FEGERSHEIM
COMMERCES ET METIERS D'AUTREFOIS

Raymond RIETSCH

Né en 1926, j'ai grandi dans la maison paternelle au n° 77 (aujourd'hui n° 92) de la route de Lyon.

Je ne pouvais imaginer mon univers sans cette artère vitale. Mes parents me confortaient dans cette certitude : pour eux, tous les villages non irrigués par la *Nationale 83* étaient qualifiés de *Büreneschtle* (villages de paysans). Il faut reconnaître que les exigences de la circulation routière avaient nécessité, très tôt chez nous, la construction de trottoirs, de caniveaux, ce qui donnait à notre village l'aspect d'un bourg propre, ordonné.

Et pourtant, en dépit de cet aspect et bien qu'une bonne partie des habitants était de condition ouvrière, le village que je découvris au début des années 1930 vivait toujours à l'heure rurale, cadencée par les travaux des champs, aux saisons marquées. Chacun se trouvait à la place qui lui était dévolue par le passé, la famille, la tradition. Quand en 1939 se produisit la grande déflagration, le village se recroquevilla sur lui-même et se mit en hibernation pour se réveiller, en 1945, avec une gueule de bois et en face d'immenses défis.

C'est de cette époque (1926-1945) que je voudrais témoigner, faire revivre ces petits commerces, faire apprécier ces métiers aujourd'hui disparus. Non pas une énumération exhaustive, mais une découverte du monde tel qu'il apparaissait aux yeux émerveillés de l'enfant ou critiques de l'adolescent.

Comme je n'avais pas le droit de traverser la grande route réputée dangereuse, mes premiers pas me portèrent vers l'épicerie Koehler (aujourd'hui n° 96), deux maisons plus loin que la nôtre et où, dans le temps, *s'Nuss Finel*, ma grand-mère, avait exploité un *Kramerladel.*

Deux devantures - on ne disait pas vitrines - agrémentaient le rez-de-chaussée de l'épicerie et servaient à exposer des pyramides de boîtes de petits pois, de paquets de Persil et de bocaux en verre contenant des bonbons. Parfois, avant Pâques, la devanture de droite était garnie de pièces en chocolat, lapins, poules couvant de petits œufs multicolores et au milieu trônait un magnifique lièvre en sucre rouge, devant lequel mon ami Raymond Henches et moi-même passions des journées à saliver.

Dès qu'on poussait la porte vitrée, on était accueilli par une sonnerie électrique et assailli par des effluves de savon, de pétrole, par un mélange d'odeurs épicées et de marinade de harengs. Sur la gauche se trouvait le comptoir derrière lequel officiait souvent Madame Koehler qui s'occupait des comptes et du tiroir-caisse. Derrière elle montait jusqu'au plafond un immense casier garni d'une multitude de tiroirs qui contenaient, en vrac, des haricots blancs, verts, des pois cassés, du riz, de la semoule, de la farine, du sel, le tout à l'avenant.

Le fond du magasin, ainsi que le côté droit, étaient occupés par des casiers de bouteilles de bière, un tonneau en bois contenant des harengs salés, un tonneau en métal surmonté d'une pompe pour débiter du pétrole, un fût d'huile de ménage avec robinet, un autre avec du vinaigre de vin, des casiers avec des bouteilles d'huile *Lesieur*, d'autres avec du vinaigre *Melfor*, des amoncellements de savon de Marseille, des entassements de lessive *Persil*, du savon de toilette, des brosses à dents, des balais, des wassingues, de la mort aux rats et *tutti quanti* !

Et au milieu de ce capharnaüm ordonné s'agitait le père Koehler, revêtu de son éternelle blouse grise, le nez pincé par un *Zwicker* (lorgnon, pince-nez), détachant d'un coup sec un cornet en papier pour le garnir de farine, le lancer sur la balance pour accélérer le service et, prétendaient les mauvaises langues, afin d'en augmenter le poids, le retirer aussi vite, énoncer le prix, remplir un litre au tonneau d'huile - *mais la Lesieur est meilleure, vous savez ?* -, couper cinq tranches de salami et dans la foulée regagner le comptoir, prendre le crayon sur l'oreille droite, faire l'addition sur le *Wurschtbàbier* (papier sulfurisé), refiler le tout à son épouse et déjà s'occuper du client suivant. Car un sou est un sou ! Déjà que sa femme avait la fâcheuse habitude de gratifier les enfants, de temps à autre, d'un petit bonbon qui collait dans le bocal, alors qu'on aurait encore pu le vendre !

Car le père Koehler avait peur de la concurrence ; il n'en baissait pas pour autant les prix. L'autre épicerie, exploitée dans les locaux de l'actuel n° 40 de la rue de Lyon par une vieille dame juive très gentille, la *Renée* (Schwab), ne lui portait pas vraiment ombrage, car elle n'était plus très achalandée et s'acheminait lentement vers la fermeture.

Il y avait surtout le *Konsum*, plutôt les deux *Konsum.* L'un était exploité route de Lyon, en face de l'actuelle *Table Gourmande* : c'était le *Roter Konsum.* L'autre

L'épicerie Koehler, route de Lyon.

était installé dans une petite maison à colombage qui se trouvait à l'endroit où est maintenant implantée la supérette *Coopé* ; c'était le *Schwarzer Konsum*. Il était tenu par le jovial célibataire endurci, le Léance Mutschler, issu de la famille des *s'Kramers* (épiciers). Pourquoi la distinction et l'appellation de *Coopé rouge* et *Coopé noire* ?

Le mouvement coopératif était issu et soutenu par les syndicats, de gauche d'une part, chrétien sinon clérical d'autre part. Ainsi, la clientèle ouvrière se reconnaissait plutôt à la *Coopé rouge*, alors que les notables, les gens de la terre et de la tradition se rendaient exclusivement à la *Coopé noire*. Les Rietsch allaient de préférence s'approvisionner au *Roter Konsum*, d'une part en raison de nos attaches ouvrières, d'autre part pour une question de proximité. Marie-Louise, mon épouse, m'assure qu'au grand jamais les Walter ou les Meyer ne se seraient adressé au *Konsum rouge* !

Les deux *Coopés*, qui débitaient du vin au tonneau comme tous les épiciers, avaient monté une chaîne d'embouteillage et commençèrent à vendre des bouteilles de vin capsulées. Cela causa du tort aux trois marchands de vin du village qui faisaient du gros et du détail. Il y avait la maison du maire Schalck, implantée en face de la mairie et chez lequel j'accompagnais parfois mon père pour faire garnir avec du vin rouge un petit tonnelet que nous traînions dans une charrette, la *Sophele* Wildenstein, dont les chais se trouvaient derrière la petite maison en face de la bijouterie Binnert, et enfin la maison Weil, dont on pouvait encore récemment lire *Weingroßhandlung* sur la façade de la grande maison à droite du carrefour Sud (actuel n° 1).

Ces commerces viniques vendaient du vin en vrac, mais également des spiritueux, notamment le *Malaga* qui était prisé dans toutes les familles, car c'était pratiquement le seul apéritif qu'on tenait à la maison. La maison Schalck disparut après la guerre, les deux autres en 1940 quand les autorités nazies expulsèrent leurs propriétaires et mirent les biens sous séquestre. La différence entre les *Roter* et *Schwarzer Konsum* s'estompa quand les deux coopératives fusionnèrent, dans les années 1950-60, me semble-t-il.

Il est temps de regagner l'épicerie Koehler. Certains jours, tout le quartier s'embaumait : le père Koehler torréfiait du café ! A cet effet, il avait installé dans la cour un fourneau, espèce de long tube en cuivre bien luisant, se chauffant par le bas, au gaz me semble-t-il, et muni d'un récipient en laiton dans lequel on versait le grain de café vert et que, une fois fermé, on faisait tourner à l'aide d'une manivelle afin d'éviter de trop griller le grain, tout en lui conférant l'arôme recherché. Souvent, mon ami Raymond Henches avait la charge de tourner la manivelle et je lui en voulais de son infidélité.

