

SATURNBACH

Das neue Büro des Stadtpartnerschaftskomitees

Während der letzten Generalversammlung wählten die Teilnehmer den neuen Verwaltungsrat. Dann wählte dieser die Mitglieder des Büros. Nach zehn Jahren Präsidentschafts beschloss Frau Danielle Marie, ihr Mandat nicht zu verlängern. Das neue Büro besteht aus: Vorsitzender: Yves Marmin; Stellvertreter: Nicole Pau (Bürgermeisterin) und Jean-Paul Marie; Kassenführerin: Christiane Bongain; Hilfskassenführerin: Florence Barthélémy; Sekretär: Arnaud Lapra; Hilfssekretär: Michel Vermorel; Mitglied ohne bestimmten Auftrag: Catherine Tartièrè.

Der Künstlermarkt

An diesem Samstag, den 22. November 2008 hat das schlechte Wetter die Spaziergänger nicht verhindert, zum 8. Mal durch die Gassen von St. Saturnin herumzbummeln und die Künstler in den Scheunen, den Kellern und den Weinkellern des Dorfes zu treffen. Es ist ja eine ungewöhnliche Weise unser Dorf zu besichtigen und dabei originale Werke zu entdecken : Gemälde, Photos, Bücher, Gegenstände aus Holz, Schmuck, dekoriertes Geschirr, Collagen, Möbelstücke aus Carton, bleigefasstes Glasfenster, Lampen, behauene Steine, glasiertes Lava, bemalte Möbelstücke, Mosaiken und Keramiken...



Dieses Jahr gab es eine Neuigkeit, denn der Markt erstreckte sich auf der linken Seite der Hauptstraße im mittelalterlichen Viertel und auch auf der rechten Seite um den hübschen Marktplatz herum, wo in der Trinkhalle zahlreiche Besucher den traditionellen Glühwein von Bernard und Laurent gekostet haben.



Alle haben sich über diese Veranstaltung gefreut :

- die Aussteller: nicht nur diejenigen, die ihre Werke verkauft hatten sondern auch alle, die die angenehme Stimmung und die gute Organisation geschätzt haben.
- die Besucher, die froh waren, ihre Weihnachtsgeschenke auf eine angenehme Weise einkaufen zu können.
- die Organisatoren, die den Einwohnern danken, ihre Räume und Elektrizität trotz all der Unannehmlichkeiten, die der Markt verursacht hatte, zur Verfügung gestellt zu haben. Ihr Dank gilt auch den Geschäftsleuten, die mitgeholfen haben.

Übersicht

- Das neue Büro des Stadtpartnerschaftskomitees
- Der Künstlermarkt
- Es lebe der Frühling !
- Der Dorfafen von Chadrat

Wir danken der Gruppe, « Gespräche auf Deutsch », die die Texte übersetzt hat.

Jetzt machen wir schon Pläne für den nächsten Markt von 2009. Wir wollen den selben Richtlinien nachgehen: Originalität und Verschiedenartigkeit der ausgestellten Werke, gute Zusammenarbeit der Aussteller und der Einwohner und Entdeckung des Dorfes für die Besucher.

Marie-Paule Chazal et Jean-Baptiste Coulon

CHAD'ART (Kunstvereinigten im Dorf Chadrat)

Es lebe der Frühling !

Seit über einem Jahr beschäftigte uns die Idee ! Wir wollten ein Fest erfinden, um die Ankunft des Frühlings in Chadrat zu feiern. In diesem Dorf ist jeder Bewohner ein Gärtner; deshalb wurde die Idee eines Pflanzenaustausches schnell offensichtlich und wurde "die aufkeimende Idee" genannt.



Das Datum des Festes wurde am Sonntag, den 29. März festgesetzt und jeder suchte in seinem Garten die Pflanzen, die seinen Freunden und seinen Nachbarn eine Freude machen könnten. Kontakt wurde auch mit dem französischen Gärtnerverein aufgenommen. Der Verein schlug vor zu zeigen wie man Bäume zurückschneidet.

