



www.cercle-histoire-morschwiller-le-bas.alsace



5

HISTOGRAM

31 décembre 2020

Edito

Comment, en cette fin d'année si particulière, ne pas avoir une pensée solidaire pour toutes celles et ceux qui ont été les victimes directes ou collatérales de la pandémie. Comment ne pas avoir par ailleurs une pensée reconnaissante pour toutes celles et ceux qui ont été et sont toujours au front et se battent avec l'énergie du désespoir. Qu'au contraire, cette énergie-là, devienne dans le cœur de nous tous l'énergie de l'espoir, du retour à une vie sereine, « normale » mais peut-être différente dans nos rapports aux choses essentielles : la nature, la communication entre humains, la transmission de notre histoire, de notre culture.

La vie culturelle, justement, et le monde associatif ont payé un lourd tribut à cette sinistre année. Il faut utiliser d'autres registres, il faut se réinventer pour survivre, et pas que financièrement. Le tissu relationnel s'est délité, il va falloir en reconstruire la trame.

Le Cercle d'Histoire de Morschwiller-le-Bas comme d'autres associations locales en a pris conscience, avec le lancement d'HistOgram, juste avant le deuxième confinement.

C'est par ce canal que cette année nous souhaitons à tous, membres, amis et sympathisants, une **meilleure année 2021** ! Et dès que cela sera à nouveau possible, nous nous fixerons de nouveaux rendez-vous plus conviviaux !



Cela s'est passé un 1er janvier

1915 : les autorités militaires décident (enfin) de remplacer le pantalon rouge garance (trop visible de loin) par l'uniforme bleu-horizon. Ce remplacement ne pourra se faire que progressivement.

1916 : "Jamais "A glicklig Neijohr" (bonne année) n'a sonné aussi faux et aussi dérisoire. L'Oelenberg, Richwiller, Lutterbach sont assaillis par les obus. On pleure les premiers morts de l'année. Morschwiller-le-Bas frémit à chaque déflagration qui explose dans la forêt de Lutterbach". (Extrait du livre « **Un village dans la Grande Guerre** » (Pierre Huther et Albert Baldeck)

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)



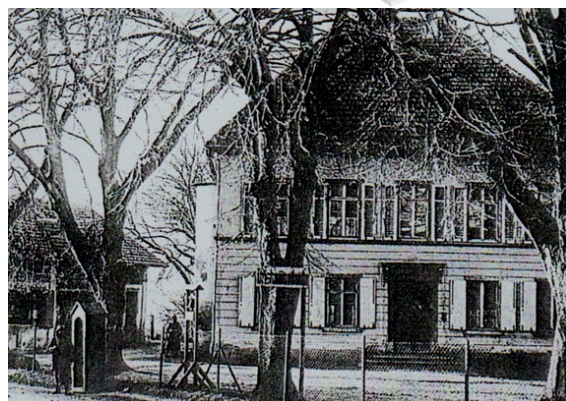
Une maison bourgeoise, témoin du passé industriel

Située au n° 98 de la rue de la 1^{ère} armée, cette belle demeure bourgeoise de style « Louis Philippe » rappelle l'expansion industrielle de notre région au début du 19^e siècle.

Les propriétaires de la « Bleiche », usine de blanchiment des textiles l'ont habitée.

En 1902, elle devient un orphelinat (« Waisenhaus ») puis une maison forestière.

Pendant la guerre de 14-18 elle servit d'« Ortskomandatur » : les Allemands en font un poste frontière (dont on distingue la guérite de garde).



Morschwiller-le-Bas (Niedermorschweiler) : 5 nationalités en moins d'un mois !

La mémoire d'un poste frontière au n° 98 de la rue de la Première Armée Française lors de la Grande Guerre (voir l'article ci-dessus) nous fait évoquer ici le vécu des habitants du village en août 1914.

Dès le 5 août, 2 jours après la déclaration de la guerre, de nombreux civils d'origine allemande (patrons et salariés) fuient au Pays de Bade devant la menace imminente de l'arrivée des Français. Comme beaucoup d'autres entreprises, la Glanzstoffabrik arrête sa production. L'activité textile du site ne reprendra plus jamais. Les employés autochtones essaient de trouver un emploi saisonnier chez les agriculteurs (c'est la saison des moissons).

