

*Nauroy Torran*

**HISTOIRE**

de

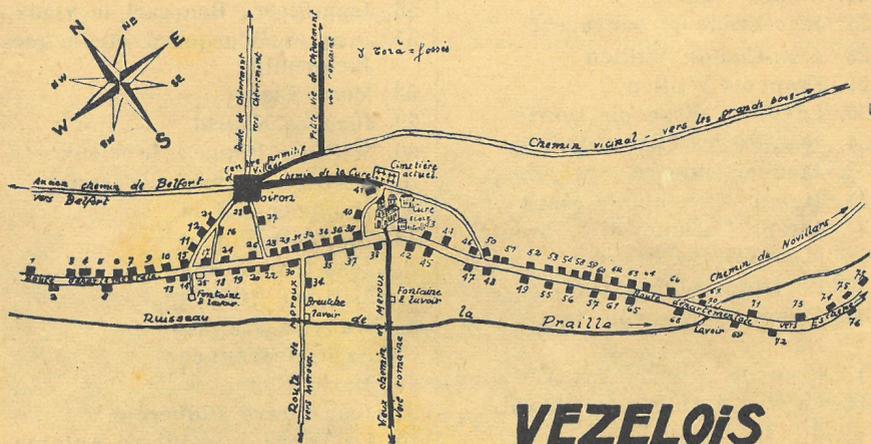
**VEZELOIS**

(SUITE)



# HISTOIRE DE VEZELOIS

(SUITE)



## PLAN DU VILLAGE VERS 1750.

échelle approximative : 1 : 15000<sup>ème</sup>.

23-24-25

Les maisons du village, d'après un registre établi en vue de l'imposition de la taille<sup>1)</sup>.

### Noms des anciens propriétaires.

- |  |   |
|--|---|
| 1. Joseph Charpiot dit l'huilier         | 8. Françoise Géant                              |
| 2. Veuve Oeuvarde Joseph                 | 9. Jean-Pierre Jacquemin le vieux               |
| 3. François-Joseph Charpiot              | 10. Jean-Baptiste Charpiot                      |
| 4. Franç.-Xavier Nauroy, barbier         | 11. Pierre-François Bermond                     |
| 5. Thiébaud Petitjean                    | 12. Nicolas Bermond                             |
| 6. Jacques Bourquard dit le soldat       | 13. Thiébaud Charpiot grangé                    |
| 7. Joseph Bourquard et<br>J.-P. Jeannené | 14. Jacques Charpiot grangé dit la<br>trompette |

### LES HABITATIONS.

Dans notre village, les anciennes maisons étaient des constructions en torchis, clayonnage de bois recouvert d'argile pétrie avec de la paille hachée. Elles reposaient sur des fondations peu importantes en pierres, mais ne possédaient généralement pas de caves<sup>2)</sup>. Elles étaient recouvertes de chaume. Les toits s'élevaient très haut pour faciliter la descente des neiges et l'écoulement de l'eau de pluie et aussi empêcher la toiture de pourrir. L'eau qui tombait sur ce toit n'était généralement pas recueillie et s'écoulait dans un fossé creusé tout autour de la chaumière, ou bien elle était recueillie, mais dans des chéneaux en bois qui alimentaient le puits. Le sol du couloir, de la cuisine et de la chambre du four était généralement en terre battue. Dans les autres pièces, on trouvait un plancher fait de larges planches. Les fenêtres, peu nombreuses, étaient petites et éclairaient mal les pièces. On ne faisait d'ailleurs pas grands



N° 38 sur le plan - Chaumière de Veuve Charpiot dit *Tinate* (en patois)

frais pour le luminaire; il était d'usage de se coucher avec le soleil. Dans la cour de la chaumière se trouvait le puits avec sa perche ou son treuil.

