



# HIST



# GRAM

27

[www.cercle-histoire-morschwiller-le-bas.alsace](http://www.cercle-histoire-morschwiller-le-bas.alsace)

7 Octobre 2022

## Edito

Lors des journées européennes du patrimoine des 17 et 18 septembre dernier nous avons une fois de plus apprécié les talents de nos artistes locaux. La création artistique ne reste-t-elle pas l'un des meilleurs exutoires face au monde anxigène qui nous entoure ?

Le Cercle d'Histoire a modestement contribué à cet événement intitulé « Sur les traces d'Alfred Giess » par une mise en exergue de la vie du peintre et l'exposition de quelques œuvres représentatives de sa carrière artistique.

Notre vocation de « passeurs d'histoire » a pu s'exprimer auprès des visiteurs de l'exposition dont certains ignoraient qu'Alfred Giess était natif de notre village. Le point d'orgue, source de grande satisfaction, a été la mobilisation des élèves du groupe scolaire qui, accompagnés par Decko, ont réalisé un travail remarquable exposé sous le préau de l'école. Nul doute que pour nos écoliers, cet événement laissera une trace mémorielle indélébile.

Marie-Christine et l'équipe de rédaction

*Dessin réalisé par un enfant de l'école représentant Lucien Giess, père du peintre, d'après une ancienne photo.*



## J'ai descendu dans mon jardin pour y cueillir ..... du romarin

### Le romarin (Rosmàrin)

Originaire des pays méditerranéens, romarin (du latin *ros marinus*, rosée de mer), cette plante aromatique séduit par ses nombreuses vertus médicinales et culinaires. Elle est également considérée comme un allié de la mémoire et un symbole de l'amour.



Autrefois on en tressait des couronnes pour les fiancés. Dans la pièce « Hamlet » de Shakespeare, le romarin symbolise la fidélité.

Lors des enterrements, cette plante représente le souvenir des morts et l'espoir de renaissance. Son parfum intense servait aussi à masquer l'odeur des cadavres.

Le parfum « *eau de la reine de Hongrie* » contient une huile essentielle distillée dans l'alcool. Il s'agit d'un des premiers parfums de cette sorte dont la recette date du XIV<sup>e</sup> siècle. La célèbre eau de Cologne contient également un distillat de romarin.

A la sortie de l'hiver, le romarin offre l'une des premières fleurs à nos amies les abeilles. Le miel de romarin était déjà apprécié des romains !

Vous trouverez le romarin au jardin médiéval dans le plessis 1 « *plantes aromatiques et condiments* » et dans le petit espace aromatique créé près du Dorfhüs lors de la journée citoyenne du 24 septembre dernier.

## En flânant dans nos rues

## Le long de la rue de la Première Armée Française

Le n° 36 constitué de deux bâtisses accolées évoque un habitat ouvrier différent des maisons à « Kniestock » que nous décrivions dans notre Histogram n° 16. Il offre en effet un étage mansardé.

Le n° 38 (ci-dessous), ancienne demeure de la famille Most et auparavant Schneider (Edouard Schneider a été maire du village de 1953 à 1971) est la réplique de la maison Xavier Baldeck (cabinet Maschino, rue du Moulin).

L'architecture de ce bâtiment est typique des maisons bourgeoises bâties à l'époque du Reichsland à partir de 1871.



A côté, le n° 40, actuellement cabinet médical et immeuble d'habitation, a été bâti à la fin des années 60 sur un terrain acheté à M.T. Bochelen pour accueillir la CMDP.



Le n° 51, longtemps appelé « chez Gabriel BOHLER », a connu différentes affectations au fil des décennies. Ce qui en fait vraisemblablement l'un des bâtiments les plus porteurs d'histoire du village.

De Gasthaus « Zur Traube » au café-restaurant « Au Raisin » selon l'occupant du moment, il accueillait également jusqu'en 1945, la boulangerie Boespflug.

Au lendemain de la guerre, René Bader y exploite un salon de coiffure et tient avec son épouse le café attenant. La pharmacie Streb-Bohler (puis Kleider) s'y installe dans les années 80 avant de déménager dans ses locaux actuels.

