



Edito - L'âme de notre village

Comment définir l'âme d'un village ? Il est probable qu'en interrogeant les villageois, nous obtiendrions de nombreuses variantes pour qualifier ce terme abstrait. Beaucoup diraient peut-être que l'âme du village n'a pas survécu aux incontournables mutations de notre société. Ont-ils raison ou tort ?

Morschwiller-le-Bas, de tradition rurale, a vu sa population doubler une première fois au 19^{ème} siècle sous l'impact des industries textiles, puis doubler encore une fois au cours des 6 dernières décennies, se transformant petit à petit en « village-dortoir ». Mais ne pas être né à Morschwiller-le-Bas n'induit pas que l'on soit exclu de l'âme du village, bien au contraire !

Jusqu'aux années 1970, alors que les foyers étaient peu équipés de télévision et de véhicule individuel, une riche activité associative structurait une partie des trop rares moments de loisirs des habitants. Sous de nouvelles formes, certes plus consuméristes, le tissu associatif, souvent porté par de nouveaux habitants, est resté l'un des marqueurs de la vie communale.

En parallèle, les cafés-restaurants tenaient une place centrale dans la vie sociale du village : lieux d'échanges, d'information, de partage, de jeux, de loisirs, ils ont accueilli durant des décennies toutes les manifestations locales. Avec les commerces de proximité, ils ont contribué à façonner l'âme du village. Aujourd'hui, ils ont disparu du décor et le commerce de proximité peine à survivre.

Nous avons eu le bonheur, les 21 et 22 septembre dernier, d'accueillir à notre exposition « Cafés-restaurants d'antan » un grand nombre de villageois et d'anciens habitants qui y ont retrouvé quelques-unes de leurs racines. Ils ont apprécié de se remémorer un passé pas si lointain.

Les participants à nos Stàmmtisch des deux jours ont révélé, en la faisant revivre, que notre village avait conservé une belle parcelle de son âme.



Notre Stàmmtisch du 22-9-24

Et si, sans donner dans la nostalgie du passé, cette parcelle d'âme s'appelait tout simplement : « **convivialité** » ?

Marie-Christine et le comité de lecture.

Petites annonces

Notre atelier d'initiation à la généalogie a repris ses activités.

Renseignements : 06-70-72-07-49 ou cercle.histoire.mlb@gmail.com



Nous recherchons des photos, documents, annonces commerciales, tampons... se rapportant aux commerces et à l'artisanat de notre commune au siècle dernier.

Nous nous engageons à les restituer à leurs propriétaires après exploitation.

Du temps des garde-vignes à Morschwiller-le-Bas

Avant la prolifération à partir de 1853 du phylloxera, la vigne faisait partie du paysage rural de nombre de nos villages ruraux, sans oublier les « Rebberg » mulhousiens. Pour certains d'entre eux, constituant le vignoble de Thann à Marlenheim, elle représentait une ressource économique majeure qu'il fallait protéger.

Ainsi, par exemple, la ville de Thann élisait dès le 15^{ième} siècle des gardes chargés de surveiller les vignes et les champs de son ban, d'où leur appellation de Bannwarth (surveillant du ban), devenue Bangert en alsacien et francisé en Bangard.



La charge des veilleurs, choisis parmi la bourgeoisie, était honorifique, gratuite et à temps plein. Elle durait une année et il fallait donc disposer de sérieuses réserves financières pour se passer de revenus durant tout ce temps. Dans des communes telles que la nôtre la vigne constituait une ressource annexe, permettant d'assurer une réserve de « Bübri » (piquette) pour l'année (voir l'Histogram n° 16). La quasi-totalité des agriculteurs et de nombreuses familles cultivaient la vigne près de leur maison ou mieux, sur les coteaux les plus ensoleillés de la commune.

L'actuelle rue du Vignoble et le Clos du raisin nous renvoient à cette viticulture artisanale, mais qui a également fait l'objet d'une surveillance gratuite par quatre garde-vignes tirés au sort chaque année parmi les propriétaires domiciliés à Morschwiller-le-Bas.