Le père Koehler avait une autre corde à son arc : il avait une pompe à essence. Dès qu'une voiture s'arrêtait, nous nous précipitions sur les lieux et pendant que le conducteur descendait pour dévisser le bouchon du réservoir à essence - le deuxième, s'il vous plaît, car le premier était pour le radiateur à eau - nous inspections l'intérieur : nous humions cette odeur particulière de tissu, de cuir, de cigarette éteinte, une véritable impression de luxe. Nous comptions les instruments du tableau de bord et, surtout, nous examinions le compteur kilométrique : 160 ! une vitesse incroyable. C'était une

Delahaye. Et mon ami Raymond qui n'arrivait pas encore à différencier la Delahaye d'une Delage ! C'était désespérant !

Le conducteur avait donné un petit coup de klaxon pour signaler sa présence et déjà le père Koehler, abandonnant son client et les pois cassés, se précipitait, le levier de la pompe sous le bras.

Les pompes étaient cylindriques, plus étroites dans le tiers inférieur bas, ventrues sur le haut et surmontées d'un disque lumineux affichant la marque du raffineur ; elles ressemblaient à la silhouette d'un homme. La pompe de Koehler était rouge vermillon et débitait de l'essence *Esso*.

L'opération de distribution débutait par l'ouverture de deux demi-portillons, cadenassés la nuit, donnant accès au mécanisme. On fixait le levier sur la pompe et, sur l'indication du client, on tournait l'aiguille du compteur sur le nombre de litres à débiter qui était un multiple de cinq, pouvant aller jusqu'à soixante. Et on imprimait au levier un mouvement de va-et-vient qui pompait le liquide ambré dans l'un des cylindres de verre coiffant la pompe. Dès qu'il était rempli, le compteur claquait sur le chiffre inférieur, l'essence s'écoulait dans le réservoir et l'autre cylindre continuait à se garnir. Nous inspirions avec ravissement les bonnes vapeurs qui se dégageaient !

Koehler n'était pas le seul à avoir une pompe à essence dans le village. A côté de son épicerie, dans la maison qui fait l'angle avec la rue du Maréchal de Lattre (n° 98), Lucien Le Denmat, un Normand bon teint qui avait épousé une fille de Benfeld, avait ouvert un garage de réparations autos. C'était un excellent mécanicien et un parfait connaisseur de toutes les boissons anisées. Comme il était en location, il ne pouvait enterrer une citerne. *Socaline* lui fournit une pompe mobile, sur roues, garnie d'un fût à essence amovible. La *Socaline* bleue et l'*Esso* rouge étaient presque côte à côte et dès qu'un appel de klaxon retentissait, les deux pompistes se précipitaient, l'un rentrant chez lui en pestant.

On comptait encore trois autres pompes, l'une devant la boucherie du Mutschler *Sepp* (au n° 66) et dans le haut du village, la *BP* aux couleurs vert et jaune implantée chez les Antz (au n° 10 de la rue de Lyon) et la *Shell* qui était jaune et rouge tenue par le *Donath Schnider* (au n° 5). Toutes ces pompes débitaient uniquement de l'essence ; pour le gasoil, il fallait aller en ville. Les stations-services étaient encore largement inconnues...

Au cours de l'hiver 1939-40, un drame se produisit dans la famille Koehler. Par suite du gel profond et prolongé, la canalisation de gaz enfouie dans le trottoir se fendit et du gaz s'infiltra jusqu'à l'arrière de la maison, provoquant l'asphyxie de Madame Koehler. Le père Koehler en réchappa par miracle.

Par la suite, l'affaire passa entre les mains d'un des fils Koehler, Marcel, qui, avec son épouse Yvonne, essaya de faire face à la pression des super et hypermarchés mais, comme d'innombrables autres commerces, dut s'avouer vaincu et tirer le rideau.

Presqu'en face de la maison paternelle se trouve la maison (actuellement n° 63) de la Haegel Hortense, également nommée *Hayel Hewamm*, qui exerçait le métier de sage-femme. Elle retrouvait ses parturientes à leur domicile ou les hébergeait chez elle. C'est probablement sa profession qui l'incitait à une hygiène rigoureuse, toujours est-il qu'elle n'usurpait pas sa réputation de *Putznarr* (fanatique du nettoyage). Aux premières lueurs de l'aube, elle balayait, nettoyait, récurait et était fin prête quand le reste du quartier se réveillait.

Une autre sage-femme, la *Glasserhewamm*, exerçait à son domicile au n° 1 de la rue du Moulin d'abord, par la suite dans la maison qui fait l'angle de la rue de Lyon (n° 56) avec la rue du Général de Gaulle. Autant la Hortense Haegel que la *Glasserhewamm* visitaient leurs clientes à vélo, matin et soir et par tous les temps. Rares sont ceux nés à Fegersheim et dans les villages environnants dans les années 1910 jusqu'à 1930 qui n'ont pas jeté leurs premiers cris entre les mains de ces deux dames dévouées.

Vers le milieu des années 1930, une certaine désaffection commença à s'installer et de plus en plus de femmes enceintes s'adressèrent à des cliniques en ville ou à la maternité de l'Hôpital civil. Les dames Haegel et Glasser soignèrent leurs dernières clientes presque jusqu'à la fin de leurs jours. Avec elles disparut dans le village la profession de sage-femme libérale.

Entre la *Hayel* Hortense et la propriété Rohmer se dressait, si on peut dire, une maison à colombage qui se faisait toute petite, pour partie enfouie en terre comme une isba, notamment par suite du rehaussement de la route. C'était le lieu d'exercice du père de l'Hortense, le *Hayel Schnider* (tailleur d'habits Haegel). Il passait ses journées assis sur la table devant la fenêtre, de sorte qu'il était tout juste à la hauteur du trottoir. Dès que je passais devant lui, il agitait ses grands ciseaux en me menaçant de me couper les oreilles, ce qui me remplissait d'une frousse terrible. Au début des années 1930, le *Hayel Schnider* mourut, la petite maison fut démolie et le terrain arrasé.

A la même époque, deux autres tailleurs exerçaient dans le village : le *Donath Schnider*, établi au n° 5 de la rue de Lyon et, presqu'en face de lui, le *Antze Schnider* (n° 28). Ils façonnaient le tissu qu'ils vendaient sur échantillons, soit encore celui qu'on leur apportait. A cet effet, on pouvait s'approvisionner d'une part chez le *Halmer*, marchand de tissu ambulant qui visitait les maisons plusieurs fois par an, d'autre part chez la *Lederle Marraine* qui tenait un petit magasin de mercerie en face du presbytère (maison n° 16). Tout le monde l'appelait la *Marraine*. C'était un petit bout de femme avec une tête en pomme d'api, la figure ridée fendue d'un large sourire. Elle ne parlait qu'un français mâtiné de vosgien puisqu'elle venait des hauteurs d'Orbey d'où, si mes souvenirs sont exacts, elle avait été évacuée avec son frère Jean lors de la première offensive française de 1914. La *Marraine* vendait surtout du coutil, de l'alpaga, du gros velours côtelé, de la doublure et toutes ces autres cotonnades résistantes et aptes à la confection de vête-

La boulangerie-épicerie Riegel *(s'Stuvenels).*

ments de travail, principalement destinés aux gens de la terre.

C'est chez la *Marraine* que Madame Studer, la *Flicknajere* (retoucheuse) s'approvisionnait. Elle passait chez nous une ou deux fois par an et rapiéçait sur place toutes sortes de vêtements, cousait des double-fonds sur les pantalons, taillait dans les vieilles vestes de velours côtelé des semelles qu'elle ajustait sur les chaussons et ravaudait le linge qu'on lui soumettait. Il était d'usage qu'elle mange à la table de la maison où elle travaillait, mais encore fallait-il éviter que ce soit le même jour où Madame Hemmerle, la *Waschere* (lavandière), restait à déjeuner, car les deux femmes ne s'entendaient guère. Le travail de lavandière était en général réservé aux milieux modestes ou aux veuves démunies ; il était presque aussi dur que celui de leurs compagnes des bateaux-lavoirs de Strasbourg, sauf qu'à domicile on disposait d'un peu plus d'eau chaude.

