
Revue d'Alsace

Revue d'Alsace

137 | 2011

Boissons en Alsace de l'Antiquité à nos jours

Le vin, l'eau-de-vie et l'Allemagne entre 1871 et 1914

Wine, spirits and Germany from 1871 to 1914

Der Wein, der Branntwein und Deutschland in den Jahren 1871 - 1914

Jean-Pierre Hirsch



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/alsace/1268>

DOI : 10.4000/alsace.1268

ISSN : 2260-2941

Éditeur

Fédération des Sociétés d'Histoire et d'Archéologie d'Alsace

Édition imprimée

Date de publication : 1 septembre 2011

Pagination : 347-365

ISSN : 0181-0448

Référence électronique

Jean-Pierre Hirsch, « Le vin, l'eau-de-vie et l'Allemagne entre 1871 et 1914 », *Revue d'Alsace* [En ligne], 137 | 2011, mis en ligne le 01 octobre 2014, consulté le 01 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/alsace/1268> ; DOI : 10.4000/alsace.1268

Tous droits réservés

Le vin, l'eau-de-vie et l'Allemagne entre 1871 et 1914

En 1871, l'Alsace-Lorraine est intégrée dans le nouvel espace commercial de l'Allemagne du Nord. Dans cet espace, deux mouvements de sens opposé aspirent les vins alsaciens de n'importe quelle qualité et envoient en retour un flot de distillats de betteraves, de pommes de terre. Pour la consommation populaire, le vin recule en quantité et en qualité, si bien que la tentation est forte de lui substituer un alcool bon marché, aux effets dévastateurs. Cette baisse de la qualité des boissons se passe au moment même où la science, qui est en train d'inventer la maladie alcoolique, l'attribue de manière restrictive aux seuls distillats de mauvaise qualité. Ainsi la peur de l'empoisonnement collectif prend un tour politique et national : dans les milieux protestataires de Mulhouse et dans le *Thanner Kreisblatt*, les Allemands privent l'Alsace de son bon vin, le bradent en le mélangeant à des breuvages divers, et ne proposent plus que des poisons destinés à éradiquer le peuple alsacien.

Les boissons saines d'une Alsace heureuse

Le vin mythique du Second Empire

Ce vin est souvent produit par le buveur lui-même, à partir de cépages communs, et titre de 6 à 8 degrés¹ : « L'usage du vin est général en Alsace. » « La plupart des paysans font leur vin eux-mêmes² ».

Les pauvres se ravitaillent au cabaret ou chez le marchand « à pot renversé » : « Les plus pauvres, le dimanche, étaient obligés de se fournir à l'auberge, mais rendaient honneur à la boisson mythique, même si ce

1. *Elsässische Hopfen-, Brauer- & Gasthofs-Zeitung* du 11 octobre 1889.
2. S. Migneret, *Description du Bas-Rhin*, t. II, p. 668.

n'était qu'un jour dans la semaine³ ». Le lien est direct entre la cave du vigneron et celle de l'aubergiste. Le débitant Jacques Moschenross de Haguenu meurt en 1856 en revenant du vignoble, écrasé sous sa charge de vin.

Ce vin est vu avec des connotations positives : sans cépage d'origine, uniformément bon, et, à la différence de la bière, sans effet sur la santé : « L'ivresse produite par nos vins est légère et facile à dissiper ». « ... Vins légers et diurétiques ». Doté d'un pouvoir fortifiant, notamment pour le métallurgiste, il est un frein à l'ivrognerie : « [...] l'usage journalier du vin a pour effet de calmer et d'amortir cet ardent désir d'en posséder et d'en user d'autant plus immodérément que l'occasion se trouve plus rarement⁴ ». Seules les bonnes années donnent prétexte à se plaindre de bruyantes scènes d'ivrognerie parmi la jeunesse.

Dans les années 1880-1900 ce vin enchanté devient le mythe d'un bonheur révolu. Antidote à la maladie alcoolique, il fait partie d'un temps où les domestiques respectaient le fermier et où les ouvriers ne faisaient pas grève :

« Dans cette localité des Vosges environnée de vignes, dans laquelle l'activité de la tannerie est très présente, le dernier ouvrier et journalier buvait du vin. Presqu'aucun ouvrier ne se rendait à son lieu de travail sans emporter une bouteille de vin, et ce vin lui procurait l'envie de travailler et la force nécessaire. Maint ouvrier sérieux possédait aussi une parcelle de vigne en toute propriété, qu'il avait achetée avec ses économies et qui lui fournissait le vin pour l'année⁵ ».

Après 1871, on voit apparaître un vin trafiqué, produit parmi d'autres de la toute jeune industrie alimentaire basée sur la chimie⁶, qui ruine les vigneron :

« Nous soussignés viticulteurs de Barr et des environs, avons l'honneur d'exposer à Votre Altesse avec pleine confiance et franchise notre situation critique.

La concurrence qui menace de ruiner toute notre existence, nous la trouvons dans la fabrication illimitée et sans scrupule du vin, telle qu'elle se fait dans le Grand-Duché de Bade, les pays rhénans et malheureusement en partie déjà dans l'Alsace. Les hôteliers et les débitants n'achètent plus leurs vins, comme autrefois

3. A. DIETZ, *Der Alkoholismus in Elsass-Lothringen an der Wende des 19. und 20. Jahrhunderts (1880-1903). Vorhandensein, Charakter, Ursachen, Folgen, Mittel der Bekämpfung dieser Volkskrankheit, nebst Seitenblicken auf den dormaligen Stand der Alkoholfrage ueberhaupt*, Strasbourg, 1903, p. 30.

4. Mémoire manuscrit de Saltzmann de Ribeauvillé au président de la Chambre de commerce de Mulhouse en avril 1850, Archives du Haut-Rhin (A.H.R.) 6 M 440.

5. August DIETZ, *Der Alkoholismus. op. cit.*

6. H. J. TEUTEBERG, *Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im Städtewachstum des Industriezeitalters*, Münster, 1987.

chez le vigneron, d'où il semble résulter qu'on achète des vins fabriqués... Nos produits ne sortent pas de nos caves⁷! »

Les tribunaux condamnent, dès 1881 à des peines de prison le boulanger Reinfrank de Sainte-Marie-aux-Mines⁸, deux négociants de Mulhouse⁹, en 1887 un distillateur à Bischwiller, qui ont tous importé du vin falsifié de Bade et du Palatinat¹⁰. Pourtant, une note des douanes du 8 mars 1880 affirme que les négociants et les débitants alsaciens savent imiter les vinificateurs d'Offenbourg et de Mannheim¹¹. L'existence même du petit vigneron est menacée, et à travers lui la classe moyenne qui maintient la société en place.

