Glanes sur l'eau-de-vie en Alsace au Moyen Âge

Gleanings on brandy in medieval Alsace

Aufgelesenes aus dem Mittelalter über den Branntwein im Elsass

Bernhard Metz

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/alsace/1217>

DOI : 10.4000/alsace.1217

ISSN : 2260-2941

Éditeur

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

Édition imprimée

Date de publication : 1 septembre 2011

Pagination : 175-183

ISSN : 0181-0448

Référence électronique

Bernhard Metz, « Glanes sur l'eau-de-vie en Alsace au Moyen Âge », *Revue d'Alsace* [En ligne], 137 | 2011, mis en ligne le 01 septembre 2014, consulté le 20 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/alsace/1217> ; DOI : 10.4000/alsace.1217

Glanes sur l'eau-de-vie en Alsace au Moyen Âge

Aux XIX^e et XX^e siècles au moins, le *schnaps* a joué un si grand rôle en Alsace dans l'alimentation, la médecine populaire, la sociabilité et la pathogénèse que les sociologues et les ethnologues n'ont pu manquer de s'intéresser à lui¹. Souvent, ils ont placé en tête de leur exposé une introduction historique. Les uns la font commencer au XVI^e siècle, qui est l'époque à laquelle l'eau-de-vie commence à être produite en grande quantité et à devenir un article de consommation courante. D'autres remontent, sinon à Noé, du moins aux premières pratiques de distillation connue chez les moines, les alchimistes et les apothicaires médiévaux, voire dans la Chine ou le monde arabe, ou même dans la Perse ou l'Égypte antiques.

À mi-chemin de ces deux tendances, la présente note s'efforcera d'appréhender l'eau-de-vie entre deux tournants de son histoire : le moment où, sortie de la discrétion des enclos monastiques et des laboratoires, elle devient un facteur économique et apparaît dans les sources qu'interroge un historien régional, et celui où elle accède au statut de production de masse – bref entre le XIV^e et le XVI^e siècle.

Abréviations :

ABR = Archives départementales du Bas-Rhin

AHR = Archives départementales du Haut-Rhin

AMS = Archives municipales de Strasbourg

1. Voir Brigitte DODU, *Le « schnaps » en Alsace : fabrication, utilisation médicale, consommation*, thèse de 3^e cycle d'ethnologie, Strasbourg 1980, et les autres titres cités par G[abriel] W[ACKERMANN], « Distillation », *Encyclopédie de l'Alsace* 4, 1983, 2384-92 ; cf. aussi le même, « Eau-de-vie », *ibid.* 5, 1983, 2594-98, F[reddy] S[ARG], « Schnaps », *ibid.* 11, 1985, 6753, et l'article de Paul ESCHBACH dans ce volume.

Lorsque l'eau-de-vie cesse de n'intéresser que quelques spécialistes, s'exprimant le plus souvent en latin, pour attirer l'attention de marchands, d'administrateurs et de comptables, le problème est de lui trouver un nom en langue vulgaire. Comme il s'agit d'un liquide incolore, on l'a évidemment qualifié d'eau² ; pour éviter les confusions avec l'*aqua simplex*, les spécialistes parlaient d'*aqua vitae*, expression qui fait allusion aux vertus médicinales qu'on lui prête : le français l'a traduite, les langues scandinaves – mais non l'allemand – l'ont reprise telle quelle (*aquavit*). On pouvait aussi préciser à partir de quelle matière cette « eau » était distillée, d'où des termes comme *Kirschwasser* ou *Zwetschgenwasser*. Mais ceux-ci n'apparaissent pas davantage dans les sources que j'ai pu consulter – pour une raison simple : ce ne sont pas des fruits qu'on distille à cette époque³, c'est uniquement du vin, et c'est pourquoi le terme unique⁴ pour désigner

2. *1 ß von eyne helme, do man wasser under brennet, zu machen* : AMS 1 AH 1869, compte de l'économe de Sainte-Claire *uff dem Werde* à Strasbourg pour 1471/72, p. 36. En 1525, un chevalier franconien perd dans le pillage de son château 24 *venezianische Gläser mit gebranntem Wasser* : Rudolf ENDRES, « Adelige Lebensformen in Franken im Spätmittelalter », in *Adelige Sachkultur des Spätmittelalters* (Sitzungsberichte d. Österreichischen Akad. d. Wiss., phil.-hist. Kl., 400 = Veröff. des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs, 5), 1982, 73-104, ici 88.

