés forfaitairement, conformément au tableau ci-après:

Types	Prêts accession à la propriété	Prêts immeubles à usage locatif
I	9.000.— F	10.400.— F
I bis	17.500.— F	19.800.— F
II	21.500.— F	24.800.— F
III	26.000.— F	29.700.— F
IV	30.400.— F	34.800.— F
V	34.600.— F	39.700.— F
VI	39.300.— F	44.900.— F
VII	43.300.— F	49.700.— F

Majoration de 1.000.— F par logement pour les immeubles avec ascenseur.

B) Taux et durée des prêts -

— Accession: taux: 5%
durée: 20 ans, avec un différé d'amortissement de 4 ans 1/2,
c'est-à-dire: 4 ans 1/2 à 5% d'intérêts
15 ans 1/2 à 9,3478% (capital et intérêts à 5%)

— Location: taux: 4,25%
durée: 30 ans, avec un différé d'amortissement de 4 ans 1/2
c'est-à-dire: 4 ans 1/2 à 4,25% d'intérêts
25 ans 1/2 à 6,4608% d'intérêts.

III - LE PRET FAMILIAL

A) Montant des prêts

Les bénéficiaires d'un prêt spécial peuvent obtenir un prêt familial. Pour l'obtention de ce prêt, la concordance entre la situation de famille et le type de logement est fixé suivant les trois premières colonnes du tableau ci-après:

Enfants ou personnes à charge	Situation de famille	Types de logements	Montants
Sans	Ménage ayant moins de 5 ans de mariage	III ou IV	8.400.— F 9.800.— F
	Un	Ménage ayant moins de 5 ans de mariage	III ou IV
		Ménage ayant plus de 5 ans de mariage. Célibataire, veuf ou divorcé	III
Deux	Ménage	IV	9.800.— F
	Célibataire, veuf ou divorcé	III ou IV	8.400.— F 9.800.— F
Trois	Ménage	IV	9.800.— F
	Célibataire, veuf ou divorcé	ou V	11.200.— F
Quatre ou Cinq	Ménage	V	11.200.— F
	Célibataire, veuf ou divorcé	ou VI	12.600.— F
Six ou plus	Ménage	VI	12.600.— F
	Célibataire, veuf ou divorcé	ou VII	14.000.— F

Le candidat à un logement d'un type supérieur à celui auquel il peut prétendre ne peut bénéficier que du prêt familial correspondant au type de logement prévu par le tableau de concordance précédent.

Sauf pour les célibataires, veufs ou divorcés avec deux enfants ou personne à charge et pour les jeunes ménages ayant moins de cinq ans de mariage, qui peuvent construire un type III et bénéficier du prêt familial correspondant, le candidat à un logement d'un type inférieur à celui auquel il peut prétendre ne bénéficie d'aucun prêt familial.

B) Taux et durée des prêts -

Taux: 5%.

Durée: 20 ans, soit environ 8% (capital et intérêts à 5%).

IV - Plafond des ressources des bénéficiaires de la législation sur les primes et prêts spéciaux du Crédit Foncier de France

Pour pouvoir bénéficier de primes convertibles en bonification d'intérêts et des prêts, les ressources des constructeurs doivent être inférieures à un montant correspondant à 400 fois le S.M.I.G. (Salaire minimum interprofessionnel garanti), pour chaque unité composant le foyer.

Pour le calcul du plafond de ressources les deux premières personnes comptent respectivement pour une unité et chacune des suivantes pour une demi-unité.

Toutefois les personnes seules comptent pour une unité et demi et les ménages sans enfant ou personne à charge ayant moins de 10 années de mariage comptent pour 2 unités et demi.

Pour apprécier la situation de chaque candidat, il est tenu compte des ressources imposables de toutes les personnes appelées à vivre au foyer, à l'exclusion de toutes prestations à caractère familial.

Si les ressources du ménage comportent plusieurs salaires permanents, les multiples précédents sont majorés de 60, sous réserve que le salaire du chef de famille soit inférieur au plafond de 400 fois le S.M.I.G.