Un procès-verbal du conseil municipal du 18 juillet 1837 dit : « ...vu que la banlieue de Niedermorschwiller est étendue, entrecoupée par la forêt communale, et que les vignes bordent partout les chemins de communication très fréquentés des passants, et qu'il est impossible à un seul garde-champêtre de veiller à tout ... ».

Un autre procès-verbal du conseil municipal du 8 novembre 1850 relate : « ... vu la longue durée pendant laquelle les quatre garde-vignes ont été obligés de fonctionner cette année, vu qu'il était de coutume dans cette commune d'accorder une indemnité de 20 francs aux garde-vignes, annuellement, et qu'on n'a pas porté cette dépense au budget de l'année..., il est demandé au Préfet d'imputer cette dépense sur les fonds libres de la commune ».

Le livre des procès-verbaux du conseil municipal contient la liste nominative de tous les garde-vignes de 1797 à 1853 !

Le sureau noir, d'Holdra

De la famille des Caprifoliacées, le sureau noir est un arbuste commun aux abords des habitations, dans les décombres et dans les bois, sur des terrains riches en azote.

Il y a 100 ans, l'abbé Kneipp (1821-1897), à l'origine de thérapies naturelles, écrivait :

« Dans les bons vieux temps, le pied de sureau se trouvait tout à côté de la maison. De nos jours on extirpe un peu partout cet arbrisseau, et cependant il mérite de redevenir et de rester le voisin le plus proche de chaque maison, attendu que tout en lui peut servir : les feuilles, les fleurs, l'écorce et les racines ».

L'écorce de sureau possède des vertus médicinales (diurétique, rhumatismes, peau). La feuille est un répulsif d'insectes (pucerons, punaises...) et de rongeurs indésirables (mulots, taupes...) et accélère la décomposition du compost.



Les fruits du sureau noir donnent de bonnes confitures (recette ci-après), des sauces épicées (chutney) et un jus pourpre qui, fermenté, produit un vin pétillant. Les Romains les utilisaient pour teindre les cheveux.

Les fleurs de sureau peuvent être ajoutées aux salades de fruits et aux boissons pour les parfumer. On en fait aussi des crèmes, des tartes et des beignets (Histogram n° 14). Elles servent parfois à aromatiser le muscat.

Au jardin médiéval le sureau se trouve à droite devant le mur du cimetière.

L'Alsace et la fin du règne de Louis XIV

Le règne de Louis XIV a marqué l'Alsace d'un sceau sanglant. Notre région a payé un lourd tribut lors des conflits qui se sont succédé avec leur lot de destructions, de pillages et de famine : Guerre de 30 ans, Guerre de Hollande, Guerre de la Ligue d'Augsbourg et campagnes d'annexion des villes de la Décapole par la Couronne.

Les Traités de Ryswick de 1697 (cf. Histogram n° 47) devaient garantir une ère de paix, mais celle-ci n'a pas duré.

Dès 1702, notre région est à nouveau impactée par la guerre de succession d'Espagne opposant Louis XIV et son alliée l'Espagne à l'Empire germanique de Léopold 1^{er}, la Prusse, l'Angleterre et les Provinces-Unies (Pays-Bas).

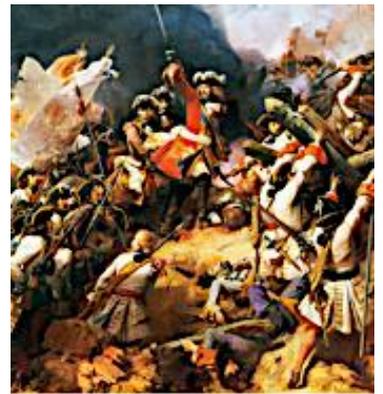


Le roi d'Espagne, Charles II, meurt le 1^{er} novembre 1700 sans laisser de successeur. Philippe V, petit-fils de Louis XIV lui succède (gravure ci-contre).

