

LE MOULIN DES AULNES

Le moulin des Aulnes se trouvait en contre-bas du centre du Hameau, à proximité de la Meurthe, sur le chemin menant du Mazeville à Clairegoutte.

Il existait déjà avant la Révolution. Avant 1870 et peut-être encore quelques années après, il était exploité par une famille d'anabaptistes, probablement originaire du Ban de la Roche. Avant 1914 il n'était plus en activité, mais on y faisait encore des battages. Il était alors habité par une famille Saint-Dizier des Chaufours. Détruit par incendie vers 1925, ses ruines subsistèrent jusqu'en 1937. Le jardin y attenant, entre le chemin et le canal, était exploité par des gens du voisinage ; quant aux ruines, elles avaient été utilisées comme dépôt d'ordures.

En 1937, un entrepreneur en maçonnerie de Plainfaing acheta l'emplacement et y installa la scierie existante encore actuellement.

L'ancien moulin était actionné par une roue d'eau alimentée par un canal prenant l'eau de la Meurthe en amont, avant le vannage assurant l'alimentation de la "mère roye" irriguant les prés de Bazure. Après avoir actionné la roue d'eau, l'eau retournait à la Meurthe en aval par le canal prolongé jusqu'à la rivière.

Pour obtenir la force motrice nécessaire à la scierie, l'entrepreneur n'eut pas recours à la roue d'eau, mais à une turbine, ce qui nécessita la construction d'une conduite forcée. Celle-ci fut posée dans le lit du canal qui fut ainsi comblé. Pour régulariser le débit une prise d'eau fut installée en amont dans un réservoir en béton. Mais cette installation ne donna pas satisfaction et bientôt, la force hydraulique fut abandonnée au profit de l'énergie électrique.

Le moulin des Aulnes fut certainement le plus important des quatre moulins ayant jadis existé à Fraize -à Scarupt, à la Costelle, et au Mazeville. Ces derniers étaient de petits moulins installés sur des ruisseaux, comme il en existait beaucoup dans les temps anciens. Leurs meules étaient de taille réduite et souvent ils n'avaient pas de bluterie.

La farine de seigle ne se conservant pas bien, on faisait moudre le seigle par petites quantités transportées à la hotte. Joseph Valentin a encore connu le petit moulin du Mazeville, disparu à la fin du siècle dernier.

Le moulin des Aulnes était un moulin assez perfectionné, puisque Joseph Valentin nous apprend qu'il disposait de trois meules : une pour le seigle, une pour le froment, et une troisième pour broyer les pommes, les graines oléagineuses, ainsi que les tiges de chanvre et de lin dont les fibres alimentaient une industrie textile familiale encore assez largement pratiquée à la fin du 19^{ème} siècle.

H. LALEVÉE.

LE MOULIN DES AULNES

Quand j'étais bambin, j'aimais aller au moulin des Aulnes, voir dans la chambre de force les roues en fonte dentées de bois, qui s'engrenaient, d'abord pour actionner les deux paires de meules, l'une pour moudre le seigle, qui tournait jour et nuit, l'autre pour le froment. Il y avait à l'étage, près des meules, deux chambres de farine. Au milieu de la chambre était une ouverture permettant d'envoyer au rez de chaussée la farine, qui glissait dans une cuve sans fond que l'on entourait d'un sac.

J'aimais voir le meunier, un sac à l'épaule, le vider de son contenu dans l'encaissement du blutoir, qui, dans une échancrure, s'agitait de droite à gauche, laissant couler la grêle de grains dans le cylindre du milieu de la meule supérieure. Celle-ci tournait, écrasait le grain, et les rainures de la pierre conduisaient farine et son vers l'extérieur du mécanisme, puis dans un coffrage de la chambre à farine. Au milieu de cette chambre, un orifice de 30cm environ permettait de pousser la mouture dans une trémie.

La farine passait à travers la toile, le son restait seul et, par le milieu du cylindre, en sortait pour être mis dans un sac.