3. Tel n'est pas l'avis d'Auguste HANAUER, *Etudes économiques sur l'Alsace ancienne et moderne*, II, 1878, 350 & 356, qui a trouvé dans les comptes de l'Œuvre Notre-Dame de Strasbourg une dépense de 3 lb. *pro vino cerusarum infirmis* en 1382 (AMS II 45a/4/1 f° 6r), de 8 [et non 9] ß pour *zwen omen kirswin uff das huß* en 1415 (AMS 1 OND 47 f° 38v) et de 3 ß 4 d. *umb ein omen kirsewins* en 1420 (*ibid.* 52 f° 29v). Il suppose que ce « vin de cerises » est du kirsch, et le fait qu'en 1382 il soit destiné aux malades semblerait lui donner raison. Mais c'est toujours en juillet, donc à la saison des cerises, que l'OND achète son *kirswin* ; et son prix est bien inférieur à ceux qui seront attestés plus tard pour l'eau-de-vie. Il semble donc plutôt s'agir d'un vin dans lequel on a fait macérer des cerises fraîches, ce qui, selon DODU (n. 1), 19, correspondrait aux indications du « traité de l'apothicaire de Ryff » – mais nullement aux diverses recettes de vin de cerises que l'on trouve aujourd'hui sur le Net. Ou serait-ce une boisson analogue à cette « eau de cerise douce ... ne contenant rien de spiritueux » dont le bailli de Hell, à la fin du 18e s., vante les propriétés sans en indiquer la recette (AHR 2 E 70/6) ? Je dois à Elisabeth Clementz une mention supplémentaire : en 1449, l'abbaye de Neuwiller dépense 7,5 ß *für 3 omen kyrsewin, komp[t] in den rotten win in dem hoff uff den tag* (ABR 2 G 322 B/18) – formulation obscure, qui pourrait éventuellement suggérer que ce *kyrsewin* était destiné à donner de la couleur (et du goût ?) à un vin rouge dénué de corps. Mais ensuite, comme le souligne Hanauer lui-même, plus aucune mention ni de *kirsewin*, ni d'eau-de-vie de cerises avant le début du XVIIIe siècle ! DODU (n. 1), 19, évoque sans date ni source « le fameux kirsevin [!] de l'abbaye de Muerbach » [!], qu'elle appelle aussi *kirsenuwasser* (*ibid.* 150), et y voit non du kirsch, mais un « vin distillé dans lequel macéraient des cerises », recommandé notamment contre les maladies du foie, des reins et de la vessie.

4. On objectera la source strasbourgeoise citée n. 2. Mais si les Clarisses se procurent un chapeau d'alambic, ce n'est certainement pas pour distiller du brandevin, mais bien plutôt des herbes médicinales – comme à la cour du duc Sigmund du Tyrol, où dans les années 1460 on distillait « du plantain, du chardon et d'autres herbes » (*wegreich, tistl und ander kraut auszubrennen*), tout en buvant de l'eau-de-vie importée de Venise (Werner MALECZEK, « Die Sachkultur am Hofe Herzog Sigmunds von Tirol († 1496) », in *Adelige Sachkultur* [n. 2], 133-67, ici 157). Les comptes de nos Clarisses font état de nombreuses autres dépenses « de pharmacie », dont

l'eau-de-vie à la période qui nous occupe est *gebrant(er) win*, qui deviendra en allemand moderne *Branntwein*, d'où le français *brandevin* et l'anglais *brandy* ; d'où aussi le nom de *winbrenner* pour le distillateur.