Cependant, les deux principales familles d'Europe, les Bourbon et les Habsbourg, s'affrontent dans la quête de la suprématie sur l'Europe. Toutes deux peuvent invoquer leur proximité parentale avec le défunt roi.

Plusieurs chassés-croisés successifs tant des Impériaux que des Français impactent d'abord le nord de l'Alsace (Landau, Wissembourg, Lauterbourg, Haguenau...) puis la Haute-Alsace.

L'issue du conflit reste longtemps incertaine. La France, un temps en très mauvaise posture, s'apprête à perdre l'Alsace entre autres territoires. Mais la situation se retourne et permet d'envisager des négociations.



La paix, signée à Rastatt le 6 mars 1714, stipule que le petit-fils de Louis XIV reste roi d'Espagne et conserve les colonies américaines ; mais il doit céder toutes ses possessions italiennes et belges aux Autrichiens.

La France conserve l'Alsace mais doit abandonner Kehl, Vieux-Brisach et Fribourg à l'Empire germanique et à l'Autriche.

Une fois de plus, les contributions levées dans notre région durant cette guerre, deux fois plus lourdes que lors de la guerre précédente selon l'avis de l'Intendant lui-même, en ont épuisé les ressources, par ailleurs affectées par les ravages d'un hiver terrible en 1709-1710 où le gel des semis a généré une grande famine.



Le duc Philippe d'Orléans

Louis XIV meurt le 1^{er} septembre 1715. Son règne, le plus long de l'histoire de France, a modifié le destin de l'Alsace, rattachée au royaume par le glaive et le sang après douze siècles de passé germanique.

Son arrière-petit-fils, le futur Louis XV, n'a alors que 6 ans. La Régence est assurée par un prince de sang, le duc Philippe d'Orléans (portrait ci-contre) jusqu'à la majorité du jeune roi à 13 ans et 1 jour, le 16 février 1723.

Une relative période de paix et de profondes mutations s'engagent alors pour notre région jusqu'à la Révolution française de 1789.

(à suivre)

L'énigme du professeur Gérard. Une pêche ... pas miraculeuse, mais énigmatique.

Par un beau dimanche d'été, trois amis pêcheurs, Gusti, Seppi et Hansi se sont retrouvés à l'étang dit du « Wurmbàd » (baignade du ver de terre), devant le Chalet St Pierre de nos amis de l'APPM.

A eux deux, Seppi et Hansi ont pêché 30 poissons ; Hansi et Gusti ont pêché 22 poissons ; Gusti et Seppi ont pêché 28 poissons.

Combien chacun a-t-il pêché de poissons ?



A l'étang de pêche de Morschwiller-le-Bas

Généalogie : les WOLF, une famille de cabaretiers à Morschwiller-le-Bas au 19^{ème} siècle

Le 23 septembre 1816 à Morschwiller-le-Bas, Jean WOLF (né en 1785) a épousé Marie Anne BURTZ (née en 1793). La mariée est la fille d'Augustin BURTZ, cabaretier dans la rue dite *Brungasslen* (rue du Puits).

Jean WOLF est cultivateur, mais aussi aubergiste ou cabaretier à partir de 1823 jusqu'à son décès le 19 décembre 1840. Son épouse Marie Anne est décédée 10 ans plus tard, le 4 décembre 1850.

Le couple a eu 4 enfants. D'après des documents consultés aux Archives Départementales à Colmar, on peut supposer que le partage de l'héritage a été compliqué.

Joseph, né le 31 décembre 1816, était cultivateur en 1840, au décès de son père.

Sur une liste d'émigrants vers les Etats-Unis, visible sur Geneanet, figure un Joseph WOLF, né et domicilié à Morschwiller-le-Bas, âgé de 24 ans, qui est parti au Texas le 18 novembre 1844. Même si l'âge ne correspond pas exactement, comme il n'a pas d'homonyme dans le village à cette époque et que nous n'avons trouvé aucune autre information à son sujet, il s'agit probablement de lui.