La photo ci-contre représente le café-restaurant avant la dernière guerre. A l'angle gauche le boucher Schmerber voisin (cf dernier Histogram) prend la pause avec son chien.



## Connaissez-vous ? Anny BLATT, la reine du tricot

Toutes les tricoteuses connaissent la laine « Anny Blatt » caractérisée par sa grande qualité.

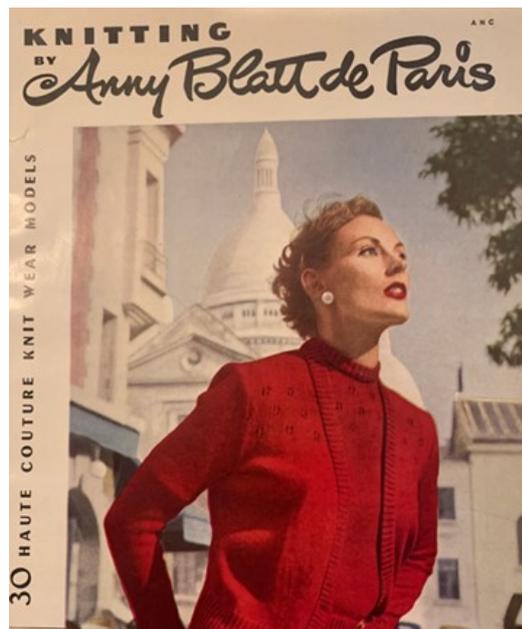
Anny Ferdinande Blatt est née le 14 Juin 1910 dans une famille juive mulhousienne. A l'âge de 23 ans, elle crée sa maison de haute couture, rue du faubourg Saint-Honoré à Paris.

Avec sa mère Suzanne, la mulhousienne confectionne des vêtements en maille de laine, vêtements chics et confortables qui libèrent le corps des femmes. Le magazine VOGUE met ses créations à l'honneur. Dès 1934 Anny Blatt traverse l'Atlantique et se rend régulièrement à New York. Son succès est immédiat. Elle est qualifiée de « pionnière de l'aiguille ». Elle lance une seconde société « Les laines Anny Blatt ». Elle fait fabriquer ses pelotes, crée son fil et imagine des modèles haute couture à faire soi-même et qui paraissent dans des magazines féminins de l'époque.

Elle est obsédée par la légèreté et crée en 1958 une robe du soir qui ne pèse que 180 g. Elle est appelée « la magicienne du tricot ».

On trouve des boutiques « Anny Blatt » dans de nombreuses villes de France dont Mulhouse. La journaliste Anne Sinclair devient une célèbre ambassadrice de la marque.

Anny Blatt, la reine mulhousienne du tricot décède le 5 Octobre 1999 à Courbevoie.



## Les pierres de la faim (Ungersteine)

La baisse du niveau des eaux liée à la sécheresse de 2022 a rendu visible ce type de grosses pierres gravées que l'on trouve tout particulièrement sur l'Elbe mais aussi sur le Rhin.

Ces pierres portent les dates de grande pénurie d'eau, qui signifiaient par le passé mauvaises récoltes, famines, absence d'approvisionnement par voie fluviale.

Les plus anciennes portent la mémoire de sécheresses depuis 1417. Celle qui a émergé à Wormsrhein d'ürcheim (Rhénanie-Palatinat) est gravée des années 1857, 1947, 1959 et 1963.

A Děčín en Tchéquie une pierre de la faim porte l'inscription : « Wenn du mich siehst, dann weine » (si tu me vois, alors pleure !).

Ces pierres réapparaissent régulièrement au fil des siècles, mais de plus en plus souvent depuis quelques années et en nombre particulièrement important en 2022. Leur témoignage conduira-t-il à une meilleure prise de conscience du danger que courent la planète et ses habitants ?



## Les deux canons du XVIème siècle de retour à Mulhouse

La presse s'en est fait largement l'écho début 2020 : deux canons coulés en 1554 alors que la ville de Mulhouse était une République (1347-1798) sont réapparus dans un catalogue de vente aux enchères à Munich.