Or, en 1363, un nommé Clewelin Winbrenner devient bourgeois de Colmar, où par conséquent la pratique de la distillation est attestée dès cette date⁵. On objectera que Winbrenner est le nom de cet homme et non sa profession. Mais de deux choses l'une : ou il doit son nom à sa propre activité (au moins occasionnelle) de bouilleur de cru, ou à celle de son père, voire d'un de ses ancêtres, et dans ce cas, la distillation n'en serait attestée que plus tôt. Il est vrai qu'il faut attendre 1431 pour trouver un homonyme de Clewelin Winbrenner – Hans Winbrenner, bourgeois de Ribeauvillé⁶ – puis en 1481 *Agata die Winbrenerin* à Bâle⁷. Désormais, les mentions se multiplient : parmi les débiciensiers de Sainte-Claire *uff dem Werde* figure en 1483-1484 *der Winbrenner*, peut-être à Haguenau⁸, tandis qu'en 1489 Ulrich Winbrenner doit un cens à Lautenbach et Hans Winbrenner une rente à Thann⁹. Sont cités comme voisins Joss Winbrenner à Colmar en 1491 et Heinrich Winbrenner à Ammerschwihr en 1499¹⁰. Avant 1495, Johann Wynbrenner vend sa maison de Sélestat parce qu'il a déménagé à Colmar¹¹. Au XVI^e siècle, le nom est devenu trop répandu pour qu'il vaille encore la peine d'en relever les mentions. Le dictionnaire des noms de famille de Brechenmacher signale un Winbrenner à Francfort en 1361, d'autres au XV^e siècle¹², ce qui tendrait à montrer que l'Alsace ne se singularise pas dans ce domaine.

Néanmoins, *Namen sind Schall und Rauch*, et le lecteur critique demandera des preuves plus concrètes. C'est également de Colmar que provient la plus ancienne : en 1370, le Conseil de cette ville menace de

une grande variété de « médicaments de confort », parmi lesquels du brandevin pour la soeur Riff (4 d. *umb gebrannten win der Riffen* dans les comptes de l'abbesse pour 1485/86 : AMS 1AH 10819, p. 27). – Quant au mot *schnaps*, il apparaît tardivement, originaire d'Allemagne du Nord, et désigne à l'origine une gorgée, une lampée (en particulier d'eau-de-vie) : Jacob & Wilhelm GRIMM, *Deutsches Wörterbuch*, IX, 1899, 1175 ; le mot correspond donc à peu près au français *la goutte*.

5. Lucien SITTLER & Roland WERTZ, éd., *Les listes d'admission à la bourgeoisie de Colmar*, 1958, 21 n° 68.

6. Karl ALBRECHT, éd., *Rappolsteinisches Urkundenbuch 759-1500*, III, 1894, 350 n° 709.

7. Staatsarchiv Basel, GerichtsA D 12/13 F° 18r ; merci à Elisabeth Clementz.

8. AMS 1 AH10819, compte du *Schaffner* pour 1483/84, p. 24.

9. AHR 5G 4 ; AM Belfort JJ 6/4.

10. SITTLER/WERTZ, *Listes d'admission* (n. 5), 230 n° 3 391 ; AHR 24H 10/10.

11. AMS 1AST-C carton 278 (HS Schlettstadt 3).

12. JosefKarlmann BRECHENMACHER, *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Familiennamen*, 1957-63, II, 765. Pas d'indications utiles in A. HEINTZE & Paul CASCORBI, *Die deutschen Familiennamen*, 7^e éd. 1933, 508-09.

5 lb. d'amende quiconque frelatera du vin en y mêlant de l'eau-de-vie¹³. Entre 1374 et 1401, le Magistrat de Sélestat prend une mesure analogue¹⁴. Dans la Suisse actuelle, le brandevin se rencontre à la même époque dans les comptes de villes, car on avait coutume d'en faire entrer dans la composition de la poudre à canon, pensant lui donner ainsi plus de force¹⁵. Les comptes alsaciens n'ont pas à ce jour livré de mentions de ce genre ; il est vrai qu'ils sont peu nombreux et trop peu explorés. On peut en dire autant des archives judiciaires, qui seraient susceptibles de livrer des exemples concrets des fraudes que Colmar et Sélestat entendent réprimer dès la fin du XIV^e siècle, ou d'autres affectant la production du brandevin lui-même. Mais grâce au précieux recueil de GénY, on connaît la mésaventure du frère Hans Eich, supérieur des bégards de Sélestat en 1415 : il a été accusé de garder par devers lui, dans l'intention de la détourner, de l'eau-de-vie, valant bien 30 florins et appartenant à sa communauté ; sur quoi le Magistrat l'a mis aux arrêts dans son béguinage, puis l'a relâché sans prendre de sanction¹⁶, ce qui donne à penser que l'accusation était mal fondée. Peut-être aussi la valeur de l'eau-de-vie qu'il détenait était-elle surestimée ; car 30 florins, vers 1415, c'est le salaire d'un maçon pour 150 jours de travail¹⁷. En 1502, à une époque où le brandevin était moins rare qu'en 1415, il valait 2 florins l'ohm – c'est la plus ancienne indication de prix que j'aie trouvée¹⁸. À ce prix, ce sont au moins quinze ohm, soit près de 700 litres d'eau-de-vie que les bégards de Sélestat auraient possédés en 1415 – ce qui ne se conçoit que s'ils en produisaient ou en faisaient commerce.

