SCHWINDRATZHEIM

Retrouvailles autour d'un bon repas



Les camarades de la classe 1962 de Schwindratzheim ainsi que leurs conjoints étaient conviés à un dîner autour d'une belle table. Nombre d'entre eux ont répondu présent. Ces retrou-vailles ainsi que l'échange de souvenirs et anecdotes ont très vite contribué à une très bonne ambiance. La soirée a semblé trop courte et s'est terminée sur la promesse de se retrouver pour fêter dignement les 55 ans. Les participants (de g. à d.): Bas: Norbert Ponta, Jacky Gut-freund, Rémy Vollmer, André Diebold, Jacqueline Wendling Haut : François Aleton, Christian Klein, Danielle Ulrich, Claudine Oster, Clarisse Bernhardt, Jean-Georges Urban, Isabelle Kuhn, Pascale Ludwig, Jean-Georges Richert, Michelle Niederst, Eliane Schneider, André Kuhn.

L'ÉTAT CIVIL

ANNIVERSAIRES Ettendorf

93 ans : Joseph Fournaise, né le 7 novembre 1920.

87 ans : Marie-Thérèse Durrheimer, née le 4 novembre 1926.

83 ans : Suzanne Pautler née Grass le 17 novembre 1930.

Hattmatt

97 ans : Alfred Ernwein, né le 6 octobre 1916.

92 ans : Marguerite Klein, née Muller le 29 octobre 1921.

89 ans : Charlotte Kilian, née Beyer le 23 octobre 1924.

85 ans : Thérèse Berron née Siehes le 25 octobre 1928.



Poseur(s) de revêtements de sol confirmé(s) (H/F)

ayant + de 5 années d'expérience Sachant travailler seul ou en équipe, disponible de suite Tél. 03 88 91 39 88 pour RDV et CV par courriel à l'adresse suivante : info@socobri.fr.



tation du présent coupon. Valable jusqu'au 31/01/ Tel. 03 88 70 71 49 - Fax 03 88 71 35 80 - E-



DOSSENHEIM-SUR-ZINSEL

Dimanche 27 octobre dès 14h

CORTÈGE DES CONSCRITS EXPOSITION - FÊTE FORAINE

Lundi 28 octobre dès 18 h **SOIRÉE HARENGS OU INDIANER TALLER Orchestre SANTA ROSA et TOM MATHIS**

Organisé par Dossenheim Animations

OTTERSWILLER Sortie champignons.

La truffe en Alsace, est-ce possible?

Vendredi après-midi, les associations Bois et Forêts et Le Bonheur est dans le pré proposaient une sortie avec pour vedette la truffe. Avec l'objectif notamment de répondre à cette question : cultiver la truffe en Alsace, est-ce possible ?



eyer (à gauche) et Claude Hoh ont décrit la culture de la truffe.

ne trentaine de passionnés, curieux et trufficulteurs ama-teurs ont rejoint, en limite du ban d'Otterswiller, sur le sommet de l'une de ces collines sous-vosgiennes cal-caires, la truffière d'Hubert

Il faudra s'armer de patience avant de récolter

Claude Hoh, Jean Braud, pré-sident de Bois et Forêts, et Hubert Meyer ont certifié à propos de la culture de la trufréserve de respecter de nom-breuses conditions. Le sol doit être calcaire et aéré, bénéficier d'une pluviométrie moyenne (500 à 1000 mm/ an), une altitude faible (200 m) et avoir des antécédents culturaux.

À ces conditions préalables, il

est nécessaire d'ajouter la plantation sur la zone d'éle-vage d'essences mycorhizées avec la variété de truffe choisie. Dans nos régions sont possibles deux variétés de truffes, la Tuber Mélanospo-rum, truffe noire dite du Périgord, et la Tuber Incinatum ou truffe de Bourgogne, la plus adaptée à nos climats. Une fois les essences propices

plantées (chêne pubescent, tilleul, noisetier), il faudra s'armer de patience et atten-dre de cinq à dix ans avant de récolter.

Localiser grâce à un chien bien dressé

La récolte présente aussi quelques difficultés. Champi-gnon sous-terrain, la truffe n'est pas aisée à localiser, ce



Fai, la chienne âgée de trois ans, a pointé 300 grammes du

gord. Cultiver la truffe en Alsace est donc possible, même dans son jardin, à la place d'un thuya ou d'un autre arbuste.

