

## UN BOUILLEUR DE CRU DE L'ALSACE BOSSUE «E SCHNAPSBRENNER VUM GRUMME»

FREDDY SARG

Le citadin qui rend visite aux membres de sa famille habitant la campagne alsacienne, au bout d'une demi-heure d'entretien se fait proposer un rafraîchissement («Was kann mer eich anbiede ?» «Was trinksch denn ?»). Parmi les boissons offertes figurent en bonne place, pour les femmes, la liqueur faite maison et, pour les hommes, le «schnaps» fait maison. Il est d'usage de porter son choix sur ces eaux de vie. Leur préférer un whisky ou un Martini blanc, c'est affirmer, sans paroles, qu'on est un citadin coupé de ses racines rurales, totalement intégré au mode de vie de la ville, et préférant l'artificiel au naturel.

Si donc on a choisi la «goutte faite maison», le maître de céans se lève pour chercher deux ou trois bouteilles d'alcool blanc dans un endroit reculé, tandis que sa femme apporte un plateau avec de petits verres et une liqueur faite à partir d'un alcool blanc. Généralement cette liqueur est réservée aux femmes. «Maintenant nous allons goûter cela !» («Jetz geh mer dies versueche»). Et alors commence un rite immuable. Il faut goûter deux ou trois sortes d'eau de vie. On débute avec une «Quetsche» de l'an dernier, on continue avec un «Kirsch» de la même année et on finit, en beauté, avec un «Beeretraver» (marc de poires). On a l'impression que le premier verre est là comme pour rendre au pauvre citadin le goût du produit naturel, en quelque sorte pour décaper dans sa gorge les miasmes accumulés par l'air de la ville. Le deuxième verre doit montrer qu'il existe différentes qualités d'eau de vie, tandis que le troisième verre, le meilleur, doit manifester tout le savoir-faire du maître de céans et faire apparaître qu'il peut rivaliser avec les meilleurs distillateurs – que dis-je ! – les surpasser.

Entre temps s'est engagée une discussion sur les mérites respectifs des différentes eaux de vie, sur l'influence de la terre, du soleil et de la pluie, sur l'injustice que constitue la lente suppression du droit de distiller sans taxes, sur l'inefficacité des parlementaires qui ne peuvent pas ou qui ne veulent pas abolir cette suppression, sur le «schnaps» qui est un produit naturel, sans danger pour ceux qui en boivent, sur le fait que l'alcoolisme vient des autres (comprenez les non-Alsaciens) qui boivent n'importe quoi, et sur les grands distillateurs qui veulent écraser les petits.

Voulant connaître un peu plus ces problèmes, en juillet 1978 nous avons eu un long entretien avec un vieil agriculteur d'Ottwiller.

Ce village situé dans l'Alsace Bossue, connue pour ses collines couvertes d'arbres fruitiers, se trouve entre Saverne et Sarre-Union.

### Le droit de distiller 20 litres d'eau de vie

«Dans notre région nous distillons principalement des prunes, des cerises, des mirabelles, des poires et des pommes. Parfois nous mélangeons des prunes avec

des mirabelles et des cerises avec des framboises. Dans un premier temps il faut récolter ces fruits et les mettre dans des tonneaux. Pour nous, l'unité de mesure des tonneaux est l'«Ohme» qui équivaut à 50 litres. La plupart des tonneaux ont une capacité de 5 ou 6 «Ohme».

Une fois nos tonneaux pratiquement pleins, nous laissons les fruits fermenter. D'habitude nous utilisons des tonneaux qu'on peut fermer hermétiquement après la fermentation. Cela permet de conserver pendant plusieurs années la bouillie obtenue. Ainsi lors d'une bonne récolte, nous gardons une partie de la bouillie pour l'année suivante où la récolte risque d'être moins bonne.

Il faut équilibrer d'une année à l'autre la fabrication de «schnaps» puisque annuellement nous avons le droit de distiller 20 litres d'eau de vie à 50°, sans payer de taxes. Cela équivaut à 5 «Ohme» de prunes. Evidemment on peut distiller des quantités supérieures, mais dans ce cas il faut s'acquitter de certaines taxes.

### **Les égoûts et la distillation clandestine**

A propos de ce droit de distiller gratuitement 20 litres d'eau de vie, vers les années 1960 le gouvernement français a pris la décision de le faire disparaître lentement en ne le renouvelant plus aux descendants des anciens possesseurs. Quand tous ceux-ci seront morts, ce droit aura disparu.