13. *Der rat hat erkant, wa sich von ieman funden würde, der gebranten win under andern win tete, der sol bessern 5 lb.* : Eugen WALDNER, éd., *Veröffentlichungen aus dem Stadtarchiv zu Colmar*, 1907, 31 ; repris dans Paul Willem FINSTERWALDER, éd., *Colmarer Stadtrechte*, 1 [seul paru] (Oberrheinische Stadtrechte, III, Elsässische Stadtrechte, 3), 1938, 292-93. Friedrich BASSERMANN-JORDAN, *Geschichte des Weinbaus, mit besonderer Berücksichtigung der Bayerischen Rheinpfalz*, 1907, II 481, mentionne des interdictions semblables émanées de l'évêque Otto de Würzburg (1333-45) et des villes de Francfort, en 1360, et Nuremberg, au XV^e s.

14. *Wer ouch win artzent [= panscht], es si mit gebranten wine oder mit andern dingen ...* : Joseph GÉNY, éd., *Schlettstadter Stadtrechte* (Oberrheinische Stadtrechte, III, Elsässische Stadtrechte, 1), 1902, II 302, d'après le *Statutenbuch A*, commencé en 1374 et remplacé par le *Statutenbuch B* en 1401 (*ibid.* II 271).

15. *7 ß umb gebranten win, kam zue dem büchssenpulver* dans les comptes de St. Gallen pour 1377 : E.A. GESSLER, « Geschützwesen in der Schweiz », *Mitteilungen der Antiquarischen Gesellschaft in Zürich* 28/3, 1918, 36. *Brantwin in das buchssen bulfer* à Zürich en 1416 : *ibid.* 42. – On mêle aussi à la poudre du vin et d'autres ingrédients inattendus.

16. *Bruder Hans Eich, meister in der bruder hus hie, ... jure Urfehde, als dem rate fürgeben wart, wie daz er wol 30 guldin wert gebranten wins hette, und ouch sust barschaft, und die hinweg dem hus enphuren und entragen wolt* : GÉNY (n. 14), II 632 n° 244. Sur les bégards (*gewilligen armen bruder*) cf. Paul ADAM, *Histoires des hospices et hôpitaux de Sélestat*, 1960, 55.

17. Cf. HANAUER, *Etudes* (n. 3), I, 1876, 466 & 503 sur la valeur du florin, II, 1878, 19 sur celle de l'ohm et II 417 sur le salaire des maçons.

18. À Châtenois en 1502, une dette de 4 fl. est soldée par une livraison de 2 *amen gebrannts wins* : AMS 117 Z 220/9.

Du début du XVI^e siècle datent les premiers témoignages de l'usage de l'*aqua vitae* en hippiatrice : en 1508 à Haguenau, en 1515 à Strasbourg ou Boofzheim¹⁹. À la même époque se multiplient les mentions de bouilleurs de cru : vers 1495, Hans Schumacher, *Weinbrenner*, figure sur une liste de contribuables de Colmar²⁰ ; en 1502, *Georius Wegelin, distillator vinorum*, habite à Strasbourg in *Bieckergasse*²¹ ; en 1507, *Hans Hutter der winbrenner* est cité à Haguenau, et un *winbrenner* à Mulhouse en 1513²². C'est apparemment vers cette époque que le commerce de l'eau-de-vie a atteint assez d'importance pour être mentionné dans les sources réglementaires, ne serait-ce que pour préciser qu'elle est soumise aux mêmes droits que « les autres vins » : ainsi au *Zollkeller* de Strasbourg et au *Kaufhaus* de Colmar²³. Parallèlement se multiplient les distilleries : à Ammerschwihr, les premières sont citées en 1530, à Saverne en 1550²⁴, ces dernières *vor dem Bergtor*, ce qui n'est pas un hasard : comme toutes les installations utilisant le feu (fours, fonderies, séchoirs ...), on ne les voit pas d'un bon œil *intra muros*. C'est dès 1529 que le Magistrat de Strasbourg interdit de distiller dans la ville et s'offre à accenser aux *winbrenner* des emplacements hors les murs²⁵. À Colmar, c'est au Nord de la ville, le long du Logelbach (qui en prend le nom de *Brannbachle*) que s'implantent les distilleries²⁶, elles étaient au nombre de 37 vers 1620²⁷. À Kolbsheim, village autrefois