Mais les magasins de confection devenaient de plus en plus nombreux, tant à Strasbourg qu'à Graffenstaden ou à Erstein. On prenait l'habitude d'y faire ses achats et la clientèle des tailleurs s'étiolait. Plus personne ne succéda à nos *Schnider* et avec eux disparut dans le village un des plus vieux métiers. Cela sonna également le glas pour les petits vendeurs de tissus et la *Marraine* tira à son tour le rideau.

Maintenant que j'étais plus grand et que j'avais le droit de traverser la route, on me chargea de la corvée de pain. J'allais chez le *Stuvenel* ! C'est ainsi qu'on appelait la boulangerie Riegel, plus tard reprise par Gelly et aujourd'hui par le boulanger-traiteur Marc. La famille Stouvenel venait de la vallée de la Bruche où l'on trouve encore couramment ce patronyme. Lucie Stouvenel avait épousé un Riegel de Lipsheim et bien qu'il était un fort bon boulanger et toujours disposé à la blague, son nom ne s'imposa pas et on continua d'aller chez *s'Stuvenels*, appelation que les vieilles familles utilisent encore aujourd'hui.

J'y cherchais tous les jours *a grosses runds Laiwel* (une grosse miche ronde), qui était pesée et pour laquelle on coupait l'appoint dans un pain trop cuit. On avait le droit de grignoter ce morceau sur le chemin du retour : c'était délicieux. Dimanche, en rentrant de la grand-messe, je ramenais *a langs Laiwel.* C'était jour de fête et on se payait un pain long. Ces deux formes de pain étaient les seules variétés que la clientèle demandait.

Nous attendions Pâques avec impatience, car on achetait à cette occasion le *Oschterbrod* qui était en fait un pain au lait. Le *Stuvenel* cuisait alors également des *Biscuittarte* qu'on pouvait avoir revêtues d'un *Guss* (glaçure de sucre), garnies avec des fruits confits et des arabesques en crème, ou encore fourrées. C'était le nec plus ultra, mais ma mère reculait souvent devant la dépense. Le Nouvel An ne se concevait pas sans le *Neyjohrstolle* et sur la demi-douzaine de ces pains au lait, on avait droit à un septième.

La boulangerie existe toujours, mais le *Stuvenel*, comme d'autres boulangers de la campagne, assurait d'autres services. Les paysans ne voyaient pas l'utilité de vendre la farine de leur propre production et de la racheter au prix fort sous forme de pain. Aussi déposaient-ils chez leur boulanger *a Stumpe Mahl* (un petit sac de farine) et se faisaient cuire leur propre pain jusqu'à épuisement de la provision ; ils ne payaient que la façon ; on appelait ce produit le *Kundebrot* (pain du

client). Le boulanger cuisait aussi les pains, tresses, biscuits, *Bredle* (petits fours) que les particuliers lui apportaient. Pendant la saison des fruits, les paysannes véhiculaient sur la *Faldkutsch* (voiturette à bras) d'immenses *Briehly* (tartes) de quetsches destinées à rassasier des estomacs creux et quand le *Beck* (boulanger) sortait les tartes cuites à point, des nuées de guêpes bruissaient à la sortie de la *Bachstubb* (fournil).

L'arrivée du gaz de ville, la diffusion des fours électriques mirent fin à cette activité. Progressivement les boulangers du village imitèrent leurs collègues des villes et s'orientèrent vers la pâtisserie, plus lucrative que la cuisson à façon. Car nous avions d'autres boulangers dans le village.

En premier lieu le Mutschler *Franz*, dont je connais maintenant trois générations de boulangers, tous prénommés François. Le grand-père avait encore le magasin dans la *Judegass* (rue du Maréchal Leclerc) face à la mairie, où nous étions censé acheter, avant le début de la classe, le petit pain de 10 heures mais qui était souvent remplacé par une tablette de chewing-gum car tous nous collectionnions les séries des champions de foot ou les tribus indiennes. Le fils transféra le magasin vers l'avant de la maison, aux lieu et place du bistrot qui fut fermé. C'est là qu'est exploitée la boulangerie-pâtisserie Kormann.

En second lieu le *Starnebeck*, surnom attaché au boulanger qui portait le patronyme de Schaal et avait d'abord exercé son métier dans la vieille maison à colombage située au n° 23 de la route de Lyon, à côté de la pharmacie Carbiener. Cette construction, ancienne, était par le passé le siège d'une auberge dont l'enseigne était *Zuem Sterne* (A l'Etoile). L'appellation avait passé de la maison au boulanger qui, lors du transfert de son activité dans la *Judegass* (rue du Maréchal Leclerc, n° 4) l'avait amenée à son nouveau lieu d'exercice. Son gendre, le Charles Vogt, fut affublé du même surnom qu'il garda jusqu'à la fermeture du magasin à défaut de successeur, il y a une quinzaine d'années.

A tour de rôle, chacun de ces trois boulangers fournissait le *14 Juillet Wecke* que la municipalité offrait à tous les scolarisés le jour de la Fête Nationale.

Mon horizon de la route de Lyon était fermé, vers le haut du village, par l'auberge *s'Faüschte* qui s'appelait en réalité comme aujourd'hui *Au Lion d'Or*. Le grand-père Muller portait le prénom de *Faustin* qui fut alsaciannisé et attaché au bistrot. L'auberge servait de halte aux derniers voituriers. Une fois par semaine, le soir entre 5 et 6 heures, le père Kraenner de Benfeld s'arrêtait, dételait partiellement ses deux chevaux et rentrait chez *s'Faüschte* pour faire chauffer sa gamelle et prendre un verre de vin. Il était parti de nuit de Benfeld pour être à Strasbourg à l'ouverture des magasins. Alors il démarrait sa tournée, allant du *Schwoowelade* - quincaillerie alors réputée de la place Gutenberg - chez *Grimmeisen*, puis chez *Lévy Frères* afin de retirer tous les gros colis, ferrures, tubes, cornières qu'il avait charge d'enlever pour le compte des forgerons, charrons, menuisiers et autres artisans ruraux. Sur la route du retour, il déposait la commande devant l'atelier.

Le père Kraenner était conscient que sa profession de commissionnaire-voiturier n'avait plus d'avenir, que le camionnage allait l'évincer, mais tant qu'il a été valide, il a effectué ses tournées qu'il considérait comme un service public.

Dès que les chevaux étaient à l'arrêt devant l'auberge, on leur présentait une mangeoire mobile, garnie de foin et d'un peu d'avoine. Nous, les gosses, nous tournions autour pour admirer la voiture hippomobile montée sur roues à pneumatiques, une nouveauté. Un jour, m'étant trop approché des chevaux, je me sentis soulevé par ma tignasse, le sol manqua sous mes pieds et à mes cris d'orfraie, le père Kraenner accourut et m'évita de laisser mon scalp à sa jument blanche. A partir de ce moment, je gardai une distance prudente du meilleur ami des hommes.

Plus haut, vers le centre du village, aux lieu et place de *La Table Gourmande*, était exploité le restaurant de *La Rose d'Or*, plus connu sous le nom de *s'Barisers*. Les patrons, le *Doni* (Antoine) et la *Finn* (Joséphine), s'appelaient en réalité Marx, mais étaient connus sous le surnom de *s'Barisers* qui leur venait d'un ancêtre originaire de Paris, me semble-t-il. Le restaurant servait de siège au *Gsangverein* (chorale des hommes), à la *Musique Harmonie* ainsi qu'au *Hewele* (cercle des gymnastes). De ce fait, sa clientèle était mêlée et comme il y avait un tourne-disques débitant les dernières rengaines, il faisait souvent le plein.

Dans la grande maison qui fait l'angle du carrefour, en face de la place de l'Eglise, était exploité "le" restaurant du village, *Le Soleil d'Or*, restaurant du notable Alfred Schalck, maire et même conseiller général. Il était de bon ton, dans la bourgeoisie et les bonnes familles, de s'y laisser voir de temps à autre. Tant qu'ont duré ses fonctions de secrétaire de mairie et tout en n'aimant pas aller au bistrot, mon grand-père jugeait utile de s'y faire voir de temps en temps. J'avais droit à une limonade de *Waldmeister* (à l'aspérule). Elle était délicieuse.