La justification des ressources peut être faite par tous moyens de preuve, notamment par la production de l'avertissement des Contributions Directes pour l'acquit de l'impôt sur le revenu des personnes physiques.

Sur la base du S.M.I.G. valeur 1-7-1965, le plafond des ressources pour des salariés s'établira (en chiffres ronds) à:

Personne seule	2 personnes ou ménage sans enf. ayant plus de 10 ans de mariage		3 personnes ou ménage sans enf. ayant moins de 10 ans de mariage		4 personnes		5 personnes		6 personnes	
	un salaire	plus. salaires	un salaire	plus. salaires	un salaire	plus. salaires	un salaire	plus. salaires	un salaire	plus. salaires
1.636.—	2.181.—	2.508.—	2.726.—	3.135.—	3.272.—	3.763.—	3.817.—	4.389.—	4.363.—	5.017.—

V - Dispositions diverses -

Très important: Il est interdit de commencer les travaux avant d'être en possession de la décision de primes, sinon les primes sont perdues et il ne peut y avoir de prêt du Crédit Foncier de France.

— En ce qui concerne les accédants à la propriété, les prêts accordés deviennent exigibles en cas de location du logement et en cas de revente dans un délai trop rapproché.

— En ce qui concerne les prêts locatifs, les bénéficiaires doivent s'engager à maintenir la destination locative jusqu'au remboursement intégral du prêt.

Remarques: Le régime des primes s'applique aux constructeurs qui ne font pas appel au Crédit Foncier de France, mais financent la construction par eux-mêmes, soit au moyen de prêts de Caisses locales (Caisses Mutuelles de Dépôts et de Prêts, Caisses d'Épargne, Caisse de Crédit Agricole, etc...), soit au moyen de prêts bancaires ou privés.

des idées pour amuser les crêpes

LES CRÊPES, ON NE S'EN LASSE JAMAIS MAIS CE N'EST PAS UNE RAISON PARCE QUE VOUS EN RAFFOLEZ SIMPLEMENT SAUPOUDRÉES DE SUCRE EN POUDRE, POUR NE PAS ESSAYER DE TEMPS A AUTRE QUELQUES FANTAISES!

QUANTITÉ D'IDÉES VOUS PERMETTRONT DE LES « AMUSER », DE LES RENDRE PLUS SAVOUREUSES ENCORE ET ÉTERNELLEMENT DIFFÉRENTES!

... ET SI VOUS ÊTES PRESSÉE, N'OUBLIEZ PAS QU'IL EXISTE CHEZ VOTRE ÉPICIER UNE PÂTE INSTANTANÉE QUI VOUS PERMETTRA DE LES CONFECTIIONNER DANS UN TEMPS RECORD.

FLAMBÉES

Placez les crêpes roulées dans un plat chaud, arrosez de rhum, saupoudrez de sucre et servez pendant qu'elles flambent.

SUZETTE

Vous aurez parfumé la pâte avec un peu de curaçao. Fourrez les crêpes avec un mélange fait de 150 g de sucre, autant de beurre, le jus d'une mandarine et son zeste râpé. Pliez la crêpe en quatre et servez brûlant.

SURPRISE

A la pâte à crêpes vous aurez mélangé des raisins secs sans pépins et un peu de cognac.

AUX ABRICOTS

Après avoir saupoudré les crêpes de sucre en poudre, fourrez-les avec un peu de marmelade d'abricots et décorez le plat avec des moitiés d'abricots ou sirop.

AUX CERISES

Glissez dans chaque crêpe quatre cerises au sirop. Réservez ce dernier, relevez-le d'un peu de kirsch, réchauffez-le et servez-le en saucière en même temps que les crêpes.

AUX POMMES

A votre pâte à crêpes, ajoutez 1 ou 2 pommes finement émincées et macérées dans du rhum. Faites ensuite vos crêpes comme d'habitude.

A LA BANANE

Mélangez à la pâte 2 bananes coupées en fines tranches et un verre à Bordeaux d'Armagnac.