19. 8 d. *umb 2 gläser mit gebranten wine, als das pfert siech was* dans les comptes de la léproserie de Haguenau pour 1508 : AM Haguenau AH 91 ; 10 d. *umb gebrant win zum roß verbrucht* dans un compte de Saint-Etienne pour 1515 (parmi quatre dépenses pour *das roß*, dont une *vom roß zu Bopffzheim*) : ABR G 1605. Je remercie Elisabeth Clementz pour ces deux références.

20. August SCHERLEN, *Topographie von Alt-Colmar*, 1922, 228 [d'après le rôle du *Gemeinen Pfennig*].

21. AMS CH 7224, transfixe.

22. AM Haguenau AH 91, compte de la léproserie pour 1507 (merci à Elisabeth Clementz) ; Marcel MOEDER, *Les institutions de Mulhouse au Moyen Age*, 1951, 254, av. source. – Joignons-y *WurtsLienhard der weinbrenner im Pflantzhoff* à Strasbourg, cité dans les comptes de la chapelle N.-D. de Hattisheim pour 1542-45 : ABR G 4772.

23. *Dise noch geschriben win geben alle den pfuntzol, sie kummen har, wannen sie wellen : gefürter win, getrebtter win, zittwan win, gesotten win, gebranter win, essig, Malfasy, Romany und desglychen* : ABR G 310, *Salbuch* relié du *Zollkeller* (parch.), f° 5v, éd. *Urkundenbuch der Stadt Straßburg* IV/2, 216-17 ; ce passage est d'une main de la seconde moitié du XV^e ou du début du XVI^e s., alors que la 1^{re} main est des années 1360-70. – Selon le tarif du *Kaufhaus* de Colmar (1533), le brandevin est soumis au même droit que le *Kellerwein* (vin ordinaire) : Eugène WALDNER, « La distillation et le commerce de l'eau-de-vie à Colmar aux XVI^e & XVII^e s. », *Bull. du Musée historique de Mulhouse* 15, 1890, 27-36, (et à part, 1891), ici 28.

24. August SCHERLEN, *Geschichte der Stadt Ammerschweier*, 1914, 166. AM Saverne 29, cité d'après l'inventaire.

25. AMS 1MR 3 f° 161 (= p. 265).

26. WALDNER, *Distillation* (n. 23), 30.

27. Christian WOLFF & Fernand ZEYER, *Riquewihr, son vignoble et ses vins à travers les âges*, 1967, 101.

viticole, un projet de *Dorfordnung* du début du XVII^e siècle précise que les distilleries doivent être hors du village²⁸.

En 1539, le Magistrat de Strasbourg, ayant appris que d'aucuns distillent de la lie de bière et la vendent pour du brandevin, interdit la production et la vente de ce type d'eau-de-vie²⁹. Il y a tout lieu de croire que, si en 1539 on avait déjà eu l'idée de distiller de la lie de bière, celle d'en faire autant avec la lie de vin était bien antérieure, bien que je n'en connaisse pas de mention sûre avant le XVII^e siècle³⁰. En 1658, une ordonnance du Magistrat de Colmar interdit « de fabriquer ou de vendre de l'eau-de-vie qui n'aurait pas été faite de vin mêlé à au moins un tiers de bonne lie » ; trois ans plus tard, le même Magistrat, pour rétablir la réputation de son brandevin, contestée à la foire de Francfort, impose même la proportion de deux tiers de lie et un tiers de vin³¹. Mesure surprenante, dans la mesure où de nos jours l'alcool de lie est en général tenu en piètre estime ; l'opinion dominante est qu'il n'est bon qu'en usage externe³². Le XVII^e siècle était apparemment d'un autre avis – parce que son brandevin était encore moins bon que notre alcool de lie ? Ou que la lie d'aujourd'hui n'est plus ce qu'elle était autrefois ? Ou que l'usage de l'eau-de-vie était encore plus médicinal qu'hédoniste ?

Quant au marc, sa distillation est pratique courante en 1670³³, mais je n'en ai pas trouvé de mention plus ancienne. Elle est d'ailleurs interdite en 1713, avec celle de la lie et des grains, au motif que leur produit serait malsain³⁴.