L'alcool de l'autre

Si l'imaginaire construit un vin mythique, il fait de l'eau-de-vie la boisson de l'Autre : du sauvage des Îles¹², des gens de passage, qui luttent contre le froid et la fatigue de la marche : « De l'eau-de-vie, car le public qui passe par là demande des boissons échauffantes, que Monsieur Laugel sert le plus souvent à des étrangers qui veulent s'en sortir à bon marché¹³ », des Juifs, censés se contenter, au cours de leurs pérégrinations, de pain et d'eau-de-vie, du Tsigane : « Une bande de tsiganes d'environ 60 têtes, avec 9 voitures et environ 18 chevaux arriva ici vers le soir du 7 de ce mois [...] ils commencèrent à mendier [...] et ils songèrent surtout à obtenir du tabac et de l'eau-de-vie¹⁴ » ; de l'Allemand enfin : « Ce mal nous vient d'Allemagne qui nous donne par ce vice un mauvais exemple à notre population ». « D'ailleurs les Allemands ne se trouveront pas mal de boire de bon vin au lieu de leur abominable et abrutissant *Kornschnaps*. Cela exercerait la plus heureuse influence sur leur caractère », écrit le protestataire *Thanner Kreisblatt*¹⁵.

Ces produits suspects, introduits en masse, sont accusés de rechercher un empoisonnement systématique des populations locales :

« Dans notre région, l'abus des boissons et surtout de l'alcool a subi une progression ascendante insolite due à deux causes principales : [...]

7. Pétition des vignerons de Barr au chancelier Bismarck, *Volksfreund* 14 mai 1879.

8. Demande d'ouverture de débit Reinfrank, octobre 1881, A.H.R., 8 AL 1/9572.

9. *Thanner Kreisblatt* du 15 mai 1881.

10. *Neues Zornthal-Blatt* du 19 octobre 1888.

11. *Kaiserliches Hauptsteueramt* au sous-préfet, 8 mars 1880, Archives du Bas-Rhin (A.B.R.), 383 D 91.

12. A. DIETZ, *Der Alkoholismus... op. cit.*, p. 19.

13. Maire de Hochfelden, 7 février 1889, A.B.R., 396 D 45.

14. C. PUGEAULT, *Du vin et des cabales : sociologie historique d'une formation rurale : les débitants de boisson dans l'Oise rurale*, thèse EHESS, 1994, p. 194.

15. *Thanner Kreisblatt* du 24 août 1878.

l'importation de quantités extraordinaires d'alcools d'industrie venant d'Allemagne du Nord à des prix très bas¹⁶». En 1878 le *Thanner Kreisblatt* évoque le sort des Amérindiens : « L'eau de feu décime plus rapidement les Peaux-Rouges que les balles des Yankees » ; celui, aussi, des Maoris de Nouvelle Zélande qui ont adressé une pétition au Parlement :

« Pétition de tous les soussignés à tous les membres du Parlement pour que le Parlement et le Gouvernement fassent une loi contre la mauvaise chose Grog, qui nous détruit et pour qu'on arrête l'ivrognerie, source de tous les maux dont les Maori souffrent.

[...] Grog fait du peuple intelligent des Maori un peuple faible. Il amène beaucoup de malheurs ; il nous fait tomber de cheval ; il nous fait tomber dans l'eau. Il amène les hommes à des familiarités coupables avec les femmes de leurs voisins. C'est le père des disputes et des coups. Par lui, des maux innombrables ont fondu sur le peuple des Maoris. Nous demandons une loi pour écarter de nous la mauvaise chose grog ».

Ne demanderons-nous pas, nous aussi, à nos pères du Parlement, une loi pour écarter de nos populations la mauvaise chose schnaps¹⁷ ? »

En 1886, à la tribune du *Reichstag*, le député Hugo Zorn de Bulach, peu suspect de protestation, reprend les mêmes termes :

« En l'année 1873 on nous imposa, de la part du *Bundesrat*, sans consulter la représentation du *Land* à ce sujet, la communauté fiscale sur les distillats. Pourquoi? Sans doute parce que l'on espérait ouvrir de nouvelles terres à la consommation d'eau-de-vie. Le but a été pleinement atteint ; car il est beaucoup plus facile de d'acheminer de l'eau-de-vie vers l'Alsace-Lorraine qu'à l'étranger ou en Afrique...¹⁸ ».

Les familles de hobereaux prussiens, répète-t-on, inondent le *Reichsland* de leurs fonctionnaires, de leurs militaires et des sous-produits distillés du fourrage de leurs domaines. La défense économique des milieux proches du pouvoir impérial induit l'empoisonnement des nouveaux annexés¹⁹. La baisse de la qualité des boissons est fortement politisée, tout en reposant sur une situation bien réelle : celle de la crise du vignoble et du paroxysme de la consommation de distillat.

16. Dr SCHOELLHAMMER, *Sur l'abus des boissons alcooliques. Rapport présenté à la Société industrielle, au nom de son Comité d'utilité publique dans sa séance du 24 Avril 1878*, Mulhouse, 1878, p. 41.

17. *Thanner Kreisblatt* du 28 avril 1878.

18. *Straßburger Post*, 3 mai 1886, cité par Dietz, p. 29.

19. *Les droits de licence en Alsace-Lorraine*, tiré à part du *Journal d'Alsace*, p. 50-51, 1881.

Les rudes boissons du temps des Allemands

La crise du vin

La baisse de la qualité du vin d'Alsace ne date pas de 1871. Depuis 1804 son corps, son moelleux, son principe saccharique servent à soigner les vins du Rhin réputés. Depuis 1830 on a, pour répondre à la demande, planté des « ceps féconds et ordinaires », produisant de 100 à 120 hl l'hectare, à proximité des établissements industriels de vallées mais aussi dans la plaine. Ce vin tiré du tonneau, léger, bu avec enthousiasme, qui ne donne pas la pierre, est de qualité médiocre, mais bon marché : il dépasse rarement les 30 centimes le litre.

L'oïdium d'abord, vers 1850, le mildiou en 1878, le black-rot en 1885, ont tour à tour fait baisser la production, jusqu'à la mise au point des traitements soufrés et cuivrés. En 1879, les rendements ne dépassent pas 45 hl à l'hectare²⁰. À cause de l'été froid et humide, le glucomètre marque 4 à 5° ; il faut rajouter 10 à 12 kg de sucre dilué dans l'eau chaude, pour remonter le breuvage de 1,2 degré environ. La récolte atteint le vingtième d'une récolte ordinaire. Il y a ainsi au total, entre 1871 et 1900, neuf années de mauvaises récoltes. Six de ces neuf années se situent entre 1884 et 1895²¹. Les ravages du phylloxera sont réels, mais ils sont tardifs et lents. En juillet 1882, le président de la *Reblausskommission* doute encore que les vignes malades au Rangen de Thann soient atteintes par l'insecte²² ; quinze ans plus tard, la colline est dévastée au quart²³, on déracine les ceps pour les brûler ; encore quatorze ans et elle est totalement ravagée²⁴. On a eu le temps de refaire des plantations de substitution.