Meinrad, né le 2 décembre 1818, était boucher. Il est resté célibataire jusqu'à son décès le 3 janvier 1875.

Dans une lettre datée du 7 octobre 1853 et adressée à Monsieur le Préfet, il explique avoir « *succédé à feu son père en qualité d'aubergiste* » mais que « *par suite du partage entre lui et ses frère et sœur, la partie de la maison dans laquelle il tenait auberge est échue à sa sœur établie à Habsheim et que pour cette raison, il a fait approprier une autre partie dépendant de la même propriété pour son auberge qu'il désire y transférer. Cette maison neuve est située à côté de l'ancienne, au milieu du village* ».

Thérèse, née le 15 octobre 1820 et décédée le 19 décembre 1889.

En 1851, elle a épousé Antoine HUEBER, un boucher originaire de Habsheim.

À la suite du partage mentionné ci-dessus, un arrêté préfectoral du 31 octobre 1853 autorise « *le Sieur Antoine HUEBER, boucher et aubergiste demeurant à Habsheim, à continuer l'exploitation de l'auberge dite A la charrue d'or à Niedermorschwiller* ».

D'après le recensement de 1866, le maître-boucher Antoine HUEBER employait 3 garçons-bouchers dont son beau-frère Meinrad, un apprenti, un vacher et un journalier, tous domiciliés chez lui.

Leur fils François Antoine HUEBER a succédé à son père. Il est décédé le 24 juin 1889, à l'âge de 29 ans. Sa veuve Justine née FROSSARD s'est remariée en 1892 avec Ernest BINDLER, un boucher originaire de Galfingue. Ils ont eu 5 enfants.

Sur la photo ci-contre, on peut voir qu'il subsiste au 25 rue de la 1^{ère} Armée Française une trace de la famille HUEBER datant de 1882.



Antoine, né le 10 octobre 1822, était cabaretier, puis épicier et aubergiste. Il a épousé Anne BOHLER en janvier 1853. Il est décédé le 16 juin 1865 à l'asile de Stephansfeld (près de Brumath dans le Bas-Rhin), où il était interné depuis quelques années.

En mars 1857, le maire HARNIST appuie sa demande pour « *obtenir l'autorisation d'ouvrir une auberge dans la maison neuve qu'il vient de faire bâtir au milieu du village à côté de la route (...), parfaitement disposée pour le débit de boissons et pour le logement des passants* ». Comme Antoine WOLF est aveugle, c'est son frère Meinrad et sa femme Anne qui exploiteront l'auberge à partir de juillet 1857. Nous ne l'avons pas localisée à ce jour.

Quelques années plus tard, en septembre 1863, alors que son mari vit à l'asile de Stephansfeld, Anne WOLF est autorisée à « *transférer son débit de boissons dans une nouvelle maison qu'elle vient de faire bâtir* ». Il s'agit de l'auberge *Au raisin*, située à l'angle de la Rue de la 1^{ère} Armée Française et de la rue des Images. Ses descendants l'exploiteront pendant près d'un siècle.



L'auberge « Au Raisin » (Zur Traube) au début du siècle dernier à gauche, devenue pharmacie puis immeuble d'habitation.