28. ABR 168 J 167, § 48, cité d'après l'inventaire ; sur la viticulture à Kolbsheim, cf. Medard BARTH, *Der Rebbau des Elsaß*, 1958, II, 82-83, et ABR 168 J (arch. du château de Kolbsheim), *passim*.

29. *wie ettliche biertrusen brennen und daselbig für brandten wein verkhauffen* : AMS 1 MR 3 f° 260v-61r (= p. 444-45) ; *ibid.* f° 263r (= p. 449a) : brouillon de la même interdiction, plus brièvement formulée, avec défense de mélanger l'alcool de lie de bière au vrai brandevin ; *ibid.* f° 263r-64r (= p. 449-50) : renouvellement de cette interdiction quinze jours après la première. Nouvelle interdiction en 1603 : 1 MR 7 f° 16.

30. Selon WOLFF/ZEYER, *Riquewihr* (n. 27), 102, l'administration seigneuriale de Horbourg-Riquewihr aurait en 1555 vendu 47 ohm d'eau-de-vie de lie à un négociant du lieu. En réalité, elle lui a vendu 47 ohm de lie à 4 fl l'ohm (AHR 18 J 12 p. 22, *Einnemen gelt aus trusen erlöst*) – un prix normal pour de la lie (cf. HANAUER, *Etudes*, cité n. 3, II 356), mais bien trop faible pour de l'eau-de-vie, qui vaut plusieurs florins l'ohm (cf. n. 18, et AM Colmar FF 1653/3 : 8,5 fl. l'ohm en 1583). Il reste qu'on ne voit pas trop à quoi la lie serait bonne, sinon à être distillée ; or la seigneurie de Riquewihr en vend déjà en 1551 (AHR 18 J 9 p. 20) ; et HANAUER, *Etudes* (n. 3), II 356, donne un tableau du prix de la lie de 1480 à 1620, preuve qu'on en vend régulièrement dès la fin du XV^e s. – probablement pour la distiller.

31. WALDNER, *Distillation* (n. 23), 31-32, sans source.

32. DODU, *Schnaps* (n. 1), 24, note que « la lie, qui a une forte vocation médicinale, a aujourd'hui perdu beaucoup de terrain » ; cf. aussi *ibid.* 168 & 220.

33. HANAUER, *Etudes* (n. 3), II 354.

34. *Ordonnances d'Alsace* (François-Henri DE BOUG, éd., *Recueil des édits, déclarations, lettres patentes, arrêts...*), I, 1775, 416-18 (seule la distillation de la lie est à nouveau autorisée en 1718 : *ibid.*) ; WALDNER, *Distillation* (n. 23), 32.

Pour en revenir au XVI^e siècle, les études de Hanauer et de Waldner suffisent à montrer qu'à cette époque, l'eau-de-vie est produite en quantités importantes et fait l'objet d'un commerce actif. Sa consommation se répand, sans doute jusque dans les classes populaires : en 1598, lorsque la paroisse d'Eguisheim va en procession à Saint-Marc, ceux qui ont porté la croix et la bannière ont droit à du brandevin³⁵ – et ce type de mentions se répand dans les comptes paroissiaux.

En résumé, le brandevin apparaît en Alsace dans le troisième quart du XIV^e siècle, soit peu après la Grande Peste. *Post hoc, ergo propter hoc*? On pourrait le penser si les médecins de l'époque recommandaient l'*aqua vitae* dans leurs régimes contre l'épidémie. Je ne connais pas de témoignage en ce sens, mais la question mériterait peut-être d'être approfondie. Un autre rapport possible entre l'eau-de-vie et la Mort Noire passerait par les changements que celle-ci a provoqués dans les habitudes alimentaires : le recul de la population, donc de l'offre de main-d'œuvre, entraîne une hausse des salaires. Mieux payés, les salariés peuvent s'offrir de la viande, du poisson, du vin – et du brandevin? À vrai dire, rien n'indique que ce produit ait eu une clientèle populaire avant le XVI^e siècle, époque à laquelle l'« âge d'or des travailleurs » était terminé. Et lorsqu'on apprend que l'interdiction d'ajouter du brandevin dans le vin a déjà été édictée par l'évêque Otto de Würzburg (1333-1345), et par la ville de Nürnberg prétendument dès le XIII^e ou le début du XIV^e siècle³⁶, on peut en conclure que le rapport entre l'eau-de-vie et la Grande Peste est des plus incertains.