Dans l'opinion publique française et particulièrement en Alsace, le problème est mal posé puisque les gens croient qu'on veut supprimer le droit de distiller, ce qui est faux. On pourra continuer à distiller mais il faudra payer des taxes assez fortes. Par ce biais, ceux qui nous gouvernent ont voulu lutter contre l'alcoolisme. Mais, à mon avis, ils ne font que pousser les gens à distiller clandestinement, la nuit.

Aujourd'hui, où tous les villages ont le tout-à-l'égoût, cette distillation clandestine est même favorisée ! Je m'explique. Autrefois, où les rigoles étaient à ciel ouvert, on pouvait facilement repérer la maison dans laquelle on distillait, puisque la bouillie restante après la première distillation et qui sentait très fort, était évacuée par les rigoles. Il suffisait de suivre l'odeur pour trouver la source, aujourd'hui où tout se passe sous terre, cela est impossible.

### **11 ballons pour 300 habitants**

Mais revenons à nos fruits fermentés. Généralement, dans notre village, on distille en novembre, décembre et janvier. Dans chaque village de l'Alsace Bossue les gens aisés possèdent un alambic d'une capacité de 100 litres, fixé dans la maçonnerie. Cet alambic se trouve soit dans la buanderie, soit dans une petite maison située à côté de la ferme.

Ainsi le village d'Ottwiller, au début du siècle, disposait de 11 alambics pour 300 habitants, alors qu'aujourd'hui il n'y en a plus que 5 pour 265 habitants. Ce sont les Allemands, en 1914, qui ont opéré des coupes sombres dans ces alambics. Chaque maire avait reçu l'ordre de réquisitionner un alambic sur deux dans son village. Ces alambics en cuivre constituaient de l'excellente matière première pour

du matériel de guerre. Comme mon oncle était maire du village, mon père a reçu l'ordre, pour donner le bon exemple, de livrer le sien. Lors de toutes les réquisitions notre famille était désignée pour donner le bon exemple. Il n'est pas toujours agréable d'être parent du premier magistrat du village !

Après les hostilités, la plupart des anciens propriétaires n'ont pas racheté d'alambics, ils préféraient aller chez le voisin pour distiller.

### **On ne badine pas avec ces choses-là**

Cinq jours avant la distillation il faut aller chez le buraliste pour lui signaler la quantité de fruits qu'on va distiller et, dans le cas de grandes quantités, pour s'acquitter des taxes.

A Lohr, situé à 2 Kms de notre village, les gens vont chez l'instituteur qui fait fonction de secrétaire de mairie. Une feuille est alors envoyée au service des Contributions Indirectes. A Ottwiller, la feuille va à Sarre-Union, à Lohr elle va à Saverne. Un agent de ces services peut alors venir avant la distillation pour contrôler la quantité déclarée de fruits fermentés et pour voir si on n'a pas ajouté de sucre dans le but d'augmenter la teneur en alcool de la future eau de vie (opération interdite). Sa visite peut aussi avoir lieu le jour de la distillation pour voir si tout se passe normalement. En cas de faute on est passible d'une forte amende (2000 à 3000 Frs) et on risque même la destruction de l'alambic. On ne badine pas avec ces choses là.

### **Un jour de fête**

Le jour de la distillation est comme un jour de fête. On se lève très tôt pour remplir plusieurs corbeilles de bois. Il en faudra beaucoup pour chauffer toute la journée l'alambic. On prépare aussi les différents récipients destinés à recevoir l'eau de vie. A huit heures moins le quart on se rend chez le buraliste pour chercher le tuyau qui relie le ballon à la bassine de refroidissement. Sans tuyau vous ne pouvez pas distiller. Autrefois il fallait en plus chercher le couvercle de l'alambic. A huit heures commence la distillation. D'habitude un ami vient vous aider car tout doit aller très vite. Avant 1914, généralement, il y avait même trois ou quatre amis. Cela permettait ensuite de faire de bonnes parties de cartes. A cette époque, la distillation était tout un art car il fallait éviter de brûler les fruits, ce qui aurait donné un mauvais goût au «schnaps», et c'était difficile puisque le ballon était directement en contact avec le feu. Aujourd'hui cette opération est simple puisque la distillation se fait au bain-marie. Toujours au début du siècle, on n'avait pas encore d'eau courante. Une personne devait donc toutes les cinq minutes pomper de l'eau pour rafraîchir la bassine de refroidissement à l'intérieur de laquelle passaient les serpentins contenant l'eau de vie.

En Alsace, nous faisons une double distillation, c'est-à-dire que le premier distillat obtenu est redistillé en fin de journée.

A midi, on ne rentre pas manger, on se contente d'un petit casse-croûte.

Autrefois, chacun avait apporté du pain, des harengs, de la bière et du «schnaps» de l'année d'avant. C'était toujours après cette petite collation que les discussions devenaient très animées. La politique du village et les dernières histoires humoristiques y passaient.

