

JOURNAL

DE

BEUX



LE

REBOYEU

OCTOBRE 91

N-3

SOMMAIRE

- 1 - Sommaire
- 2 - L'éditorial
- 3 - Le coin du banquier
- 4 - Une comptine
- 5 - La dragée
- 6 - Sciences et techniques
- 7 - La bière
- 8 - Le conseil municipal
- 9 - L'association
- 10 - Recettes
- 11 - Historique
- 12 - Les jeux
- 13 - Les résultats

EDITORIAL

Comme l'année passée avec la crise du Golfe, les vacances de cet été ont connu une crise internationale importante avec le coup d'état perpétré en URSS et les situations plus que tendues que connaissent certains pays de l'Est.

Dans ce monde toujours en effervescence nous savons apprécier ce havre de paix que constitue notre village de Beux.

Certains ont profité de ces mois d'été pour émigrer sous d'autres cieux mais beaucoup sont restés chez eux et ont ainsi pu participer à plusieurs animations locales (chasse à la pollution, match de football, utilisation du plateau sportif) ou profiter de la quiétude de notre localité.

Nous pouvons constater que Beux n'est pas un village mort pendant l'été car ses habitants aiment bouger.

A présent, c'est la rentrée, les enfants retrouvent le chemin de l'école et les adultes reprennent leurs occupations professionnelles ou autres.

Tout le monde se remet au travail y compris les réalisateurs du "Reboyau" qui vous présentent aujourd'hui le numéro 3 de votre journal et vous en souhaitent une bonne lecture.

Georges LEMMER

LE COIN DU BANQUIER

Nous inaugurons ici une rubrique destinée à vous informer de façon claire sur différents produits proposés par les banques.

Ce premier article traitera de l'épargne logement.

L'épargne logement, proposé par les banques peut revêtir deux formes qui sont en fait complémentaires: le livret d'épargne-logement (ou compte épargne-logement), et le plan d'épargne-logement.

Le but de l'épargne-logement est double:

- d'abord, se constituer une épargne à son rythme
- ensuite, disposer d'une possibilité de prêt à un taux très avantageux permettant de financer tout objet en rapport avec l'habitat

Dans cet article, nous étudierons plus précisément le Livret d'Epargne Logement.

Il s'agit d'un compte, sur lequel on peut effectuer des versements et des retraits, librement, à tout moment, à condition de respecter d'une part un plancher de 750 F et d'autre part un plafond de 100.000 F.

Ce compte vous rapporte des intérêts au taux de 4% net d'impôt. Ces intérêts se décomposent de la façon suivante:

- 2,75% versés chaque année sur le compte
- 1,25% représentant la «prime» d'état, versée au moment de la réalisation du prêt.

Le montant du prêt, est lié au montant des intérêts acquis durant la phase d'épargne.

Pour bien fixer les idées, prenons un exemples concret. Vous souhaitez installer une cuisine intégrée, ou remplacer vos fenêtres, installer des fenêtres à doubles vitrages. Le montant des travaux est de 50.000 F. Vous disposez d'un livret rémunéré à 4,5% et contenant 20.000 F. Vous déposez ces 20.000 F sur un livret d'épargne logement, au bout de 18 MOIS, cette somme vous aura rapportée 825 F d'intérêts à 2,75% l'an, donnant droit à un prêt maximum de 29.170 F sur 3 ans au taux de 4,25%.

Comparons les deux solutions qui s'offrent à vous, sous la forme d'un tableau:

	Solution classique Epargne à 4,25% + Prêt à 11%	Solution Epargne-Logement Epargne à 4% + Prêt à 4,25%
Epargne	20.000 F	20.000 F
Intérêts dans les 18 mois	1.350 F	825 F
Prime	0 F	375 F
Total épargne	21.350 F	21.200 F
Prêt nécessaire pour financer les travaux	28.600 F	28.800 F
Epargne + Prêt	50.000 F	50.000 F
Mensualités (36)	938 F	854 F
Coût total du crédit	5.118 F	1.944 F

On constate aisément que la solution «Epargne logement» permet un gain de 3.174 F par rapport à la solution classique. Ceci n'est qu'un exemple; en épargnant plus, ou plus longtemps, il est possible d'obtenir un prêt pouvant aller jusqu'à 150.000 F. Vous avez appris, par la mairie que dans le cadre du syndicat de l'aéroport, il serait possible d'obtenir des subventions pour certains travaux d'amélioration de l'habitat, en 1992. C'est l'occasion pour vous de faire coup double: Subvention + Prêt E.L. à taux réduit.

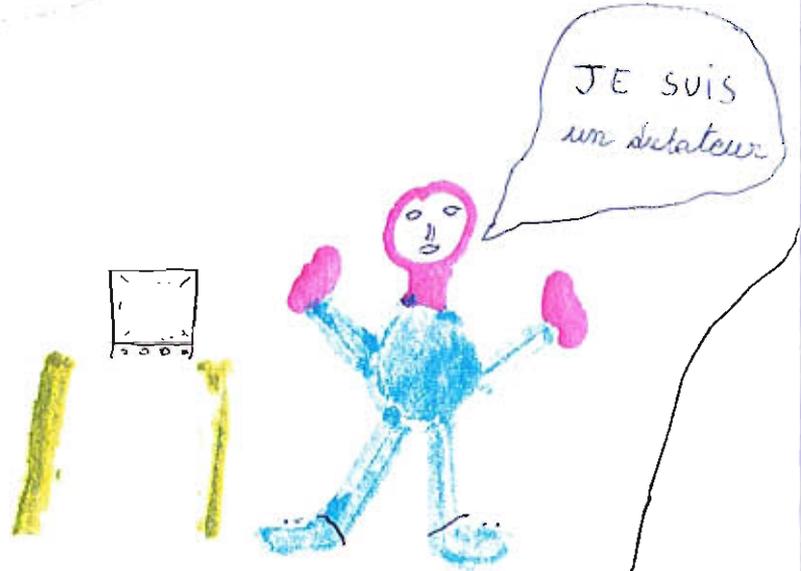
Dans un prochaine article, nous étudierons le Plan d'épargne Logement.

Bernard GUITTER

COMPTINE.

JE VOUDRAIS ETRE UN DICTATEUR
QUI AIME LES ORDINATEURS.
JE VOUDRAIS ETRE UNE FOURMI
QUI AIME LE RIZ
MAIS JE NE SUIS QU'UNE AFFICHE
QUI A LE CHIEN.

DAMIEN



LA DRAGEE DE VERDUN

S'il est un produit français de confiserie dont la qualité demeure inégalée et dont la renommée revêt un caractère mondial, c'est incontestablement la dragée.

Ce bonbon classique, évocateur d'anciennes et nobles traditions jalousement conservées au cours des siècles, est de plus en plus répandu à l'époque actuelle. Ses origines sont fort reculées.

En effet, vers l'an 1220, un droguiste de Verdun eut l'heureuse idée de revêtir d'une couche de sucre et de miel les amandes dont il se servait pour faire des gâteaux, et de faire durcir le tout afin de rendre ce produit facilement transportable.

La dragée était trouvée et portait le nom d'épice.