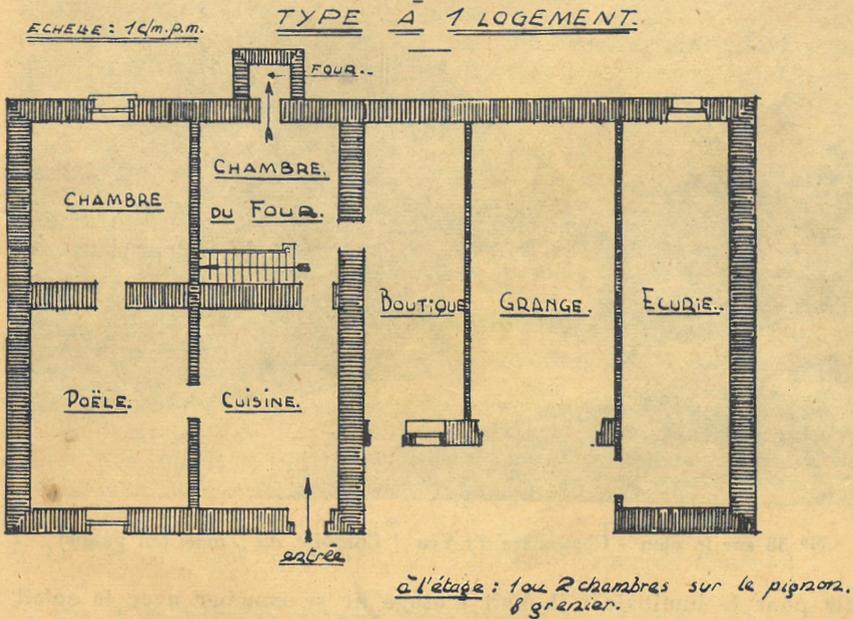
A Vézelais, les constructions se faisaient à un ou 2 logements avec cuisine et couloirs communs. A l'intérieur, les maisons étaient partout blanchies à la chaux.

#### Intérieur de l'habitation.

En entrant dans la maison, on trouve d'abord un couloir conduisant à une vaste cuisine sombre. Le plafond est constitué par un empoutrage noirci par la fumée. Dans un coin se trouve lâtre, surmonté d'une

immense cheminée très large à la base, montant jusqu'à la toiture. Il est pavé de grandes dalles, sur lesquelles on fait le feu. De grosses pierres servent de chenets. A une solive placée en travers de la cheminée pend une crémaillère de fer à laquelle est accrochée une grosse marmite en fonte. A côté de l'âtre on voit : une poêle à frire, montée sur trois pattes et destinée à être placée à même les braises, une petite pelle, des pinçettes et un soufflet, objets nécessaires à l'entretien du feu. Dans la cheminée, qui fait office de séchoir, sont suspendus des morceaux de porc : jambons, lard, saucisses. Puis dans la cuisine se trouve un vaisselier ou « métro », dont les rayons sont garnis d'assiettes, de plats, en étain, et bols en terre cuite vernissée. (La faïence fut employée couramment dans notre village beaucoup plus tard, peu avant 1870.) A côté d'une petite table, se trouve un banc à baquets ou « banc d'ève ». Les

### LES MAISONS DE VÉZELOIS VERS 1750..



Plan d'habitation - Chaumière de la Veuve Charpiot

baquets en bois ou « sailles », placés sur le rayon inférieur de ce meuble, sont destinés à contenir la nourriture des porcs et ceux du haut, en bois, également, servaient de seaux d'eau et de seaux à traire ou « saillenot traïrot ». Quelques chaises en bois et escabeaux complètent le mobilier de cette cuisine. Cette pièce sans fenêtre est éclairée par la cheminée et le soir par le feu de l'âtre.

A présent, passons dans la chambre du poêle au « pàil » qui doit son nom au poêle qui tient une place importante dans cette pièce. A côté est placé un bahut avec appuie-bras et dossier, c'est le « boudje ». Puis

nous remarquons l'alcôve avec ses rideaux tirés, une grande table entourée de bancs, de chaises en bois et d'un fauteuil garni d'un coussin pour l'aïeul. Aux murs sont suspendus une horloge à poids et quelques cadres religieux.

A présent, examinons en détail chacun des meubles cités plus haut: le poêle de forme cubique est composé d'un corps fait de 5 plaques de fonte, dont l'une sert de fond, posée sur des montants en pierre noircie. Les joints sont garnis de terre glaise. Le feu se prépare dans la cuisine et la combustion se fait à l'intérieur des plaques de fonte. Au-dessus du poêle est agencé un séchoir fait de petites perches ajustées au plafond et où l'on suspend le linge et les habits mouillés.

A côté du poêle se trouve placé le «boudje» qui sert de siège, de coffre à linge. Quand il est surmonté d'un haut de buffet à 2 portes, il devient le «laicelie» destiné à recevoir sur ses rayonnages, les écuelles de lait, car la crème placée dans un endroit chaud se sépare mieux du lait.