La baisse des récoltes se produit dans un marché local qui reste très demandeur : le paysan-proprétaire de la plaine doit donner chaque jour à l'ouvrier des champs 5 litres de vin qui titre 6 à 8 degrés²⁵. Et le vin d'Alsace, plus que jamais, est un vin médecin, dont le mélange avec des crus allemands permet de bonnes affaires : « Le premier se négocie à 250-300 francs l'hl, le second à 35-50 ». « Les vins du Rhin coûtent 3 à 5 Mk la bouteille, les vins d'Alsace, exportés en tonneau, ne sont jamais

20. *Thanner Kreisblatt* du 20 octobre 1879.

21. Claude MULLER, *Les vins d'Alsace - Histoire d'un vignoble*, Strasbourg, Coprur, 2001, p. 113-123.

22. *Ibid.* du 11 mars 1882.

23. *Ibid.* du 22 mai 1897.

24. C. MÜNDEL, *Die Vogesen, Reisehandbuch für Elsass-Lothringen und angrenzende Gebiete*, Strasbourg, 1911.

25. *Hopfen-, Brauer- & Gasthofs-Zeitung*, 12 octobre 1889, *Description du Bas-Rhin*, t. II, p. 670-671.

présentés sous leur nom, mais mélangés avec les crus allemands²⁶ ». On pousse encore les rendements aux dépens de la qualité, surtout dans les vignobles de plaine : de 120 à 150 hl à l'hectare en 1876. Et les vigneron alsaciens sont mis à l'abri de la concurrence des vins français depuis qu'en 1879 la nouvelle majorité qui, au *Reichstag*, rassemble conservateurs et *Zentrum*, décide, pour favoriser les intérêts de son électorat agricole et agrarien, d'augmenter les droits sur les importations.

Le mauvais vin chasse le bon : « Dans le Grand Duché de Luxembourg des vins bien élevés, convenables, ne trouvent que difficilement preneur. Tous les ans arrivent des négociants étrangers pour acheter notre vin acide ; plus il est acide, mieux il est payé²⁷ ». Au moment de la vendange, il existe trois méthodes d'amélioration. La plus ancienne, *chaptalisieren*, consiste à ajouter du sucre au moût ; en 1879 « le prix du sucre a beaucoup augmenté à cause de l'été froid et humide²⁸ ». *Gallisieren*, c'est ajouter de l'eau pour diluer les acides, d'après le procédé mis au point à Trèves par l'œnologue Gall. Enfin *petiotisieren* consiste à faire fermenter de l'eau sucrée sur le marc après que la bonne cuvée a été soutirée. Le vinage est une addition d'alcool de grain pour faire monter le degré, le temps de passer l'octroi, quitte à rajouter de l'eau par après. On jette une quantité d'eau sur le marc tiédi à 30°, on ajoute quinze kilos de sucre pour 100 litres d'eau. La fermentation dure 12 jours et on obtient ainsi 100 litres de vin²⁹. En 1892, sur les 132 analyses de vin réalisées, la plupart des tonneaux contiennent du vin « *gallisiert* » ; souvent on a rajouté de l'alcool³⁰.

Ces pratiques sont suicidaires pour l'image des vins d'Alsace en Allemagne : on « oublie » de les présenter à l'exposition de Mayence en 1900 ; la consommation de tous les vins, bons ou mauvais, est frappée³¹. Les vigneron sérieux se découragent.

Le marché prend sa revanche : au vin léger et aigre à 35-40 fr l'hectolitre se substituent des vins sans raisin : le sucre, les poires, voire les raisins secs constituent les matières premières pour la fabrication d'un produit de remplacement dont le goût n'est pas tellement différent. La société Gehring de Winterthur en Suisse conseille de mélanger « 1,50 gr de caramel, une bouteille d'ester de fruits, un petit paquet de levure avec 390 gr de gélatine et un petit paquet de 350 gr de compote de fruits, 100 l d'eau... ». À

26. Paul KULISCH, « Von Weinbau ... », p. 192.

27. Christian OBERLIN, *Die Wein- und Tafeltrauben in nördlichen Gegenden, namentlich in Elsass-Lothringen*, Strasbourg, 1908, p. 67.

28. *Thanner Kreisblatt* du 16 novembre 1879.

29. M. Lachiver, *Vins, vignes et vigneron*, *Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988, p. 441.

30. Le Statthalter au Chancelier, 9 avril 1897, A.B.R., 27 AL 426.

31. BARTH, *Der Rebbau... op. cit.*, p. 461.

2,8 Pfennig le litre, le produit est très abordable³². Chaque habitant du *Reichsland* boit en moyenne, en 1907, 5 litres de vin artificiel.

« Ces vins faits avec de l'eau et de l'alcool de grain, du sucre, ont la couleur verte des vins d'Alsace. On y ajoute une décoction de houblon de Hongrie et au bout de six jours il fermente et après lui avoir fait subir trois ou quatre collages, on le livre au commerce. Quoique n'ayant aucun goût de fruit, ce vin n'est pas désagréable au goût, mais lorsqu'on en a bu une certaine quantité, le gosier se dessèche, les lèvres collent, et très souvent on éprouve des maux de tête, de la diarrhée et une faiblesse générale. Ce vin exposé à l'air noircit au bout de quelques heures. Il serait à désirer que MM. les aubergistes qui en vendent aient un écriteau pour afficher le prix des vins naturels et des vins fabriqués³³ ». « Ce vin se bonifie en vieillissant et reste une excellente boisson pour les artisans, les agriculteurs, les ouvriers, etc, qui ne peuvent pas faire la dépense de vin naturel³⁴ ». « On est devenu excessivement défiant à l'endroit des vignerons et ce n'est plus qu'en bonne connaissance de cause que le consommateur achète son vin. Quant aux paysans, ils disent volontiers, nous préférons faire nous-même notre vin que d'acheter la même liqueur préparée au vignoble. Voilà où nous en sommes en Alsace. [...]»³⁵ ».

On a beau diviser par deux la taxe sur le vin (*Weinsteuer* le 5 mai 1880 : 1,5 Mk par hectolitre au lieu de 3)³⁶, le ménager dans les tarifs de l'octroi à Saverne ou à Altkirch³⁷, rien n'y fait. Le consommateur ne reprend pas confiance ; de tristes perspectives s'ouvrent pour le vigneron.

