



HIST GRAM

3

4 Décembre 2020

Edito

Déjà notre n° 3 ! Lorsque l'idée nous est venue de créer un petit bulletin périodique, le re-confinement n'était pas à l'ordre du jour. Nous mesurons depuis, à la fois le risque de déprime générale, mais aussi le grand désarroi de nombreux professionnels, pris de court alors qu'ils avaient à peine commencé à sortir la tête de l'eau. Parmi eux, nous avons une pensée particulière pour nos libraires, ceux par qui transite une partie de la culture et de notre histoire. Ils ont dès mai 2020 pris toutes les précautions et font pourtant partie des grands sanctionnés de la deuxième vague de l'épidémie. Nous avons décidé de vous suggérer, à chaque parution, des ouvrages que vous pourrez vous procurer chez eux en évitant (merci !) les grandes plates-formes de commande à distance.

Notre suggestion n'a évidemment pas la prétention de créer un palmarès, juste de vous faire part de ce qui nous a plu. Vous-même pouvez nous proposer vos propres découvertes littéraires en rapport avec l'histoire de la région. Voici notre choix de la quinzaine :

Michel KREMPER et Raymond WEIGEL

« L'Histoire de Mulhouse en 111 dates »
(Mulhousienne d'édition)

Eric HAYNIN

« La Crosse et l'Épée, histoire des princes et évêques de Strasbourg »
(LD. L'Édition)

Nous vous souhaitons bonne lecture.

Marie Christine BOHLER
et l'équipe de rédaction



A l'ombre de la tour,
le paysan laboure.

Couleurs d'automne



Soleil couchant

Chemin de
Galfingue



Notre village, pas à pas

Dans cette rubrique nous reprenons un à un les panneaux du circuit-découverte du village.
(dépliant disponible en mairie ou à télécharger sur notre site)

Le lavoir « du milieu »

Ce lavoir, qui n'a pas toujours été couvert, portait également comme ses deux voisins « du haut » et « du bas » le surnom de « tribunal ». C'est là en effet que les « Ratschiwier » (commères) s'en donnaient à cœur joie pour juger leurs concitoyens.

On devait aller réserver sa place dès le dimanche soir ou très tôt le lundi matin si l'on voulait bénéficier des meilleurs emplacements, et quelquefois, en hiver, casser la glace pour atteindre l'eau glaciale.

Il fallait aussi faire monter le niveau de l'eau en actionnant une écluse près du pont de la rue du Moulin afin de disposer d'une profondeur suffisante pour pouvoir tremper le linge.



Au fil des peuples... et des dominations

Morschwiller-le-Bas n'a pas échappé aux occupations successives de notre région. Des traces de vie préhistorique sont attestées par les fouilles archéologiques récentes (voir n° 1), une présence celtique est pressentie au Simlisberg. Il a été établi par ailleurs que le chemin reliant notre village à Galfingue était une voie romaine. Succèdent aux Romains la peuplade germanique des Alamans (all-mann = tous les hommes) qui laissent dans nos régions la trace indélébile de la langue, puis celle des Francs, autre peuplade germanique qui de Clovis à Charlemagne, marque de son empreinte l'organisation administrative et le développement du christianisme.

Les cinq siècles suivants sont surtout marqués par de fréquents changements de « propriétaires ». La région est morcelée entre possessions domaniales des évêchés, des ordres religieux et fiefs des familles dominantes, le tout sous l'égide du St Empire romain Germanique (Hohenstaufen du milieu du 12^{ème} siècle au milieu du 13^{ème} siècle, puis Habsbourg jusqu'à l'annexion de la couronne de France).

En 1362, les « Anglais » incendient de nombreux villages et, en 1376, une chapelle qui servait d'église.

En 1444. : les Armagnacs sévissent dans la région et commettent massacres, viols et pillages...

En 1467 : les soldats confédérés suisses et les Mulhousiens pillent et incendient notre village.