De l'alcôve, on n'aperçoit, du «pâil», que les rideaux fermés. En ouvrant ces rideaux, nous voyons un lit très élevé couvert d'un gros et lourd édredon garni de plumes. L'enveloppe de cet édredon (tête) est en verquelure à gros carreaux de couleur pour la partie qui se voit, quant au dessous, qui est blanc et fait office de drap, il est en grosse toile. L'enveloppe de l'oreiller est également en verquelure, mais à carreaux plus petits. Dans ce lit on ne trouve ni sommier, ni matelas, mais une paille de couleur blanche et garnie de paille de seigle ou de bale d'avoine. Elle est faite de toile grossière en fil d'étoupe (treilli). Sous le lit se remarque une couchette avec la même literie que celle décrite plus haut. Cette couchette, de forme rectangulaire, sert de lit aux enfants, au sortir du berceau, jusqu'à 7 ou 8 ans. La partie en bois est composée de 4 planches d'une hauteur de 25 à 30 cm. et d'un fond muni de petites roulettes semblables à celles que l'on trouve encore sous certains fauteuils. Le soir venu, la couchette est tirée dans le «pâil» et au matin, elle reprend sa place sous le lit des parents. Contre la cloison, en planches de l'alcôve est placé un bénitier et un crucifix orné d'une branche de buis.

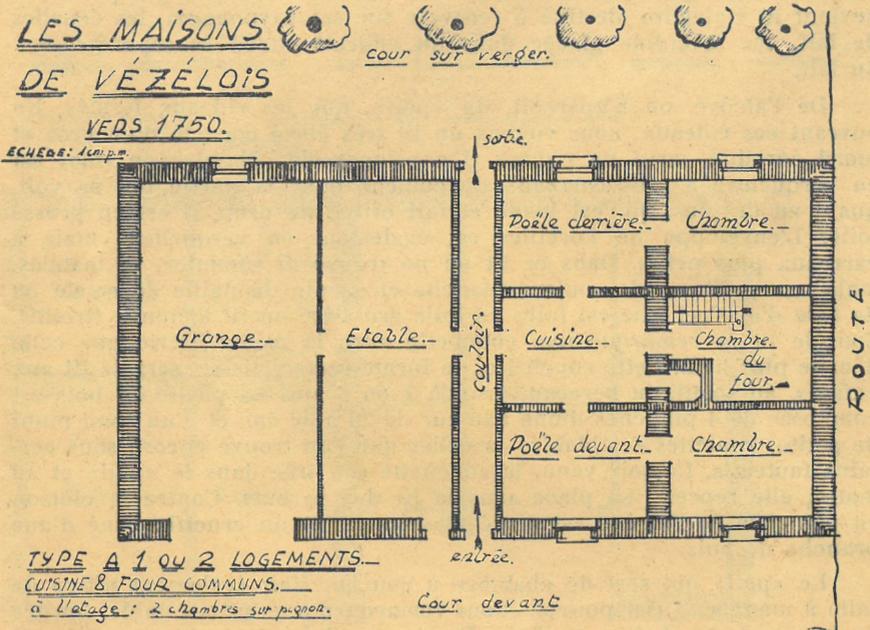
Le «pâil» qui sert de chambre à coucher, fait également office de salle à manger. Aussi pouvons-nous remarquer une grande table, bordée de bancs et de chaises en bois. Dans un coin, un meuble en chêne<sup>3)</sup> attire notre attention. D'aspect lourd, il est composé de deux habuts placés l'un sur l'autre, surmonté d'une corniche. Ses quatre portes sont garnies de ferrures. Sur les côtés de ce meuble, nous trouvons quatre poignées en fer forgé, permettant de soulever chacun des bahuts très lourds. Un rouet avec sa quenouille garnie d'œuvre et un dévidoir complètent cet ameublement.

La décoration de cette pièce, comme tout le mobilier, est modeste. Elle se compose d'une horloge à poids avec cadran de bois peint de couleurs vives. Cette horloge est l'ancêtre de celles dites comtoises. Accrochés aux murs, quelques cadres contenant des gravures religieuses et près de la fenêtre un baromètre à mercure formé d'un long tube de verre fixé sur une large planchette graduée avec indication du temps. Cet instrument de physique, indispensable pour la bonne rentrée des

récoltes, est aussi, à la campagne, un précieux sujet de conversation. Également près de la fenêtre se trouve un «*Messenger boiteux*», calendrier donnant des renseignements agricoles.

Les autres pièces de la maison, à part celle située à côté de la cuisine, qui est la chambre du four, sont des chambres à coucher avec lits, coffres à linge en sapin ou en chêne, ornés parfois de sculptures et garnis de ferrures, chaises et escabeaux en bois.