Dès le 7 août, les premiers blessés (allemands) arrivent au village. La crèche fondée par Louisa Grosjean entre temps occupée par des sœurs garde-malades se transforme en hôpital improvisé avec une dizaine de lits de fortune. Elle accueille très vite des blessés des deux camps, tandis que le curé du village initie en cours du soir des jeunes à prodiguer les premiers soins.

Après la bataille de Mulhouse du 9 août 1914, les troupes françaises prennent possession du village. Mais dès le lendemain, 10 août, les Français se replient devant une offen-

sive massive allemande. Reproche est fait aux habitants d'avoir porté secours aux occupants d'un jour.

Le 16 août 1914, les Allemands se retirent une nouvelle fois, et le 19 août, après un combat sanglant, les Français reprennent Mulhouse. Les prisonniers se comptent par centaines aussi bien Allemands que Français. A Morschwiller-le-Bas on soigne les blessés à la Crèche, mais aussi à l'usine de la Bleicha (voir N°1), au café "A la Couronne" et à l'usine du Glanzstoff qui est transformée en lazaret.

Les 24 et 25 août, pour des raisons de stratégie militaire, l'armée française quitte définitivement Mulhouse et ses environs et n'y reviendra que le 17 novembre 1918.

En faisant le compte, Morschwiller a virtuellement changé 4 fois de nationalité en deux semaines !

A chaque fois, : les villageois doivent répondre à des réquisition de vivres, de fourrage pour les bêtes et d'hébergements pour les hommes de troupe. Tout en subissant la suspicion de complicité ou de trahison et les remontrances, voire les menaces des occupants successifs, pour les mains tendues ou les gestes d'assistance humanitaires d'une population qui ne savait plus à quel saint se vouer.

Il y a vingt et un ans

Le 31 décembre 1999 c'était la peur du bug informatique. Beaucoup craignaient un énorme chaos lors du passage à l'an 2000, car de nombreux programmes informatiques ne géraient que 2 chiffres pour les millésimes. Au final, on estime que 300 milliards de dollars ont été déboursés dans le monde pour mettre à niveau ces programmes. Au final, il n'y a pas eu de dysfonctionnement majeur.

1er Janvier 2002

L'euro devient la monnaie unique pour 12 pays de l'union européenne.

J'ai descendu dans mon jardin pour y cueillir des potherbes

De la potée à la porée

Au Moyen Âge, certains légumes (ce terme n'apparaît qu'au 16^{ème} s.) du hortus (jardin) sont des plantes et racines à pot appelées **potherbes**. Le **hochepot** (pot au feu du pauvre) est alors le plat typique : dans un pot placé dans l'âtre de la cheminée, herbes et racines cuisent longuement. Parfois un bout de gras vient agrémenter le tout.

De l'origine de la soupe : dans le potage obtenu le manant trempe de larges tranches de pain ("**les soupes**").

Le bouillon, qu'on pouvait aussi épaissir avec quelques poignées de céréales, prendra dans le langage courant le nom de « **soupe** ».

En même temps, on utilisait le terme de « poirée » et « porée » pour désigner une préparation en vogue au Moyen Âge : **la purée de légumes** !

Poirée viendrait du latin "porrum" qui signifie poireau, mais il désigne par extension les bettes et les épinards .

Il existait trois sortes de porées :

- la porée blanche, une purée de blancs de poireaux,
- la verte, une purée de feuilles de bettes, d'épinards, de cresson, d'arroches,
- la noire, faite avec les mêmes feuilles de ces légumes revenues dans les graisses.

Le mot de « poirée » a de nos jours a un sens plus restreint : il s'agit d'une variété de bettes.

La blette (ou bette), légume incontournable au Moyen Âge, un temps méprisée, retrouve quelque peu sa place sur la table de nos contemporains.

Les légumes secs (fèves, pois, fenugrec, mongette) entraînent aussi dans l'alimentation de l'homme médiéval ainsi que les cucurbitacées comme la gourde et le concombre consommé plutôt bouilli.