Ce produit eut bientôt sa vogue dans la noblesse et le drageoir fut de rigueur pour les dames.

Ces épices restées sous forme de pralines jusque vers l'an 1600 prirent alors leur forme actuelle: enveloppe dure mais lisse conservant la forme du fruit.

I. COMPOSITION

Les dragées sont constituées par un noyau enrobé d'une couche de sucre, régulière, compacte, dure, lisse, aromatisée ou non. La partie superficielle de la couche d'enrobage peut-être colorée ou non.

Le noyau est constitué de divers produits, amandes, noisettes, ou d'intérieurs composés de nougatine, de chocolat, de liqueur, de pâte d'amande, etc...

II. FABRICATION

La fabrication des dragées s'est effectuée à la main pendant des siècles dans des bassines appelées branlantes. Ces bassines avaient la forme d'une calotte sphérique évasée et étaient munies de deux poignées fixées aux extrémités opposées du diamètre de la bassine ce qui permettaient de les suspendre au plafond de l'atelier. L'ouvrier imprimait à la branlante les mouvements de rotation et de va-et-vient nécessaires pour faire rouler les dragées.

Ces branlantes furent remplacées par des turbines à dragées tournant sur un axe incliné; ce sont de gros récipients de cuivre, de forme sphérique avec une large ouverture permettant à l'ouvrier de verser sur les noyaux des sirops successifs tout en remuant les dragées qui suivent la rotation imprimée à la turbine.

Le processus est le suivant: les turbines étant chargées de noyaux préalablement préparés sont mises en mouvement, le sirop maintenu en température, est réparti à la surface des noyaux à l'aide d'une louche par le dragiste.

Cette opération terminée, la soufflerie individuelle pour chacune des turbines est automatiquement mise en route et contrôlée en temps, débit et température. L'évaporation étant faite, la soufflerie sera arrêtée et un nouveau cycle recommencera.

III. LES DRAGEES AMANDES

Les amandes triées sont mises à sécher dans une étuve ventilée. Elles sont ensuite placées dans les turbines à dragées. La turbine est mise en mouvement rotatif et est inclinée sur son axe de rotation. On a préparé un sirop de gommage composé de gomme arabique et de sucre, on mouille les amandes de ce sirop en le répartissant de manière à ce que leur surface soit parfaitement recouverte d'une pellicule de sirop.

On sèche les amandes avec du sucre glace ou encore par de la gomme arabique en poudre. On recommence le gommage à trois reprises et les amandes ainsi préparées sont mises à l'étuve après criblage. Cette opération a pour but de recouvrir les amandes d'un film et d'empêcher l'huile de migrer vers l'extérieur où elle provoquerait des taches.

On opère ensuite le grossissage qui consiste à recouvrir ces noyaux d'une couche de sucre. On utilise un sirop de sucre de concentration relativement élevée. Ce sirop est versé manuellement sur les amandes dans la turbine en mouvement, l'évaporation de l'eau est facilitée par le chauffage de la turbine et le soufflage d'air à la surface des intérieurs. Le grossissage dure en général une journée entière et nécessite de 30 à 60 charges, suivant l'épaisseur que l'on désire donner à la couche de sucre.

Enfin, on procède au lissage qui est destiné à donner aux dragées cet aspect de porcelaine et une surface parfaitement lisse en effectuant des «charges» avec un sirop de sucre de faible concentration; cette opération est effectuée à froid.

Le sirop est aromatisé à la vanille le plus souvent et coloré le cas échéant avec des colorants alimentaires autorisés.

IV. LES DRAGEES FANTAISIES

Les dragées au chocolat, à la nougatine, au fondant, à la pâte d'amandes, aux liqueurs sont formées à partir d'intérieurs coulés ou moulés, gommés et ensuite dragéifiés en opérant de la même manière que pour les dragées amandes.

V. LES DRAGEES ARGENTÉES

Ce sont des dragées recouvertes d'une couche d'argent provenant d'argent pur en feuilles; cette opération est réalisée dans des turbines en verre. Les dragées sont dans un premier temps traitées par une solution agglutinante à base de gélatine. Les dragées avant d'être argentées doivent être parfaitement lisses.

VI. LES DRAGEES TENDRES

Ce sont les dragées dont la couche enrobant le noyau est obtenue par apport de sucre glace collé sur le noyau à l'aide de sirop de glucose dilué. Appelées professionnellement «Juliennes» ces dragées ont la forme de haricots, d'oeufs, de petits pois, de graines. Tous les articles se font dans la turbine à dragées sans chauffage. Les noyaux sont en sucre cuit clair ou battu.

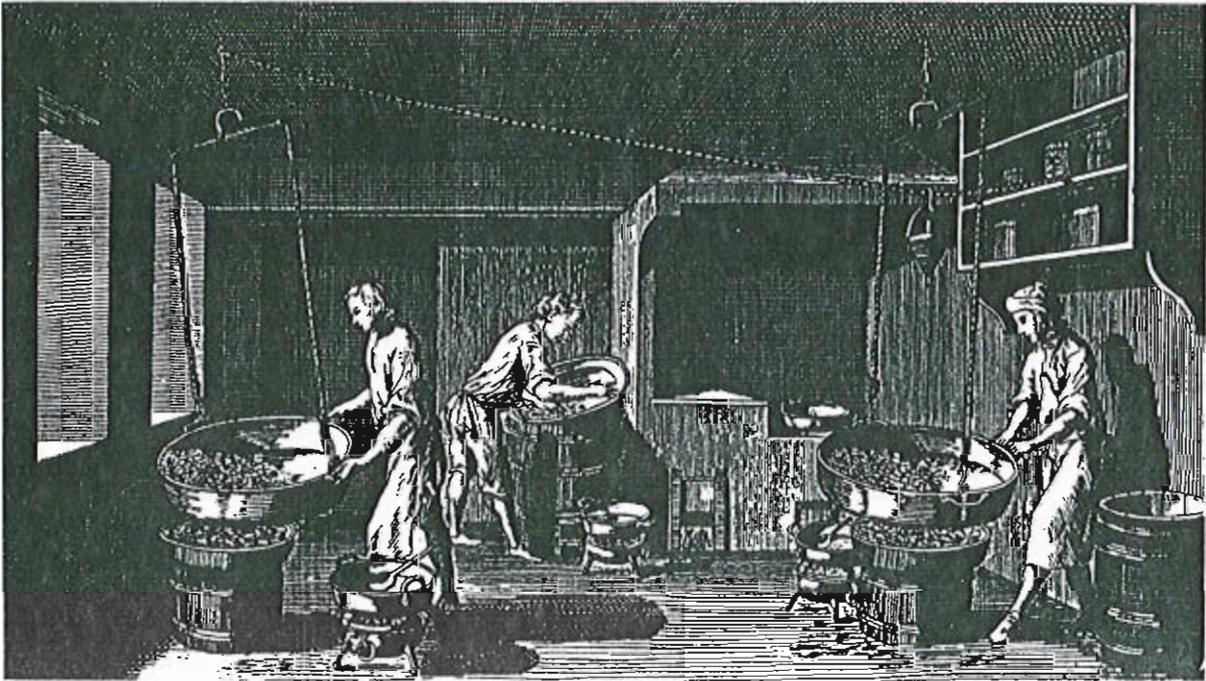
Ces articles sont rendus brillants par un lustrage dans la turbine avec une préparation de cire, d'huile alimentaire, d'un peu de talc et de sirop de sucre.