Le fleuve de poison prussien, quelle réalité ?

La distillation de fruits en Alsace est une pratique fort ancienne. Les employeurs nourrissent leurs valets d'alcool le matin au lieu de leur offrir une bonne soupe. Un inventaire à Schwindratzheim fait état, en 1848, d'un stock de 280 litres d'eau-de-vie³⁸. Même les alcools « inférieurs » ne sont pas inconnus avant 1870. La distillation de la pomme de terre est signalée à « Koutzenhausen » en 1838, sur le domaine de de Leusse à Reichshoffen en 1860³⁹. La pratique est interdite lors des crises de subsistance, comme

32. Archives Municipales de Haguenau, NR 356, 2 juin 1899, publicité de J. Gehring de Winterthur.

33. *Thanner Kreisblatt* du 21 septembre 1879.

34. *Ibid.* du 14 mai 1892.

35. *Ibid.* du 13 novembre 1881.

36. *Statistisches Handbuch für Elsass-Lothringen*, 1885, p. 250.

37. 1,2 Mk sur l'hectolitre de vin, 2 Mk sur l'hectolitre de bière à Altkirch.

38. A.B.R., 7 E, notariat Achard, 17 décembre 1848.

39. P. De Leusse, « La distillerie de Leusse », *Revue de la Société d'histoire de Reichshoffen et environs*, décembre 1991, p. 3-12.

en 1854, lorsque deux tonneliers de Sélestat, un meunier de Sarrewerden, un débitant de Châtenois sont condamnés⁴⁰.

Les débits spécialisés dans les alcools forts existent à Bischwiller depuis 1853, « exclusivement des liqueurs et fruits confits dans l'eau-de-vie et à consommer uniquement sur le comptoir ainsi qu'il est d'usage chez les pâtisseries et confiseurs des grandes villes et aucun établissement de ce genre n'existant à Bischwiller⁴¹ ».

On parle d'un bond de la consommation après 1870 avec le siège de Strasbourg qui a détruit des brasseries, avec le passage de troupes : « J'ai fait des réserves d'alcool pour les troupes de passage »⁴².

À Strasbourg, on aurait consommé dans la ville de Strasbourg 421 hl d'eau-de-vie en 1869, et 5 426 en 1885, soit treize fois plus⁴³. Les débits spécialisés, les assommoirs, semblent augmenter en nombre : en 1874 à Soufflenheim, quatorze épiciers vendent de l'eau-de-vie, à côté des quinze débitants ordinaires⁴⁴. Dans un petit village de l'arrondissement de Thann, un aubergiste en vend jusqu'à 30 litres par jour.

Ce sont maintenant des alcools de féculents « pour 60 centimes, on peut avoir un litre d'eau-de-vie. Cela fait 30 centimes le demi-litre! 15 centimes le quart de litre! c'est-à-dire guère plus que la même quantité de bière! Et cependant un litre d'eau-de-vie de moyenne force, obtenu par l'addition d'un litre d'eau à un litre de trois-six, renferme autant d'alcool que six bouteilles de bon vin⁴⁵ ». Le litre de distillat coûte autant qu'un litre de vin, que quatre demis de bière : 45 Pfennigs⁴⁶. « *Wohlfelheit des Fusels* » écrit le *Volksfreund* du 22 juin 1879.

À quelle réalité mesurable correspond cette inondation de pétrole prussien? Nous n'en savons rien. Du fait de l'intégration du *Reichsland* dans l'espace fiscal d'Allemagne du Nord, les alcools circulent librement.

40. A.B.R., P 240, distillateurs.

41. Demande du 12 août 1854, A.B.R., 3 M 956.

42. Demande d'ouverture de Samuel Gradwohl de Hochfelden, 13 février 1872, A.B.R., 396 D 45.

43. A. DIETZ, *Der Alkoholismus...*, p. 18.

44. Maire au commissaire de police de Bischwiller, 3 juin 1874, A.B.R., 383 D 151. En 1874 il y a 360 débits à Mulhouse, 577 trois ans après. Les 217 supplémentaires sont des *Schnapshäuser* : ici les cochers, les journaliers, les artisans se remettent les organes en place. (*Herzwasser*). Au repas du matin, on reprend un verre. Avec les brûlures d'estomac on reprend un verre de bière, puis un deuxième et un troisième (*Volksfreund* 3 avril 1879).

45. A. DIETZ, *Der Alkoholismus...*, p. 72.

46. Les prix de fabrication, d'après des sources antialcooliques, se répartissent ainsi en Alsace-Lorraine en l'année 1900 : 33,8 pf/l le vin = 353 ; 16 pf/l la bière = 334 ; 47,8 pf/l le distillat = 100.

D'ailleurs, même si les statistiques existaient, les quantités vendues frauduleusement fausseraient les données⁴⁷.

Dans des séries statistiques régulières, deux ou trois résultats anormaux apparaissent et livrent le reflet d'un phénomène relevé par les chroniqueurs : une montée épisodique de la consommation de distillat sur une courte période qui va de 1874 à 1881.

Les droits sur les eaux-de-vie connaissent un quasi doublement entre 1874 et 1875 ; mais aussi une quantité de matières féculentes distillées de 27 000 hl, alors que dans les années qui précèdent et qui suivent, on en distille environ 1 000. En 1879 le montant des droits est retombé presque au tiers de 1875, 548 302 Marks, montant qui restera constant jusqu'en 1883. Schoellhammer, sans citer ses sources, sans doute les chiffres de l'octroi, signale une multiplication par 4 entre 1871 et 1876 à Guebwiller, par 8 à Mulhouse⁴⁸.

Ainsi, la poussée de la production se situe en 1875 et 1879. Il faut rappeler ici que c'est en 1872 et surtout en 1873 que le prix du vin a atteint des sommets : 19 Mk les 50 litres en 1872, 28 en 1873.

En ce qui concerne le nombre de débits qui pratiquent la vente au détail sans consommation sur place, dont la multiplication est mise partout en exergue, on passe de 1 065 en 1883 à 2 471 en 1884. La poussée des caboulots à distillat serait déphasée par rapport à celle, supposée, de la consommation. Les pourcentages urbains sont toujours supérieurs aux pourcentages globaux : l'épicier revendeur de distillat en vrac est plutôt implanté à la ville, il sert des clients résidant loin de tout alambic. C'est Mulhouse, la grande ville industrielle, qui contient le plus de petits revendeurs. La production villageoise donne lieu à une autoconsommation et aussi à un marché noir important, dont il reste quelques traces dans les archives.

