



Das Blatt

Das Blatt der Partnerschaft
Bouguenais - GiGu

Beiheft auf deutsch
N° 1 - Februar 2021

Deutschland und Frankreich: Gemeinsam Grenzen überwinden!
France et Allemagne : ensemble, dépassons les frontières !



Editorial:

Eine Zeitung zur Belebung unserer **deutsch-französischen Freundschaft** in dieser Corona-Krise, die uns unsere gewohnten Beziehungen geraubt hat.

Für unsere zweite Ausgabe laden wir Sie ein teilzunehmen. Ihre Anekdoten, Geschichten, Fotos, Kommentare, Spiele usw., die unsere deutschen und französischen Freunde ansprechen, können Sie per Mail an ABJC übersenden.

Wir kümmern uns um die Übersetzung.

Bitte an Ihre Feder oder Tastatur.

abjc.bouguenais@orange.fr



Der ‚DreiKönigskuchen‘

Woher kommt uns diese Liebe zur Tradition der Bohne, die uns zum König oder zur Königin des Tages krönt?

Der Ursprung dieser christlichen wie auch heidnischen Tradition geht auf die Antike zurück. Zur Römerzeit, während der Saturnalien, grosses Fest zur Ehre des Gottes Saturn wurde unter den Sklaven, die zu diesem Anlass am Tisch der Herrschaft sitzen durften, der König gezogen. Er konnte alle seine Wünsche erfüllt sehen und sogar ein Versprechen geben... bevor er wieder versklavt wurde.

In Besançon wählten Mönche im 14. Jahrhundert ihren «Kapitel-Meister» in dem sie eine Goldmünze im Brot versteckten, später mit einer Bohne in einer «Brioche». Die Bohne, Symbol der Fruchtbarkeit, war das erste Gemüse im Frühling. Sie enthält ein Embryon, das Leben spendet.

Unter Ludwig XIII. wurde die Bohne von den Hofdamen gezogen, um als Königin des Tages gekrönt zu werden. Ludwig XIV. schaffte diese Tradition wieder ab.

Erst um 1875 entstanden «Bohnen» aus Porzellan, zuerst aus Sachsen, dann aus Limoges.

Die ersten Figuren stellten Puppen dar, dann Säuglinge (Christkind), danach Tiere, heutzutage von ganz verschiedenen Themen für Sammler.

Das Rezept

Krapfen von Loroux Bottereau

800 g Mehl

5 Eier

1 ½ KL Salz

2 ½ Säckchen

Backpulver

50 g Crème Fraîche

55 g weiche Butter

125 g Zucker

15 cl Milch

nach Wahl : 8 cl Rhum, Obstschnaps,

Orangenblüten Aroma, usw.



In die Mehlgrube gibt man das Salz, das Backpulver, den Zucker, die weiche Butter, anschliessend die Eier, die Milch u. den Alkohol. Alle Zutaten gut vermischen. Den länglich faconnierten Teig eine Nacht kühl rasten lassen : er wird aufgehen.

Am nächsten Tag den Teig auf einer bemehlten Unterlage auf 5 mm ausrollen und Dreiecke oder Diamantenformen ausstechen.

Die Krapfen per 5 oder 10 im heissen Fett (180°) goldgelb backen, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker oder Zucker mit Zimt bestreuen.

Man isst sie lauwarm, trinkt einen guten Cidre oder einen Kaffee dazu.