Plus qu'aucune autre nation, la France peut s'enorgueillir de ses spécialités sucrées, Montélimar, Nancy, Cambrai, Aix-en-Provence, Vichy, etc... possédant le titre de noblesse de bouche qui contribue pour une part à leur renommée. Verdun a les dragées.

C'est donc de l'usine du Coulmier, dotée d'une technique qui a fait ses preuves, que coule cette manne savoureuse et parfumée qui, lors des baptêmes, communions, mariages et fêtes de famille fait la joie des dégustateurs.

A Verdun, les vertus de cette friandise sont célébrées au cours d'une fête folklorique qui déplace plus de 15000 personnes et qui fait dire à un journaliste «Quelle manifestation «sucrée» peut se vanter de réunir pour la fête autant de monde».

«IL N'EST DRAGEES QUE DE VERDUN».



J. C1 BRESSON

LA FEE ELECTRICITE

La découverte de l'énergie électrique a bouleversé beaucoup de choses. Il serait présomptueux de vouloir les énumérer sans en omettre. Une chose est certaine, elle a modifié le mode de vie de l'homme. A notre époque cette énergie est partout, et dès notre plus jeune âge nous la retrouvons sur nous par exemple: la montre, la calculette ... Nous allons, par une première observation, voir comment cette énergie invisible arrive et pénètre dans notre maison.

Le transport est réalisé dans une grande partie du monde par voie aérienne, solution plus économique que la voie souterraine. Ce sont des fils qui ont des caractéristiques très précises: de dimensions, de matières, de résistances mécaniques et électriques. Constatez à quel régime d'intempéries ils sont soumis sans protection spéciale! Mais ce qui est le plus important, et que l'on ne voit pas, c'est l'énergie qu'ils transportent. Bref, un fil que nous appellerons dorénavant «conducteur» à des caractéristiques bien définies.

C'est donc par des conducteurs électriques que l'énergie électrique arrive depuis le lieu de production à la périphérie des zones d'habitations ou d'exploitations. Là, nous allons remarquer une installation soit dans une petite bâtisse, soit tout simplement sur un pylône, installation qui s'est simplifiée grâce à l'évolution de la technologie du matériel.

Nous remarquons:

- Un interrupteur: Moyen d'interrompre le passage de l'énergie électrique
- Un transformateur: moyen pour modifier la tension de l'énergie pour l'adapter aux tensions des matériels, outils, ustensiles de la ménagère...
- Les fusibles calibrés: moyen pour limiter la quantité d'énergie

Au vu de cette introduction simplifiée qui ne diminue en rien l'importance des sujets, je propose une information sur les points suivants:

- 1- Les formes et les caractéristiques qui définissent l'énergie électrique
- 2- un schéma simplifié depuis la production de l'énergie électrique jusqu'à son utilisation
- 3- Les précautions et les moyens de protections des personnes et du matériel contre les dangers du courant électrique.
- 4- Des schémas d'installation-type de distribution de l'énergie électrique
 - a- dans une installation domestique
 - b- dans une installation industrielle
 - c- principe d'équipement électrique et d'appareils utilisés dans l'industrie automobile

1- LES FORMES ET LES CARACTERISTIQUES QUI DEFINISSENT L'ENERGIE ELECTRIQUE

1-1 Le courant électrique est caractérisé par deux formes principales utilisées dans le domaine industriel et domestique. Il faut signaler de suite que celui qui à la forme continue dit «courant continu» n'est pratiquement plus utilisé en usage domestiques sauf dans quelques rares cas. Par contre l'autre forme qui est appelée «courant alternatif» est la forme la plus répandue depuis un demi siècle.

1-2 Explication simplifiée des deux formes de courants:

- le courant continu: symbole "=" (NF C42-100)
- le courant alternatif: symbole "" (NF C42-100) (appelé également courant sinusoïdal)

1-2-1 Le courant continu comme son nom l'indique s'écoule d'une façon continue dans le conducteur et toujours dans le même sens (même signe) + (plus) pour le conducteur positif et - (moins) pour le conducteur négatif.

1-2-2 Le courant alternatif a la particularité de changer de sens (signe) un grand nombre de fois par seconde. Cette caractéristique très importante du courant alternatif est appelée fréquence, dont le symbole est la lettre «f» et l'unité le Hertz (nom du physicien allemand Heinrich Hertz) symbole Hz. Le courant qui arrive dans nos foyers est de 50 périodes, ce qui veut dire que le courant change 50 fois de sens en une seconde. Vous trouverez dans votre entourage des appareils qui transforment cette fréquence à des valeurs autres par exemple: le four à micro-ondes.

A l'heure actuelle presque tous les pays du monde ont adopté comme fréquence le 50 périodes, mais certains distribuent encore l'énergie électrique alternative en 25 périodes. Je rappelle que cette caractéristique est très importante.

1-3 Autres caractéristiques:

1-3-1 La tension dont le symbole est «U»

1-3-2 L'intensité dont le symbole est «I»

1-3-3 La tension de l'énergie électrique peut s'assimiler à la pression qui existe dans une conduite d'eau, l'unité est le Volt (de Volta Alessandro, nom du physicien italien) symbole «V» que l'on mesure avec un voltmètre. Par analogie la pression d'un liquide se mesure en bar à l'aide d'un manomètre. Le bar est la force exercée sur une surface donnée. (1 bar = environ 1 kg/cm²: ancienne unité). Le voltmètre et le manomètre se branche en «dérivation». Voir schéma N° 1

Nous rencontrons en France et dans certains pays européens des tensions identiques pour des raisons bien simples: l'interconnexion des réseaux, de ventes ou d'achats d'énergie électrique entre pays.

Une norme (la dernière connue date du 14-11-1986 elle porte la référence UTE C18-510) détermine la classification et les caractéristiques des tensions, voici le tableau:

1-3-3-1 TABLEAU DES DOMAINES DE TENSIONS (NF C18-510)

(NF= Norme française, le N° qui suit c'est le classement)
(Valeurs réglementaires sur l'ensemble du territoire français)

DOMAINE DE TENSION		VALEUR DE LA TENSION NOMINALE	
		EN COURANT ALTERNATIF	EN COURANT CONTINU
TRES BASSE TENSION (TBT)		$U_n < 50$	$U_n < 120$
BASSE TENSION (BT)	DOMAINE BTA	$50 < U_n < 500$	$120 < U_n < 750$
	DOMAINE BTB	$500 < U_n < 1000$	$750 < U_n < 1500$
HAUTE TENSION (HT)	DOMAINE HTA	$1000 < U_n < 50000$	$1500 < U_n < 75000$
	DOMAINE HTB	$U_n > 50000$	$U_n > 75000$

NOTA: Un signifie U = tension ; n = nominale; B = basse; H = haute ; T = tension; A et B : les catégories