Au milieu se dressait la grande table des *Herrelitt* (notables), où on rencontrait le patron. Les tables sur les bords étaient occupées par les cultivateurs et artisans, en respectant une certaine hiérarchie sociale, où le *Rossbur* (cultivateur à chevaux) n'aimait pas se mélanger avec les *Retscherle* (petit gagne-pain à vaches). En général, les hommes allaient prendre un verre après les vêpres, pendant que les femmes sur le chemin du retour taillaient une bavette avec la voisine.

Le Soleil d'Or était le siège des *Pompiers* et du *Bengele* (Cercle Saint-Maurice), ce qui faisait marcher la salle attenante. Les Schalck étaient à la tête d'une belle exploitation agricole, d'un commerce de vins qui occupait à temps partiel un maître de chais. Aux vendanges, on vendait des tonnes de raisins avec lesquels les cultivateurs fabriquaient leur piquette et dans la cour la balance publique voyait des clients tous les jours. En dépit de tous ces atouts, aucun membre de la famille n'eut le courage de reprendre le commerce et la propriété est aujourd'hui échue à la commune.

J'ai déjà évoqué la boulangerie du Mutschler *Franz* ; sous le même toit, était également exploitée l'auberge

Le restaurant *"Au Soleil d'Or"* (Schalck).

Aux Deux Clés. La clientèle était souvent turbulente et nécessitait parfois l'intervention du patron avec le nerf de bœuf. Après la fin des hostilités, le débit de boisson fut transféré dans la nouvelle construction attenante, mais après quelques années, il fut fermé et remplacé par une agence bancaire.

Il convient de nous tourner vers les Speyser qui, en dehors de la boucherie, exploitaient le restaurant *Au Bœuf d'Or*. Il était entre les mains des demoiselles Marthe et Lucie Speyser et réputé comme établissement convenable où un bon père de famille pouvait se laisser voir. Le dimanche, plusieurs tables étaient occupées par des parties de cartes et ce n'est que dans la soirée qu'on se permettait de laisser tourner quelques disques. La *Starwelaad* (Caisse mutuelle de secours en cas de décès) y avait établi son siège et le *Football Club* y était chez lui.

La salle du premier étage servait de vestiaire aux joueurs des deux camps et c'est en tenue légère que, par tous temps, ils devaient piquer un sprint pour rejoindre le stade du *Bruehly*, distant de plusieurs centaines de mètres : c'était leur échauffement ! Parfois, à l'issue d'un match, les contestations devenaient plus vives et se terminaient par des bagarres, quelquefois violentes. Quand une équipe de forte réputation, comme Kogenheim ou Graffenstaden, était annoncée, les compagnons-bouchers cachaient soigneusement leurs galoches car elles servaient souvent de projectiles efficaces.

L'ouverture d'une supérette, dans les lieux de l'ancien restaurant, mit fin à l'existence du dernier établissement de la place. Cette surface de vente fut par la suite remplacée par un vétérinaire et le reste du bâtiment converti en logements et, à ce jour, le centre du village ne connaît plus son animation dominicale traditionnelle.

Le sixième bistrot fut créé au milieu des années 1930 dans la maison qui appartenait aux sympathiques Edmond et Marguerite Haussmann, frère et sœur israélites. Il s'appelait *Au Schutzenbock* - il débitait la bière Schutzenberger - mais tout le monde l'appelait *D'ney Wirtschaft* (la nouvelle auberge). Exploité par différents locataires, il ferma dans les années 1960-70.

J'ajoute, pour mémoire, que Ohnheim possédait, en dehors de l'auberge *Au Chasseur* convertie en hôtel-restaurant, deux autres débits de boisson : l'auberge Fels en face de la supérette *Coopé* et l'auberge Epp, un peu plus loin, en direction d'Eschau. Mais de ce côté, mes souvenirs sont ténus car dans ma jeunesse le village d'Ohnheim, bien que dépendant administrativement de Fegersheim, formait une entité à part que nous

L'auberge *"Aux Deux Clés"* (Mutschler *Franz*).

ne fréquentions guère. Il en est aujourd'hui différemment, car les vastes espaces libres de champs et de prés, souvent inondés et qui séparaient les deux agglomérations, ont été urbanisés de sorte que les deux villages ne forment plus qu'un.

Quelles peuvent être les causes de ces multiples disparitions ? La déviation de la route de Lyon, contournant le village ? L'abandon d'une activité parallèle à un autre commerce ? Une mauvaise appréciation des possibilités de conversion d'un simple débit de boisson en véritable lieu de restauration ? A chacun de se faire son opinion.

Avec la fermeture de ces lieux de convivialité disparurent en même temps les salles où les associations se faisaient un point d'honneur de donner chaque année une représentation théâtrale. La plus cotée était celle des Schalck, parce qu'elle disposait des plus beaux décors de scène, suivie par celle du *Bariser Doni* et en dernier lieu par la salle Speyser. On y donnait surtout des drames qui arrachaient de grosses larmes à Margot !

En dehors de ces auberges étaient implantés quelques *Pflatsche* (dépôts de bière). J'en connaissais deux, l'un chez les Hertrich dans la rue du Moulin, l'autre chez notre retoucheuse Studer, dans la rue d'Ohnheim. Leur clientèle était surtout estivale. Comme les prix étaient inférieurs à ceux des magasins, on y venait avec une charrette chercher un casier de bière ou de limonade.

Tous ces débits et dépôts de bière ainsi que les épiciers étaient achalandés par les camions des brasseries. Il y avait le brun-marron de *Perle*, le rouge d'*Espérance*, celui du *Bois-Vert*, le blanc et rouge de *Freysz*, le vert de *Prieur*. Quand le *Prieur* s'arrêtait chez Koehler, nous étions rapidement sur place car il avait attelé une petite remorque renfermant d'immenses barres de glace. Le chauffeur portait plusieurs de ces blocs dans la glacière de Koehler et, pour les dégager, utilisait un pic qui faisait gicler des éclats. Nous nous précipitions pour les récupérer et les sucions avec délices.

Mais cette glace ne valait pas celle de *Johann* ! *Johann* (je ne lui ai jamais connu d'autre nom), c'était le marchand de glace qui venait d'Erstein avec son triporteur. Quand, par les chaudes journées d'été nous entendions son grelot, nous filions vite chez maman pour implorer l'achat d'une glace. Parfois, elle se laissait attendrir et je tendais au *Glacemann* ma pièce de 25 centimes qui me donnait droit à un cornet avec une boule fraise et une vanille.

D'autres ambulants passaient par le village. Il y avait d'abord le Gaessler de Gerstheim qui, avec sa cariole tractée par une vieille haridelle éflanquée, collectait les vieux chiffons et peaux de lapin. On l'appelait le *Lumpee*, car tel était son cri de ralliement. Il devait supporter la concurrence du *Gargowitsch Sepp* qui habitait la *Briehlygass* et collectait les peaux qu'il entassait sur sa bicyclette au cri de *Kinjelepelz* (peaux de lapin). Une ou deux fois par an, sur la place de l'Eglise, un ramasseur de chiffons offrait un poisson rouge dans un petit bocal contre 20 kilos de tissu usagé. Une seule fois, j'ai réussi le troc, car ma mère ne se séparait pas facilement des trésors aptes à la réutilisation. Trois jours plus tard, à force d'être trituré, mon *Goldfischel* avait rendu l'âme.

Notre jeudi après-midi se passait parfois au sous-sol du bâtiment de la mairie où se trouvaient les bains publics ; les samedis étaient réservés aux grandes personnes. Il y avait quelques cabines de douche et une dizaine de baignoires. C'était un progrès énorme par rapport aux autres villages car personne, en dehors du médecin et de quelques notables, n'avait de salle de bains : tout le monde se lavait à l'évier et comme le village n'était pas doté de l'eau courante, on usait du liquide avec parcimonie. Ces bains survécurent encore longtemps après la fin des hostilités.

En été, l'Andlau recevait nos ablutions et plus rarement des grandes personnes. Comme on ne changeait de vêtements et de linge corporel qu'une fois par semaine - le dimanche -, il était normal que tout le monde, surtout les gens qui travaillaient dur, traînait une odeur de transpiration derrière soi. Personne ne s'en offusquait.