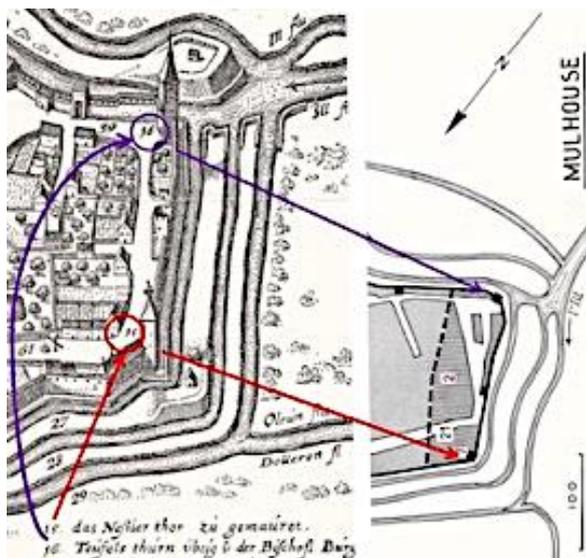


Les châteaux de notre région. Épisode n°1 : le château fort de Mulhouse

Que de châteaux non loin de Morschwiller-le-Bas ! **Jean-Marie Nick** (*) nous livre gracieusement quelques-unes de ses riches archives castrales que nous vous proposerons au fur et à mesure de nos éditions. Nous nous limiterons dans un premier temps à ceux qui sont proches de notre village et débutons notre série par la forteresse éphémère de Mulhouse.

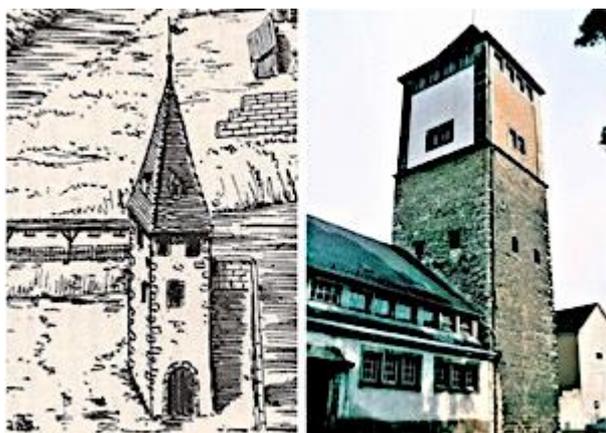
Le château fort de Mulhouse a eu une existence particulièrement brève : il n'a existé que deux ans ou un peu plus. La date de sa construction diffère selon les sources, entre 1245 et 1260, probablement à l'initiative de l'évêque Walter de Hohengeroldseck. Mais l'édifice est rasé dès 1262 à l'issue d'une révolte des bourgeois avec le soutien du Comte Rodolphe de Habsbourg, landgrave de Haute-Alsace.

Qualifiée de citadelle par Raymond Oberlé, ce château intégré aux remparts de Mulhouse, a été bâti à l'intérieur de l'extrémité sud-ouest des remparts urbains. On ignore l'étendue du château disparu, mais les tours du Diable et Nessel, ainsi dénommées ultérieurement, souvent transformées et rénovées, restent les témoins de cette époque. La tour Nessel servait alors d'accès au château.



A gauche, l'emplacement du château fort épiscopal disparu de Mulhouse d'après Merian et Himly. Le plan de Merian (17^e siècle) signale, en 15, « la porte Nessel aujourd'hui murée » et en 16 « la Tour du Diable, vestige du château épiscopal ».

La Tour du Diable est généralement reconnue comme témoin du passé castral de la ville. Ci-dessous, la tour imaginée en 1923 par F. G. Janton dans l'ouvrage d'Ernest Meininger, "Histoire de Mulhouse" et à droite en mai 2004 (photo JMN).



La Tour Nessel est donnée pour avoir été la porte d'accès au château, puis comme une des portes de la ville. Ci-dessus, la tour imaginée par Hansi, alias Jean-Jacques Waltz, et à droite en août 1978 (photo JMN).

Pour comprendre la courte existence de cette forteresse, Jean-Marie nous propose de revenir sur le contexte politique de l'époque (article page suivante).

(*) Jean-Marie Nick, journaliste retraité, officier des Palmes académiques, animateur et conférencier au bénéfice de nombreuses associations, a animé deux conférences à Morschwiller-le-Bas. La dernière, « D'un donjon d'Alsace à l'autre », nous a offert un panorama des tours castrales du nord au sud de l'Alsace.