L'augmentation de la consommation que les contemporains situent dans les années 1870 apparaît donc à l'état de traces : une pointe de production en 1873, de la consommation en 1874, des débits spécialisés se multipliant à partir de 1884.

Mais il est impossible de savoir si ce distillat fut prussien. Mais s'il y eut vraiment un afflux d'Allemagne du Nord, il est venu se surajouter à une production locale abondante. Au début du XX^e siècle encore, ce sont des agriculteurs du canton de Hochfelden qui fournissent à l'auberge du

47. Patricia Preswich, pour estimer la part de la fraude dans la consommation totale de distillat, se sert d'une fourchette qui va de 15 à 50 % ! P. E. PRESTWICH, *Drink and politics of social reform : antialcoholism in France since 1870*, Palo Alto, 1988, p. 15.

48. SCHOELLHAMMER, *Sur l'abus...*, p. 24.

Canon, dans la petite ville, les alcools de quetsche et de mirabelle, les autres variétés étant livrées par des grossistes en spiritueux.

Ainsi, pendant une période de 15 ans qui va de 1872 à 1887, on assiste à un gonflement de la consommation d'alcool distillé, acheté dans des établissements spécialisés. Mais il faut se demander si ce fleuve d'alcool de pomme de terre coulant de l'Allemagne du Nord en direction du *Reichsland* n'est pas un mythe utilisé pour des motifs divers dont le moindre n'est pas la volonté de repousser la responsabilité d'un fléau authentique sur *l'autre*, le dernier arrivé, l'Allemand, qui certes ne distille pas, mais est le frère de celui qui distille beaucoup. La condamnation des mauvais alcools permet d'exonérer les bons. Même les antialcooliques aussi convaincus que le médecin mulhousien Schoelhammer diffusent le mythe du bon alcool naturel, renfermant tout l'esprit de la terre alsacienne, face aux *Fusel*, *Petrol*, *Rantzeputz* prussiens et aux vins artificiels.

Le salut par l'État autoritaire

Dans son étude magistrale sur l'épidémie de choléra à Hambourg, Richard Evans montre des errements semblables chez les hommes de science. Leurs désaccords sur les origines de la maladie – le miasme pour Pettenkofer, le microbe pour Koch, l'insalubrité due à la pauvreté pour le physiologiste et député libéral Virchow – et sur les manières de combattre le fléau ont des fondements politiques. Et c'est l'État prussien qui enrayer l'épidémie en imposant l'isolement sanitaire et la contrainte forte⁴⁹. Ce sont ces mêmes méthodes qui sont appliquées dans le *Reichsland* pour réduire et la consommation d'eau-de-vie et le phylloxera.

L'endiguement du Fusel

Pour les autorités allemandes, la surconsommation de distillat est un problème connu. Aussi une enquête envoyée aux maires dès le 19 juin 1874 demande-t-elle le recensement des débitants de distillat. S'appuyant sur un décret de 1858, on décide de n'accorder de nouvelle ouverture qu'en cas de besoin affirmé, de *Bedürfnis*⁵⁰. Comme l'alcool fort n'est pas un besoin vital, toutes les nouvelles ouvertures de *Schaphöhlen* sont systématiquement refusées⁵¹. Puis l'administration fiscale vérifie toutes les autorisations accordées du temps des Français. Les revendeurs « à pot renversé » surpris à faire consommer sur place voient leur établissement fermé.

49. Richard J. EVANS, *Tod in Hamburg*, Trad., Reinbek, Rowohlt, 1990.

50. Circulaire du sous-préfet de Haguenau aux maires, 13 janvier 1875, A.B.R., 414 D 2 389.

51. Le préfet au sous-préfet de Sélestat du 8 février 1873, A.B.R., 347 D 64.

L'effet est radical. Deux tiers des débitants de distillat du canton de Villé disparaissent. Dans l'arrondissement de Strasbourg-Campagne, les débitants même en règle prennent peur, de sorte que la consommation diminue. Le sous-préfet Sittel à Haguenau n'accorde plus de concession aux quatre épiciers qui ont fait une demande.

Troisième mesure de terreur : le 15 août 1880 à 15 heures, en application de la loi du 14 mai 1879 sur la sécurité alimentaire, les commissaires de police opèrent des prélèvements chez tous les débitants et revendeurs, en vue d'une analyse chimique, avec une prédilection pour les alcools les moins chers⁵².

Enfin l'instauration du droit de licence porte le coup de grâce aux assommoirs. Ceux-ci sont classés dans la catégorie la plus imposable : 105 Mark par trimestre, autant que les hôtels, les meilleurs restaurants, alors que le débitant ordinaire n'en paie que 60. Du coup, dix-sept détaillants de Haguenau renoncent à vendre du distillat comme le marchand de vin en gros Haett ou le confiseur Hüffel. La mesure fait baisser de 1880 à 1881 le nombre de débits en vrac de 2 471 à 1 065.

Instaurée dans le Bas-Rhin par arrêté préfectoral du 30 juin 1881⁵³, la liste des ivrognes, affiche dans tous les débits de boissons les noms des habitants de la commune interdits de consommation de *Geistige Getränke*. Y figurent celui que l'on a surpris à trois reprises dans un état d'ivresse manifeste, celui dont l'état d'ivresse a été constaté par les tribunaux ; ou alors celui dont l'état physique est tel qu'il a besoin d'une « aide étrangère ».

À la date du 1^{er} octobre 1887 est créée la *Reichsbranntweinsteuer*, une taxe versée au moment de la fabrication. Le litre de distillat à 50° passe de 60 à 90 Pfennigs. Ces six mesures coercitives prises par les autorités ont donc essayé, entre 1874 et 1887, de briser l'essor de la consommation de distillat.

Bientôt une septième mesure s'impose. La loi du 1^{er} mai 1889 – au moment de l'abrogation de la législation anti-socialiste – a autorisé les coopératives de consommation. En 1894, il existe dans le *Reichsland* 224 lieux de vente coopératifs dont 159 vendent des boissons alcoolisées à leurs membres⁵⁴ : 358 à Hochfelden, 564 à La Wantzenau, à la filature d'Erstein, à Obernai, Illkirch et Soufflenheim, Sultz, Thann et Turckheim⁵⁵.

52. Circulaire du 18 juillet 1880, A.B.R., 383 D 105.

53. *Amtsblatt des Bezirkes Unter-Elsass* du 30 juin 1881.