Le coiffeur, surnommé le *Barickess* (perruquier), ne voyait ses clients masculins que s'il y avait un véritable *Pelz* (tignasse). Les gosses étaient alors ratiboisés, seule une petite touffe restant sur le devant de la tête. Cette coupe avait l'avantage d'espacer la fréquence des coupes et de diminuer la prolifération des poux, alors que chez les filles qui portaient les cheveux longs, le problème était parfois insoluble.

La plupart des hommes ne se faisaient tailler la barbe qu'une fois, au plus deux fois par semaine. A cet effet, ils se rendaient chez le père Hettler, dans la petite maison qui se trouvait au n° 30 de la route de Lyon, aujourd'hui remplacée par le complexe Wendling. C'était un petit homme agité, flanqué d'une femme réputée pour son caractère entier et qui se lançait quelque peu dans la coiffure féminine.

Le père Hettler effectuait également le service à domicile, la barbe chez quelques clients le dimanche matin, les cheveux le soir pour les alités. Lors de ses déplacements, il en profitait pour *"s'en jeter une derrière la cravate"*. Si par malheur il s'attardait trop, il risquait de trouver les portes verrouillées. Pour ne pas réveiller tout le monde, il n'avait qu'un seul recours : passer la nuit à la gare, dans la salle d'attente où ceux qui prenaient le premier train du matin le trouvaient, recroquevillé et transi de froid.

Le lendemain, il reprenait son service, faisait cliqueter ses ciseaux et vantait les mérites du *Pétrole Hahn* ou de la *Silvikrine*, alors que lui-même était entièrement chauve. Les clients qui venaient se faire régulièrement raser avaient leur serviette personnelle en dépôt au salon ; il y en avait plusieurs douzaines sur l'étagère, chacune portant le nom de son propriétaire à qui il incombait de l'emmener de temps à autre pour la faire laver. Le fait est qu'on craignait la *Bartflacht* (eczéma de la barbe). J'ignore si on stérilisait le rasoir.

Certains hommes, comme mon papa, se rasaient eux-mêmes, mais comme le poil d'une semaine était

Le restaurant de la Gare (Stoeckel), avec la balance publique.

long et le rasoir pas toujours très affûté, les entailles ne manquaient pas. Comme remède pour arrêter l'épanchement du sang on ne connaissait qu'un morceau de papier à cigarette appliqué sur la coupure. Le dimanche, à la grand-messe, le père Hettler faisait le récolement de ceux qui avaient cru pouvoir se passer de ses services.

Presqu'en face du père Hettler, au n° 5 de la route de Lyon, demeurait le *Donath Schnider*, déjà évoqué auparavant. Il exerçait également le métier de marchand de combustibles, en concurrence avec le Stoeckel, établi à côté du *Restaurant de la Gare*, le faubourg de Lipsheim qui se complaisait à vouloir faire partie de notre village. Les deux commerçants livraient leurs clients avec une voiture tractée par un cheval ou, pour les petites quantités, avec une charrette à bras. Plus tard, le *Roter Konsum* se mit de la partie et on y cherchait le sac de *Kichekohle*, de lignite, de boulets ou de briquettes *Union*, à l'unité. Les briquettes étaient indispensables car, le soir, il convenait d'en envelopper une paire dans du papier journal et de les poser délicatement dans le foyer de la cuisinière pour retrouver le matin quelques braises.

Le combustible arrivait à la gare par wagon entier, garé sur le *Nawesgleiss* (voie de triage et de garage), que les deux commerçants se dépêchaient de vider afin de réduire le coût de l'immobilisation. C'était un travail de galérien. Les charges étaient pesées sur la balance publique implantée près du restaurant.

Les commerces de combustibles prospéraient surtout en automne, quand il fallait *inkallere* (garnir la cave). C'était une période redoutée par les ménagères car il convenait de mettre également en cave un nombre impressionnant de quintaux de pommes de terre, ce tubercule représentant à l'époque une part importante de l'alimentation familiale. C'était en général le *Milichbür*, le cultivateur chez lequel on cherchait son lait quotidien, qui effectuait la livraison. A ces dépenses s'ajoutait encore la rentrée des écoles et à l'époque il n'y avait pas... d'allocation de rentrée !

Au carrefour Sud, au n° 20 de la route de Lyon, les époux Feldmann avaient ouvert le *Bazar de la Gare*. On y trouvait tout ce qui convenait à l'aménagement ou à l'entretien d'une propriété ou d'un ménage, à commencer par les clous, en passant par le grillage jusqu'à la vaisselle et aux objets de toilette. Et ce qui n'était pas en stock, le père Feldmann s'engageait à le procurer le lendemain. Comme les autres coreligionnaires, quand les hordes teutonnes prirent possession du pays, les époux Feldmann furent expulsés et le commerce séquestré. Ils disparurent dans la grande tourmente.

Il est temps de retourner au commerce alimentaire. A l'époque, le village ne comptait pas moins que trois boucheries, qui traditionnellement produisaient également de la charcuterie.

La plus proche de mon domicile était celle du Mutschler *Sepp*, déjà exploitée par son fils, le Mutschler Albert. C'était un bon vivant, tenant table ouverte et qui n'hésitait pas, lorsque ses finances étaient à flot, à faire percer deux ou trois tonneaux de bière pour récompenser ceux qui l'avaient porté à la présidence de leur association. Comme il n'avait pas de successeur, il céda tant la maison que son commerce à la famille Speyser, bien heureuse d'évincer de cette manière un concurrent.

La famille Speyser était la figure de proue des commerçants du village. Leur magasin, accolé au restaurant *Au Bœuf d'Or* que nous connaissons déjà, était le mieux achalandé de la place. Le père Alphonse Speyser était un boucher très estimé par la corporation et par la clientèle. Les compagnons qu'il avait formés trouvaient sans problème un emploi, tant son renom était grand. Comme énoncé ci-devant, le restaurant et la boucherie furent remplacés par une supérette qui ne fit pas long feu.

La troisième boucherie était ce qu'on appelait la *Judemetz* (boucherie juive). En empruntant la rue du Maréchal Leclerc on tombait sur le magasin se trouvant en face, au n° 1 de la place de la République. Elle était tenue par le Nathan Metzger, secondé par sa femme Mathilde et leur fils Yvan. Il vendait ses produits à tout un chacun, en réservant toutefois les pièces de viande *Koïscher* (casher) aux ressortissants de la communauté juive. Les nazis l'expulsèrent, saisirent ses biens et par la suite immolèrent au nom de la pureté raciale le père, la mère et le fils.

Les trois bouchers disposaient dans leur arrière-cour et dans les dépendances d'un abattoir privé. Après les travaux d'abattage et de dépeçage, les lieux étaient lavés à grande eau et le tout s'écoulait dans les caniveaux teintés en rose. Au moment des grandes chaleurs, en passant devant les boucheries, on respirait une odeur de sang et de viande.

Mais la mise en vente au public était soumise à la vérification préalable de l'état sanitaire de la bête, soit en ville par le vétérinaire, soit chez nous par le vérificateur des viandes.

Dès que l'un des bouchers avait ouvert la carcasse de l'animal, on appelait le *Fleischbeschauer* (vérificateur des viandes), en l'occurrence le *Kramerlorangel* (Mutschler Laurent), le frère du Léance gérant du *Konsum*. C'était un brave homme qui vivait modestement dans la maison implantée à l'angle de la rue de l'Andlau et de la *Coopé*. Il cultivait quelques lopins de terre et exerçait les fonctions de *Kasserachner* (caissier-comptable) de la Caisse Mutuelle Agricole, l'ancêtre de notre Crédit Mutuel.

Si on ne parlait pas encore de vache folle, il ne faut guère se faire d'illusion : si la *Maul- und Klauenseuche* (fièvre aphteuse) avait été presqu'entièrement éradiquée, il en était loin d'être de même avec la tuberculose dont la plupart des étables étaient infectées. Si seuls les poumons étaient atteints, on se bornait à les déclarer impropres à la consommation, éventuellement en étendant le classement au mou (cœur, rognons, foie).

Si par contre la maladie avait ostensiblement atteint d'autres parties de la bête, il arrivait que le tout soit seulement admis comme pâte à saucisse (!) ou, pire, entièrement déclassé et destiné à l'équarrissage. On appelait le propriétaire sur les lieux et il existait la possibilité de faire venir un vétérinaire à titre d'expert.