AUX AMANDES

Au moment où la crêpe va être cuite, saupoudrez-la d'amandes grillées et hachées. Pliez en quatre et servez saupoudrée de sucre en poudre.

AU CHOCOLAT

Fourrez chaque crêpe d'une crème au chocolat épaisse puis saupoudrez de sucre glace et servez très chaud.

A L'ANANAS

Au moment où la crêpe vient d'être retournée dans la poêle et pendant qu'elle dore du second côté, posez-y une mince lamelle d'ananas. Rajoutez un tout petit peu de pâte pour que l'ananas se trouve enrobé. Retournez une seconde fois et servez à plat saupoudré de sucre.

AU CHERRY

Coupez en quatre des cerises à l'eau-de-vie. Ajoutez-les à la pâte avec un petit verre de fine champagne et autant de cherry.

EN GATEAU

Superposez les crêpes à plat en mettant entre chacune une fine couche de confiture. Nappez le tout avec de la gelée de groseilles et découpez comme un gâteau.

Journée continue aux sports d'hiver

Huit jours de neige, affirment certains « mordus » des sports d'hiver, valent mieux que quinze jours au soleil et pour les citadins survoltés, les vacances d'hiver sont devenues presque une nécessité.

Du fait que ces vacances sont plus courtes que celles de l'été, elles doivent être mieux employées, mieux organisées, pour vous apporter un maximum de « forme » et de santé.

Leur but essentiel c'est de vous permettre de stocker de la santé pour les six mois qui vous séparent encore de l'été, alors choisissez votre station en toute connaissance de cause. « S'amuser » est une chose mais bien se porter reste l'objectif numéro un, alors pas trop de veillées tardives et de boîtes de nuit !

Pour ce qui est de l'altitude idéale, le mieux est de demander conseil à votre médecin. Lui seul vous connaissant parfaitement, pourra vous orienter.

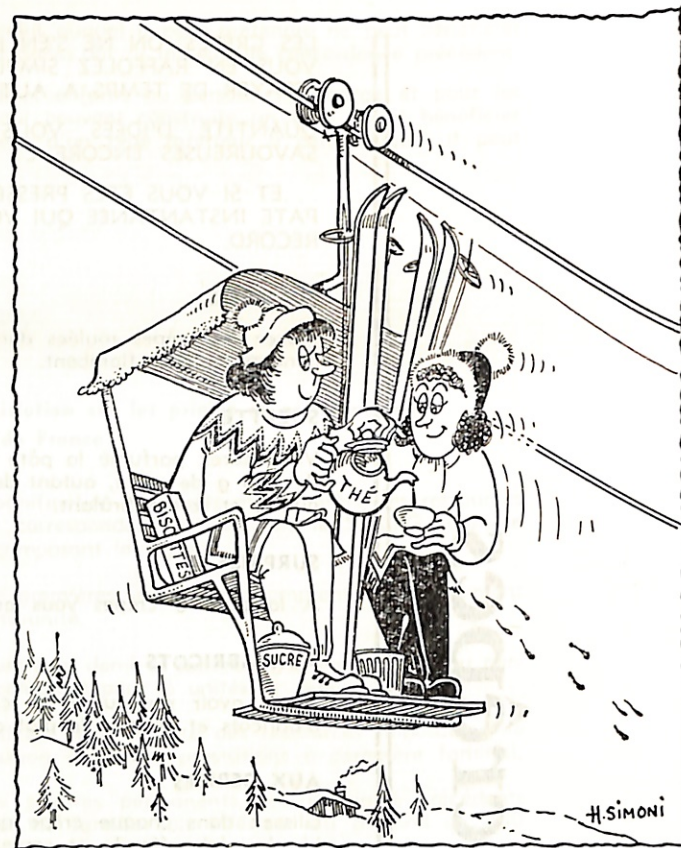
Une fois sur place, ne vous hâtez pas de chausser vos skis et de partir pour de grands parcours. Même si vous vous êtes entraînée, procédez progressivement sous peine d'être immobilisée par des courbatures fébriles. Si vous vous sentez « courbaturée » le lendemain de votre arrivée, résignez-vous à rester au lit pendant 24 heures en vous mettant au régime des boissons chaudes et très sucrées qui vous permettront d'éliminer rapidement les toxines responsables de ces malaises.