Dans le plancher du moulin, il existait deux trappes, l'une pour la farine de seigle, que l'on appelle « nâtre férine », l'autre pour la farine de froment, appelée « biantche férine ». Le son était recueilli à l'extrémité du cylindre blutoir.

Il existait bien au Mazeville un petit moulin, mais il suffisait à peine à moudre le seigle des gens de la Beurée. Les hommes venaient, la hotte au dos, faire moudre le grain sur l'ordre de leur femme, car s'ils descendaient jusqu'au moulin des Aulnes, ils passaient devant le café Joliez et la tentation était irrésistible...! Ils trouvaient toujours un copain pour boire un « bigré » = 1/3 de litre, qui coûtait 7 sous.

Nous allions aussi au moulin pour y écraser la filasse de chanvre, que l'on appelait le « mâle », et qui, en réalité était la femelle, dont les tiges étaient plus fortes et la filasse plus adhérente. Le passage sous la meule de cette filasse l'assouplissait, la divisait, la rendait propre à être filée.

Les années de pommes, mes grand'tantes de la 'Beurrée avaient sur un haut talus une rangée de pommiers sauvages dont les fruits très astringents n'étaient pas comestibles ; nous allions les récolter et on les écrasait et le marc était pressé.

Le jus, placé dans un tonneau tournait au vinaigre que l'on partageait en famille. Ce marc pressé, rapporté à la maison, placé dans une cuve avec quelques kilos de sucre donnait un hectolitre et demi de petit cidre que l'on buvait avec gourmandise.

À propos des moulins :

Certains historiens ont parlé de moulins saisonniers.

J. Valentin met en doute leur existence pour la raison suivante :

« La farine de seigle ensachée ne se conserve pas plus de trois semaines ; elle fermente et devient aigre. Elle n'était plus bonne qu'à donner aux porcs, mélangée en faible quantité à la provende.

Chez nous, au Mazeville, le pain se cuisait une semaine chez nous, la semaine suivante chez ma grand-mère. Ainsi nous n'avions pas de pain moisi comme chez ceux – c'était le plus grand nombre –, oui ne cuisaient que tous les quinze jours.

Il n'y avait au début que de petits moulins actionnés par l'eau d'une rigole, et non d'un vannage avec chute d'eau. Celle-ci s'écoulait par dessus le sommet de la roue, dans des récipients formée de la cloison de la roue et d'une planche formant un angle aigu. Si la chute était trop faible, les godets étaient à (?) de la roue.

Le petit moulin du Mazeville avait des meules de 60 cm de diamètre seulement.

J'ai encore connu des gens qui incorporaient à la pâte à pain de seigle de la purée de pommes de terre. Ce pain était mangeable mais lourd à l'estomac.

