

# *Visite guidée*

## *du musée du vin et du patrimoine de la ville de Zell*



## *Bienvenue*

Sur son chemin vers le Reichstag (la diète) à Trèves l'empereur Maximilian I. a fait une halte ici à Zell le 07.03.1512.



La grande tapisserie (réalisée en 1956 au château fort d'Arras) met en scène la réception par le comité d'accueil municipal.

De gauche à droite vous voyez les armoiries impériales à double tête, les comtes et princes qui composent l'escorte à cheval, l'empereur à cheval, un navire chargé d'un tonneau (une indication que l'empereur a préféré la route fluviale plus sûre et qu'il a reçu du prince électeur un fût de vin de Zell en cadeau) ; le blason de Zell sur Moselle, le comité d'accueil municipal ; la « Tour Ronde » (ancienne poudrière dans les remparts) et le « Chat noir de Zell ».



Les répliques des **chevaliers en armures** symbolisent les temps forts de la ville à la fin du Moyen Age. Autrefois, l'ouverture des fêtes du vin de Zell étaient données par des tirs des deux vieux **canons**.



Les panneaux photos documentent en images l'histoire de Zell et des événements marquants de la ville.

La vue de la ville (par Merian) sur le pilier à côté de l'ascenseur montre **la ville de Zell en l'an 1646** avec les fortifications, les tours de guet, les églises et le château de Zell.



Dans la **vitrine face à l'entrée** donnant sur centre du musée se trouvent des pièces de souvenirs et des pièces uniques de Zell et d'associations de Zell.

## L'époque des Romains et des Celtes



Lors de fouilles en 1987 à Zell des thermes romains assez importants furent découverts. Pour la reconstruction du **chauffage par hypocauste** on a utilisé en partie les pierres originales des thermes.

Le fonctionnement est facile à comprendre : le sol et les murs sont couverts de pierres. La circulation de l'air chaud permet de chauffer les pierres du sol (chauffage par le sol) et en montant les murs .Un système coulissant règle le dosage de la chaleur pour que le bain soit brûlant, chaud ou froid.



Les objets exposés dans les vitrines sont les témoins de la fondation de Zell par les Romains (70 après JC). Les **serpettes en fer** trouvées à Zell prouvent que les Romains ont apporté et cultivé la vigne au bord de la Moselle.

Zell était géographiquement bien située, sur une voie de communication entre la Basse Germanie (Pays-Bas, Belgique), l'Eifel, le Hunsrück et des grandes villes romaines au sud. Les vestiges d'un conduit d'eau en bois, des tuiles romaines, des fers à cheval, et des instruments de mesure témoignent d'une activité vivante au temps des Romains à Zell dont le nom « CELLA » indique qu'elle était un poste d'approvisionnement important de la rive gauche du Rhein.



La **vitrine à gauche de la 1<sup>ère</sup> fenêtre** documente le passé de Zell au néolithique (l'âge de pierre polie) par la découverte d'outils en pierre à Kaimt. Cela confirme l'existence du village vers 2000 ans avant J.C. Les noms des villages « Kaimt » et « Merl » sont aussi d'usage linguistique celte. Vers 500 av. J.C. le peuple des « Trévires » s'établit sur les rives de la Moselle.



La 3<sup>ème</sup> vitrine montre des ustensiles dont on a besoin dans la cave ou dans le laboratoire. Le **glucomètre** mesure le degré du moût, c'est-à-dire la part du sucre dilué dans le jus du raisin.

Le soufflet en cuir était utilisé à l'époque où la pompe aspirante n'existait pas encore (vers 1900). Il produisait la pression nécessaire dans la barrique afin que le liquide se mette en mouvement. La pompe à soufre et les **copeaux de soufre** étaient utilisés pour la conservation du vin et le nettoyage et la désinfection des barriques.



**Du côté de la fenêtre** de cette salle se trouvent des outils et des machines pour le travail en cave, certains sont encore utilisés aujourd'hui par les viticulteurs.

L'ordre des outils et des machines présentés retrace le chemin parcouru du raisin vendangé jusqu'au produit final (la bouteille de vin).