Le Mutschler Laurent était assez tolérant dans l'exercice de ses fonctions, du fait qu'il connaissait toutes les étables, la malpropreté de certaines, les efforts d'autres éleveurs, la perte financière qu'impliquait un déclassement total. Il agissait en son âme et conscience.

Le restaurant *"Au Bœuf d'Or"* (Speyser) et la boucherie-charcuterie.

S'il arrivait aux bouchers de s'approvisionner directement chez les paysans du village, l'essentiel du marché des bestiaux était entre les mains des maquignons et marchands de bestiaux juifs. Les Meyer, Singer, Dreyfus et autres arpentaient les fermes à longueur d'année, connaissaient par cœur le cheptel de chacun, savaient quand telle vache allait vêler, proposaient un taureau à l'un, donnaient en nourrice une génisse à l'autre, la reprenaient, l'échangeaient et se trouvaient mieux à l'aise dans les prétoires que leurs partenaires.

J'ai connu plus particulièrement le marchand de bestiaux Fernand Dreyfus, père de Robert qui fréquentait avec moi le lycée Kléber. Les Dreyfus étaient des gens aisés, pas vraiment riches. Ils habitaient au n° 2 de la place de la République. Le père, surnommé le *Schimme*, était un homme ventripotent, mais portant beau, engoncé dans une culotte de cheval serrée dans des guêtres à lacets, le ventre barré d'une belle chaîne de montre que laissait entrevoir sa veste de velours entrouverte, la tête coiffée d'un chapeau à bord rabattu vers l'avant. Il avait une moustache martiale et son sourire engageant de commerçant honnête faisait découvrir une belle rangée de dents en or.

Je venais quelques fois dans la maison et, aux Pâques juives, j'accompagnais Robert chez le Mutschler *Franz* pour y chercher le *Matze*, le pain azyme que je trouvais savoureux.

En 1940, toute la famille fut expulsée et on apprit qu'elle passa dans la chambre à gaz. Tous les quatre figurent sur le monument aux morts de la commune.

Les marchands de bestiaux avaient à leur service des rabatteurs dont le plus connu était Simon Weil, surnommé le *Simon Kälwelisch* (Simon, un veau). Filiforme, les vêtements flottants autour de lui et l'apparentant à un épouvantail, marmonnant sans cesse des paroles inintelligibles, juché sur un clou remontant à l'invention, il passait d'une étable à l'autre, proposant un prix, marchandant pendant des heures. Il était en butte à notre risée, n'avait plus le courage pour grimper sur son vélo en notre présence et nos méchants quolibets le poursuivaient jusqu'à la sortie du village.

Mais Simon n'avait pas son pareil pour évaluer le poids d'un animal sur pied et il était de notoriété publique que le poids qu'il indiquait variait rarement

de plus d'une ou deux livres pour une bête de 300 à 500 kilos ! C'était sa force, les marchands lui faisaient confiance, il arrivait même aux paysans de lui glisser la pièce, car il avait l'air affamé et démuni. Il cachait bien son jeu : il était propriétaire, à Graffenstaden, d'un bel immeuble de rapport avec magasins. La guerre et les persécutions laissèrent le pauvre diable sur le carreau.

La paysannerie du village avait bien organisé la maintenance et l'amélioration de son cheptel. Dans le complexe Schalck était logée une station de monte des Haras de Strasbourg et deux magnifiques étalons, qu'on changeait périodiquement, étaient à la disposition des juments du village et des environs. La monte se passait dans la cour du *Starne* précité et quand nous en avions vent, nous collions nos yeux aux fentes du portail pour assister à l'accouplement. Mais régulièrement, nous nous faisions chasser par les bonnes sœurs qui nous surveillaient de leur logement d'en face, craignant pour nous une offense aux bonnes mœurs qu'il nous faudra confesser par la suite.

Pour les bovins était prévu un *Stierhalter* (éleveur de taureaux). La famille des *Speyserwandel*, au n° 1 de la *Briehlygass* (rue De Lattre) s'appliquait à maintenir cette fonction de père en fils, encore que le commerce avec des taureaux n'était pas de tout repos et nécessitait une grande force physique. Mais le droit de saillie était pour eux et ils avaient le privilège sur des prés communaux dénommés *Stiermatten*. Certains soirs, lorsque je me présentais avec ma *Milichkann* (boîte à lait) chez le *Speyserwandels* (Schaal) Marcel, le portail était fermé à clé et je savais que je devais patienter jusqu'à ce qu'une vache, enfin calmée, ressorte de la propriété.

Pour les porcs, c'était également un *Speyserwandel* qui élevait le verrat communal. Il s'agissait du *Guscht* (Schaal Auguste) au n° 3 de l'impasse des Cygnes. La truie était convoyée dans une petite cage en lattis qui se prêtait d'un usager à l'autre.

Il restait à assurer la fécondation de l'un des derniers troupeaux de chèvres qui, à ma connaissance, existait encore dans le village : celui de la *Moll* (Sittler) Madeleine. Le bouc était tenu par la Finck Adèle qui habitait la dernière maison, à l'époque, de la rue du Bosquet. Tous les ans, cette brave dame venait régler le fermage d'un lopin de terre qui nous appartenait ; même si elle changeait de vêtements pour aller à l'étable, l'odeur du bouc était tellement persistante que le soir, en rentrant de classe, je pouvais annoncer à ma mère : *D'Finkadèle esch doo gsinn* (l'Adèle Finck est passée) !

Alors que le marché ordinaire se déroulait place de l'Eglise, tous les premiers jeudis du mois se tenait sur la place de la Mairie, qui d'habitude nous servait de cour de récréation, un marché aux porcelets. Les vendeurs, de même que les acheteurs, venaient des villages environnants, les cochons en bas âge étant enfermés dans des cages garnies de paille. Une fois les transactions opérées, la place retrouvait de nouveau son calme habituel. Encore fallait-il, une fois rentré chez lui, que l'heureux acquéreur du goret le fasse castrer. C'est là qu'intervenait le *Lang Nickel*.

Le *Lang Nickel* (Nicolas le long, en réalité Foessel Nicolas) était un brave homme et avec sa femme *Mariursch* (Marie-Ursule) il exploitait un petit train de culture au n° 12 de la rue de l'Andlau. Il arrondissait ses rentrées par divers services qu'il rendait à tout un chacun. Il tuait et découpait le cochon, castrait les porcelets et, en automne, allait de maison en maison *"Krutt inschniede"* (découper le chou à choucroute). Nous reconnaissions de loin son attelage qui crissait à chaque tour de roue et aux encouragements ininterrompus qu'il prodiguait à ses deux tractrices, deux vaches laitières insensibles aux exhortations de leur maître ; ses *"Yue Schimmel, Hott Liesel"* (hue, ma blanche, à droite Liesel) faisaient partie d'un répertoire sans fin depuis le départ de l'étable jusqu'à son retour. Mais comme il aimait les enfants, il nous laissait souvent grimper sur sa voiture et faire un bout de chemin. Il était inconcevable qu'un jour sa voiture brinquebalante ne passerait plus devant chez moi.

Les attelages des autres paysans nous étaient connus, mais moins familiers. Certains exploitants plaçaient leur fierté dans la robe invariable de leurs chevaux. Ainsi, le *Buremortz* (Maurice le paysan, en réalité nommé Walter) n'avait que des juments noires, le *Bruckelantz* (ferme Heitz Joseph) n'avait que des bais. Le meunier, qui faisait le tour des boulangers, possédait non seulement une *Roll* (voiture sur pneus), mais n'attelait que de magnifiques *Greuischimmel* (gris pommelés).

Le moulin, situé dans l'impasse du même nom, jouissait d'une excellente réputation et desservait non seulement notre village, mais également ceux environnants. Le meunier, Armand Schalck, surnommé *Armand-Armand* ou le *Schnoddler* parce que sa langue n'arrivait pas à suivre les mots qui se bousculaient dans sa bouche, exploitait le moulin aux lieu et place des enfants mineurs de son frère prédécédé, ses neveux Eugène et Lucien Schalck quelque peu plus âgés que moi. Armand était une notabilité locale, souvent conseiller municipal, quelques fois adjoint au maire.