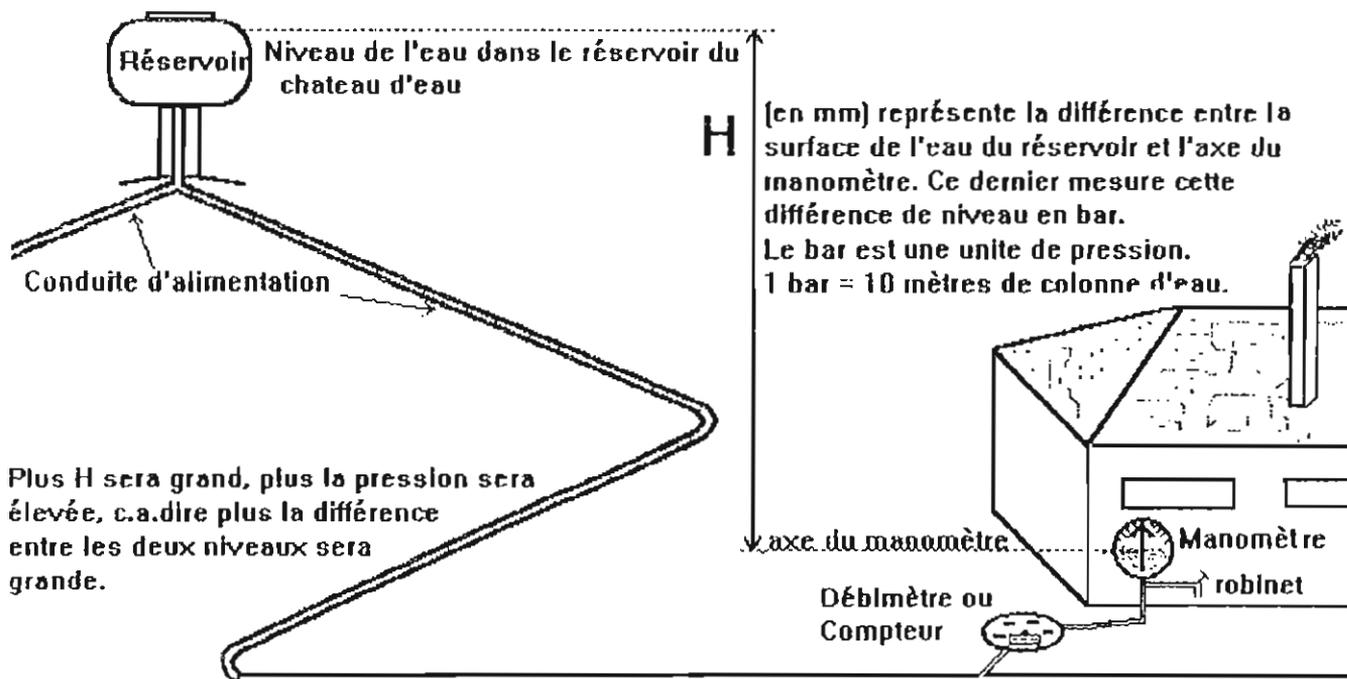
1-3-3-2 Voici quelques valeurs de tensions électriques en vigueur dans votre environnement pour le transport de l'énergie électrique: exprimées en Kilovolt (1KV = 1000 V): 17,5 KV; 20 KV; 63 KV; 225 KV; 400 KV et en prévision du 750 KV. La tension des lignes HT qui se trouvent à proximité du village sont probablement sous une tension soit de 17,5 KV soit de 63 KV. Celles qui traversent la route (Départementale 955) sur le haut de la cote de Mécleuves (en provenance de Vigy) sont sous une tension de 400 KV. Origine du courant: centrale nucléaire de Cattenom (Moselle).

1-3-4 L'intensité (I) de l'énergie électrique peut être comparée à la quantité d'eau qui peut s'écouler en un temps donné par une conduite. Il va de soit que plus le diamètre de la conduite est important plus la quantité d'eau traversant la conduite sera grande. L'unité d'intensité est l'ampère (nom du physicien français Ampère André-Marie), le symbole est «A» que l'on mesure avec un ampèremètre. Par analogie le débit d'un liquide se mesure avec un débitmètre, ces deux appareils se branchent en série. Voir Schéma N° 2. Nous venons de voir deux valeurs de base qui vont nous en donner une troisième:

Le produit I (Ampère) x U (Volt) = P (Puissance en Watt), le Watt (nom de l'ingénieur écossais James Watt) symbole «W» est l'unité de puissance souvent exprimée en Kilowatts symbole KW = 1000 W. A titre d'information 1 CV (Cheval-vapeur) = 736 W ou 75 kgm/s (kilogramme-mètre/seconde). CV et kgm/s sont des unités anciennes.

LA PRESSION et LA TENSION

CHATEAU D'EAU

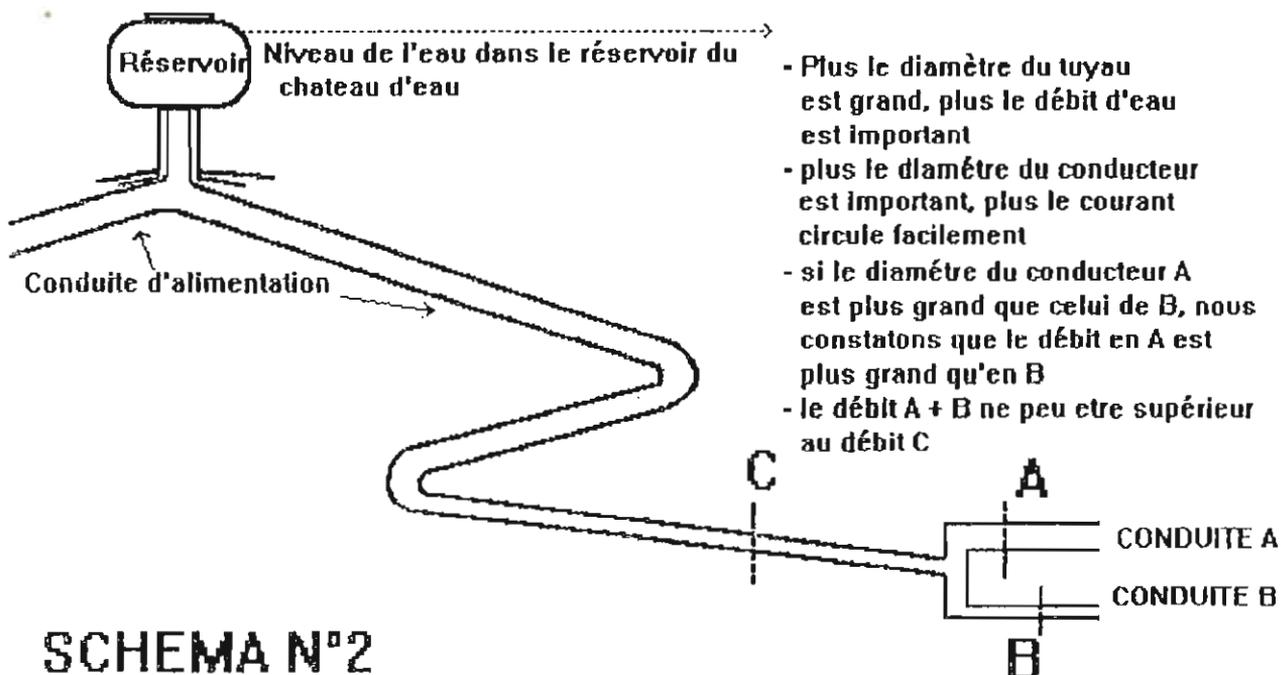


IMPORTANT : La lecture au manomètre doit être faite robinet fermé (pression statique)