Die ersten Schwalben kamen am Ende März an und am Sonntag den 29. März wurden auf dem Dorfplatz Zelte aufgestellt. Lattenkisten wurden in den Gärten mit kleinen Pflanzentöpfchen gefüllt und die Ausstellung sah aus wie ein Blumengeschäft: Blumen, Gemüse, Bäumchen und allerlei Pflanzen wurden angeboten. Im Laufe des Vormittags waren die Austausche voll im Gange. Um 11 Uhr wurde eine Brennesselsuppe den

Beteiligten als Aperitif serviert. 35 Liter dieses leckeren Tranks waren von den Frauen des Vereins als Überraschung zubereitet worden. Danach picknickten die Beteiligten alle zusammen im Dorffestsaal.



Bei dieser Gelegenheit wurde der Dorfofen von ehrenamtlichen Bäckern früh angezündet. Sechshundneunzig 1,1 kg runde Brotlaibe wurden entweder mit hellem Mehl oder mit Bio - Mehl zubereitet und gebacken.

Nach dem Picknick wurde der Kurs im Zurückschneiden von Bäumen im Garten von Janine und Etienne Gauvin von Herrn Auboeuf gegeben. Gegen 17 Uhr gingen die Teilnehmer nach Hause, um die ausgetauschten Pflanzen in die Erde zu setzen.

Wegen dieses Erfolgs wurde entschieden, dieses Fest nächstes Jahr wieder zu veranstalten und auch die Bewohner der Nachbardörfer dazu einzuladen.

Rezept der Brennesselsuppe: 1 Liter Wasser, 2 handvoll Brennessel , 2 Kartoffel von mittlerer Größe, Salz und Pfeffer. Alles zusammen kochen und mit einem Mixer zerkleinern. Vor dem Servieren Sahne beimischen.

Danielle Marie



Der Dorfofen von Chadrat

Brot und Ofen sind untrennbar.

Seit Jahrtausenden ist das Brot die Grundnahrung der Menschen. Wahrscheinlich wurde der Buchweizen zur Zeit der Kreuzzüge in die Auvergne eingeführt. Das Korn wurde zerkleinert, um Breie, Fladen und Brot vorzubereiten, das wenig aufging aber einen guten Nährwert hatte. Im 19. Jahrhundert wurde Buchweizen durch Weizen ersetzt. Dieses Getreide hatte einen höheren Ertrag als Buchweizen, und erbrachte ein leichteres Mehl und folglich auch ein leichteres Brot, das sich länger frisch hielt. Dazu kam, dass Weizenstroh fester als Buchweizenstroh ist und es wurde benutzt um Matten, Matratzen, Stuhlkissen und Strohdächer zu verfertigen. Später wurden Weizen und Roggen gemischt, um die Qualität des Mehles zu verbessern. Dann wurde Winterweizen (Weichweizen) angebaut, der mehr Stärke enthielt und helleres Mehl erzeugte. Damit wurde noch leichteres Brot gebacken, das sich aber nicht so lange frisch hielt.



Die meisten Familien in Chadrat bauten Getreide an und ließen die Körner durch Wassermühlen in Saint-Saturnin, Saint-Amant oder Chanonat mahlen und sie bereiteten ihr

eigenes Brot zu. Jede Familie hatte ein eigenes Kennzeichen, und sie markierten ihre Brote damit, so dass sie alle zusammen in den Ofen geschoben werden konnten. Der Dorfofen wurde täglich benutzt, um Brot, Gebäck, Fleisch und verschiedene Speisen zu backen. Jeder Benutzer brachte Holz oder zahlte dem Verwalter des Dorfofens einen Anteil. Jeden Tag wurde die Luft des Dorfes durch die Wohlgerüche des Brotes und der Speisen erfüllt. Das Brot wurde für mehrere Tage gebacken und auf einem an der Decke hängenden Brett in einem kühlen Zimmer jedes Hauses aufbewahrt.



Der älteste Dorfofen von Chadrat wurde von 1800 bis 1937 benutzt. Heutzutage besteht nur ein Viertel des Ofengewölbes. Im Jahre 1935 äußerten die Chadrat-Bewohner den Wunsch, einen neuen Dorfofen zu erwerben. Die Gemeinde kaufte ein Haus, das mit einem Bäckerofen schon ausgerüstet war und der Ofen wurde restauriert.