L'éphémère forteresse de Mulhouse dans la tourmente politique locale (Jean-Marie Nick)

L'empereur du Saint-Empire romain germanique Frédéric II de Hohenstaufen meurt en 1250 à l'âge de 56 ans. Pour lui et ses prédécesseurs ducs de Souabe et d'Alsace, la jeune ville de Mulhouse a toujours été considérée comme une place forte stratégique sur la route de la Franche-Comté et de la Bourgogne.

Conrad IV de Hohenstaufen



Couronnement de Conrad IV, miniature par Richard de Montbaston, vers 1337, BnF.

A la suite de la disparition de l'empereur, Henri de Stahleck-Dicka reprend la suzeraineté épiscopale entière sur la cité en 1254 en vertu d'une convention de 1236 entre l'empereur et l'évêque. Celle-ci stipulait que le fief devait retourner au prélat si l'empereur n'avait pas de successeur, à savoir un descendant mâle... Ce qui est le cas à la mort du dernier des Staufen reconnu en Alsace, Conrad IV, empereur entre 1250 et 1253.

Or en 1253, le comte alsacien Rodolphe de Habsbourg (1218-1291), futur roi de Germanie, a été nommé, pour services rendus, bénéficiaire de la dîme impériale de Mulhouse par Conrad IV. Le puissant Rodolphe était aussi filleul de feu Frédéric II et surtout landgrave de Haute-Alsace.

En 1261, en plein Grand Interrègne (1250-1273), l'évêque Walter, successeur de Henri de Stahleck-Dicka, est en conflit avec les Strasbourgeois, les Colmariens et les bourgeois de Kaysersberg. Les Mulhousiens, excédés eux aussi par l'administration épiscopale, profitent de l'absence de pouvoir central et des démêlés de leur suzerain l'évêque avec la majorité de ses sujets du nord au sud de l'Alsace, pour ouvrir les portes de leur ville en 1261 à Rodolphe de Habsbourg et ses troupes.

Le Sire de Steinbrunn, prévôt épiscopal et cousin de l'évêque, et une soixantaine d'hommes se réfugient dans le château fort de Mulhouse.

Rodolphe et ses hommes conquièrent le château en 1262 après un siège de six semaines et le rasent.

Exit l'évêque ! Les bourgeois prêtent serment à Rodolphe qui traitera toujours la cité comme ville royale germanique.



Gisant de Rodolphe de Habsbourg, à Spire

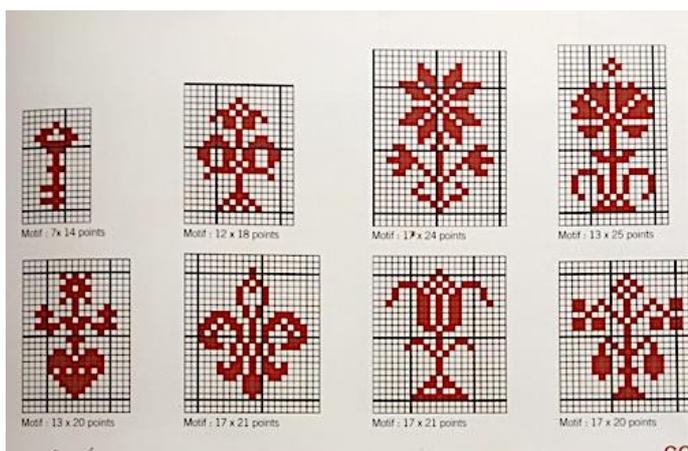
La broderie de saison du Cercle d'Histoire : coquilles de noix porte-épingles

C'est la saison des noix, ne jetez plus leurs demi-coquilles !

Pour fabriquer ces porte-épingles, grattez les coquilles et videz-les au mieux. Vous pouvez les passer au lave-vaisselle et les sécher à l'air libre, mais loin d'une source de chaleur car elles pourraient se fendre. Une fois les coquilles bien sèches, passez une couche de vernis ou une peinture brillante et laissez sécher.