SCHEMA N°1

LE DEBIT et L'INTENSITE

CHATEAU D'EAU



- Plus le diamètre du tuyau est grand, plus le débit d'eau est important
- plus le diamètre du conducteur est important, plus le courant circule facilement
- si le diamètre du conducteur A est plus grand que celui de B, nous constatons que le débit en A est plus grand qu'en B
- le débit A + B ne peut être supérieur au débit C

SCHEMA N°2

LA BIÈRE* SUITE

Vous avez vu dans le numéro précédent que la formule de la bière est: maltage, brassage, fermentation, garde, puis «maturation» et conditionnement. Développons ici ces différents stades.

LE MALTAGE (Durée environ 9 jours)

Le maltage consiste à transformer les grains d'orge en malt. Nettoyés et calibrés, les grains d'orge sont plongés dans l'eau des cuves de trempages où ils absorbent l'humidité nécessaire à la germination. Le degré de germination est atteint dans les 8 à 9 jours. L'embryon se développe de façon limitée, le grain devient friable et riche en amidons. On arrête la germination par séchage à l'air chaud dans les tourailles (tours spéciales). L'orge, devenu malt, est poli, c'est-à-dire débarrassé des radicules. Il est alors prêt pour le brassage.

Remarque: L'humidité, la température et l'aération sont constamment surveillées par le malteur car la durée et l'intensité du séchage influencent l'arôme et la couleur de la bière:

- un malt pâle donnera une bière * blonde
- un malt foncé donnera une bière * brune.

LE BRASSAGE (Durée environ 8 heures)

Le brassage commence par le concassage du malt jusqu'à l'obtention d'une mouture grossière qui est dirigée vers la cuve d'empâtage où elle est mélangée à de grandes quantités d'eau. C'est au cours de cet empâtage que les grains crus (ex: le maïs) sont mélangés au malt. Cette pâte est portée à différents paliers de températures suivant les différents types de bière recherchés.

Au cours de ces élévations de température, l'amidon contenu dans la pâte se transforme en sucres. Ce «brassin» appelé maïsche est, au bout de quelques heures, filtré. On obtient d'une part un jus sucré appelé moût et d'autre part des résidus solides appelés "drèches" qui servent à l'alimentation du bétail.

Le moût est ensuite cuit dans la chaudière à houblonner. C'est pendant cette cuisson que l'on ajoute le houblon qui apporte à la bière son amertume caractéristique.

La transformation de l'amidon en sucres est stoppée au cours de cette cuisson qui a aussi une fonction stérilisante. Une fois cuit, le moût subit une décantation pour être ensuite dirigé vers les refroidisseurs.

* A consommer avec modération.

La suite au prochain numéro ...!

Jean MEYER

CONSEIL MUNICIPAL

LE PLATEAU SPORTIF

Le plateau sportif est achevé depuis début juillet et il ne reste plus que les abords à effectuer. Depuis cette date, une commission s'est constituée et a élaboré un règlement provisoire pour l'utilisation de ce plateau. Cette période transitoire arrive à son terme et il faut maintenant penser à la manière de gérer cet équipement.

Dès à présent, le conseil municipal a décidé l'achat de badges et d'un tableau de réservation, tableau d'une utilisation plus souple que les réservations à la permanence de la mairie et l'association de Beux s'est proposée pour prendre en charge la gestion de ce plateau.



SIVU DE LA ZONE D'ACTIVITES INTERCOMMUNALE DE SOLGNE "CHEVAL BLANC"

Le SIVU (voir article Reboyeu N°2) regroupe 6 communes avec les participations suivantes:

•Solgne	55%
•Orny	10%
•Beux	8,75%
•Sailly-Achâtel	
•Secourt	
•Thimonville	

Le SIVU a confié l'aménagement de la zone à la SEBL. Cet aménagement est d'ores et déjà en cours de réalisation:

- réalisation de la voirie de la 1ère tranche
- pose d'un panneau publicitaire en bordure de la zone
- réalisation et diffusion d'une plaquette publicitaire

A présent il faut attendre les résultats de la campagne de publicité. Mais actuellement un permis de construire est déjà déposé en mairie de Solgne pour une implantation dans la zone.

L. LANG

LES ECHOS DE L'ASSOCIATION

L'Association a proposé aux habitants de Beux quatre manifestations depuis le début de cette année.

1) Le 31 mai 1991: la visite du centre de Tri postal à Metz

La commune de Beux était largement représentée: plus de 40 participants ont pu apprécier un diaporama suivi de la visite des lieux pendant les activités du tri.

2) Le 9 juin 1991: Une sortie aux deux musées des mines du Fer à Neufchef et Aumetz

27 personnes ont visité d'abord la mine de Neufchef. Après un diaporama d'une excellente qualité pédagogique (1/2 heure), un circuit de 1,5 km sous terre a permis de comprendre comment fonctionnait la mine depuis le début de son exploitation jusqu'à nos jours. Grâce à notre guide M Bach, responsable de l'Association qui a mis en place ces musées, l'AMOMFERLOR, chaque participant est ressorti à l'issue des 2 heures avec une compréhension claire de ce que fut l'exploitation du fer en Lorraine.

Après un pique-nique partagé dans un cadre magnifique et la bonne humeur, la convivialité, le groupe a rejoint le 2ème complexe à Aumetz.

Après un film vidéo, c'est toute l'infrastructure aérienne qui nous est présentée et expliquée grâce à des simulations sur des machines dont on se servait sur le carreau de la mine.

Pour conclure, chacun est revenu très satisfait de sa journée.

3) Le 22 Juin 1991: le feu de la Saint Jean

La petite fête bien sympathique qui réunissait le village pour célébrer le solstice d'été, a connu cette année un franc succès. Qu'on en juge: le nombre de casse-croûte vendus a presque atteint celui des habitants de Beux: un record! Les animations proposées ont permis à tous, petits et plus grands, de passer une soirée très animée jusqu'à la mise à feu du brasier surmonté d'un superbe mannequin.