Si l'on ne relève pas d'impact de la Guerre des Rustauds (Guerre des Paysans, 1525) on sait que de nombreux biens de l'Eglise aux alentours (Oelenberg, prieuré de Lutterbach) ont été gravement endommagés ou détruits.



La Guerre de 30 ans (1618-1648) laisse nos villages exsangues et une population décimée, hormis celle qui a trouvé refuge dans la ville libre de Mulhouse, épargnée par les troubles.

Il est relaté que seules 7 familles de Morschwiller auraient survécu aux exactions soldatesques amplifiées par les épidémies (peste) et la famine. Nous devons également à la triste mémoire de cette période le souvenir de la férocité des mercenaires suédois, protestants, financés

par la Couronne de France, catholique, pour contrer les Habsbourg (catholiques également !). Pour l'anecdote, jusqu'à une époque récente, on menaçait de convoquer le Suédois pour rappeler à l'ordre un enfant indiscipliné.

A partir de 1662, encouragés par un édit royal, de nombreux colons venus principalement de Suisse et du Pays de Bade s'établissent dans la région. Les terres abandonnées leur sont cédées gratuitement.

Louis XIV poursuit l'annexion progressive de l'Alsace, pas toujours en douceur... En 1674, une partie de l'armée de Turenne campe à Morschwiller-le-Bas. Selon un récit (Reiningue Oelenberg), ses soldats auraient totalement dévasté notre village.

La Révolution française s'accompagne, à Morschwiller comme ailleurs, de la remise en cause des biens de l'Eglise et oblige les « chargés d'âme » locaux à prêter serment aux valeurs républicaines ou à s'exiler.

Les guerres napoléoniennes aspirent des vocations militaires alsaciennes. On n'en sait rien de précis concernant notre village, sinon que lors des défaites de 1814, un général cosaque s'est installé au château.

L'année 1870, avec l'abandon de l'Alsace-Moselle comme tribut de guerre au nouvel Empire allemand, marque une succession de changements de nationalité auxquelles nous reviendrons prochainement.

Métiers d'autrefois

Le rémouleur - Dr Schaaraschliffer

Aujourd'hui en voie de disparition, le métier de rémouleur (ou repasseur) de couteaux, ciseaux, rasoirs existe depuis l'Antiquité. Ces ustensiles sont très chers et précieux. Il faut donc les rajeunir régulièrement.

Le rémouleur va de village en village avec son chariot à bras ou son atelier sur le dos. Dès qu'il fait tourner sa meule, actionnée avec le pied, une gerbe d'étincelles jaillit. Les anciens se souviennent du crissement de la meule au contact du métal.

En Alsace, le mot de « Schaaraschliffer » qualifie au sens péjoratif le fripon, la canaille, le bâtard.... Vraisemblablement parce qu'on se méfiait de ceux qui exerçaient des métiers itinérants.



J'ai descendu dans mon jardin pour y cueillir de la joubarbe



Appelée aussi « barbe de Jupiter », la joubarbe est une plante dite succulente qui résiste à la sécheresse et au froid et qui est très facile à cultiver.

Consommée comme un artichaut elle a aussi des propriétés médicinales. Au Moyen Âge ses feuilles étaient appliquées sur les blessures et les cors.

La joubarbe est connue depuis l'Antiquité. Plante magique, elle a la réputation d'éloigner la foudre (colère de Jupiter) et les mauvais esprits. Pour cela on la plantait sur les toits et les cathédrales gothiques étaient fréquemment ornées de fleurs de joubarbe. En alsacien elle porte le nom de « Dàchrosa ».

Au jardin médiéval la joubarbe habite le plessis 4, celui des « Panacées et plantes des femmes » mais elle se promène aussi dans d'autres carrés et au Jardin de Marie.



Traditions et coutumes d'antan

Saint Nicolas

Les mois de décembre et de janvier étaient pour nos ancêtres des mois privilégiés. Les travaux des champs étaient plus ou moins laissés en sommeil. La peur de voir faiblir le soleil jusqu'à sa totale extinction alimentait les religions et de nombreuses traditions.