Après la récolte, le raisin est broyé dans le **fouloir-égrappoir**, se retrouve ensuite dans le **pressoir** afin d'être pressé. Le jus de raisin fermente dans les barriques pour devenir du vin. Dans ce processus le sucre se transforme en alcool. Le jus de raisin en fermentation est aussi appelé « blanc de plume » (*la bernache ou vin bourru selon la région*) Le taux d'alcool dans le vin augmente avec la durée de fermentation, il devient plus sec. Quand la fermentation est terminée la levure se dépose au fond de la barrique et le vin se clarifie. Avant d'être mis en bouteille le vin est filtré afin de retenir levures et autres substances qui pourraient altérer son goût. Mis en bouteille il est aussitôt bouché.



La bannière longue de 19.50 m représente le cortège de l'ancienne chorale « Cäcilia » de l'année 1950.



Dans la **vitrine sous l'escalier** vous trouvez des outils utilisés dans la vigne. Les « **Speller** » en bois sont des outils pour fendre l'osier. Les échelas en chênes étaient taillés en pointe avec une hache et enfoncé dans le sol avec le côté plat de la hache. Ce sont les enfants qui apportaient souvent le repas de midi dans le « **Ramitsche** » (marmite) dans la vigne parce que les viticulteurs ne s'arrêtaient jamais et travaillaient jusqu'à la tombée de la nuit. Grâce à leurs « **Pinneschooh** » (chaussures cloutées) les vigneronns trouvaient appui sur les pentes abruptes. Des « **Gamaschen** » (jambières en cuir) protégeaient les jambes et pantalons des éboulis de pierres.



Sur le côté de cette salle, vous pouvez voir les outils pour le travail labourieux de la vigne.

La hotte, le « **Bäschhoff** » (celle représentée ici est ancienne ; elle est recouverte de poisse) sert au transport du raisin pendant les vendanges. Les porteurs transportaient environ 50 kg de raisin dans leur hotte. Autres travaux durs étaient la fertilisation avec du fumier, qu'il fallait monter sur les pentes abruptes avec des **bards à fumier**, la remontée les pierres après des éboulis dus à de fortes pluies à l'aide de **bards à pierres**, le traitement des ceps contre les maladies et les parasites.



Pour chaque tâche il y avait une hache (**Koorscht**) spécifique de taille et de forme différente.

Les photos au mur montrent des familles vigneronnes au travail.

**05**

## le Chat Noir de Zell

La salle de la tour est dédiée à notre  
« **Chat Noir de Zell** »



Vous pouvez lire l'histoire de l'origine de l'appellation du vin « le Chat Noir de Zell » en 1863 sur le panneau à droite de la fenêtre côté Moselle.

Si vous regardez par la fenêtre, vous remarquerez sur la petite place la fontaine du « Chat Noir », un hommage à cet évènement qui a fait la renommée mondiale de notre vin et de la ville de Zell.

Certains villages viticoles ont essayé d'utiliser cette appellation contrôlée qui promettait des bénéfices substantiels comme par exemple « la Chatte Blanche de Reil », « le Chat Noir de Trarbach » ou « la Souris Blanche de Zell » mais ils ont été déboutés par le tribunal.



Nombreux documents de jugements et de multiples efforts de publicité de la ville pour commercialiser le vin « Chat Noir de Zell » sont exposés dans la vitrine.

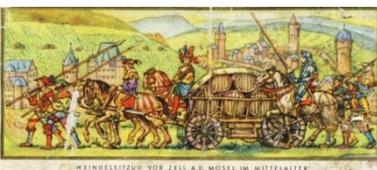
Nos reines et princesses de vin sont la fierté de notre ville. Dans de nombreux spectacles et de discours elles représentent notre ville, notre vin et notre « Chat Noir ».

La gravure sur pierre datant du Haut Moyen-Age trouvée à Kaimt est la plus ancienne représentation d'un vigneron mosellan.

**06**

## Dans le passage vers la tonnellerie

Sur les étiquettes de vin des années 1950 sont représentés des motifs médiévaux de Zell.



Des photos anciennes montrent les coteaux de Zell et différents **endroits historiques de la ville**.