4) Le 15 Septembre 1991: La visite de la Citadelle de Bitche

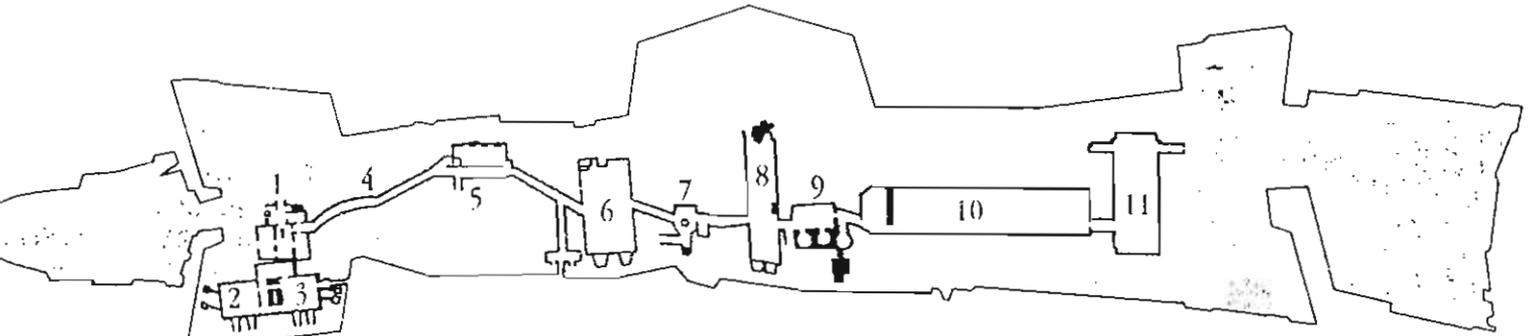
Il y avait 37 personnes présentes.

LA CITADELLE DE BITCHE

Grâce à l'utilisation des techniques audiovisuelles et olfactives (vidéo-projecteurs, infrarouge, machines à odeurs, casques,...), la Citadelle de Bitché est le théâtre d'une animation originale soutenue par la Municipalité.

Classée monument historique, la Citadelle vous apparaît sous un jour nouveau : c'est un véritable film d'aventure qui vous est proposé.

Imaginez de superbes projections sur les parois des salles souterraines ; à travers votre casque, le commandant Teyssier parle à ses troupes, le canon tonne, cris et appels résonnent et... les odeurs sont même reconstituées. Venez prendre votre hilet, n'oubliez pas votre casque et... que le spectacle commence !



1 - Cuisine et dépendances.

2 - Greniers.

3 - Hôpital de siège.

4 - Galerie Teyssier.

5 - Chambre Teyssier.

6 - P.C. Teyssier.

7 - Puits.

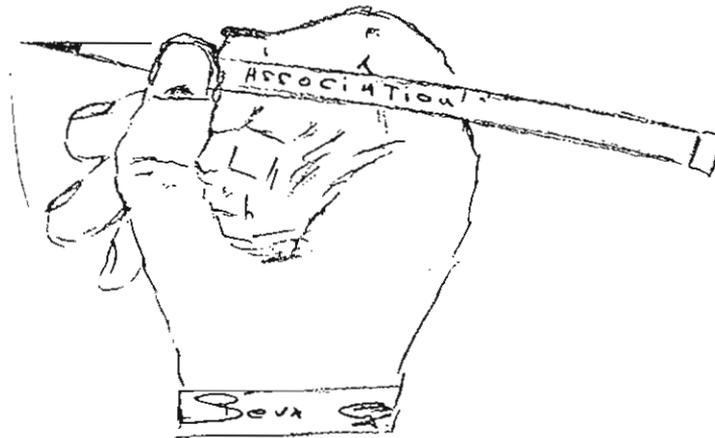
8 - Etables.

9 - Fours.

10 - Cave et logement de troupe.

11 - Dortoir des officiers.

Pour la fin de l'année, l'association a passé commande de 1000 pin's (voir modèle ci-dessous)



Il seront disponible dans la première quinzaine d'octobre auprès des membres de l'association.

Enfin n'oubliez pas la Saint Nicolas programmée pour le dimanche 8 décembre 1991 dans la salle d'Ormy (comme l'an dernier).

En conclusion, nous vous invitons à nous faire connaître vos souhaits et vos intérêts afin que l'Association réponde du mieux possible à vos attentes.

TARTE A LA CANNELLE

Pour 6 personnes : Pâte Brisée: - 250 gr de farine
- 125 gr de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf
- 30 gr de sucre poudre
- 5 cl d'eau

Appareil: - 1/4 litre de crème fraîche épaisse
- 3 oeufs
- 100 gr de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- un peu d'extrait de cannelle

- Préparer la pâte brisée selon la recette habituelle. L'étendre et en garnir un moule à tarte beurré et fariné. Piquer le fond avec les dents d'une fourchette. Dans une terrine ou un saladier, battre les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la cannelle, la crème et la vanille. Bien mélanger. Verser au fond de la tarte. Mettre à four chaud (Th 8, 240°) pendant environ 30 minutes.
- A déguster tiède ou froid.

PATE DE FOIE DE PORC

Pour 5 à 6 personnes: - 400 gr de foie de porc
- 150 gr de lard gras frais
- 2 échalottes
- sel
- poivre
- noix de muscade
- 1 petit bouquet de persil
- 250 gr de champignons
- 1 crépine de porc

- Hacher fin, séparément, le foie de porc et le lard.
- Hacher ensuite l'oignon, les échalottes, le persil, les champignons.
- Mélanger les 2 hachis soigneusement.
- Assaisonner avec le sel, le poivre, un peu de noix de muscade rapée.
- Dans le fond d'une terrine, disposer la crépine et verser le mélange.
- Faire cuire à four chaud (Th: 7-8, 210°) pendant une heure environ.
- Servir froid.

BEUX ET SON ECOLE

L'école de Beux a été construite en octobre 1843 pour la somme de 3608,65 Francs.

En 1855, les maîtres d'école accueillait les enfants de Beux, mais aussi ceux de Dain en Saulnois. Le salaire annuel du maître d'école était variable

- 1855: 402,39 F
- 1856: 715 F
- 1857: 309,08 F

Ces différences s'expliquent par les raisons suivantes:

- Les subventions départementales qui varie de 0 à l'infini:
- 1855: 0 F
- 1856: 300,39 F
- 1857: 75 F

La subvention que donnait Dain en Saulnois était tributaire du nombre d'enfant scolarisés à Beux:

- 1855: 155,77 F
- 1856: 145 F
- 1857: 0 F

Le village de Beux réglait donc la différence au maître d'école:

- 1855: 246,62 F
- 1856: 269,61 F
- 1857: 234,08 F

On pourrait croire que le salaire du maître a été diminué en 1857, il n'en est rien, car n'oublions pas que celui-ci était payé au nombre d'enfants scolarisés à l'école.