54. Lettre du ministère au préfet du Bas-Rhin, A.B.R., 247 D 64.

55. Compte-rendu de la réunion de l'association des coopératives à Moosch, 22 janvier 1893, A.B.R., 49 D 211.

La décision de liquidation des débits coopératifs a été prise à la III^e commission du *Landesausschuß*. Le 15 et le 16 mai 1894 deux ténors conservateurs, Spies, maire catholique de Sélestat, le D^r Hoeffel, conservateur-allemand, député de Saverne, lancent le réquisitoire : les adhérents dépassent l'heure du couvre-feu, pratiquent la revente à des non-coopérateurs. Certaines coopératives du Haut-Rhin vendent cinq fois plus de liquides que tous les débitants réunis⁵⁶. Une seule voix s'élève pour défendre la coopération, celle du chanoine Winterer, curé « social » : les bourgeois achètent le vin par cent litres, les ouvriers doivent eux aussi bénéficier de prix de gros.

Le 11 août 1894, le droit de licence est exigé des débits coopératifs. Le 1^{er} janvier 1897, ils rentrent dans le droit commun en matière de couvre-feu, de fermeture pendant les offices, d'absence d'une autre activité dans le local. Celles qui n'ont jamais demandé d'autorisation de débiter sont tenues de la faire⁵⁷. Elles essuient un refus quasi systématique, même si les trois quarts des habitants adhèrent. Dans l'arrondissement de Molsheim, treize débits sont ainsi fermés, il en reste trois⁵⁸. À Wissembourg, sur dix-neuf demandes, on en accorde trois. La coopération se recentre sur d'autres produits : en 1910, le four coopératif du Zornhof près de Saverne fournit en pain 800 adhérents.

Ainsi en écartant l'ivrogne des débits, en imposant la fermeture des assommoirs, en taxant lourdement les alcools forts, l'administration emploie des méthodes autoritaires qui ne sont pas sans rappeler celles qui furent utilisées à Hambourg contre le choléra.

Il se peut aussi qu'un autre facteur ait joué : en 1897 le journal local de Thann signale que « la consommation des alcools est en baisse et c'est la bière qui tient le record des boissons⁵⁹ ». La bière blonde, à fermentation haute, telle qu'elle a été mise au point dès les années 1860, produit stable, peu alcoolisé, voit sa consommation augmenter. La bouteille à bouchon de porcelaine et pastille de caoutchouc, rebouchable, inventée en 1888, accompagne l'ouvrier au travail, lui donne le coup de fouet nécessaire.

Pourtant la substitution de la bière au distillat, même si elle est réelle, est très lente. Les données statistiques donnent pour l'année 1897 la répartition suivante de l'alcool pur absorbé par tête : bière 3 litres, distillats 3 litres, vin 5,9. La consommation de distillat au petit matin avant le travail semble bien ancrée : « ... le gain principal se réalise tôt,

56. Débat au *Landesausschuß* du 16 mai 1894, A.B.R., 39 AL 183.

57. Cité par J. Bieth, *Police générale des débits de boissons, établissements et divertissements publics, impôts y compris le droit des pauvres. Règlements en vigueur en Alsace et en Lorraine*, Strasbourg, Istra, 1922, p. 90. Karl M. MALLMANN, *Saufkasinos...*, p. 205, note 82.

58. Sous-préfet de Molsheim, 14 janvier 1898, A.B.R., 247 D 67.

59. *Thanner Zeitung* du 24 avril 1897.

aux heures matinales et pendant la journée la fréquentation est tout à fait insignifiante, voire nulle...⁶⁰ ».

Pourtant ce distillat des années 1890 n'est pas de l'alcool de pommes de terre. En 1893 on a vendu à *l'Arbre Vert* de Brumath en moyenne annuelle 100 litres de distillat de marc, 60 de quetsche et 50 de *kirsch*, un peu moins de 1,5 litre par jour⁶¹. Si le distillat est moins présent dans la documentation, c'est uniquement parce que la nouvelle définition de la maladie alcoolique a fait disparaître la notion de boisson saine, de sorte que la molécule doit être traquée quelle que soit sa forme.

La restauration de la qualité par l'autorité de l'Etat et l'organisation des producteurs

Vers 1890, on voit disparaître le discours protestataire qui attribue aux Allemands la perte de qualité du vin. La qualité du vin devient une question sociale⁶². Le débat sur l'abaissement des droits sur les moûts italiens, qui se déroule au *Reichstag* à la mi-décembre 1891, se passe en grande partie entre « Alsaciens », autochtones ou immigrés ; à peine entend-on un député du Palatinat. Le sous-secrétaire d'Etat von Schraut, est chargé d'obtenir une majorité pour l'abaissement des droits sur le raisin, condition *sine qua non* à la conclusion du traité de commerce avec l'Italie. Il verrait bien apparaître sur la table de l'ouvrier mulhousien un vin rosé, composé d'un tiers de vin rouge issu de moût italien et de deux tiers de petits vins blancs d'Alsace, impossibles à vendre⁶³. Schraut incarne ainsi l'action de l'État prussien en matière de bien public : fixation de normes, enquêtes chiffrées, contrôle, méfiance envers le libéralisme et les intérêts locaux. Par décret, l'État imposerait un produit sans caractère mais naturel et susceptible, par son faible prix, d'endiguer les méfaits de l'alcool de pommes de terre. Le goût lui-même peut être fixé par l'Etat : « Je prétends, en dépit de tous les motifs qui sont opposés, qu'aucune personne qui a été habituée jusqu'ici au vin moyen du Palatinat, si elle peut à présent se procurer du vin rouge à bon marché, boira ce vin, qui apporte un tout autre goût⁶⁴ ».

Pas moins de quatre députés alsaciens bataillent, pourrait-on dire, à fronts renversés. Zorn de Bulach, élu par l'arrondissement de Molsheim, conservateur, et l'abbé Simonis, député de Ribeauvillé, du *Zentrum*,

60. Pétition de l'association des débitants de Sainte-Marie-aux-Mines du 12 mars 1910, A.H.R., AL 1/9577.

61. Demande d'ouverture de Hessloehl Andreas, A.B.R., 397 D 296.

62. M. BARTH, *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebiete seiner Weine*, Strasbourg, Paris, Le Roux, 1958, p. 497.

63. *Straßburger Post*, 17 décembre 1891.

64. *Ibid.*, 15 décembre 1891.

combattent le projet au nom de la défense du petit vigneron menacé par les vins de coupage. L'abbé Winterer, du parti catholique lui aussi, mais élu des petits paysans du Sundgau, rejoint le député de Mulhouse, le socialiste Charles Hickel, qui veut mettre du vin sur la table du peuple.