Le régime préalable auquel vous vous serez soumis et les précautions prises dès l'arrivée, peuvent vous éviter des ennuis plus graves dont la fracture n'est pas exclue. Elles se multiplient en fin de journée quand l'organisme est fatigué. Le sachant, ne négligez aucune des précautions élémentaires. Cette année les spécialistes lancent de nouvelles fixations de sécurité qui, tout en conservant le butoir en avant, se limitent au talon et suppriment les tendeurs de côté toujours assez laborieux à ajuster.

Une formule excellente et que je vous conseille d'adopter : celle de la journée continue pendant vos vacances sur la neige. Expliquons-nous.

Quelle que soit l'heure à laquelle vous vous levez, faites un solide, très solide petit déjeuner. Nécessaire toute l'année, parce qu'il apporte à l'organisme l'énergie dont il a besoin jusqu'à midi, ce premier repas devient essentiel en hiver et à plus forte raison dès que l'on fournit un effort physique. Jambon, œufs, plats sucrés, fruits, confitures, tartines à gogo... donnez libre cours à votre appétit !

Ainsi lesté, vous allez partir à l'assaut des pistes. Pourquoi interrompre votre journée au moment même où elle est le plus ensoleillée, le plus agréable, au moment où la neige est à vous ou presque ?... Plutôt que de rentrer pour déjeuner, perdre de précieux quarts d'heures à attendre remonte-pente et téléphériques, emportez le matin de quoi pique-niquer vers une heure de l'après-midi et prévoyez avant de partir le minimum d'équipement qui vous le permettra. Il existe maintenant un tel choix de bouteilles et de récipients isolants qu'il est facile d'emporter avec soi un repas chaud suffisamment réconfortant.



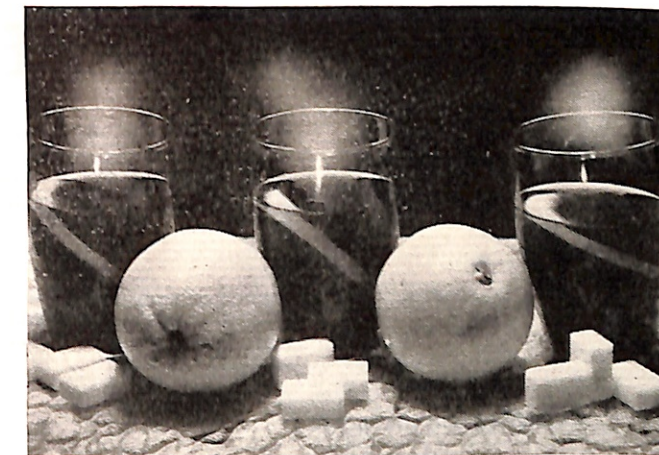
La « qualité » de ce que vous emporterez importe plus à vrai dire que la quantité. Tout ce qui est « sucre » fournit un apport de calories immédiatement assimilables et cette fringale de sucre que l'on observe en hiver est parfaitement normale et justifiée. Le sucre existe aussi dans le pain, les farineux, les légumes secs, mais il est alors plus long à digérer et risque plus facilement de vous faire grossir. Œufs, beurre, chocolat, pâtes, fromages, fruits secs (pruneaux en particulier), viande et jambon sont autant d'aliments « réchauffants ». Buvez tiède plutôt que brûlant et toujours des boissons sucrées. Pas d'alcool. Il ne réchauffe pas mais en donne seulement l'impression.

Et parmi les derniers gadgets à signaler à cette saison de vacances sur la neige, signalons de nouvelles lunettes « caméléon » qui sont jaunes par ciel couvert et deviennent vert foncé sous le grand soleil, des lunettes anti-brouillard et des verres étudiés en fonction des différentes altitudes avec maximum à 4.000 mètres. On a lancé la première bicyclette de neige montée sur skis et le premier remonte-pente individuel transportable dans le coffre de la voiture !