La chambre du four est occupée presque entièrement par le four à pain. Son mobilier consiste en un grand pétrin ou «*mès*», placé sur un large banc à béquilles, une pelle en bois, des petites corbeilles en paille tressée ou «*vennâtes*». Dans cette pièce, qui sert également de débarras,



on trouve dans un coin quelques fagots, du bois, etc., 2 cuveaux à lessive, une balance en bois. C'est de cette chambre que part l'escalier montant une chaudière en fonte, un tonneau à choucroute. Au mur est suspendue aux pièces sur le pignon et le grenier.

### LES VÊTEMENTS.

Parmi l'ameublement de la chaumière, nous n'avons remarqué aucune armoire. Ces dernières trouvèrent leur place dans les constructions entièrement en pierres. Autrefois, les gens de Vézelois ne possédaient par une garde-robe bien importante. Des habits usagés pour le travail des champs et d'autres meilleurs pour les dimanches et fêtes et les rares déplacements à la ville. Ces vêtements étaient suspendus à des clous

contre les cloisons. Ceux d'hiver étaient en milaine ou droguet avec chaîne de bon fil et trame en laine. Ils étaient solides. Souvent le fils portait les vêtements du père. En été, on employait le « triège » (grosse grisette), teint en gris ou en bleu. Tous ces vêtements étaient confectionnés par des tailleurs et couturières qui coupaient et cousaient dans chaque maison les étoffes, pour la nourriture et quelques sous.

En fait de chaussures, on ne connaissait guère que les sabots, noircis pour la semaine et vernis pour le dimanche.

Comme coiffures, les femmes portaient des câles en velours en hiver et en taffetas pour l'été. Les hommes étaient coiffés de capes semblables aux anciens bonnets de nuit, mais brodées par devant. Plus tard, on vit des casquettes.

### L'ALIMENTATION.

Cette étude sur la vie de nos aïeux serait incomplète, si nous omettions de parler de leur cuisine. Comment mangeait-on au temps où nos grand'mères préparaient leurs repas sur l'âtre?

Au Moyen âge, on trouvait déjà la plupart des légumes consommés de nos jours, variant suivant les saisons <sup>4</sup>).

«Le printemps d'alors donnait comme le nôtre: les épinards, la bette (connue dans notre région sous le nom de gras choux), la laitue, la bourrache; l'oseille; les chicorées, le pissenlit, dont les feuilles, ainsi que celles du pavot et du navet d'hiver, étaient servies en légumes.

L'été apportait les racines de persil, les carottes, les navets doux, les raves, les pois verts en cosses, les haricots verts, le seigle et l'épeautre, dont on mangeait les grains verts en légumes.

A l'automne, on trouvait les choux blancs, les gros navets, les concombres, les citrouilles (et vers la fin du 17<sup>e</sup> siècle, la pomme de terre).

L'hiver complétait cette nomenclature par les légumes secs, tels que pois, vesces, lentilles, fèves, haricots. A cette saison on mondiait l'orge et l'avoine.»

Parmi les légumineuses, nos ancêtres appréciaient la lentille, le pois chiche, les petits pois, les haricots.

Les farinages, cuits au lait, étaient une ressource alimentaire importante pour l'hiver et surtout pour le carême. En outre, on faisait des bouillies de blé, d'avoine, de maïs, au gruau d'orge.

Depuis longtemps déjà, la choucroute était comprise dans le domaine de l'alimentation. Dès le XVI<sup>e</sup> siècle, elle eut comme pendant la conserve de navets ou raves salées. A cette époque, on se servait de pommes en quartiers et de poires séchées au four.

Les menus de nos grand'mères variaient comme de nos jours selon les ressources des saisons, mais au petit déjeuner on mangeait la soupe de légumes, de lait, de farine, d'oignons, etc..

A midi, la soupe était généralement préparée aux pommes de terre, aux légumes, aux choux, etc., et au repas du soir, on mangeait celle qui restait de midi. Le café au lait pour le petit déjeuner ne fut d'un usage

courant que bien après 1870. Le café employé, au début, consistait en racines ou céréales grillées, ou était fait de glands.

Le sucre était présenté en pains et non en morceaux comme de nos jours, c'était du sucre de canne.

Les estomacs des habitants de la campagne sont d'ordinaire exigeants. Autrefois on faisait 5 repas par jour en été et 3 en hiver. Le petit déjeuner se prenait de bon matin vers 5 h.  $\frac{1}{2}$  - 6 h., puis le casse-croûte vers 8 h.  $\frac{1}{2}$ , avec pain et fromage, le dîner à 11 h., puis on «vépralait» vers 4 h. — 19 h. était le moment du souper.