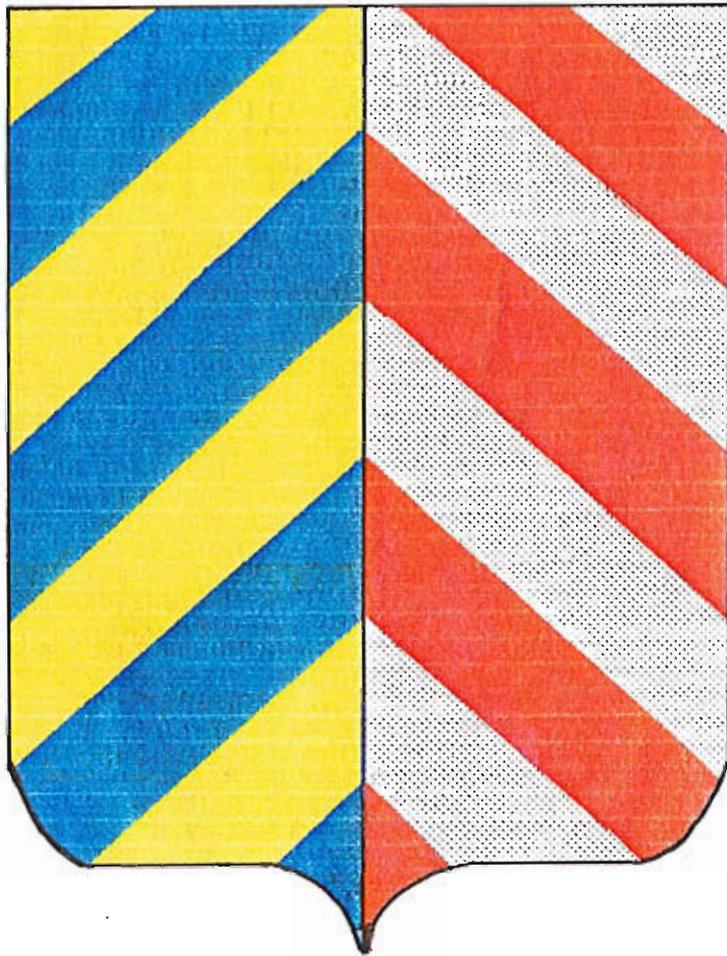
En 1857, il n'y avait pas d'enfants de Dain en Saulnois scolarisés à Beux.

(Sources: Archives départementales)

ARMOIRIE DE BEUX

Parti, barré d'or et d'azur de huit pièces, et bandé d'argent et de gueule aussi de huit pièces.

Composé du «Chevronné» des armes de la partie du Pays messin appelée Le Saulnois, à laquelle appartenait Beux, et du «chevronné» de la famille Baudoche, des paraiges messins, qui a possédé les seigneuries de Basse et Haute-Beux du XV^e et XVI^e siècles.



Parti: De l'ancien français partir, qui voulait dire partager.
Ecu parti: divisé verticalement en deux parties égales.

Bandés: Divisé en un nombre pair de parties égales d'émaux alternés dans le sens de la bande.

Gueules: Couleur rouge.

Chevronné: Couvert de chevrons.

Tous ces termes sont des termes héraldiques, donc relatifs aux blasons et armoiries.

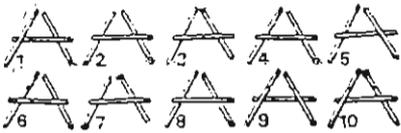
Sources: Armorial des communes du département de la Moselle

moyenne c'est comme les allumettes
allumettes
ça ne sert qu'une fois.

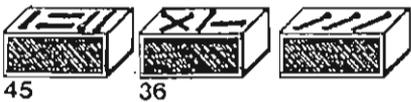
Pour une fois, utilisons des allumettes non pas pour créer une flamme, mais pour allumer notre logique et nos dons d'observation !

Dans ce test sur le thème de l'allumette, vous avez 30 minutes pour répondre aux 15 questions qui valent chacune 10 points.

1. Trouvez les deux assemblages identiques :



2. Si la première boîte d'allumettes coûte 45 ludics, la seconde 36, combien coûte la dernière ?



3. PIANO est à MUSIQUE ce qu'ALLUMETTE est à :
BOIS ? FLAMME ? PHOSPHORE ?
CIGARETTE ? CHALEUR ?

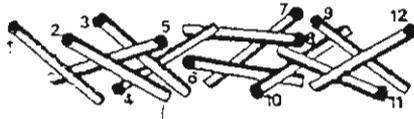
4. Corrigez cette égalité en chiffres romains en déplaçant une seule allumette :



5. Donnez à chacun sa pochette d'allumettes, sachant que : la pochette de Jacques est à côté et à gauche de celle de Maryse ; celle de Pauline, qui est décorée d'une seule personne, ne côtoie pas celle de Charles.



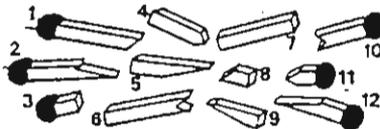
6. Les allumettes ont été mises les unes après les autres sur la table. Laquelle a été posée la première ?



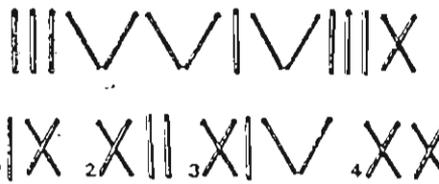
7. Déchiffrez cette phrase de Pagnol dont nous avons retiré les voyelles :

L'hnrr ç'st emm ls llmatts : ç n srt q'n fs.

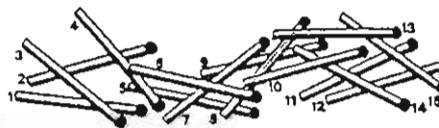
8. Trouvez les morceaux qui vont ensemble pour reformer six allumettes de la même taille :



9. Quel groupe d'allumettes (numéroté en chiffres arabes) complète logiquement la série au-dessus ?



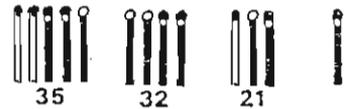
10. Voici encore des allumettes posées sur une table : laquelle touche le plus d'autres allumettes ?



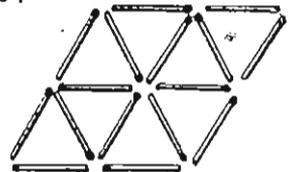
11. Formez un mot en déplaçant une seule allumette (nous avons trouvé 7 solutions différentes) :



12. Chaque type d'allumette a une valeur différente. Si les trois premiers groupes ont la valeur indiquée, trouvez la valeur de la dernière allumette.



13. Ces allumettes forment dix triangles (8 petits et 2 grands). Quel est le nombre minimum d'allumettes qu'il faut retirer pour qu'il ne reste plus aucun triangle ?



14. Trouvez l'intrus parmi les mots suivants :

TUTELLE MEUTE/LAME TAULE
MUTUELLE LUTTE AMULETTE

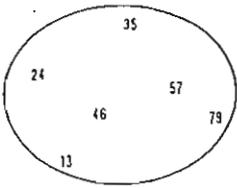
15. Si on utilise une pochette d'allumettes comme code numérique, et que la première indique 3, la seconde 32 et la troisième 45, quelles allumettes faudra-t-il arracher de la dernière pour indiquer 16 ?



Charles = 1
Marie = 2
Jacques = 3
Pauline = 4

TESTEZ VOTRE INTELLIGENCE (III)

17

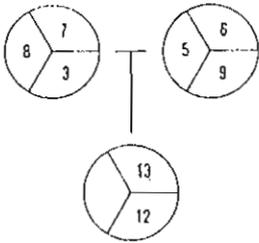


Quel nombre manque?