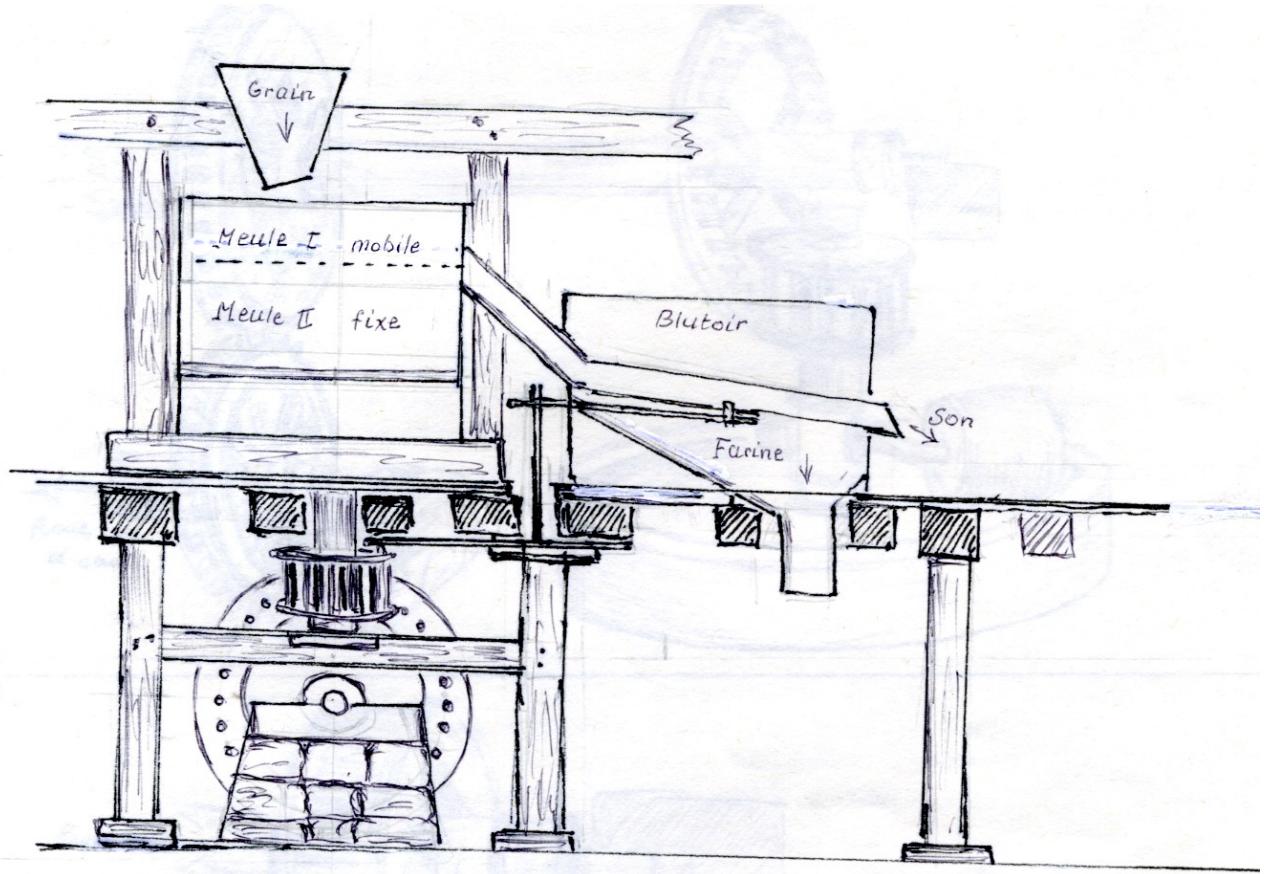
Meilleure que la pomme de terre, la farine d'orge, mélangée à celle de seigle, donnait un pain moins compact et plus blanc. »

- :- :- :- :- :- :- :- :-

Le Lin et le Chanvre :

" Quand mon frère, mon aîné eut atteint l'âge de 10 ans, apte à tous les travaux des champs, ma mère fit monter le vieux métier à tisser, et ma sœur âgée de 10 ans dut filer le lin et le chanvre au cours des longues soirées d'hiver. Moi, en rentrant de l'école maternelle, on me faisait souper et j'allais au lit.

Tous les ans nous plantions un grand carré de choux à choucroute. Les rangées étaient écartées de 60 cm et une rigole séparait chaque rang. Les choux repris, on vidait dans cette rigole du purin additionné de bouse de vache. Le printemps suivant, le terrain ainsi enrichi, était apte à recevoir les semis de lin et de chanvre. C'était ma mère qui s'en chargeait. Pour moi, une trompette à la bouche, j'étais chargé de chasser tous les petits oiseaux du voisinage que l'odeur du chanvre attirait. Le semis levé, ma mère et ma sœur à genoux sur une planche large et courte retiraient du sol toutes les plantes étrangères dont la graine avait levé. "



Ancien Moulin à Céréales avec Bluterie.

Autrefois de nombreux petits moulins n'avaient pas de blutoir.

H. L.

Anciens Moulins à Huile - servaient aussi à broyer les pommes, le Lin et le chanvre.

Système Moteur : Roue d'eau - engrenages en bois

Meules de pierre, parfois doubles