A côté de la minoterie était exploitée une petite entreprise de battage. A l'époque de la moisson, les attelages qui attendaient leur tour de passer à la batteuse stationnaient tout au long des rues du Moulin et Henri Ebel, également dans notre ruelle qui portait encore à juste titre la dénomination de *Steingaessel*. Trois à quatre semaines après les récoltes, la batteuse tournait dans les différentes fermes des gros producteurs de céréales. Le déplacement de cet engin lourd, roulant sur des roues en fonte, était toujours un événement et souvent la cause d'un bris de clôture.

Le service de la batteuse exigeait une main-d'œuvre nombreuse, fondée sur l'entraide des exploitants. Ces travaux étaient redoutés par la plupart des paysans, en raison de leur dureté d'une part et du fait de l'inhalation de la poussière d'autre part. L'avènement des moissonneuses-batteuses mit fin au mythe de la *Dreschmaschin* et à la tradition du *Maschineasse* (repas de la batteuse).

Armand-Armand se retira et céda la place à Lucien, le véritable propriétaire des lieux. L'entreprise nourris-

sait toujours son bonhomme, mais nécessitait une modernisation progressive. Le successeur n'eut pas le courage de poursuivre dans cette voie et céda l'immense propriété aux consorts Appril-Jean qui convertirent le moulin en atelier de fabrication d'articles de souvenirs en plâtre.

Quittons les commerces pour nous pencher sur les différents métiers et les artisans ruraux.

Au n° 18 de la route de Lyon, le Schnee Charles exerçait le métier de cordonnier. Il n'était pas le seul, car nous avions trois cordonniers qui entretenaient nos souliers cloutés et autres chaussures. Le deuxième, le père Megel, avait ouvert son atelier dans la remise du n° 10 du *Steingaessel* (rue Bossuet) et je devins plus tard son voisin. Le troisième était le dénommé *Schuster*.

Cet original, célibataire, était connu sous ce sobriquet attaché à son métier et peu de monde connaissait son nom véritable, René Ludwig. Il s'était établi dans la petite maison qui existait dans la propriété Haussmann (n° 7 de la route de Lyon) et plus tard dans une petite dépendance de la propriété Huck (n° 40 de la même rue).

Le *Schuster* était d'une nature gaie et très sociable. Deux traits lui étaient caractéristiques : d'une part, il s'efforçait de noyer le grain de sel qui lui était accroché dans la gorge, d'autre part il nourrissait une haine viscérale envers le *Führer* et ses acolytes. Quand les deux traits de caractère se rencontraient, cela risquait d'avoir des suites ! Comme il aimait pousser la chansonnette, malheureusement en français et encore avec des airs patriotiques, cela lui valut un séjour de plusieurs mois dans le camp de *"rééducation"* de Schirmeck.

Quand il revint de sa "cure" et qu'on le questionnait sur les sévices du tortionnaire Buck, encore sous l'impression persistante de son séjour, il répondait invariablement : *Geh anne, noo sesch's* (Vas-y, comme ça tu verras).

Aucun des trois cordonniers n'eut de successeur. Le pauvre *Schuster* termina sa vie d'une manière tragique : on retrouva d'abord ses affaires au bord d'un cours d'eau, puis lui-même. Accident ou départ volontaire ? Dieu seul le sait !

Parfois, j'accompagnais mon père chez le tonnelier qui avait son atelier au n° 16 de la rue du Général de Gaulle. Tantôt, c'était pour faire réparer un tonneau, tantôt pour réserver un jour sur l'un des alambics. Alfred Herrenberger fabriquait des tonneaux, des cuves, des baquets et entretenait ceux des différents marchands de vin, des auberges et des particuliers. Il mettait à la disposition de sa clientèle un petit pressoir pour presser raisins, pommes et poires ainsi que deux alambics, l'un qui restait sur place, l'autre qui tournait dans le village.

Mais, progressivement, son activité se réduisit. De plus en plus, le vin se transportait et se vendait en bouteille, les auberges fermaient l'une après l'autre et les cultivateurs qui mécanisaient leur exploitation avaient de moins en moins besoin de main-d'œuvre et ne confectionnaient plus leur piquette. Ainsi, le fils Herrenberger n'y trouva plus son compte et dut abandonner la tonnellerie.

J'en viens aux deux forgerons du village.

Le premier était le Reibel Basile, secondé par son fils Robert. Leur forge se trouvait au n° 1 de la rue du Général de Gaulle (maintenant cabinet médical Moncollin). La maison et la forge étaient vétustes et, en 1937, elles furent remplacées par une construction neuve. La nouvelle forge était claire, fonctionnelle et permettait d'y effectuer pour le compte de l'industrie des travaux autres que la maréchalerie. Mais elle n'avait plus rien de romantique et je trouvais qu'elle n'avait pas d'âme.

Toute autre était celle du Grad Xavier, au n° 39 de la route de Lyon. En me rendant à l'école, je passais devant la forge et j'étais fasciné par le ferrage des chevaux. J'aspirais goulûment cette odeur âcre et délicieuse de corne brûlée, quand le père Grad Xavier appliquait le fer rouge sur le sabot grésillant d'un cheval. Comme il avait des enfants de mon âge, j'avais accès à cet antre prestigieux où un surhomme, bardé de cuir, éclairé par le rougeoiement du foyer, faisait sonner l'enclume et soumettait le métal aux assauts répétés de son marteau.

La forge occupait la partie gauche de la maison et sur toute sa profondeur. De la rue, on y accédait par un large vantail, jamais verrouillé, ni de jour ni de nuit. Sur la droite, un petit escalier et une porte donnaient dans la maison, alors qu'une autre porte, au fond à gauche, ouvrait sur la cour.

Les murs, crépis, s'assombrissaient vers le haut et le plafond était entièrement noirci par les fumées de la forge. Aux solives étaient accrochés d'innombrables fers à cheval, aux dimensions et formes variées, attendant leur utilisation. Sur le côté gauche courait un long établi encombré sur lequel s'appuyaient trois étaux différents, suivi du bâti d'une vieille perceuse sensitive sur laquelle le changement de vitesse s'opérait en glissant manuellement la courroie d'une poulie sur l'autre. Le fond de l'atelier était jonché de divers bouts de ferraille et de déchets aptes à une réutilisation éventuelle.

Le côté droit, en dehors de quelques petites enclumes mobiles, était en grande partie occupé par le foyer, construit en briques réfractaires et mesurant bien deux mètres sur trois, doté à l'avant d'un grand bac à eau, coiffé de l'immense hotte de cheminée et flanqué d'un énorme soufflet en cuir noirci qu'on actionnait en tirant sur une chaînette.

Et, en face du foyer, bien dégagée, trônait la grande enclume en acier, fixée sur une énorme souche de chêne enterrée dans le sol bétonné.

Le Grad *Xavel* cumulait les fonctions de maréchal-ferrant, de forgeron, d'installateur de pompes à eau et de ramoneur occasionnel ; à côté de ces activités, il exploitait encore un petit train de culture *(Keihbür)* dont il abandonnait la majeure partie des travaux champêtres à sa femme.

Le restaurant *"A la Rose d'Or" (s'Barisers)*. Au fond, la forge de Xavier Grad.

Je l'admirais, quand il sortait de l'âtre un fer rouge lançant des étincelles, le posait sur l'enclume, l'aplatissait, le courbait, le tordait comme un cierge ramolli, le remettait au feu, le ressortait, lui donnait la forme définitive, avant de le refroidir en le plongeant brusquement dans le bac à eau où il rendait l'âme et la chaleur avec un chuintement déclinant.

D'autres fois, suivant son usage futur, le fer n'était pas refroidi mais patiné avec la *Bureverkohlung*, comme l'appelait le Xavier. C'était une brique noirâtre, fabriquée avec un genre de poix, qui était appliquée sur le fer encore brûlant et le recouvrait d'une couche noire, luisante, protégeant provisoirement le métal de la corrosion et lui conférant un bel aspect luisant. Ce glaçage cachait également les petites imperfections et c'est pour cette raison qu'elle s'appelait *"tromperie de paysan"*.