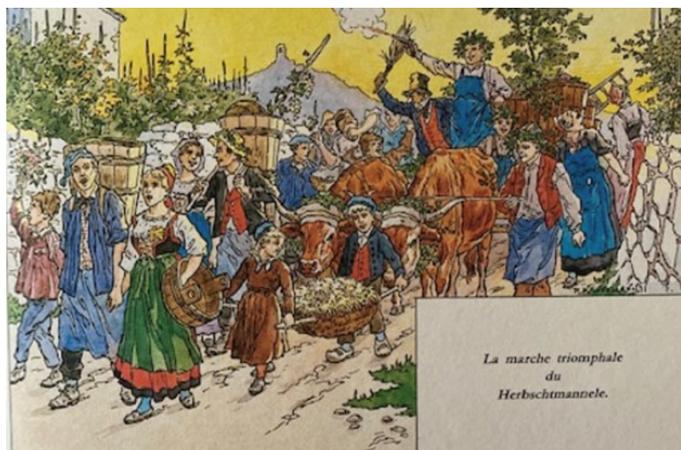


Les deux pièces d'artillerie, d'1 mètre 20 de long et de 150 kilos chacune, portent l'aigle impérial du Saint-Empire germanique et la roue des armoiries de Mulhouse. Ils faisaient partie d'un lot de 8 canons dont 6 ont été refondus par l'armée de Napoléon en 1811.

Lors de la débâcle de la France en 1870, Mulhouse est occupée par l'armée prussienne. Le commandant de l'ancienne caserne des pompiers du Werkhof les fait enterrer pour qu'ils ne soient pas fondus par l'ennemi. Ils ont disparu durant 40 ans à la suite des travaux de démolition de la caserne.

Après de nombreuses péripéties et tractations, ils sont revenus à Mulhouse le 28 janvier 2020.

## Octobre, la joie des vendanges



### Le vigneron - Dr Wibür

Le raisin mis en cuves va subir plusieurs opérations avant de devenir du vin. C'est ce qu'on appelle la vinification. Après les vendanges, la vigne va perdre ses feuilles, permettant ainsi au vigneron d'entretenir ses pieds de vigne. L'hiver sera consacré à la taille des ceps. Au printemps la végétation reprend son cycle et les enjeux sont importants car les travaux entrepris seront le gage de la récolte à venir. En été, l'entretien de la vigne est quotidien et l'attention du vigneron permanente. Il scrute beaucoup le ciel dans la crainte de la grêle ou autres intempéries pouvant saccager le travail d'une année.

### La vendange des Castafiores

Un viticulteur du Bas-Rhin a remis au goût du jour une ancienne tradition, celle du « Strohwin » ou Stràuiwi. Sous cette appellation peu contrôlée se cachent des femmes qui ont autant envie de chanter que de s'amuser. La chanson est leur vocation et le vin leur péché mignon.

Le viticulteur décide de rendre hommage aux anciens et de confectionner un vin d'exception à l'image du vin de paille du Jura, le fameux *Stràuiwi* que nos grands-parents conservaient précieusement au grenier.

Les *Castafiores* en seront les vendangeuses et de la parcelle de Gewurztraminer elles ne prendront que le meilleur : les grappes les plus belles sont vendangées avec soin, puis débarrassées de tout grain suspect elles sont couchées sur des clayettes pour 4 mois de séchage. C'est au cœur de l'hiver, le 9 Février, que ce concentré de Gewurztraminer sera amené au pressoir. Il en sortira un sirop épais d'une telle densité que le pressurage ne pourra se faire que dans une lenteur extrême.

C'est un vin au-delà de tout espérance : tout en rondeur, tout en douceur, une vraie gourmandise, une pure luxure.

Après 20 années de cave tempérée, ce nectar donnera un avant-goût du paradis.

Le *Stràuiwi*, péché des Castafiores est une tradition très ancienne et était confectionné à partir de raisins séchés au grenier pendant tout l'hiver et pressés en février. Il semble que ce vin ait été considéré comme l'un des meilleurs qui puisse se boire. Il n'était servi qu'aux très grandes occasions.

## Défense de rougir !

La chronique judiciaire du Journal historique de l'Alsace (tome 3) nous relate, page 306, une singulière histoire de vin frelaté sous le titre « défense de rougir ».