Saint Nicolas reste l'une des figures majeures de la fin de l'année dans de nombreux pays d'Europe.

Un peu d'histoire

Mais qui est ce personnage, crosse à la main, vêtu de rouge et d'or, et coiffé d'une mitre?

Saint Nicolas est semblé t'il né à Patara (au sud-ouest de l'actuelle Turquie) au milieu du 3^{ème} siècle. Issu d'une famille aisée très chrétienne, il devint par la suite évêque de Myre. Il était réputé pour sa grande bonté et ses prodigalités. Il aurait également beaucoup œuvré pour le rayonnement du christianisme.

Pour ces raisons on peut comprendre qu'après sa mort le 6 décembre 334, légendes et reliques se multiplièrent pour essaimer dans le monde.

Sa légende la plus connue est celle des 3 enfants lorrains qu'il ressuscita miraculeusement alors qu'un boucher les avait placés dans son saloir.

Traditions perdues et maintenues

Sa popularité auprès des enfants est restée intacte.

Patron des écoliers, il était fêté à Strasbourg au moins depuis le XII siècle.

Chaque année, le soir du 5 décembre ou bien pendant la journée du 6, il venait rendre visite à tous les enfants d'Alsace. Il distribuait des pains d'épices, des Mannala et des mandarines aux enfants sages. Car la sagesse était la condition nécessaire pour obtenir des récompenses. Pour cela, les enfants montraient leurs « bâtons de prières », sur lesquels une encoche était faite pour chaque prière récitée. Saint Nicolas consultait aussi son grand livre dans lequel se trouvaient des remarques sur le comportement des enfants.

A dos d'âne ou même en barque, Saint Nicolas savait soigner son entrée dans les villages. Mais il n'était pas seul dans sa tournée : un personnage de noir vêtu, le Hans Trapp (ou Père Fouettard) l'accompagnait. C'est lui qui se chargeait de la punition pour les enfants désobéissants.

De nos jours encore le 5 décembre au soir le chocolat fumant accompagné de Mannala et de Schnakala (ce dernier représente la crosse de l'évêque) réunit petits et grands.



Recette : les Mannala du Cercle d'Histoire

Ingrédients

(pour 10 Mannala environ)

650 g de farine

75 g de beurre

1 œuf

75g de sucre

25 cl de lait

1 cube de levure boulangère fraîche

ou 1 sachet de levure boulangère sèche



Préparation

Faire fondre la levure fraîche dans un peu de lait et un peu de sucre et de farine, ou mélanger la levure sèche directement dans la farine.

Faire fondre le beurre dans le lait.

Dans la farine en fontaine placer le mélange lait-beurre et la levure.

Battre le tout et laisser lever une première fois.

Battre à nouveau, prélever des pâtons de 100g environ et confectionner les Mannala et les décorer.

Placer les bonhommes sur une plaque à pâtisserie et laisser lever 30 à 40 minutes. Dorer à l'œuf et faire cuire 20 à 25 minutes à 180°C.

Connaissez-vous ?

Albert TACHARD (1826 – 1919)



Albert Tachard est né le 30 Juillet 1826 à Mulhouse. Avocat et homme politique, il a été propriétaire du château de Morschwiller-le-Bas de 1860 à 1899.

Il créa une « ferme modèle », aux équipements d'avant-garde pour l'époque. On pouvait voir sur le toit des bâtiments de cette ferme les initiales d'Albert Tachard.

Opposant au Second Empire, il est député d'opposition de 1869 à 1870, nommé ministre plénipotentiaire en Belgique après le 4 septembre 1870, puis député du Haut-Rhin le 8 février 1871.

Il fait partie des élus protestataires contre la cession de l'Alsace-Moselle au Reich lors de l'assemblée de Bordeaux du 17 février 1871 et il démissionne en mars de la même année.

Albert Tachard est mort le 12 Février 1919 à Paris.