

Le Schnàpsbranne ou les bouilleurs de cru à Plobsheim

Des objets concernant la fabrication du schnaps sont présentés dans les énigmes du Giessen Infos. Il est temps d'écrire un article sur cet alcool blanc connu de la plupart des Alsaciens, en mettant l'accent sur la distillation.

Distiller: un droit, un privilège?

« En France, toute personne propriétaire d'un verger ou d'une vigne a le droit de distiller les fruits qui en sont issus. Voilà pour le droit tel qu'il est inscrit dans le Code des impôts portant réglementation de l'activité des bouilleurs de cru. On confond souvent ce droit de distiller avec le privilège des bouilleurs de cru. Le privilège ne porte pas sur le droit de distiller, mais sur l'exonération d'une partie des taxes. En principe, il a été supprimé en 1954 sous le gouvernement Mendès-France par un vote parlementaire lui-même rendu exécutoire par ordonnance en 1960. Il a cependant été maintenu au bénéfice des bouilleurs de cru qui l'ont exercé pendant une période comprise entre le 1^{er} septembre 1949 et le 13 juillet 1953... ainsi qu'au conjoint survivant. » Ainsi, une année, un bouilleur de cru qui avait beaucoup de matières premières à distiller, les déclara sur son compte mais aussi sur celui de son fils et sur celui de son gendre. Par conséquence, ces derniers ont obtenu le droit de distillation. Appelé à disparaître définitivement en 2008, il a été maintenu jusqu'à nos jours au bénéfice de ceux qui l'exerçaient encore à cette date. Actuellement, tout propriétaire d'un verger peut distiller les fruits qu'il y récolte, sans franchise, il paye la moitié des 20 litres auxquels il a droit.

La préparation de la matière première

Les fruits bien mûrs, propres, ni pourris, ni véreux sont placés dans des fûts en bois pour la fermentation (2 à 3 mois). Les tonneaux devaient être bien lavés, séchés et soufrés pour éviter la formation de moisissure. On mettait du suif autour de la portière du tonneau pour que le gaz ne s'échappe pas. Par la suite les fûts sont en plastique, plus facile à entretenir. A mesure que le volume diminue, on complète avec les fruits d'un autre tonneau. Faute de récoltes suffisantes, il arrivait de distiller un mélange de fruits dans un but pratique, mais cela ne donnait pas un schnaps de qualité. C'est la distillation du « tout au tonnelet ». Certains rajoutaient du sucre, malgré l'interdiction.

La distillation se déroulait en hiver car on avait du temps libre.

Où distiller?

Depuis le XIX^e siècle, Plobsheim comptait plusieurs alambics fixes et ambulants. Ceux que les Allemands avaient rafelés massivement entre 1914 et 1918 au profit de l'industrie de l'armement avaient progressivement été remplacés dans l'entre-deux-guerres. Les trois plus importants et les plus longtemps en service furent celui de Godefroi Fischer: rue du Général-Leclerc, celui de Théodore Kapp et de son fils Alfred: rue du Général-Leclerc et celui de Albert Foessel: rue des Pêcheurs. Les autres ont

été chez Adolphe Baerst, Jean Bapst: rue du Moulin, Gustave Baerst: rue de la Retraite, André Bapst: rue de la Retraite, Théodore Baerst: rue du Château, Alfred Rudolph: rue du jeu des Enfants, Charles Erb: rue du Moulin, Aloïse Barthelmé: rue du Rhin, Robert Bostetter à la Thumenau. Le dernier en service fut celui de Godefroi Fischer encore déclaré aujourd'hui mais plus utilisé. Il était sur roulotte de 1922 à 1937, puis maçonné en briques réfractaires dans une dépendance de l'exploitation agricole, la « brûlerie » ou la Brandkiche. Quelques particuliers distillent encore aujourd'hui en faisant appel à un alambic ambulancier de Kertzfeld.

Première étape : faire la déclaration de distillation à l'Etat et récupérer le « col de cygne », une partie essentielle de l'alambic.

A Plobsheim, l'aventure commençait déjà chez le buraliste du village: Joseph Keller, plus tard chez Ernest Heller. Quand ce dernier prit sa retraite, il est arrivé que le nouveau buraliste n'était pas encore au magasin, quand un bouilleur de cru voulut récupérer le col de cygne. Il fallut alors trouver un accord avec le service des douanes. Suite à cela, les cols de cygne seront gardés par un particulier, Charles et Mina Schreiber: rue de la rivière. Plus tard, ils le seront par la mairie dans les ateliers municipaux. Pour empêcher une utilisation frauduleuse de l'alambic, la déclaration et la récupération du permis de transport de l'alcool, il fallait se rendre dans divers endroits: pendant plusieurs années au bureau de tabac à Plobsheim, après aux impôts à Graffenstaden, ensuite au bureau de tabac d'Eschau, celui de Blaesheim, puis au bureau des douanes installé au port du Rhin, après au port au pétrole et pour terminer à celui de l'aéroport d'Entzheim.