Les plats régionaux les plus courants étaient la choucroute, les raves salées, les floutes, les knoepfels, les naudels, les pommes de terre fricassées. Au dernier repas du soir, après la soupe, on trouvait invariablement des pommes de terre soit rondes (en robe de chambre ou des champs) ou fricassées, accompagnées de salade verte, en été de fromage blanc «sairai» ou de lait caillé. A midi, le retour périodique des mêmes plats était une règle à peu près générale dans notre village, surtout en hiver, où la ménagère était aux prises avec la sécheresse du programme des ressources alimentaires. Dans toutes les familles, le dimanche, on trouvait sur la table: le pot au feu et la choucroute ou raves salées avec porc fumé durant la période d'hiver. Le lundi, la choucroute ou raves salées rechauffées avec pommes de terre. Le vendredi était jour de farinages, etc...

Sur la table, la boisson n'était guère plus variée que les menus. Avant 1750, à l'époque où l'on cultivait la vigne au finage, le vin était sans doute la boisson habituelle, mais par la suite, les gens de Vézelois devinrent sobres et burent de l'eau. Le vin devint très rare, il ne se consommait qu'aux grandes fêtes, ou à l'occasion des noces, baptêmes, de la vente d'une bête de l'étable, etc.

Le pain, autrefois, n'était pas fait de farine blanche comme à présent, mais de «boidje», mélange de blé, seigle, orge épeautre, L'huile employée était généralement celle de noix pour la cuisine, de colza ou navette pour brûler.

Quant à la pâtisserie et aux desserts, ils étaient nombreux et variés. Pour compléter la gamme des beignets, des tartes de toutes sortes, aux grandes fêtes, on confectionnait les «viques» ou brioches qui avec les «rameu» ou cugniot de Noël sont des spécialités de chez nous. Une autre spécialité de notre région, c'est le «roncin». Il était fait de fruits enrobés dans de la pâte et cuit au four en même temps que le pain. Les confitures étaient peu en usage à Vézelois. Elles étaient remplacées par la mélasse qui s'achetait à Belfort et le miel en provenance des ruchers du village, nombreux autrefois.

## LES DIVERTISSEMENTS.

Au sujet des boissons, nous avons vu que nos aïeux étaient des buveurs d'eau, boisson qui, dit-on, rend morose. Nous allons voir à présent comment les gens de Vézelois passaient leur temps en dehors de leurs travaux journaliers. En été, le cultivateur n'a de loisirs que le dimanche après-midi. Autrefois, le divertissement le plus en vogue était le jeu de quilles.

En hiver, nos aïeux passaient les longues soirées à la veillée. Aussitôt après «souper», les voisins ou amis invités arrivaient et s'assemblaient dans la chambre du poêle. Autour de la table, chacun s'installait. Le luminaire consistait en une chandelle composée d'un pied en bois tourné, surmonté d'une boule en verre remplie d'huile de colza. Les femmes qui avaient apporté leurs rouets, se mettaient à filer. Mais le ron-ron ronflant des rouets était bientôt dominé par la voix des hommes, dont la conversation s'animait. Ils parlaient de leurs travaux, de leurs récoltes, du bétail et de leurs projets. Ils racontaient aussi les vieilles légendes du pays ou des histoires de sorciers et de revenants à faire frémir. Les enfants écoutaient tout cela les yeux grands ouverts. Les fiancés, assis sur le «boudje» derrière le poêle, s'entretenaient de choses que se disent généralement les amoureux, ou peut-être de questions bien étrangères à l'amour, car, autrefois, on n'avancait pas vite sur la question fiançailles. A Vézelois, souvent les jeunes gens se fréquentaient durant six ou sept années avant de se décider au mariage.

Quand 10 heures approchaient, les invités se retiraient, car à la campagne, on n'aime pas veiller tard; de bonne heure, dans l'étable, le bétail réclame à manger.

### REPARTITION DES TERRES CULTIVÉES AU FINAGE DE VEZÉLOIS.

La partie cultivée du finage se répartissait entre les terres labourées (champs, chenevières et jardins) et les prés, vergers ou pâturages.