Une dizaine d'années après la conclusion des traités avec l'Italie et l'Espagne, le chimiste vieil-allemand Paul Külisch dresse un bilan pessimiste des importations de moûts : pour empêcher la fermentation pendant le voyage, on ajoute tellement de fluor que le vin ne fermente plus jamais ; pauvres en degrés et en pouvoir colorant, les produits sont inaptes à soigner les vins alsaciens. Les marchands de vin et les paysans de la plaine soutirent le jus, puis versent de l'eau sucrée sur les marcs importés, qui remplacent ainsi le vin local qu'elles étaient destinées à secourir.

Les halles de vin d'Espagne s'ouvrent dans presque toutes les petites villes, et bien avant le traité de commerce avec l'Espagne, signé en 1893⁶⁵ : à Guebwiller, à Felling, à Thann dès 1882, *Colomer Hermanos* 39, route de Colmar à Mulhouse en 1909. La *Germania* à Haguenau face à la caserne de cavalerie, *les Trois Rois* à Altkirch, un établissement de soixante-dix ans d'âge loué en 1906 par Juan Llauro devient *spanische Weinhallen*. Les pauvres achètent ici de quoi consommer en famille, en mouillant le vin, en l'étendant d'eau pour en faire une boisson convenable : « ... le vin d'Espagne est une boisson saine particulièrement pour la classe ouvrière⁶⁶ ». Il coûte 0,80 le litre au moment où le vin blanc d'Alsace le moins cher coûte 1 Mark. Le vin d'Espagne est un moindre mal : il y a en 1900 en Alsace dix-sept fabricants industriels de vins artificiels qui vendent 7 780 hl ; la fabrication domestique déclarée se monte à 13 875 hl, 4 et 5 % de la consommation totale de vin, 0,39 hl par tête en 1903 et 1906⁶⁷. Depuis 1892, le vin à base de raisin de Corinthe, imposé à 6 Marks l'hecto, devient, pour deux décennies, un vin à part entière. Le *Thanner Kreisblatt* se plaint de cette imposition : le patronat de la région recherche la nourriture à bon marché, quelle qu'en soit la qualité⁶⁸.

L'outil législatif est mis en branle plus tardivement. Le 20 avril 1892, une loi du *Reich* prohibe l'alun, la glycérine, le sucre non raffiné, le goudron, l'alcool non rectifié, le sulfate de fer, le carbonate de potasse⁶⁹. Il faut attendre 1905 pour voir condamner le sucrage. Les tribunaux

65. M. BARTH, *Der Rebbau...*, p. 458.

66. Antonio Cusi au préfet, 14 octobre 1879, A.H.R., 8 AL 1/9572.

67. *Statistisches Jahrbuch...*, 1907, p. 143.

68. *Thanner Kreis Blatt*, 14 mai 1892. Le débat entre Teuteberg et Evans reste ouvert : les industries alimentaires ont-elles véritablement amélioré la nourriture ? Valait-il mieux consommer mal et suffisamment ? Evans, *Tod in Hamburg...*, *op. cit.*, p. 226. H. Teuteberg, *Durchbruch...*, *op. cit.*, A. Lüdtke, *Eigen-Sinn, Fabrikalltag, Arbeitererfahrungen und Politik vom Kaiserreich bis in den Faschismus, Ergebnisse, Hamburg*, 1993, p. 186.

69. SCHOELLHAMMER, *Sur l'abus...*, *op. cit.*, p. 9.

condamnent le 30 décembre 1905 pour falsification le grossiste en vin badois Sartorius, député au *Reichstag*, expert reconnu, qui vendait des vins contenant 100 à 120 % d'eau sucrée, tout en présentant l'Alsace comme l'Eldorado des falsificateurs. Aussitôt les prix à la production montent de 40 %. L'Alsace recommence à avoir une balance commerciale positive : + 64 440 hl dès 1906⁷⁰. La même année, au moment où les caves coopératives de Dambach et d'Eguisheim viennent de passer sous le contrôle d'un *Weinverbesserer* de Schiltigheim⁷¹, se produit le premier effort collectif en vue de redresser l'image ternie du vin d'Alsace : les vignerons de Barr organisent une première exposition pour présenter *tadellose, marktfähige Ware*⁷², y compris les vins courants. Les coopératives locales se fédèrent sous l'impulsion des Vieux-Allemands Weber⁷³ et Kulisch. Après dix ans d'existence, la fédération ne compte en 1910 que 222 membres. En 1911 le *Els. Weinbauernverband* apporte le dynamisme populaire : il est fort probable que cette nouvelle association se rattache au mouvement Raiffeisen.

La loi du 7 mai 1909 crée les contrôleurs professionnels. Pourtant, rien n'est encore acquis : les dispositions concernant le sucrage ne sont pas supprimées. On peut continuer de fabriquer du vin de fruits et de malt. Une grande manifestation de vignerons alsaciens et badois a lieu à Altbreisach en 1913.

Tout en développant l'auto-contrôle et les expositions, les coopératives essaient aussi d'organiser la commercialisation directe, au moment où les falsifications ont ruiné la confiance dans le négoce⁷⁴. La coopérative de Rouffach possède quatre débits de vin à Strasbourg. À Haguenau le *Lion d'Or* devient *Rappoltsweiler Weinstube* et débite « Vins d'Alsace en vrac et en bouteilles⁷⁵ » et « Vins sous garantie absolue de pureté et d'origine⁷⁶ ». Laugel à Hochfelden achète du vin en tonneau auprès des coopératives de Ribeauvillé et de Rouffach. Le vin le moins cher, le *Zwicker*, coûte à l'achat 2,5 fois plus que la bière, la moitié moins que le *gemeiner Schnaps*. Il n'est donc plus hors de prix en 1909, et le débit d'ouvriers en débite de 3 et

70. Johannes FRICK, *Die wirtschaftlichen Verhältnisse des Weinbaues und Weinhandels im Elsass seit 1871*, Rixheim, 1911, p. 191.

71. *Rappoltsweiler Kreisblatt* du 9 août 1906.

72. « Produit impeccable, apte à être mis sur le marché ».

73. P. KULISCH, « Von Weinbau in Elsass-Lothringen unter der Deutschen Verwaltung », *Die Wirtschaftliche Entwicklung Elsass-Lothringens 1871 bis 1918*, Band III, Frankfurt, 1937, p. 394-395.

74. A. STANZIANI, « Action économique et contentieux judiciaires. Le cas du plâtrage du vin en France 1851-1905 », *Genèses*, n° 50, mars 2003, p. 71-90.

75. *Unterländer Kurrier* du 23 mars 1907 et *Hagenauer Zeitung* du 24 janvier 1910.

76. *Schlettstadter Zeitung* du 5 janvier 1896.

4 litres par jour, ainsi que du cidre et du vin d'Espagne pressé sur place⁷⁷. C'est le modèle des Halles à vin d'Espagne qui s'applique au vin d'Alsace, avec la vente au verre.