La blette (ou bette)

Traditions et coutumes d'antan autour de Noël

La veillée touche à sa fin. Le Christkindla est venu distribuer les cadeaux. On a partagé un repas frugal (le 24 décembre était un jour de jeûne). Dans quelques minutes, les cloches vont sonner l'appel des fidèles pour la messe de minuit. Mais auparavant il y a des gestes, des rites à perpétuer.

La bûche

Avant de partir à la messe, l'aîné de la maison réunit tout le monde devant le poêle en faïence (Kachelofa). Là, il prend une bûche ornée d'un ruban rouge et d'une branche de sapin, il l'asperge d'eau bénite et la met dans le foyer. Il fallait que la bûche brûle toute la nuit ou au moins le temps de la messe. Au retour de la messe, ou au matin, les cendres étaient recueillies. Une partie était répandue dans le jardin et les champs, pour s'assurer de bonnes récoltes. L'autre partie était conservée pour protéger la maison des intempéries, notamment de la foudre.



Poignée de Noël (La Wihnächtshampfala)

Peu de temps avant minuit, heure mystérieuse marquant le passage de la vieille humanité à la nouvelle humanité par la naissance du Christ, le paysan se rendait à l'étable pour donner une ration supplémentaire de fourrage au bétail.

On l'appelait la « poignée de Noël ». Cela devait permettre aux animaux de rester debout afin de participer à la fête de Noël. Par ce geste on garantissait également la santé et la fertilité du bétail.

Selon une croyance très ancienne, les animaux de la ferme étaient doués de parole la veille de Noël à minuit. Ainsi pendant quelques instants la différence essentielle entre l'homme et l'animal était levée.

Certains pensaient même que les animaux étaient capables, cette nuit-là, d'annoncer l'avenir. Mais il valait mieux ne pas écouter à la porte de l'étable à minuit car ce qui était dit pouvait ne pas être très réjouissant.



26 décembre, fête de la Saint Etienne, « Staffistàg ».

Saint Étienne, premier martyr de l'histoire de la chrétienté, joue un rôle important car il est le témoin (martyre = témoin) de l'Église naissante.

Le jour de la Saint Etienne inaugurait dans la société rurale traditionnelle une nouvelle année économique, l'ancienne se terminant le 11 novembre, jour de la Saint Martin (voir HistOgram n° 2)

Cette journée fait partie des exceptions alsaciennes et mosellanes de droit local. Elle y est fériée et chômée (au même titre que le vendredi Saint).



Métier d'autrefois

Le suisse d'église, dr « Kircheraschwitzer »

Il est évidemment difficile de parler de « métier » pour cette fonction de « police » d'église.



Les anciens se souviennent de ce personnage imposant, en tenue d'apparat, armé d'une hallebarde et d'une canne à pommeau, qui imposait par sa seule présence et sa tenue austère le respect du silence dans les bancs des enfants, à l'époque bien remplis. Un léger mais dissuasif coup de canne sur la tête faisait l'affaire.

Maître de cérémonie par ailleurs, il assurait en son temps une vigilance sans concession sur le respect des règles à l'intérieur de l'église, à une époque où les paroissiens étaient nombreux à assister aux offices dominicaux. Il fut un temps où les paroissiens arrivés en retard étaient conduits par lui sur les premiers bancs, afin qu'ils se sentent couverts de honte.

Notre dernier « suisse d'église » était Emile Hemmerlin, sur la photo. Les enfants des années 50-60, se souviennent qu'il était impitoyable quand ils bavardaient durant l'office. Mais à l'époque, ça ne s'appelait pas bavarder, mais « schwatza ».

Mais de quoi parle-t-on ?

Du 15^{ème} au 18^{ème} siècle, les Gardes suisses étaient des mercenaires « loués » par les souverains de plusieurs cours européennes pour assurer leur protection et la garde de leurs résidences.

Seule la Garde suisse pontificale (créée le 22 janvier 1506) exerce encore aujourd'hui une telle mission. Pour l'anecdote, il faut, pour être garde suisse pontifical, être citoyen suisse de sexe masculin, être célibataire, âgé de 19 à 30 ans, et mesurer au moins 1,74 m.