Ce produit était vendu aux forgerons par le Kircher de Geispolsheim qui venait régulièrement faire sa tournée avec sa bicyclette tractant une remorque chargée de graisse agricole *(Wayeschmier)*, graisse pour chaussures, cirages, suif, huiles pour moteurs.

Le Roser de Graffenstaden approvisionnait les mêmes forgerons et autres artisans ruraux en chaussures renforcées par des embouts en acier ; il leur fournissait également balais, brosses, tringles et autres fouets.

Roser passait à la forge plus qu'à son tour, parce qu'elle était un lieu d'échange de nouvelles, de rencontres, d'adresses et le Roser en faisait bon usage puisqu'il s'occupait également de transactions immobilières et arrangeait des mariages. On prétendait qu'il lui était arrivé d'organiser la rencontre de deux futurs époux mais que devant leur résistance à acquitter le *Schmusgald* (prime) convenu, il avait réussi à faire échouer l'union projetée.

Les jours précédant la fenaison et la moisson, le Grad Xavier était occupé à plein temps. Tous les paysans lui apportaient leurs faux à étamer. En dépit d'une partielle mécanisation des travaux, le fauchage manuel s'avérait encore indispensable, soit pour préparer le couloir d'évolution de la faucheuse qui travaillait latéralement, soit pour couper l'herbe ou l'orge couchés dans tous les sens, empêchant l'action de la machine. Alors, du bon matin jusque tard dans la nuit, résonnait le *Ding, ding, ding* du petit marteau rétamant le fil de la faux.

Les forgerons travaillaient en étroite collaboration avec le charron, le Hamm Joseph qui avait son atelier au n° 1 de la rue des Charrons. Celui-ci construisait et réparait des voitures, des charrettes, remplaçait les manches des cognées et autres outils et exploitait encore un petit train de culture.

Quand le charron avait terminé une voiture hippomobile neuve, ce qui n'était quand même pas courant car les paysans ne roulaient pas sur l'or, il l'amenait dans la cour du Reibel Basile ou du Grad Xavier qui étaient chargés de la compléter par les ferrures.

Le travail le plus spectaculaire était le cerclage des roues. Celles-ci avaient été démontées des voitures et couchées à plat dans la cour. Avec une roue dentelée et étalonnée, on avait pris les mesures de leur pourtour et,

à l'aide de galets et de la force musculaire, on avait courbé, à froid, le fer plat de 5 à 10 centimètres de large et de 15 à 20 millimètres d'épaisseur, autour d'un gabarit pour lui conférer la forme d'un cercle parfait qu'on assemblait à mi-fer, mais d'un diamètre légèrement inférieur à celui de la roue.

Maintenant, il convenait d'ajuster cette bande de roulement sur la jante en bois. A cet effet, on allumait dans l'âtre un deuxième foyer et dans les feux poussés au maximum, le Grad Xavier aidé de l'aîné de ses fils qui avait commencé son apprentissage, faisaient rougir le fer, l'avançaient au fur et à mesure, couvraient les parties chauffées à blanc par des cendres chaudes et quand tout le pourtour était bien rouge et distendu, ils saisissaient l'immense cercle étincelant avec de longues pinces et l'appliquaient sur la roue qui aussitôt s'enflammait. Alors, vite, vite, il fallait ajuster le bandage, arroser le fer qui commençait à enserrer le bois dans un intense dégagement de fumée et de vapeur.

Quand une demi-douzaine de roues avait été cerclée, les torses nus dégoulinaient de sueur et la prochaine étape de travail consistait... à les rafraîchir chez le *Bariser Doni.*

Le ferrage des vaches n'était apprécié par aucun des deux forgerons car à l'encontre des chevaux qui admettaient facilement cette corvée, elles étaient indociles et exprimaient leur désaccord par de terribles ruades que même les coups de trique n'arrivaient parfois pas à calmer. Alors on leur apposait un *Schnuttelnaasbrams* (frein de morveux), c'est-à-dire qu'on introduisait dans les narines une corde terminée par un nœud dans laquelle on passait un bâton qu'on tournait pour serrer le museau. Le... traitement était radical !

Aucun de ces travaux n'avait été payé comptant, car les cultivateurs avaient recours à l'artisan suivant leurs besoins immédiats, à toute heure du jour ou de la nuit, ce qui mettait le Xavier en rage quand l'un des clients le sortait du lit, à trois ou quatre heures du matin, parce qu'il avait oublié de chercher sa faux en temps utile.

L'usage bien établi voulait que le forgeron, le charron, le vétérinaire, le tonnelier, présentaient leur facture des travaux de l'année *im kleine Johr* (dans la petite année), c'est-à-dire dans la semaine entre Noël et le Nouvel An. Les paysans étaient censés avoir vendu leur récolte, éventuellement encaissé une fraction du *Duwaggald* (paye du tabac) ce qui devait leur permettre de faire face à ces dépenses.

La plupart des artisans attendait avec impatience cette échéance, mais également la redoutaient, certains habitués contestant une partie des travaux ou renâclant à allonger les sous.

Le village recelait encore quelques obscurs travailleurs qui, à temps partiel, exerçaient une activité qui, par le passé, avait été le gagne-pain de leurs prédécesseurs.

Ainsi, le *Murermichel* (rue du Moulin) qui maçonnait à la tâche chez les particuliers, le Bissinger *Doni* qui effectuait de petits travaux de menuiserie depuis que les Boehrer avaient abandonné leur atelier, le *Sattler* (Spehner Florent), le bourrelier de la place de la République, qui réparait les courroies des attelages, la *Schaalekath* (Freyd Catherine) du *Steingaessel*, qui cardait la laine des particuliers et refaisait les matelas, la repasseuse Octavie Fender, 6 rue du Maréchal Leclerc, chez laquelle je déposais des chemises à amidonner, quelques couturières (Herrenberger, Dippich) et j'en passe.

Nous voici en 1945, après la grande déflagration. Le village a repris ses activités toujours axées sur un environnement invariable et des habitudes rurales. L'école s'arrête toujours à 11 heures et reprend à 13 heures, suivant le rythme imposé par l'agriculture.

Alors, un jour, se produit l'événement : devant la forge passe un tracteur traînant un char à ridelles *(Leiderwagen)* ! Et le Grad Xavier de déclarer : *"Attends, quand cette machine devra aller chez le mécanicien, ils seront bien contents de revenir au cheval !"* et moi de renchérir : *"Jamais ces tracteurs ne pourront remplacer nos fiers chevaux ; le morcellement de nos terres ne se prête pas à la mécanisation."*

Tous les deux, nous étions dans l'erreur !

Le remembrement rural, les échanges et regroupements amiables permirent une mécanisation poussée de toute l'agriculture. Il y a toujours des chevaux dans le village, mais ils ne servent plus qu'à promener des passionnés ou des citadines rêvant de fleur bleue.

Il était temps de revoir mon point de vue. Enfin, je pressentais un grand changement dans notre manière de vivre.

Mais je n'allais jusqu'à imaginer que le père Winterberger, le gérant du *Konsum*, revêtu de son invariable tablier bleu, la casquette repoussée en arrière et le crayon sur l'oreille, entassant ma commande sur le comptoir et me déclarant : *"Sasch dim Bappe, hitt Owe bring ich a Kinjele zue simm Rammler"* (tu diras à ton père que ce soir je viendrais amener ma lapine chez son mâle), serait remplacé par une *hôtesse de caisse,* revêtue d'une blouse verte et d'un calot assorti, devant laquelle moi je devais entasser mes emplettes, qui allait m'accueillir avec un sonore *"Bonjoureee !"* ainsi qu'elle l'avait entendu à la télé, faire défiler mes articles devant un œil électronique, d'un air blasé me tendre un ticket, jeter un coup d'œil furtif à sa montre et enfin me congédier avec un *"Bonne journée"*, non pas parce que mon avenir immédiat l'intéressait, mais bien parce que le *Chief of Staff* leur avait vivement recommandé, lors du dernier séminaire, d'avoir un comportement personnel avec le client.

"Autres temps, autres mœurs !" nous rappelle la sagesse de l'Antiquité !