À côté de ce vin destiné à la nourriture du travailleur de force subsistent les vins de la distinction bourgeoise. Le *klevner* de Heiligenstein ou le *gentil* de Ribeauvillé, vins lourds, saturés en sucre, ont quatre ans d'âge, presque autant que le sauternes qui les suit sur la carte des bals de sociétés. Les mousseux, fabriqués dans une grande cave haguénovienne, triomphent chez les officiers de la garnison. La bouteille y est vendue 10 Marks.

Au moment où il faut replanter le vignoble, il faut choisir entre vins populaires et vins de qualité, et on assiste à un nouveau débat à front renversé. Christian Oberlin, directeur de l'institut viticole de Colmar⁷⁸, où il travaille dans un quasi volontariat, opte pour l'hybridation. Il a commencé par améliorer les races locales, le riesling notamment, dès 1880, puis réussit à hybrider un plant américain avec un gamet européen. Les trois cépages qui en sont issus produisent un raisin rouge à petites baies à forte teneur en sucre, apte à colorer et renforcer en degré alcoolique tous les vins produits par les cépages traditionnels. Dans un véritable élan vitaliste, Oberlin propose de planter les vignes en ligne, un pied tous les cinq mètres et de laisser s'étendre de part et d'autre grâce à deux fils de fer tendus. Les hauts rendements sont un moyen d'assurer le ravitaillement populaire ; l'absence de traitements pendant l'été libère du temps pour les petits vigneron à qui la céréaliculture et l'élevage ont permis de survivre à la crise. Le vin, très prisé à cause de son acidité, et bon marché, peut fermenter sur des marcs pressés de riesling pour le goût.

La qualité des vins vendangés sur hybride n'est pas convaincante : de faible degré, ils ont gardé le goût « foxé » des vins américains. À part quatre variétés créées par Oberlin⁷⁹, aucune ne donne satisfaction, alors que le vignoble reste privé des hybrides ardéchois de bon aloi, créés par Courtois et Seibel, toute importation de bouture étant interdite tant qu'on ignorait où se cachait l'insecte mortifère.

Paul Külisch, le tenant de la greffe des vieilles vignes alsaciennes sur porteur américain, à l'image de ce qui se fait en France, et opposé à toute importation de plants étrangers, est le représentant fidèle des

77. Comptabilité de Georges Laugel au *Canon*, archives privées de la famille Laugel, Hochfelden.

78. P. KULISCH, « Von Weinbau... », p. 381-410.

79. Eugène Kuhlmann crée cependant de nouveaux cépages à l'institut Oberlin en 1911 : le Léon-Millot, croisement de *Vitis riparia* x *Vitis rupestris* avec Goldriesling. Du même croisement sont issus le Maréchal-Foch, le Maréchal-Joffre, le Lucie-Kuhlmann et le Triomphe d'Alsace. Mais en 1923 il en est encore à chercher le bon hybride pour donner un raisin blanc.

fonctionnaires prussiens libéraux, qui sont convaincus que, dans l'esprit du despotisme éclairé, seul l'État peut édicter des lois fondées sur la science et les appliquer par des moyens financiers suffisants⁸⁰. Alors que la question n'est pas tranchée, c'est lui qui prépare l'avenir en faisant greffer les vieux cépages sur des plants américains.

La protestation contre l'annexion de l'Alsace-Lorraine s'est manifestée dans un domaine où on ne l'attendait pas, celui des deux boissons alcoolisées au moment où leur qualité connaît une détérioration marquée. Après 1890, le discours sur la production et la bonne consommation des boissons alcooliques voit disparaître les clivages nationaux et en fait surgir de nouveaux, qui opposent les Alsaciens entre eux, et prennent en compte des questions médicales, sociales, également botaniques. La lutte contre les fléaux est, comme lors du choléra à Hambourg, menée le plus souvent non par les autorités locales incarnées par le *Landesausschuss*, mais par l'État central lui-même, secondé par les associations corporatives, ici les vignerons et les débitants de boissons. Quant à savoir si le vignoble alsacien est destiné à produire du vin de force ou du vin de distinction, la question, en 1914, reste en suspens.

80. R. EVANS, *Tod in Hamburg...*, *op. cit.*

Résumé

Le vin, l'eau-de-vie et l'Allemagne entre 1871 et 1914

Entre 1871 et 1914, la question des boissons est fortement politisée. Aux nouveaux maîtres, l'opinion protestataire attribue aussi bien la perte de qualité du vin liée aux maladies cryptogamiques, que les falsifications diverses, la multiplication des débits de vin d'Espagne, mais aussi l'extension de la maladie alcoolique, qui ne serait due qu'aux flots de distillats de betterave et de pomme de terre déversés par les grands domaines prussiens. Cependant, ce sont les tardives mesures policières et fiscales du 2^e Reich qui permettent de sauver la vigne du phylloxera, d'éliminer les boissons frelatées et de faire reculer l'alcoolisme.

Zusammenfassung

Der Wein, der Branntwein und Deutschland in den Jahren 1871 - 1914

In der Zeitspanne 1871 - 1914 wird die Frage der Getränke in starkem Maße eine politische Angelegenheit. Die protestierende öffentliche Meinung schiebt die Verantwortung für alle negativen Erscheinungen den neuen Herren in die Schuhe: Für die immer schlechtere Qualität des Weines auf Grund einer Pilzkrankheit der Rebstöcke, für verschiedene Fälschungen, für die Zunahme der Zahl der Wirtshäuser, die spanischen Wein ausschenken, für das Ansteigen der Erkrankungen wegen Alkoholmißbrauchs. Ihre Ursache ist angeblich die große Zahl von Branntwein aus Zuckerrüben und Kartoffeln, die von den großen preußischen Domänen unter das Volk gebracht werden. Nicht oder kaum gesehen wird, es sind die späten polizeilichen und fiskalischen Maßnahmen des 2. Reichs, die die Weinstöcke vor der Reblaus schützen, die gepanschten Getränke ausmerzen und den Alkoholmißbrauch zurückgehen lassen.

Summary

Wine, spirits and Germany from 1871 to 1914

In that period alcoholic drinks became a political issue. Protest movements accused the new masters of jeopardizing the quality of the wine with the presence of fungal disease, of doctoring drinks, of multiplying cafés serving Spanish wines, but also of spreading alcoholism which was supposed to be caused by the huge amounts of distilled sugar beet or potatoes dealt out by large Prussian vineyard properties. It is however the police and tax legislation voted by the 2nd Reich, although belatedly, that made it possible to eliminate phylloxera, to do away with adulterated drinks and to stave off alcoholism.