D'après un terrier daté de 1749<sup>5)</sup>, ces terrains comprenaient:

338 journaux de champs;

172 fauchées de prés;

et se répartissaient comme suit:

1° *Biens seigneuriaux*: Maix Berthin:

Champs: 25 journaux 3 quartes  $\frac{1}{2}$  coupot;

Prés: 6 fauchées  $\frac{1}{2}$ .

2° *Biens de la cure*:

Champs: 31 journaux 3 quartes;

Prés: 11 fauchées.

3° *Biens appartenant aux particuliers* (58 propriétaires):

*Champs*:

24 habitants possèdent moins de 5 journaux;

18 » » de 5 à 10 journaux;

12 » » de 10 à 20 journaux;

1 habitant possède 77 journaux;

1 » » 84 journaux.

*Prés. — Proportions*:

45 habitants possèdent moins de 5 fauchées de prés;

9 » » de 5 à 10 fauchées de prés;

1 habitant possède 28 fauchées de prés;

1 » » 32 fauchées de prés.

Les deux propriétaires principaux de Vézelois étaient :

1° Le Sieur Dorin, qui a laissé son nom à la gasse qui va du Coiron à la route départementale. Il possédait 28 fauchées de prés et 84 journaux de champs.

2° La dame Donzé: prés 32 f.; champs 77 j.

La famille Donzé possédait environ le  $\frac{1}{3}$  des terres et  $\frac{1}{4}$  des prés de Vézelois :

	Prés	Champs
a) La dame Donzé	32 f. et	77 j.
b) L'abbé Donzé	5 f. et	25 j.
c) Jean-François Donzé	9 f. et	25 j.

Total: 46 f. et 122 j.

### LE BAN.

Les limites des propriétés étaient officiellement fixées par des éborneurs (art. 44): «Il sera choisi par les communautés des éborneurs assermentés, afin de régler par la voie amiable de l'ébornage les différends. Lorsqu'ils en seront requis, ils se transporteront avec le maire. Pour salaire, le maire aura 20 sols par coin et chaque éborneur 10 et deux sols par chaque borne». On avait accès dans les champs soit par des chemins, soit en passant sur les propriétés voisines, mais ces servitudes devaient entraîner le moins de dommages possible (art. 18): «tous chemins dans les héritages seront maintenus en bon état pour le passage des chariots et afin d'obvier aux dommages, le passage sera toujours pris par le bout des prés, le tout à peine de 13 s. 4 d.». (Art. 21): «Il est défendu à toute personne de passer avec son chariot par les prés à peine de 4 s. par chaque fois et au travers des grains 7 s.».

Les champs étaient ouverts à cause de la vaine pâture. Les jardins, chenevières et vergers devaient être enclos pour éviter l'incursion du bétail. (Art. 10): «Tout particulier sera tenu de boucher son héritage qui aboutira sur le communal dans les temps nécessaires et ne pourra le fermer que d'épines à peine de 3 l.». Ceci s'appliquait surtout au chenevières, les vergers étant d'ordinaire clos de haies vives auxquelles il était interdit de porter atteinte (art. 23, 35-54).

La police rurale était confiée aux bangards ou gardes champêtres, bourgeois désignés à tour de rôle. Le bangard devait remplir ses fonctions durant une année. Il était tenu de garder le ban, de surveiller les grains et fruits, afin qu'ils ne soient pas endommagés par les bestiaux ou autrement. L'élection du bangard était présidée par le bailli. Les bangards étaient obligés à la même surveillance que les gardes-bois (art. 1). On était d'ailleurs sévère pour les maraudeurs (art. 11 et 33).

### MODES DE CULTURES.

L'assolement triennal ne pouvait être interverti et chacun était obligé de s'y conformer. Les grains d'hiver devaient être semés tous dans la même sôle ou pie, ceux d'été dans une autre et la troisième était la pie de repos ou de jachères, destinée à être parcourue par les porcs,

ne pouvait être affectée à aucune culture. Par suite, les sôles en valeur étaient fermées après l'emblavure et l'on n'y pouvait plus travailler jusqu'à la moisson dont l'époque était fixée. La moisson faite, ces sôles étaient à leur tour livrées au parcours du gros bétail d'abord, puis des porcs et des moutons, ce qui rendait impossible toute seconde culture, ainsi que l'établissement des prairies artificielles, afin d'obtenir une production plus grande de fourrage. Avant la révolution, le curé Gérard à Suarce<sup>6</sup>) s'élevait contre les préjugés de ses paroissiens. A propos de l'usage qui consistait à laisser reposer les terres, il répondait: «Les jardins sont continuellement remués et produisent toujours».