Deuxième étape : la distillation

Les règles de distillation étaient un peu partout les mêmes, mais chaque particulier avait ses propres recettes. Chez nos Anciens, le schnaps était de 50 à 55 degrés. Moins fort, il se troublait en raison d'un mode de distillation qui consistait alors à recueillir tout le produit de la bonne chauffe, la « queue » y comprise, qui contenait les flegmes à l'origine des troubles. Depuis lors, les bouilleurs de cru à l'école des professionnels ont pris l'habitude de « couper la tête et la queue » et de ne retenir que



le cœur de la chauffe qu'ils « mouillent » ensuite avec de l'eau pour en réduire la teneur en alcool.

La distillation se faisait en deux temps :

Premièrement la « passe » (Rohbrand) pour la récupération du distillat (Littring)

Tout commence par le remplissage de la cuve avec la matière première en prenant soin qu'elle soit assez fluide pour qu'elle n'attache pas au fond. La chauffe se faisait avec modération, surtout avec des cerises sinon le jus rouge coulait dans le distillat. L'alambic en cuivre était chauffé avec du bois que chaque particulier rapportait sur place. Il était conseillé d'avoir du bois propre, sans clous pour ne pas abîmer l'appareil, mais certains indécadents ramenaient

qu'il brûlait, on le laissait couler. A la fin de chaque passe, le distillat était versé dans un fût qui se trouvait dans le local de distillation.

Deuxième temps : la « repasse » ou « bonne chauffe » (Güetbrand)

Il fallait laver à l'eau la cuve, le chapeiteau, le col de cygne. La cascade de refroidissement était nettoyée avec de la cendre de bois. Pour la repasse, on versait le distillat dans la cuve de l'alambic. Si le niveau n'arrivait pas à un peu plus que la moitié de la cuve, il fallait compléter avec de l'eau. La bonne chauffe se faisait avec modération. Une fois que le liquide commençait à couler (Vorlauf), on le récupérait dans un verre pour voir s'il était bien clair et pas bleu. On posait un tissu filtrant sur le réci-



même des vieux volets avec du métal et de la peinture dessus. Il fallait prévoir 2 heures de préchauffe sauf si quelqu'un avait distillé juste avant, sinon le premier liquide ne coulait qu'1 heure 30 après le début de chauffe. Comme les réservations des alambics étaient très demandées, si un bouilleur finissait à 5 heures du matin, le suivant pouvait reprendre à 5 heures. Souvent le précédent n'avait pas encore tout à fait fini, c'était stressant! Plus tard le démarrage se faisait toujours à 8 heures du matin.

La plupart des alambics avaient une contenance de 80 à 120 litres, ils étaient à double paroi dite « de bain-marie » d'une contenance de 20 à 25 litres d'eau. Après chaque « passe », il fallait refaire l'appoint d'eau, de préférence chaude. Pour que la transformation de la vapeur en liquide se fasse correctement, la température de l'eau de la cuve de refroidissement était à surveiller régulièrement. Le contrôle du distillat se faisait en en versant un peu sur le « chapeiteau » (Hüet). On l'allumait et tant

qu'il brûlait, on le laissait couler. A la fin de chaque passe, le distillat était versé dans un fût qui se trouvait dans le local de distillation.



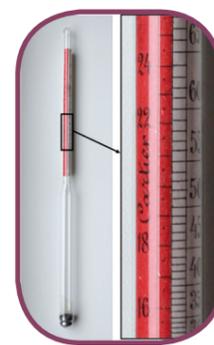
pour ne pas y trouver de l'amer-tume. Il arrivait que la finition se fasse avec de l'eau pour atteindre un niveau de 49 à 50 degrés correspondant à 20 degrés Cartier.

Durant ces jours et ces nuits d'hiver, passés entre hommes bien souvent, des histoires se racontaient surtout de la guerre, de l'évacuation, de la coupe du bois dans la forêt. Des parties de cartes se déroulaient, bercées par le ronronnement de l'alambic et le clapotis de la coulée, sans oublier de conduire le feu, de pratiquer la passe et la repasse, de humer, de goûter, de peser le schnaps, et de veiller qu'il demeure cristallin et de bonne bouche.