Sachez vous couvrir : Porter sur un (ou plusieurs) sous-vêtements très fins, un chandail de coton spongieux (qui a l'avantage d'absorber la transpiration) et par dessus, le gros chandail rituel en laine naturelle qui se met et s'enlève facilement.

Préparez vos vacances, organisez votre séjour sur le plan « diététique » si vous voulez en tirer un maximum de profit. Le régime des « petits repas » s'avère à cette saison particulièrement valable. Breakfast et goûter passent au premier plan et après tout, c'est bien leur tour puisqu'ils se trouvent malheureusement trop souvent sacrifiés pendant tout le reste de l'année !

boissons "anti-froid"



Vin chaud à l'orange

PRÉPARATION : 20 minutes

POUR 4 PERSONNES : 1/4 de litre d'eau
1 bouteille de bon Bordeaux rouge
2 oranges juteuses
200 g de sucre en morceaux
6 rondelles d'oranges.

- Frotter le sucre en morceaux sur le zeste des oranges pour le parfumer.
- Mettre les morceaux de sucre dans l'eau bouillante.
- Exprimer le jus des deux oranges.
- Mélanger ce jus au vin et l'ajouter à l'eau bouillante, porter à ébullition quelques instants.
- Servir brûlant avec une rondelle d'orange dans chaque verre.

Punch doux au thé

PRÉPARATION : 15 minutes

POUR 4 PERSONNES : 4 oranges
1 citron
1/2 litre de thé léger
125 g de sucre
1 verre à bordeaux de rhum

- Préparer 1/2 litre de thé léger.

- Presser le jus de trois oranges et du citron.
- Mélanger les jus de fruits au thé chaud.
- Laver la 4e orange et la couper en rondelles, l'ajouter à la boisson.
- Mettre sur le feu.
- Juste avant l'ébullition ajouter le sucre et le rhum.
- Verser dans un bol à punch ou une coupe en métal, flamber.
- Servir dans des verres avec une rondelle d'orange.

Chocolat montagnard

PRÉPARATION : 5 minutes

POUR 6 PERSONNES : (1 bouteille thermos de 3/4 de litre)
4 tasses de café
125 g de chocolat à croquer en tablette
1/2 tube de lait concentré sucré de 330 gr.

- Faire fondre le chocolat dans le café.

- Retirer du feu juste avant l'ébullition.
- Mettre dans la bouteille thermos. Ne pas oublier de prendre le tube de lait concentré sucré.
- Au moment de boire, verser 1/2 tube de lait concentré dans la bouteille thermos.

REMARQUES : Pour éviter que la boisson tourne, il est nécessaire de n'ajouter le lait concentré sucré qu'à la dernière minute.

Boisson du skieur

PRÉPARATION : 5 minutes

POUR 6 PERSONNES : (1 bouteille thermos de 3/4 de litre)
1/2 litre d'eau
4 cuillerées à soupe bombées d'ovomaltine au chocolat
2 cuillerées à soupe de miel
1/2 tube de 330 g de lait concentré sucré.

- Faire bouillir l'eau.
- Mettre dans la bouteille thermos l'ovomaltine, verser dessus l'eau bouillante.
- Ajouter 2 cuillerées à soupe de miel, fermer la bouteille.
- Juste avant de boire, ajouter le 1/2 tube de lait, pour éviter que la boisson ne tourne.

ETES-VOUS UNE BONNE MAITRESSE DE MAISON ?

Il y a tout un vocabulaire ménager dont vous ne devez rien ignorer, ne serait-ce que pour pouvoir réaliser les recettes de votre livre de cuisine. Faites ce test, il vous dira s'il est indispensable de prendre quelques « répétitions » avec votre mère ou une amie plus experte, ou si vous vous débrouillez déjà très bien...

Parmi ces trois définitions, une seule est bonne. Marquez zéro pour une mauvaise réponse, 2 pour chaque réponse bonne. Votre total vous éclairera exactement sur la mesure de vos capacités.

1 - QU'EST-CE QU'UN ROUX ?