Um den Dorfofen zu heizen, wurde eine Hand voll Weinranke links in den Ofen gesteckt und angezündet. Weißer Rauch stieg in dem Ofen auf und streifte das schwarze Gewölbe. Bald erreichten die Flammen die feuerfesten Steine. Während über eine Stunde wurde der

Ofen mit Weinranken beladen. Die Holzkohलगlut wurde mittels einem neuen Weinrankenbündel und Kieferscheiten ins Innere des Ofens geschoben. Die ganze Ofenplatte wurde allmählich mit brennendem Holz bedeckt.. Die Steine wurden rosa dann orange je mehr die Feuchtigkeit abnahm. Die Steine sammelten Wärme und glühten; das Ofengewölbe leuchtete. Die Holzkohलगlut wurde dann herausgezogen und in eine Höhlung unter dem Ofen gesteckt. Der Ofen wurde schnell mittels einer nassen Sackleinwand gereinigt. Die Teige wurden in die Tiefe des Ofens mittels einer langen mit Mehl bestreuten Schaufel geschoben: eins, zwei, drei... bis vierzig Teiglaibe und der Ofen war gefüllt. Ein Holzkohलगlutband wurde vor die Ofentür gelegt, um eine Wärmewand zu bilden, und die Ofentür wurde geschlossen. Während fünfundvierzig Minuten strahlte die Wärme aus den glühenden Steinen und verwandelte die Teigklumpen in schöne Brotlaibe mit einer dicken, hellbraunen Kruste.



War das Brot gut gebacken ? Der Bäcker zog einen Brotlaib mittels seiner langen Schaufel heraus, lies ihn während einiger Minuten abkühlen, drehte ihn um, schlug auf die Kruste und spitzte die Ohren: wenn ein heller Ton klang, dann war das Brot gut gebacken. Der Bäcker zog alle Brotlaibe heraus und lies sie auf Regalen abkühlen. Manchmal war das Brot nicht genug gebacken oder verbrannt, aber es wurde nie weggeworfen, auch wenn es hart oder muffig war. (Schimmeliges Brot konnte Zungewunden, Magenschmerzen oder die sogenannte "Brotkrätze" verursachen.) Dann wurden die Speisen im Verlauf des Vormittags gebracht und im warmen Ofen gebacken.

Diese Tätigkeit ging gegen 1950 zu Ende und die Bewohner von Chadrat kauften Brot in Saint-Saturnin oder in Saint-Amant. Die Tür der

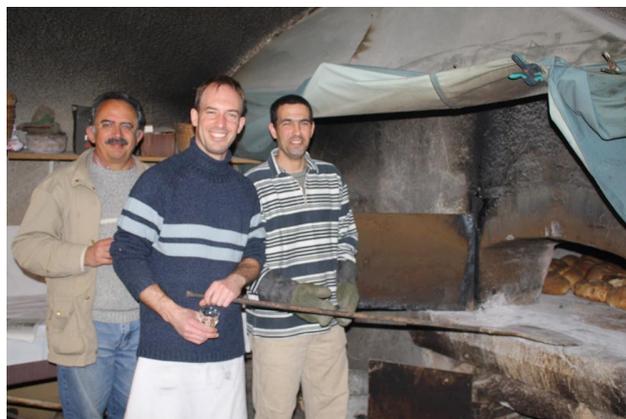
Backstube blieb lange verschlossen. Gegen 1980 wurde sie für einen ganz anderen Gebrauch wieder eröffnet. Das renovierte Lokal wurde in der Tat... als Dorfbibliothek benutzt. Der alte Dorfofen blieb jedoch im Gedächtnis einiger Bewohner und der geschwärzte Türbalken erregte Aufsehen bei anderen Leuten. Und so wurde im Jahre 1984 durch einige nostalgische Mitglieder des Vereins CHAD'ART die gute Initiative ergriffen, den Dorfofen wieder leben zu lassen. Dank einer finanziellen Unterstützung der regionalen Verwaltung im Rahmen der Erhaltung des Kulturgutes wurde das Kamin renoviert.



Von Zeit zu Zeit findet das Dorf die ehemaligen Wohlgerüche und die gemütliche Stimmung der vergessenen Treffen und Feste wieder.

Und die Bibliothek ?... Sie wurde in einem Gemeindelokal über der Backstube eingerichtet. So, stehen Körper-und Geistnahrung nahe beinander zum Wohle aller Bewohner.

Michèle Labbe



Unsere fröhliche Bäcker...