Le dernier **tonnelier** de Zell ferma son atelier en 1959 et tout l'équipement et l'outillage furent donnés en prêt permanent à la ville. Les pièces exposées montrent un artisanat qui était autrefois très répandu dans tous les villages viticoles. Tous les viticulteurs faisaient leur vin dans des barriques en bois et le vendaient en fût.

La plupart du temps c'était le tonnelier lui-même qui confectionnait ses propres outils. Ils sont **exposés côté mur**. Les pièces en fer utilisées pour les outils et les fûts étaient fournies par le forgeron.



Côté fenêtre vous voyez la fabrication d'une barrique : à l'aide de cercles de positionnement **les douves** (planches de chênes traitées) sont assemblées en fût. Deux cercles de positionnement sont fixés à 4 douves se faisant face. Le cercle tendeur est coincé dans le ventre du futur tonneau et donne la « ligne de ventre ». Les autres douves sont placées. Au dessus d'un feu et de la vapeur les douves prennent une forme incurvée et sont resserrées par le vérin à fût.

Avec le « **Gargelkamm** », une sorte de fraise mécanique, on réalise une rainure, la « Gargel », dans laquelle le fond du fût préfabriqué est inséré.



Les « **Schröter** » étaient des hommes qui « tiraient » les fûts des caves pour les transporter sur des chariots, des bateaux ou des trains. Ce métier a disparu avec l'invention de la pompe. Les « Schröter » assuraient également la livraison des fûts chez les clients. **La photo à droite des fenêtres montre des « Schröter »** au travail devant le château de Zell.

## Le 2<sup>ème</sup> niveau du musée



L'escalier vous mène au 2<sup>ème</sup> étage du musée.



Un modèle de l'ancienne école kaimter est à l'égard de la paroi escalier.

08

### Fondeur d'étain et coutelier

La **vitrine** à droite montre des produits des fondeurs d'étain, des forgerons et des couteliers.



La **grille en fer forgé** a été assemblée vers 1550 en utilisant la plus ancienne technique de soudage, le soudage au feu, elle provient de la fenêtre de la tour du château de Zell.



Autrefois, les soudeurs d'étain battaient les campagnes avec leur outillage et réparaient les ustensiles des gens sur place. Deux soudeurs d'étain s'étaient établis à Zell. Ce qui était assez inhabituel, c'est qu'ils estampillaient leurs produits, à voir sur le fond de cette bouillotte du 19<sup>ème</sup> siècle « G. Boretti, Zell A/D Mosel ».



La **coutellerie** « Schneck » était établie à Zell de 1845 à 1965. Les premiers **sécateurs pour le travail de la vigne** avaient des ressorts à lames, plus tard ils étaient équipés de ressorts amortisseurs. Dans la vitrine on trouve également un « couteau à jus » de la société Schneck. Les couteaux sont extrêmement tranchants et sont utilisés pour couper la laitue vireuse. Le liquide laiteux de la plante servait à fabriquer un médicament antalgique ayant des propriétés proche de l'opium. Vers 1847 la laitue vireuse était cultivée sur de grandes surfaces dans la vallée de la Moselle.

Le « livre d'honneur de notre commune (1914 – 1918) » vient du hameau Merl.

## la production de cigares



De 1850 jusqu'en 1957 à Zell il y avait en tout 16 usines de roulage de cigares. Le tabac provenait des environs de Wittlich et du Palatinat, mais pour la cape du cigare, son enveloppe extérieure, les feuilles d'une excellente qualité étaient importées du Brésil et de Cuba. (voir : la petite ville de cigares Zell sur Moselle de Gerd Bayer)

L'exposition sur ce thème débute avec **une machine à battre les sacs de jute** (pour le nettoyage des sacs servant au transport du tabac). La **boîte à poudre** était utilisée pour rendre l'enveloppe du cigare parfaitement régulier. Le four (**Darre**), servait à sécher les feuilles de tabac humides.



La vitrine montre de vieux ustensiles tels machines à couper le tabac, des presses à cigares, des petites douilles pour fixer la tête de cigare à l'aide de colle végétale, (par exemple de l'amidon de maïs) et des matrices d'impression pour étiqueter les boîtes à cigares.



La photo de Wilhelm Terwai « **dans l'usine à cigares Fetzen** » (Wittlich 1936) montre les étapes de travail typiques : Les cigares sont assemblés, mis dans des presses en bois pour leur donner leur forme définitive, enveloppés par le rouleur avec une feuille précieuse, la robe et triés par couleur.