En fin d'après-midi commence la redistillation. C'est la partie la plus passionnante, puisqu'à ce moment on connaît le degré d'alcool moyen de l'eau de vie sortant du serpentin ainsi que son goût. C'est à ces moments que des voisins arrivent pour goûter le nouveau cru et pour en donner une appréciation.

A la fin on calcule la teneur en alcool de l'ensemble du cru et on y ajoute de l'eau pour obtenir un mélange qui atteint 50° environ.

Pour réussir le mélange on dispose de tableaux indicatifs.

Après cela on range la pièce, on lave l'alambic, on rentre les bouteilles et on rapporte vers les huit heures le tuyau au buraliste.

### L'alcoolisme c'est toujours les autres

Avant 1914, quand la législation était moins draconienne, il arrivait à certains de distiller jusqu'à trois ou quatre heures du matin. Cela ne plaisait pas tellement aux épouses qui estimaient que leurs maris étaient légèrement éméchés quand ils rentraient se coucher. Mais c'était normal, puisqu'il fallait goûter les différentes cuvées et les comparer.

De toute façon, à mon avis, le «schnaps» ne peut nuire à personne, c'est un produit naturel. L'alcoolisme provient du fait que les gens boivent n'importe quoi sans discernement.

*Compte-rendu détaillé d'une journée chez un bouilleur de cru.*

*Matière première : 300 litres de quetsches jaunes.*

- 7H45 Remplissage du ballon avec 80 litres de matière première.
- 7H55 On cherche le tuyau chez le buraliste.
- 8H Pose du couvercle étanche et du tuyau de raccord entre le ballon et la cuve de refroidissement.
- 9H Premières gouttes du distillat, teneur en alcool : 46°.
- 10H On obtient 10 litres de distillat ; à 10H les gouttes qui sortent de la cuve de refroidissement ont une teneur en alcool de 20°.
- 10H15 24 litres de distillat. Les gouttes ont alors 12°. On cesse la distillation. On vide le ballon en laissant couler dans l'égout les noyaux et les restes de quetsches.
- 10H20 Le ballon est rempli une deuxième fois (80 litres).
- 11H Premières gouttes, teneur en alcool : 52°.
- 11H30 6 litres de distillat. Les gouttes sortent avec 47° alcool.
- 12H 15 litres de distillat. Les gouttes sortent avec 30° alcool.
- 13H Deuxième production terminée, elle a donné 24 litres de distillat.
- 13H05 Mise en route de la troisième production avec 70 litres.

- 13H30 Premières gouttes, teneur en alcool : 32°.
- 14H 6 litres de distillat. Les gouttes sortent avec 30° alcool.
- 14H30 14 litres de distillat. Les gouttes sortent avec 17° alcool.
- 15H Troisième production terminée, elle a donné 20 litres de distillat.
- 15H05 Mise en route de la quatrième production avec 70 litres.
- 15H35 Premières gouttes, teneur en alcool : 25°.
- 16H05 5 litres de distillat, les gouttes sortent avec 30° alcool.
- 16H35 14 litres de distillat. Les gouttes sortent avec 18° alcool.
- 17H15 20 litres de distillat. Les gouttes sortent avec 12° alcool. Fin de la quatrième distillation, elle a donné 20 litres de distillat. A ce moment est terminée la distillation de la matière première qui a donné en tout 88 litres de distillat. Nettoyage de l'ensemble de l'installation.
- 17H30 On remplit le ballon avec les 88 litres de distillat.
- 18H15 Premières gouttes appelées «Vorlaaf» (première coulée), teneur en alcool : 71°. On enlève un demi verre à vin de ce «Vorlaaf» qui servira pour les frictions externes.
- 18H45 9 litres de distillat. Les gouttes sortent avec 65° alcool.
- 19H30 18 litres de distillat. Les gouttes sortent avec 55° alcool.
- 20H30 27 litres de distillat. Les gouttes sortent avec 42° alcool.
- 21H On a encore obtenu 10 litres supplémentaires. Ces 10 litres appelés «Nochlaaf» (fin de coulée) seront utilisés l'année prochaine pour une nouvelle distillation.
- 21H10 On rapporte le tuyau au buraliste.  
On ajoute aux 27 litres de distillat 6 litres d'eau non calcaire, mélange opéré pendant que l'eau de vie à 18 centigrades. En définitive, on obtient 33 litres d'eau de vie dont la teneur en alcool est d'environ 50°.

Enfin, nous reproduisons les termes alsaciens utilisés par ce distillateur au cours de l'entretien que nous avons eu avec lui :

Appeltrawer : marc de pommes.