Distiller, c'était aussi craindre la visite du Schnàpsgård, le contrôleur des contributions indirectes. Car distiller, c'était souvent flirter avec l'interdit, transgresser une réglementation contraignante à l'appui d'une fiscalité jugée oppressive. Frauder sur le volume ou la nature de la matière première mise en œuvre et, la distillation effectuée, tricher encore sur le volume du produit à déclarer et donc soumis au paiement des droits. Mais comme un contrôleur pouvait surgir à tout moment alors que se remplissait le Schnàpstandel, il fallait sans tarder retirer et cacher loin de la Brankiche la quantité que le fisc n'avait pas à connaître. Cacher loin, car le contrôleur était habilité à perquisitionner le local même où s'opérait la distillation et tout local adjacent. Pour fouiller au-delà, il lui fallait un mandat de perquisition. Si la distillation finissait avant 20 heures, il fallait rapporter le col sauf si quelqu'un distillait le jour suivant. Pour les rendements, on se basait sur une quantité de 50 litres de matière première équivalent à 1 « Ohme »: Par exemple pour les pommes et poires: 1,5 litres à 50 degrés, cerises: 4,5 litres à 50 degrés, prunes: 3 litres à 50 degrés, quetsches: 4 litres à 50 degrés, mirabelles: 5 litres à 50 degrés, marc: 2,5 litres à 50 degrés. L'eau de vie devait rester sur place jusqu'à obtention du titre de transport avec date, heure et moyen d'enlèvement ainsi que le rendement obtenu. Certains fraudaient en cachant loin de la distillerie la quantité de schnaps que le fisc n'avait pas à connaître. Certains déclaraient moins que ce qu'ils avaient, d'autres mentionnaient sous le nom de « pommes » des fruits à noyaux qui rapportaient plus! Mais si un bouilleur de cru avait déclaré plus que le privilège et n'a pas obtenu le rendement estimé, il devait quand même payer le montant estimé. « Les vieux bouilleurs de cru se contentent encore les bons tours joués aux contrôleurs, mais plus encore les frayeurs éprouvées à se faire pincer en situation de fraude et la brûlure des cuisantes pénalités qui en résultaient. »

A quoi servait tout ce schnaps?

Dans les fermes, l'eau-de-vie se conservait traditionnellement dans le



verre, plus précisément dans ces dames-jeannes ventrues (Güttere) habillées d'osier qui se remisaient au grenier où les températures extrêmes de l'été et de l'hiver sont censées en favoriser le vieillissement.

« Avant la Seconde Guerre mondiale, à la campagne, l'eau-de-vie se consommait encore quotidiennement dans bien des familles. Le matin, avant même le petit déjeuner, on se rinçait le gosier d'une bonne rasade de schnaps. Une famille moyennement portée sur le schnaps en consommait tout de même entre 30 et 50 litres par an. Quand elles se battaient pour la suppression du privilège des bouilleurs de cru, facteur de l'alcoolisme populaire, les ligues antialcooliques disposaient quand même de quelques arguments, la teneur en alcool du schnaps d'origine fermière était de 50 à 55 degrés ». Du contingent réservé à la consommation domestique, il fallait encore déduire quelques bouteilles offertes ici et là: Curé, pasteur, instituteur, médecin de campagne en collectionnaient beaucoup!

« Le schnaps tenait aussi une place importante dans la pharmacopée familiale, tant humaine que vétérinaire. Les médecins eux-mêmes le prescrivait



en compresses, en frictions, en enveloppements et s'en servaient comme désinfectant. En hiver, un bon verre de schnaps avait la réputation de prévenir la grippe. »

Comme à Plobsheim, la distillation traditionnelle du schnaps en Alsace tend à disparaître en même temps que les Anciens qui maîtrisaient le procédé et à la suite du durcissement de la réglementation. « Les ligues antialcooliques ont obtenu la suppression du privilège. Mais la peur du gendarme et les traîtrises de l'éthylotest ont porté un rude coup à la pratique du digestif qui représente souvent le verre de frop d'un repas déjà généreusement arrosé. Enfin surtout c'est l'évolution des pratiques alimentaires, des comportements sociaux et des modes qui a suscité le déclin de la consommation et donc de la production des alcools de fruits. »

Sources : témoignages de Christiane Kapp, Michèle Barthelmebs et Charles Lutz.

Paul Eschbach, « Du schnaps et des bouilleurs de cru », Revue d'Alsace [En ligne], 137 | 2011, mis en ligne le 01 septembre 2014, consulté le 02 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/alsace/1222> ; DOI : 10.4000/alsace.1222