Bourrez du molleton dans le fond de la coquille et recouvrez de la toile brodée. Pour plus de sécurité vous pourrez maintenir le tissu au bord de la coquille avec quelques points de colle.

Voici quelques motifs que pourrez réaliser rapidement :



Mulhouse-Thann, la première ligne de chemin de fer en Alsace dès 1839 !

Le 1^{er} septembre 1839, sur une distance de 19,5 km et à une vitesse de 40 km/h, des voyageurs se sont rendu pour la première fois de Mulhouse à Thann par le train.

Autour de 1550, on utilisait déjà des rails en bois pour faire circuler des wagonnets dans les exploitations minières. Trois siècles plus tard en Angleterre, George Stephenson allie le transport par rails et la machine à vapeur pour faire circuler le premier train de voyageurs, le 27 septembre 1825 sur 40 km entre Stockton et Darlington.

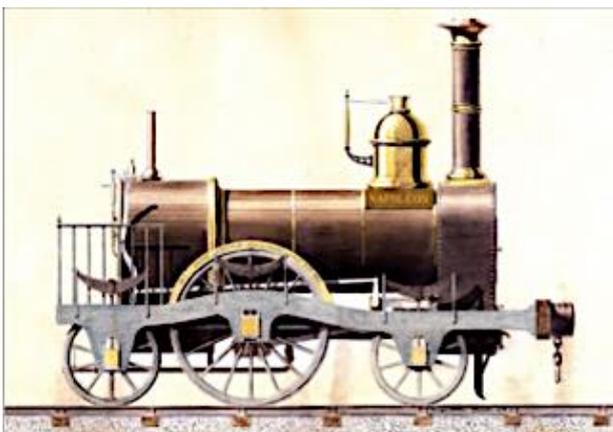
En Alsace, c'est à l'initiative de Nicolas KOEHLIN que débute l'aventure ferroviaire.



Né en 1781, formé à Hambourg et à Amsterdam, il est à la tête de plusieurs entreprises textiles à Masevaux, Mulhouse et Lörrach. Avec d'autres membres de la Société Industrielle de Mulhouse, il élabore le projet d'une ligne de chemin de fer entre Thann et Mulhouse pour approvisionner les usines de la vallée de la Thur. La concession de cette ligne lui est attribuée par la loi du 17 juillet 1837 pour une durée de 99 ans. Le cahier des charges exige que le projet aboutisse avant 3 ans et que la ligne desserve Dornach, Lutterbach et Cernay.

Les travaux débutent en avril 1838 et nécessitent la construction de 32 ouvrages d'art (pont sur l'Ill, sur la Doller...). Comportant 30 passages à niveau, la voie est clôturée tout le long par des haies, des fossés ou des palissades.

La locomotive Napoléon (ci-dessous) et l'essentiel du matériel roulant proviennent de l'usine André KOEHLIN & Cie à Mulhouse.



Le 1^{er} septembre 1839, les festivités de l'inauguration de la ligne sont arrosées par la pluie. A 8h30, une centaine de voyageurs prend place dans le train pour un trajet de 25 minutes entre Mulhouse et Thann. Le retour ne dure que 15 minutes en raison de la pente favorable. D'autres convois circulent ce même jour et à 16h, un banquet de 400 couverts est offert par Nicolas KOEHLIN.

Ce coup d'essai ouvre la voie à un autre projet plus ambitieux : la ligne Strasbourg-Mulhouse-Bâle, qui sera inaugurée en 1844.

Solution de l'énigme du professeur Gérard.

Soient respectivement s , h et g le nombre de poissons pêchés par Seppi, Hansi et Gusti.

On pose $S = s + h + g$.

On a :

$$s + h = 30$$

$$h + g = 22$$

$$g + s = 28$$

Par addition :

$$2(s + h + g) = 80$$

$$2S = 80; \text{ donc : } S = 40$$

$$\text{Et } s = S - (h + g) = 40 - 22 = 18$$

$$h = S - (g + s) = 40 - 28 = 12$$

$$g = S - (s + h) = 40 - 30 = 10$$

Seppi a pêché 18 poissons

Hansi a pêché 12 poissons

Gusti a pêché 10 poissons.