Le Conseil Souverain d'Alsace siégeant à Colmar, a prononcé le 2 septembre 1718 son verdict dans une affaire concernant un couple de frelateurs de vin de Rodern. Ce couple était accusé d'avoir causé la mort par empoisonnement d'un habitant du village et occasionné de très sérieux troubles gastriques chez plusieurs consommateurs. Il avait teint du vin blanc en vin rouge avec des baies vénéneuses de morelle (*Waldnàschatta*).

Les juges ont fait preuve d'une grande mansuétude en ne condamnant le couple qu'à un mois de prison ferme, à une amende de 150 livres et à une aumône supplémentaire de 30 livres « destinée à payer des messes pour le repos de l'âme de leur victime » ! Il devait aussi être promené à travers la ville de Bergheim, un jour de marché affublé d'écriteaux portant la mention « frelateurs de vin » en langue française et allemande.

Par la même occasion ce même Conseil Souverain a mis à profit l'événement pour interdire, à l'échelle de toute la province et sous peine d'emprisonnement, l'usage de drogues, grains, baies et plantes en vue de modifier la couleur naturelle du vin d'Alsace.



## La Guerre des Six Deniers (1466-1468) (suite)

L'armistice du 31 octobre 1466 signé à Ensisheim n'a pas eu raison des profondes inimitiés entre les belligérants, la paix ne fut que provisoire. Le refus par les Mulhousiens de libérer un otage, Conrad Kieffer (manant du sire Frédéric de Montreux) servit de prétexte à la reprise des hostilités.

S'appuyant sur l'impopularité des Mulhousiens auprès des habitants des villes et villages aux alentours, les nobles, humiliés, déclarèrent la guerre à la ville en même temps qu'à Berne, Soleure et Lucerne.

L'empereur du Saint Empire Frédéric III, ne parvint pas à faire cesser le conflit.

Les nobles pillèrent Illzach et Modenheim devenus possession de la République mulhousienne.

Les Mulhousiens et les garnisons suisses réagirent en saccageant les propriétés seigneuriales voisines, dont Brunstatt,

Didenheim et Morschwiller-le-Bas.

Le Sundgau, Freiburg-im-Breisgau, Neuenburg et Breisach, dirigés par l'archiduc Sigismond d'Autriche se joignirent aux adversaires de la ville qui fut assiégée.

En réaction, les Confédérés helvétiques levèrent un important contingent de 14.000 hommes (10 combattants par Mulhousien). La coalition fut écrasée, au prix d'une incroyable somme de massacres, pillages et incendies à travers la Haute Alsace et la Forêt Noire : une centaine de villages furent réduits en cendres, de nombreuses forteresses détruites. La victoire des Mulhousiens et de leurs alliés fut sans appel.

Sigmund d'Autriche dut signer en 1468 le traité de paix de Waldshut qui reconnaissait les franchises et libertés dont bénéficiaient les Mulhousiens et leurs alliés. Il fut également contraint de dédommager financièrement les cités concernées.

Cet épisode entretiendra durant de longues années un climat de tension entre Mulhouse et le reste de la population de Haute Alsace. On était alors loin de la M2A !

Une querelle anodine entre un ouvrier et ses patrons avait généré un torrent de misère pour une population dont le quotidien se résumait à une lutte pour la survie.



Arrivée des troupes helvétiques.  
Au fond, le Sundgau est en feu.

## La recette du Cercle d'Histoire

### Les pâtes de coings (D'Kettabumbum)

Cette recette délicieuse, facile à faire (le plus difficile étant de couper les coings) fera de vous la reine ou le roi des confiseurs.



#### Ingrédients :

- 1kg de coings
- 250 g de sucre brun (cassonade)
- 250 g de sucre blanc cristal
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 pincées de mélange 4 épices (facultatif)
- 2 cuillères à soupes d'eau.



Lavez les coings en prenant soin d'enlever complètement le duvet.

Enlevez les pépins et tout ce qui vous semble « dur », les talures et les traces de vers.

Coupez en tronçons et pesez. La quantité de sucre doit être la moitié du poids des fruits préparés.