La table à enrouler, la table de roulage et les presses à cigares sont des pièces originales d'époque.

Les vitrines suivantes montrent du matériel d'emballage ancien, des pipes en terre et en bois précieux, tabatières et d'autres accessoires pour fumeurs.



Pour compléter ce sujet, vous pouvez voir la « **galerie des ancêtres des fabricants de tabac de Zell** » et une collection de cigarettes (dans la vitrine de table)

Vous y trouverez des expositions de l'artisanat ancien comme par exemple la fabrication de cordages, le traitement du chanvre et la production de cigares. Sur le mur de face vous remarquerez une presse à vérin, une ponceuse et trois câdres avec étiquettes de boîtes à cigares réalisées par des entreprises de Zell.

**10**

## Galerie



Oeuvres des artistes régionaux sont dans cet espace.

Le vieux portail de l'Hôtel de ville datant de 1887 a été intégré au musée après sa rénovation.

**11**

## la corderie



Le chemin de ronde vous conduit ensuite aux machines et outils élémentaires de la corderie Kaspar Schleyer.

Cet artisanat riche de tradition est devenu superflu par la production industrielle des cordages dans les usines, par exemple à Alf sur Moselle.

**12**

## Les drapeaux



Près de l'ascenseur vous voyez de vieux drapeaux de quelques associations :

- de la chorale d'hommes « Cäcilia » 1880
- de l'amicale des anciens prisonniers de guerre 1922
- des Sapeurs-Pompiers
- de l'Office du Tourisme et du Patrimoine
- de l'association des Mosellans *Essen* 1926

**13**

## Le traitement du lin et du chanvre



La culture du lin et sa transformation étaient essentielles pour la paysannerie afin d'être en autosuffisance pour ce textile. Notre exposition montre les outils les plus importants pour tirer de la plante un fil pour faire de la toile de lin ou des cordages.

Ces travaux fastidieux sont documentés sur les photos au mur.

14

## à la mémoire de la communauté juive de Zell



Sur le montant droit de la porte qui conduit à la salle de l'histoire de l'ancienne communauté juive de Zell se trouve une « **Mezouzah** ».

Un tel boîtier est fixé sur le linteau de toutes les maisons juives et tous les croyants l'effleurent en entrant.

***Shalom, chers visiteurs !***

Les **planches de texte** de la salle dans la tour racontent l'histoire et le destin de la communauté juive de Zell qui regroupait les villages de Pünderich, Briedel, Zell, Merl, Bullay, Alf et Bad Bertrich. A droite des fenêtres vous trouvez une planche de texte décrivant la **semaine de rencontres** qui fut organisée en 1995 avec les survivants de la Shoah de la communauté juive de Zell. Sur les panneaux pliants se trouvent les dates, photos, documents, arbres généalogiques et lettres des familles juives qui constituent le cœur des collections de cette salle.



La **plaque commémorative** en chêne a été réalisée par des collégiens de Zell. Les noms des 34 victimes de l'holocauste de la communauté juive de Zell y sont gravés.

**Dans les vitrines** se trouvent des objets du culte de la communauté juive. La bible hébraïque de la synagogue de Zell date de 1896.

La fabrication des aliments cashers était strictement surveillée.

**N'hésitez pas à nous laisser vos impressions sur ce livre d'or !**      **Merci**

15

## Le mouvement d'horlogerie de l'horloge de la mairie



L'escalier en colimaçon de la salle de la tour vous emmène au mouvement d'horlogerie restauré de la vieille horloge de l'Hôtel de ville datant de l'an 1872.

# Merci pour l'intérêt porté à notre Musée du vin et du patrimoine de Zell



Nous espérons que cette exposition a ravivé en vous des souvenirs d'un temps depuis longtemps oublié et que les jeunes visiteurs ont pu se faire une idée de la pénibilité des travaux d'antan sans les moyens techniques d'aujourd'hui.

**Toute connaissance est souvenance**

Thomas Hobbes

Bibliographie :

Quelques passages du texte sont extraits du guide du musée de Gerd Bayer et Peter Mesenich.

(2015)