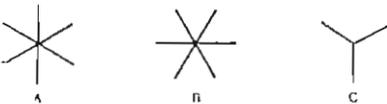
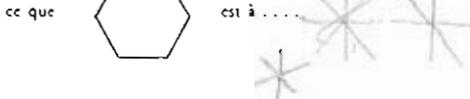
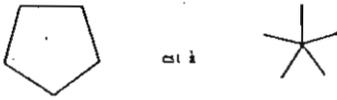
38

18

Quel nombre manque?



19

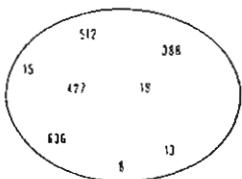


20

AFFLIGÉ TROMPÉ
AGITÉ ACCABLÉ
CACHÉ

Parmi ces cinq mots, deux ont un sens proche. Soulignez-les.

21



Ces nombres vont par couples. Lequel va avec 388?

22

ARIE *truite*
ACRPE *truite*
OVUTE *truite*
ERQUIN *truite*
EMROU *truite*

Chaque ligne cache le nom d'un poisson dont l'ordre des lettres a été bouleversé de la même manière. Une ligne fait exception. Laquelle?

6. 3e

23

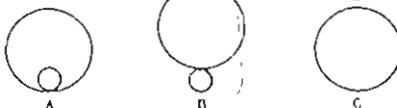
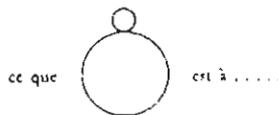
2 3 6 9 36 41 246 ...

Quel nombre poursuit la série?

24

O A F est à P B G
ce que S E L est à I F I

25

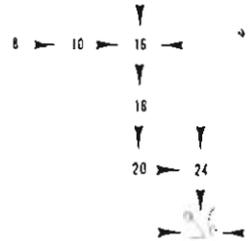


26

I R T B E
I P P A S
T U L F E
A C R Y E
O P L B M

Quelle ligne cache le nom d'un instrument de musique, dont l'ordre des lettres a été bouleversé?

27



A quel nombre aboutissent les flèches?

28

ON A RÉFUTÉ LA PREUVE DE LA NÉGA-TION DE LA CERTITUDE QUE LES CHATS NE S'ASTIENNENT PAS DE MANIFESTER DE LA RÉPUGNANCE POUR LES CHIENS.

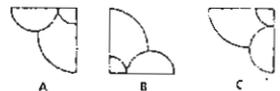
Quelle phrase se rapproche le plus de la précédente?

- A. Les chats apprécient les chiens.
- B. Les chats n'apprécient pas les chiens.

29



Quelle figure poursuit la série A, B ou C?



30

Q U I A N N E
F D U A E S S
S U B I A R C
O I M N A U E

Quelle ligne cache le nom d'un biscuit, dont l'ordre des lettres a été bouleversé?

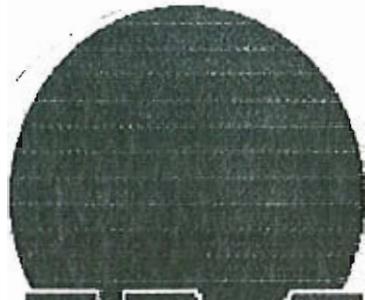
LA COUVERTURE VOUS EST OFFERTE PAR

DISTRIBUTEUR
DE PAIN
MEME
LA NUIT

NOUVEAU !
BOULANGERIE - PATISSERIE

OUVERT TOUS LES JOURS
ET

LE DIMANCHE
JUSQU'A MIDI



TIMV

SUPERMARCHÉ

ARS-SUR-MOSELLE

LE MEILLEUR AU MEILLEUR PRIX

RESULTATS DU NUMERO 2

DEDAIGNER
EPAIS O A
LIME ASES
ISE OM SS
ESSOREUSE
MU INN ER
ERINE OSE
NETTETE N
TSE SCARE

B

ERGASTULE
PUISER IL
US ARIANE
ITE ROUGE
SICLE SE
EQUINES G
TU STRIER
TEES S TE
ESSAYERAS

B

ISOGLOSSE
ROSIERE M
RITE GIDE
ERNAINES
SEP NE VE
PE NE RI
E TASSIEZ
CURISTE E
T ETOCLE

7

RONRONNER
EPAULIERE
NE SECTES
ORNE OS S
NAO ST PA
CTENA IRES
UELENOUS
LU VIELLE
ERSES ESE

B

9

30: les flèches ajoutent successivement 2, 3, 4, 5, 6 et 7.

10

Bord et lisière.

11

..... C

12

Le deuxième à partir du centre.

M, G, S, P, Z
I R O I E
N A I E L
E S T U E

13

14: l'ellipse contient tous les nombres pairs de 2 à 20.

14

I: à partir de L, l'alphabet est parcouru alternativement dans les deux sens:

L K M J N I

15

B: dans A C et D chaque rectangle contient deux étoiles.

16

D: une région centrale touche deux régions indépendantes.

Arrondissement
de Metz-Campagne

Canton de Pange

COMMUNE
DE

BEUX

57580 REMILLY

INFORMATIONS
à propos du
PLATEAU SPORTIF

Le projet de construction d'un plateau sportif à BEUX va pouvoir être concrétisé ; les travaux devraient commencer bientôt , le Conseil Général ayant décidé d'accorder sa subvention dès cette année , compte-tenu du désistement d'une autre commune .

Cette réalisation est importante pour notre commune ; c'est pourquoi j'ai estimé devoir vous informer des grandes lignes du projet .

1° IMPLANTATION

Le plateau sera aménagé sur le terrain communal situé au centre du village , derrière le bâtiment du presbytère . Madame DEJODE , Monsieur le Curé et moi-même , en tant que locataires , avons donné notre accord .

2° PRIX et FINANCEMENT

Plusieurs entreprises seront mises en concurrence , dans le cadre d'une procédure d'appels d'offres ; le prix exact ne sera donc connu qu'après cette consultation .

Au vu des estimations dressées par la DDE , compte-tenu de la subvention départementale (167 000 F) et de la récupération de la TVA , il ne devrait pas rester plus de 250 000 F à charge de la commune .

Cette somme sera financée par un emprunt à long terme ; cette solution permettra de ne pas modifier les taux d'imposition , la commune n'étant pas lourdement endettée .

3° CONDITIONS D'UTILISATION

Le Conseil n'a pas encore arrêté les conditions d'utilisation . Il ressort cependant des discussions que ce plateau sera ouvert à tous , les élèves de l'école restant les utilisateurs prioritaires . Un règlement pourra être établi , pour que les équipements restent en bon état mais l'utilisation la plus large possible est souhaitée . Le plan que je vous joins vous permet d'apprécier la qualité des installations ; des modifications mineures (traçages par exemple) peuvent encore être proposées .

Si vous avez des observations , des suggestions concernant ce plateau sportif , n'hésitez pas à m'en informer ou à les communiquer à un membre de la commission chargée de ce dossier , à savoir MM. BASTIEN H. , GUITTER B. , LANG L. , LEMMER G. , FIDOLLE D. et moi-même .

HOCQUART J. Pol , Maire de BEUX .