La recette du Cercle d'Histoire : confiture ou gelée de baies de sureau noir

Choisir les grappes de baies les plus noires et les plus juteuses. Éviter de les goûter crues, elles ont un effet vomitif. La cuisson les rend propres à la consommation. Bien les laver, enlever les feuilles et les égrapper. Faire macérer les fruits durant quelques heures avec 450 g de confisucrose pour 600 g de baies et ½ jus de citron. A l'issue de la macération, faire bouillir doucement 10 min tout en écumant. On peut filtrer le tout pour obtenir une gelée. On peut rajouter un sachet d'agar-agar pour mieux faire gélifier le jus obtenu. Faire à nouveau cuire doucement 10 min environ. Mettre en pots, bien fermer et les retourner jusqu'à complet refroidissement.

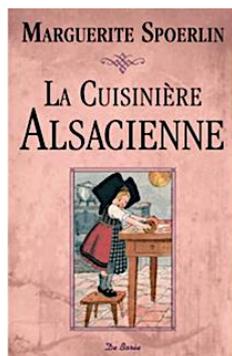


Du sureau au ... bureau d'école, à une lettre près !

Notre fidèle membre Jacques témoigne : « Lorsque j'étais enfant à l'école primaire, nous devions, une semaine avant la rentrée des classes, aller cueillir des baies de sureau afin de les broyer et de les mélanger avec de l'eau pour en faire de l'encre pour l'année scolaire. À cette époque nous utilisions des porte-plumes avec des plumes « Sergent Major » que nous trempions dans des encriers en porcelaine placés dans des cavités sur le bureau ».

Ces femmes alsaciennes qui ont marqué l'Histoire : Marguerite SPOERLIN, mère et fille

La mère, Marguerite Spoerlin-Baumgartner (1762-1852) apprend tous les secrets de la cuisine alsacienne à l'auberge exploitée par ses parents : l'auberge « À la Couronne », place des Victoires à Mulhouse. Elle y acquiert la réputation de parfaite cuisinière.



Restée seule en 1803 avec ses deux enfants, Jean et Marguerite, par suite du décès de son mari, le pasteur Jean Spoerlin qui l'a épousée en troisièmes nocces, et pour subvenir à ses besoins, elle a l'idée de réunir les nombreuses recettes qu'elle préparait à l'auberge paternelle et de les publier en 1811 sous le titre de « Oberrheinisches Kochbuch ». L'ouvrage est publié en français en 1839 sous le nom de « La Cuisinière du Haut-Rhin » puis « la Cuisinière alsacienne ».

La fille, Marguerite Spoerlin (1800-1882) a 3 ans au décès de son père, Jean Spoerlin. Institutrice, elle est aussi écrivaine, poétesse et romancière. Elle prend l'habitude de participer à de petites revues littéraires tout en voyageant. Elle se consacre à trois genres littéraires : des romans sous le pseudonyme de *Meta Sanders*, des récits historiques et des recueils de souvenirs.

Très jeune elle écrit un recueil de nouvelles, « *Elsässische Lebensbilder* » (*Images de vie alsacienne*). En 1840, elle fait paraître en Suisse « *Expériences dédiées à mes jeunes sœurs* » qui relate des scènes de la société provinciale mulhousienne. Cet ouvrage dérangeant provoque un scandale et incite son beau-frère Jean Zuber, fondateur de la Manufacture de Papiers peints de Rixheim, à acheter et faire détruire le stock de livres pour étouffer l'affaire. Il n'en subsiste qu'un exemplaire en allemand gothique.



Sa tombe est visible au cimetière de Mulhouse et une rue porte le nom de Marguerite Spoerlin.

Sur cette plaque de rue ne figure aucune date, on ne sait donc pas s'il s'agit de la mère ou de la fille ... ou peut-être des deux ?