- A) Un genre de passoire ?
- B) La base d'une sauce ?
- C) Une pièce de cireuse électrique ?

3 - QU'EST-CE QUE « PANER » ?

- A) Etre à court d'idées ?
- B) Saupoudrer de chapelure ?
- C) Attendrir la viande avec un pilon ?

5 - QU'EST-CE QUE « GLACER » UN GATEAU ?

- A) Le mettre au réfrigérateur ?
- B) Le recouvrir d'une crème glacée ?
- C) Le saupoudrer de sucre avant de le mettre au four ?

7 - QU'EST-CE QUE « FAIRE DEGORGER » ?

- A) Tuer un lapin ?
- B) Vider un poulet ?
- C) Faire tremper dans l'eau froide ?

9 - QU'EST-CE QU'UNE « ABAISSE » ?

- A) Un morceau de pâte qu'on a roulé pour en diminuer l'épaisseur ?
- B) Les pattes, la tête et les abats du poulet ?
- C) Un gâteau fourré de pâte d'amandes ?

11 - QU'EST-CE QU'UNE JULIENNE ?

- A) Un potage aux légumes émincés ?
- B) Un moule à gâteau ?
- C) Une crème au caramel ?

De 15 à 22 : Vous êtes formidable.

De 9 à 15 : Potassez un peu la question.

Au-dessous de 9 : Soyez vraiment très très gentille avec votre mari même les jours où il n'a pas l'air de bonne humeur !

2 - QU'EST-CE QU'UN « CHINOIS » ?

- A) Un gâteau ?
- B) Un poisson ?
- C) Une passoire fine ?

4 - QU'EST-CE QUE « FAIRE REVENIR » ?

- A) Sauter une omelette ?
- B) Rattraper une mayonnaise qui tourne ?
- C) Faire dorer une viande ?

6 - QU'EST-CE QU'UN COURT-BOUILLON ?

- A) Un potage qui a trop réduit ?
- B) Un pot-au-feu un peu clair ?
- C) Une eau de cuisson relevée d'aromates ?

8 - QU'EST-CE QUE « FAIRE BLANCHIR » ?

- A) Ajouter du lait à une sauce ?
- B) Battre une purée ?
- C) Passer à l'eau bouillante ?

10 - QU'EST-CE QUE « POCHER » ?

- A) Lier un potage avec un jaune d'œuf ?
- B) Décorer un gâteau avec une poche spéciale ?
- C) Passer à l'eau bouillante œufs ou quenelles ?

V = 11	C = 9
C = 10	C = 5
V = 6	C = 4
C = 8	B = 3
C = 7	C = 2
	B = 1

REPONSES JUSTES

ECHOS... ECHOS... ECHOS...

● Les ménagères pourront bientôt acheter un lait pasteurisé de haute qualité. 30 grammes de matières grasses par litre au minimum (F. Soir).

● La confiserie Fouquets est une des plus anciennes de Paris. Tout y est préparé suivant des méthodes artisanales remontant à 1842. Les fruits rouges proviennent de la région parisienne et les abricots de la Vallée du Rhône parce que plus parfumés (Paris Presse).

● Le Français qui était jusqu'ici le plus gros mangeur de pain est maintenant distancé par l'Italien (285 grammes par jour contre 263) (F. Soir).

● Il y avait sept restaurants asiatiques à Paris en 1950. Il en existe plus de 300 aujourd'hui (F. Soir).

● A l'exposition technique de Turin, on a présenté la première machine à laver les bébés. (F. Soir).

● En Allemagne, les Allemands ne mangent pas le camembert à la fin du repas. Ils en font des tartines qui, avec une tasse de thé ou de café, constituent leur repas du soir (F. Soir).

● 4.000 tartes à la crème furent commandées à Hollywood pour la plus grande bataille de tartes à la crème dans l'histoire du cinéma (Paris Match).

● Après quatre ans de recherches, Calvert lance aux Etats-Unis les quatre premiers cocktails en bouteilles (Les Echos).

● Une association familiale américaine vient de créer des Cours Ménagers pour hommes. 150.000 maris sont déjà inscrits (B. Soirées).