Dans son mémoire de 1701, l'intendant De la Houssaye<sup>7</sup>) disait en parlant des gens de notre région: «Le seul défaut qu'on leur reproche est un attachement excessif à leurs traditions. La nouveauté les trouble et ils sont grands amateurs de leur anciens usages bons ou mauvais».

### PATURAGE.

Pour empêcher les dommages que pouvaient causer les bestiaux, le statut de Vézelois disait (art. 13): «Les propriétaires des bestiaux trouvés à causer du dommage dans les prés, graines et autres lieux défendus, seront gagés d'un sol par chaque pièce de bétail, sans préjudice d'en devoir au propriétaire du fonds». (Art. 14): «Chaque pièce de bétail sera gagée, dans les bans, d'un sol et dans les planches et raigies entre les grains, avant la St-Jean (6 mai) de 7 s. et après la St-Jean de 4 s.».

Mais aussitôt après l'enlèvement des regains, le bétail les parcourait sans distinction jusqu'à l'entrée de l'hiver, même celles closes de haies ou de fossés. (Art. 50): «Tout particulier faisant pâturer ses bestiaux dans les champs et prés avant la levée des grains et regains en sera pour 2 sols par pièce de bétail». Toutefois, à Vézelois (art. 56): «Les endroits appelés les bans ne seront pâturés que par des bestiaux d'attelage à peine du double de la gageale ordinaire». La partie la meilleure, était donc réservée exclusivement pour le pâturage des bêtes d'attelage pendant les semailles d'automne. Les porcs (art. 16): «Tous cochons, ½ heure après le retour de la pâture, trouvés sur le terrain communal, le propriétaire sera gagé de 4 s.». Quant à la glandée (art. 12): «Toute personne surprise à ramasser des glands sur les fonds communaux sera pour 4 livres par chaque fois». Les oies aussi pouvaient causer des dommages, elles étaient alors gagées d'un sol par pièce. L'art. 30 des statuts dit entre autre, que «chaque bourgeois ne pourra garder que 10 oies, le surplus devant être confisqué pour la communauté».

### ELEVAGE.

Les reproducteurs étaient fournis par le juré. (art. 7): «Le Juré de chaque communauté sera tenu de fournir un taureau aux frais de la communauté et le verra se fournira à tour de rôle par chaque bourgeois à peine contre le défaillant d'en être fourni à ses dépens».

Autrefois, l'élevage était beaucoup plus important qu'aujourd'hui. En plus du gros bétail qui servait à l'attelage, on élevait beaucoup de veaux qui consommaient le lait, car le lait ne se vendait pas comme à

présent. Le porc était le quadrupède le plus répandu dans notre région comme dans toute l'Alsace. Les oies, les poules et les moutons complétaient l'élevage qui se pratiquait à Vézelois.

## LES FOIRES.

Le bétail se vendait à la foire. Les plus importantes du Sundgau étaient celles de Belfort et de Cernay, où les plus belles bêtes de la province étaient enlevées rapidement par les amateurs du pays et par ceux qui venaient de Lorraine, de Bourgogne et de Franche-Comté<sup>8)</sup>.

A côté du trafic du gros bétail, il se faisait le commerce des volailles: les oies grasses, les poules et les canards étaient apportés en grand nombre aux marchés de Belfort.

## LES CULTURES.

### Céréales et légumes.

Autrefois, comme de nos jours, on semait: le blé, l'orge, le seigle, l'avoine. De plus, on cultivait l'épeautre. Cette céréale était une sorte de blé qui était alors très commune dans notre région. L'épi était plat, avec des grains des deux côtés de la tige. Comme l'orge, il possédait une barbe. Le grain était petit, de couleur brun foncé. On en distinguait 2 espèces: l'une simple et une autre à 2 grains dans chaque glume. Le pain d'épeautre était nourrissant, mais difficile à digérer.

On cultivait aussi les fèves, les vesces, les pois, les lentilles, le maïs ou blé de Turquie; les navettes, le lin et le chanvre. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, on créa les prairies artificielles et l'on sema le trèfle, le sainfoin et la luzerne.

Quant au chou, sa culture était très répandue. Consommé au naturel ou en choucroute, c'était un plat de résistance. Déjà à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, le médecin Maugue<sup>9)</sup> écrivait en parlant de notre région: «Ces gros choux hachés font les délices de la table et la principale nourriture des naturels du pays».