Les suisses d'église quant à eux doivent leur origine à des ordonnances royales de 1771 instituant une pension de retraite pour les vieux soldats. Les gardes, qui pourtant avaient servi bien des monarques, y étaient oubliés. Pour réparer cet oubli, les autorités ont proposé aux invalides des régiments suisses d'assurer une fonction de police dans les églises, ce évidemment aux frais de la paroisse.

Le bretzel sucré du Nouvel An

Si le repas du réveillon, les vœux, le baiser sous le gui ... sont des rituels largement répandus dans le monde pour marquer le passage à la nouvelle année, il en est un plus régional : celui du bretzel géant et sucré. Selon la coutume, parrains et marraines offraient à leurs filleuls cette brioche en échange des vœux de bonheur.

Mais le bretzel n'est pas une invention alsacienne. Les Romains déjà façonnaient ce gâteau voué au culte du soleil. Il doit certainement son nom à son allure de bras croisés (« brachium » = bras en latin). Nos ancêtres lui vouaient un attachement particulier parce qu'en regardant le soleil à travers ses entrelacs, ils apercevaient l'astre 3 fois. Gérard Leser, historien, conteur et spécialiste des traditions alsaciennes, nous explique : « le bretzel et sa forme de nœud rappellent le symbole de l'infini et invitent à penser que l'énergie y circule. Le placer au cœur des étrennes de Nouvel An, c'était permettre à cette énergie de se diffuser tout au long de l'année qui allait débiter... »

Notre recette



Ingrédients :

Pour la pâte :

- 750 g de farine
- 110 g de sucre
- 15 g de sel
- 35 g de levure de bière
- 4 œufs
- 1,5 dl de lait
- 250 g de beurre

Dorure à l'œuf battu ou glaçage

Version Simone Morgenthaler

Disposez la farine, le sel, le sucre, la levure, les œufs et le lait dans la cuve du batteur mun d'un crochet et laissez tourner cette pâte, jusqu'à ce qu'elle se détache de la cuve. Comptez 10 à 12 mn environ. Si vous travaillez la pâte à la main, il faudra compter 20 mn jusqu'à ce qu'elle se détache des parois.

Ajoutez le beurre tempéré et laissez tourner à nouveau jusqu'à ce que la pâte se détache des parois.

Laissez reposer la pâte durant une heure en la couvrant d'une serviette (pour qu'elle ne forme pas de croûte) dans un lieu tempéré.

Puis posez-là au réfrigérateur pendant une heure. Ce temps de repos au froid permettra néanmoins à la pâte de lever. Le froid aura l'avantage de raffermir la pâte et de pouvoir mieux la travailler.

Roulez chaque morceau en forme de saucisson de 80 cm à 1 m de long, puis formez le bretzel (un huit doté d'un nœud) et posez-le sur la plaque avec un papier cuisson.

Laissez lever pendant ½ h à 1h.

Badigeonnez le bretzel à l'aide d'un pinceau avec l'œuf battu. Puis entaillez-le au ciseau, ce qui lui permettra une cuisson plus rapide. Enfournerez à 210 ° (th 7) et après ! à 10 mn, réduisez le four à 180° (th6) en laissant cuire pendant 10 à 15 mn.

A la sortie du four, badigeonnez-le avec le sucre glace.

Ce bretzel peut aussi constituer une version rustique de la galette de l'Épiphanie, en y cachant la traditionnelle fève avant l'enfournement.

Variante : pour une version plus allégée, vous pouvez utiliser la recette des Mannala (HistOgram n° 2)

Notre coup de cœur littéraire de la période

S Glickhampfalé Coutumes et traditions sundgauviennes
Le passé rural en 200 tableaux



Ce très bel ouvrage, dont le titre pourrait être traduit par « Brin porte-bonheur » regroupe un monumental travail assuré par l'association des « Linsaspälter » pour reconstituer 26 années (1975-2001) de théâtre en plein air à Kappelen. Un théâtre qui a su faire revivre des scènes de vie paysanne, des traditions et de très beaux textes de notre belle langue alsacienne, sous l'impulsion d'un maire (Pierre Speckler) à la fois concepteur, poète et metteur en scène de la fête. Cerise sur le gâteau, un DVD des meilleurs moments agrémenté cet ouvrage absolument remarquable.