Beertrawer : marc de poires.

Bloosiere (Blausäure) isch im Kirscheschnaps : il y a de l'acide prussique dans l'eau de vie de cerises.

S' Brennhiesel : la maison dans laquelle on distillait de l'eau de vie.

In welle Brennhiesel bisch schon wider gewän ? : dans quelle maison de distillation étais-tu à nouveau fourré ? Question posée par la femme à son mari quand celui-ci revient légèrement éméché vers 4 heures du matin.

E Brennkessel : un alambic.

Es Brennrächt : le droit de distiller 20 litres d'eau de vie sans payer de taxes. Cela représente soit 250 kilos de mirabelles ou de prunes, soit 600 kilos de poires ou de pommes.

E Brennstub : une pièce dans laquelle se fait la distillation. Généralement c'est la buanderie à cause des besoins en eau froide.

De Dam kiehlt sich ab : la vapeur se refroidit.

E ditsches Mess : unité de mesure allemande du degré d'alcool. (Echelle Cartier).

Ersteiner Sunn under Prüme mache : mettre du sucre d'Erstein dans les prunes qui fermentent. Cela sert à augmenter le teneur en alcool. Opération interdite. 1 kilo de sucre donne environ 1 litre d'eau de vie.

E fahrbahrer Kessel : un alambic qu'on peut déplacer d'une maison à l'autre.

E franzeschs Mess : mesure française du degré d'alcool. (Echelle Gay-Lussac). 50° alcool (échelle Gay-Lussac) correspondent à 19,25° (échelle Cartier). En Alsace Bossue beaucoup de paysans utilisent l'échelle Cartier.

De Frejbrannt : la distillation non taxée. 20 litres d'eau de vie à 50° par paysan ayant une autorisation.

De Frejbrannt derf numme zwelf Stunde düre : la distillation libre ne peut durer que 12 heures. Cette durée est augmentée en cas de distillation de marc.

Friejer hätt m'r derfe durichbrenne : autrefois on avait le droit de distiller jour et nuit.

Es isch ken Geischt meh drin : il n'y a plus d'esprit (en d'autres termes d'alcool) dans le distillat.

De gut Brannt : la deuxième distillation.

Hüssuchung : fouille d'une maison, effectuée par le service des impôts pour trouver des bouteilles d'alcool clandestin.

De Kessel isch ghäb zü : le ballon est hermétiquement fermé.

E Kielbitt oder Kielstand : une bassine de refroidissement.

Kirscheschnaps : eau de vie de cerises.

E Kuperhut : le couvercle du ballon de distillation.

E Kuperrohr : un tuyau en cuivre.

Mirabelleschnaps : eau de vie de mirabelles.

Mirabellestein verklopfe : casser des noyaux de mirabelles. On fait cette opération pour augmenter l'arôme de l'eau de vie. Elle est souvent effectuée sur les fruits à noyau. Cette opération augmente souvent la teneur en acide prussique dans l'eau de vie.

De Nochlaaf : fin de coulée, liquide ayant une teneur en alcool inférieure à 15°.

On le conserve pour le mélanger l'année suivante à la nouvelle distillation.

E Ohme Prüme : 50 litres de prunes fermentées. Cela donne 4 litres d'eau de vie.

Prüme in e Fass mache : mettre des prunes dans un tonneau pour les faire fermenter.

D'Prüme verjihre : les prunes fermentent.

Quetscheschnaps : eau de vie de prunes appelées «Quetsches».

E Ratz : une machine pour découper les pommes ou les poires qui doivent servir à faire du marc.

De Röhjbrannt : la première distillation.

S' Rohr bim Buralist hole : chercher le tuyau du ballon de distillation chez le buraliste.

S' Rohr uf d'Zitt abliefre : rendre le tuyau à temps.

E Schierekorb voll Holz : un panier plein de bois (20 à 25 kgs de bois).



Tout est prêt pour la distillation. À droite on voit la cuve avec un foyer pour chauffer l'eau du bain-marie. À gauche il y a la cuve de refroidissement dans laquelle passe le serpentín de condensation.

E Schnapsthermometer oder Schnapsweu : instrument mesurant le degré d'alcool de l'eau de vie.

De Sudder : la bouillie restant après la première distillation. On l'évacue par l'égoût.

Schwarz brenne : distillation clandestine.

E ufgemürder Kessel : un alambic fixé dans la maçonnerie.

Einer isch verwitscht worre : quelqu'un qui faisait de la distillation clandestine a été pincé.

D' Vorlaaf : la première coulée.

D' Vorlaaf isch fier's Inriewe : la première coulée est pour les frictions.

D' Vorlaaf isch starik : la première coulée a un degré d'alcool élevé.