### La culture du chanvre

fut abandonnée vers 1890. Autrefois, elle était importante, car, au village, elle alimentait environ 10 métiers à tisser. Le chanvre se cultivait sur près de 2 hectares dans la partie du finage la plus fertile: les chènevières (en patois outche ou outchatte). Les semis se faisaient du 10 au 15 mai, quand le pigeon ramier commençait à roucouler. Les chènevières situées à proximité des habitations devaient être gardées, car les volailles sont très friandes de chénevis. Cette tâche était réservée aux enfants jusqu'au moment où les pousses atteignaient 8 ou 10 cm. de hauteur. La récolte se faisait en 2 fois: le chanvre femelle en juillet et le mâle fin août. Le chanvre femelle se reconnaissait à sa tige fine sans graine. Au contraire, le mâle était garni de chénevis et plus fort que le premier. Le chanvre récolté et égrené était mis à rouir. Pour cela on l'étalait à la rosée, afin qu'il se macère et que la tige se corrompe. Puis on broyait les tuyaux à la «ribe» du moulin de Danjoutin. En hiver,

durant les veillées, les femmes filaient ce chanvre nettoyé de ses chenevottes et passé au peigne en fer ou seran.

### La pomme de terre

a fait son apparition dans le Sundgau dès le XVI<sup>e</sup> siècle, mais au début on la regardait comme une curiosité et passait «pour un fruit vil et grossier plus propre à la nourriture des animaux qu'à l'alimentation des hommes». Elle ne fut vraiment cultivée dans notre région que vers la fin du XVII<sup>e</sup> siècle et son usage ne se généralisa qu'au siècle suivant, époque à laquelle elle devint passible de la dîme. En 1742, la Seigneurie réclama, d'une manière générale, la dîme de tous les grains et légumes, y compris la pomme de terre.

### La viticulture.

A Vézelois, autrefois, on pratiquait la viticulture. Si la vigne a disparu de notre région, ce n'est pas dû à un changement de climat, car les hivers d'alors étaient tout aussi rigoureux qu'à présent<sup>10</sup>), mais par suite de la construction et du meilleur entretien des routes, comme aussi de leur plus grande sécurité, l'on put se procurer plus facilement les vins des régions lointaines. La culture de la vigne dans notre commune, paraît être très ancienne. Au début du XVII<sup>e</sup> siècle, l'Intendant La Grange<sup>11</sup>), dans un mémoire, disait: «Les vins du cru de la Haute-Alsace sont très bons. Ils ont la propriété de se conserver autant qu'on veut et augmentent toujours en bonté jusqu'à 12 ou 15 ans». Nous pourrions donc en conclure que les vins de notre terroir étaient bons, mais il est probable que La Grange a dû déguster des crus renommés de la région de Colmar et non des vins du Territoire, qu'il aurait jugés tout autrement. A présent, le raisin à bonne exposition, arrive rarement à maturité; autrefois, même en supposant des étés chauds, en pleine campagne, il ne devait pas mûrir davantage. Par conséquent, le vin du ban de Vézelois, croyons-nous, n'était que du verjus ou de la piquette, que l'on consommait dans la région faute d'autre vin de meilleure qualité.

Il devait être comparable à celui d'Oltingue (Haut-Rhin), dont vous connaissez peut-être la légende qui se raconte en Alsace.

— Un jour, le Seigneur promit au diable de le libérer de l'enfer s'il consentait à boire seulement un verre de vin d'Oltingue. Satan, joyeux, accepta la proposition, mais malgré tous ses efforts il ne put arriver au fond du verre, déclarant qu'il aimait encore mieux rester en enfer.

Au finage de Vézelois, il existe encore un lieu-dit: «Les champs la Vigne».

René BERMON.

## NOTES

- 1) Arch. Communales de Vézelais.
- 2) Pour conserver les légumes, on les enterrait dans des silos.
- 3) Tous les autres meubles cités sont en sapin.
- 4) Ch. GERARD: «*L'ancienne Alsace à table*».
- 5) Arch. Communales de Vézelais.
- 6) E. CHARPIAT: «*Bull. Em.*» n° 53, 1939.
- 7) Ch. HOFFMANN: «*L'Alsace au XVIII<sup>e</sup> siècle*», T. I, page 97.
- 8) Le détail de notre région était recherché pour la qualité de sa chair.
- 9) REUSS: *L'Alsace au XVII<sup>e</sup> siècle*, p. 546.
- 10) REUSS, p. 553: Notre région était considérée comme «la Sibérie de l'Alsace».
- 11) REUSS, p. 554.