Mais il faudra a son e.c. patience et persévérance...

P.BR Mais il faudra à son éleveur

Une pépite de 150 gramm e à 10 cm de la surface

qui nécessite la participation

d'un auxiliaire. Selon Hubert Meyer, le chien est le plus

efficace des partenaires. «Fai» est une chienne la-gotto romagnolo de trois ans

qui chasse depuis l'âge de trois mois. Elle chasse sur or-

dre et trouve la pépite en quelques instants.

La plantation d'Hubert Meyer a commencé à donner ses truffes après six ans. Cette

année 2013, ce seront plus de 7 kilos qui seront cueillis – en 2010, c'était 12 kg. La produc-

tion alsacienne totale, de

quelques kilogrammes, ne permet pas d'établir un prix de revente, qui pourrait tou-tefois, selon les intervenants

de ce vendredi, s'estimer autour de 400 € le kilo, pour plus de 1 000 € dans le Péri-

Sept kilos cueillis en 2013

ORDRE DES MÉDECINS

DOTT Daniel Médecin Généraliste

4, rue de Weyer 67320 DRULINGEN Absent pour congés du 01/11 au 11/11/2013 inclus

TOMBOL A DU «IMBSNER MESSTI» 2013

U « IMIDSMEN INIESS II" 2013
« Les Amis du Bastberg» remercient
chaleureusement les habitants et commerçants d'Imbsheim, de Bouxwiller et
environs, ainsi que les autres donateurs
pour leur générosité fors de la collecte
des lots, Il en est de même pour toutes
les personnes ayant contribué à la réussite de ce 23° Messti.

GROS LOTS

1° prix: 0226 - 2° prix: 0627 - 3° prix 0828 - 4° prix: 0422 - 5° prix: 0210 - 6 prix: 0312 - 7° prix: 0347 - 8° prix: 0906

AUTRES LOTS

AUTRES LOTS

0010. 0018. 0034. 0045. 0065.
0086. 0098. 0105. 0114. 0145.
0015. 015. 0114. 0145.
0015. 0114. 0145. 0145.
0128. 0238. 0251. 0272. 0280.
0280. 0234. 0251. 0272. 0280.
0386. 0391. 0409. 0426.
0452. 0475. 0433. 0497. 0598.
0582. 0391. 0409. 0420. 0426.
0452. 0475. 0433. 0497. 0598.
0582. 0591. 0703. 0725. 0730.
0582. 0591. 0703. 0725. 0730.
0582. 0591. 0703. 0725. 0730.
0582. 0591. 0703. 0725. 0730.
0582. 0591. 0703. 0725. 0730.
0582. 0591. 0703. 0725. 0730.
0582. 0591. 0703. 0725. 0730.
0582. 0591. 0735. 0730.
0582. 0591. 0735. 0730.
0582. 0591. 0735. 0730.
0582. 0591. 0735. 0730.
0582. 0591. 0735. 0730.
0582. 0735. 0735. 0730.
0737. 0735. 0735. 0735. 0735. 0735.
0737. 0735.

Les lots sont peuvent être retirés restaurant S'Bastberger Stuewel mardi 29 octobre au vendredi 29 novembre 2013.

03 88 72 01 09 - SCHWEIGHOUSE-SUR-MODER

C'est dans le cadre d'un parc paysager en bordure de rivière, que toute notre équipe vous invite à déguster une cuisine de plaisir élaborée dans le strict respect de la gastronomie traditionnelle Alsacienne. Venez découvrir les saveurs du terroir qui portent la touche du chef, un véritable cordon bleu alliant



· Le vendredi, samedi et dimanche soir à partir de 18 h 30, notre tarte flambée réalisée dans la tradition du feu de bois

Médaille d'OR de la bouchée à la reine d'Alsace

Service traiteur pour vos mariages et fêtes de famille

· Plat du jour du lundi au vendredi à 8,80€ (entrée + plat ou plat + fromage ou plat + dessert)

Restaurant ouvert du lundi au ieudi tous les midis et du vendredi au dimanche midi et sois



Un grand MERCI pour nos 20 ans à toute notre clientèle