Mettez vos tronçons de coings avec la peau dans une casserole émaillée. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau, le sucre vanillé, le mélange 4 épices, environ 250 g de sucre cristal et 250 g de cassonade.

Couvrez et laissez cuire sur feu moyen, environ 15 mn.

Quand le coing est devenu souple, mixez finement hors du feu (ne pas enlever la peau des coings).

Remettez la préparation sur feu doux et à découvert pour que l'eau puisse s'évaporer. Laissez cuire environ 45 mn en remuant très régulièrement pour éviter la caramélisation.

Versez cette pâte dans un récipient plat afin de la faire sécher.

Une fois bien sèche, vous pourrez découper cette pâte à l'emporte-pièce ou en carrés. Ces pâtes de fruits se conservent longtemps.

## Le séisme de Bâle 1356

Le 10 septembre dernier les habitants de notre région ont ressenti les secousses d'un tremblement de terre d'une amplitude moyenne. Faut-il rappeler que nous vivons dans une zone soumise au risque sismique. Un séisme parmi d'autres a particulièrement marqué notre région : celui qui a frappé la ville de Bâle, le 18 octobre 1356, d'une amplitude estimée à 6,9 !

La population était alors à peine remise de la peste de 1348 qui avait emporté un quart de la population.

A la fin de l'après-midi, en ce jour de la saint Luc, les Bâlois vaquaient tranquillement à leurs occupations.

Dans les maisons on entretenait le feu pour préparer le souper. Sans doute n'avait-on pas encore éteint tous les foyers chez les forgerons. Il est fort probable que les cierges brûlaient encore dans les églises de la ville.

Aux environs de 18 heures, la ville fut ébranlée par plusieurs secousses si violentes que les habitants sortirent des maisons et se réfugièrent hors des murs de la ville.

Les secousses se poursuivirent toute la nuit. L'une d'elles, particulièrement violente, provoqua l'effondrement des cheminées et des ornements des maisons bourgeoises. Une grande partie des remparts, des églises ainsi que la cathédrale furent endommagés voire entièrement détruits.

Toute la nuit Bâle fût secouée par une dizaine de répliques.

Après ces premières destructions, un terrible incendie ravagea la ville durant plusieurs jours, provoqué par les nombreux feux restés allumés.

Puis une inondation se rajouta à la catastrophe, car le lit de la rivière Birsig fut obstrué par les gravats des bâtiments détruits et l'eau s'infiltra dans les caves où la population avait stocké ses provisions.

Plusieurs grandes et petites villes de la région furent également touchées (Strasbourg, Altkirch, Landser...) et des châteaux forts alsaciens endommagés ou détruits (Landskron, Morimont, Wildenstein...).

Selon les chroniqueurs de l'époque, le bilan humain s'éleva à 300 morts.



Illustration de Karl Jauslin (1842-1904)

## Le savez-vous ?

Pourquoi nos grands-mères disaient qu'il ne faut pas poser une miche à l'envers ?

C'est à cause d'une superstition qui remonte au Moyen Âge.

Le boulanger avait alors coutume, les jours d'exécution publique de réserver un pain pour le bourreau et de le mettre à l'envers afin de ne pas le vendre à d'autres clients. Car le bourreau bénéficiait du « droit de havage », c'est à dire le droit de prendre gratuitement chez les commerçants ce qu'une main pouvait emporter.

Depuis cette époque les miches retournées sont associées à la mort et plus largement au malheur.



## Nostalgie

### L'horloge parlante a vécu



L'horloge parlante, juge de paix du temps, depuis 89 ans, s'est définitivement éteinte le vendredi 1er juillet 2022.

Premier système automatisé au monde du genre, ce service est créé le 14 février 1933 par Ernest Esclangon, directeur de l'Observatoire de Paris.

L'horloge parlante est très populaire dans les années 1990 mais la démultiplication des sources pouvant donner l'heure (mobiles, ordinateurs, tablettes..) et la facturation du service à 1,50€ depuis 2015 entraînent une chute progressive des appels au 3669 puis son inévitable arrêt.

Il n'y aura plus de « 4e top » pour connaître l'heure exacte !