Ce qui est sûr, c'est que la période qui suit la Mort Noire, et au cours de laquelle nous voyons l'eau-de-vie apparaître en Alsace, y est marquée par un grand essor de la viticulture³⁷, dont le brandevin n'est finalement qu'un sous-produit. Il permet aux vignerons ou aux négociants de recycler des vins faibles, aigres, piqués, voire tournés – car il est clair que ce ne sont pas les grands crus qui finissent dans l'alambic. Une autre façon de tirer parti des mêmes produits est le vinaigre, et il est curieux de noter que dans la seconde moitié du XVI^e siècle, Strasbourg en exporte à peu près autant

35. *Für branden wein 5 plapert* dans les comptes de la fabrique, cités par Medard BARTH, «Beiträge zur Geschichte elsässischer Kirchorte und ihrer Patrozinien», *Archives de l'Eglise d'Alsace* 26, 1959, 89-140, ici 135.

36. Würzburg : BASSERMANN-JORDAN (n. 13), II 481 cite S. GÖBL in *Bericht des Weinbaukongresses zu Würzburg*, 1899, 25 ; Nürnberg : Moriz HEYNE, *Fünf Bücher deutscher Hausaltertümer von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jh.*, II, *Das deutsche Nahrungswesen*, 1901, 380 ; il semble s'agir de la même source que BASSERMANN-JORDAN, I, 350 n. 1, date de 1290. Cette date et celle que donne Heyne auraient grand besoin d'être vérifiées.

37. BARTH, *Rebbau* (n. 28), 38-39.

que d'eau-de-vie³⁸. Quant à la distillation des lies, elle donne l'occasion de valoriser un pur déchet. Pour les producteurs et les marchands de vin, le brandevin est donc une bénédiction. Or les autorités ne lui sont pas hostiles, alors qu'elles voient d'un mauvais œil la distillation du grain, et plus tard de la pomme de terre³⁹ – produits qu'elles souhaitent voir réservés à la nourriture des hommes, car le spectre d'une pénurie alimentaire n'est jamais bien loin.

Vu du côté de la production, le succès du brandevin n'a donc rien de mystérieux. Du côté des consommateurs, c'est bien autre chose : entre le XIV^e et le XVI^e siècle, on ignore presque entièrement qui achète de l'eau-de-vie, qui en boit et pourquoi : pour ses vertus médicinales, pour son goût, ou pour sa capacité à procurer l'ivresse plus vite que toute autre boisson ?⁴⁰ Notons à ce sujet que nous ne savons rien du degré alcoolique du brandevin de cette époque, et encore moins de son goût. Quant à ce dernier, on peut avoir quelque inquiétude lorsqu'on constate qu'au XVII^e siècle on jugeait l'eau-de-vie d'autant meilleure qu'elle contenait plus d'alcool de lie, ce qui peut s'expliquer si j'ai raison de soupçonner qu'on distillait surtout du mauvais vin. Aussi bien la distillation du vin, en Alsace, n'a-t-elle pas survécu à l'essor de celle des fruits à partir du XVIII^e ou du XIX^e siècle.

38. HANAUER, *Etudes* (n. 3), II 352 : statistique des exportations de 1579 à 1595, avec lacunes. On retrouve une partie des mêmes chiffres, avec quelques autres, dans les PV du Conseil et des XXI (AMS 1R 52 svv.) : à la dernière séance de l'année (qui est déjà en janvier de l'année suivante), l'*Ammeister* présente souvent au Conseil une statistique des naissances, mariages et décès de l'année écoulée, ainsi que des exportations de vin, brandevin et vinaigre, parfois aussi de grain. Selon les années, les termes employés donnent l'impression qu'il s'agit de toutes les exportations, ou uniquement de celles qui descendent le Rhin après avoir passé *an dem kran*.

39. Strasbourg interdit en 1603 de distiller les grains, *damit ... die lieben Früchten ins künfftig sovill weniger verderbt und zu des armen Manns mehrer beschwerung vertheurt ... werden* : AMS 1 MR 7^o 16 (= p. 14). Défense dans toute l'Alsace de distiller les grains en 1697, 1735, 1773, et les pommes de terre en 1771 : *Ordonnances d'Alsace* (n. 33), I, 250-51 ; Jean-Michel BOEHLER, *Une société rurale en milieu rhénan : la paysannerie de la plaine d'Alsace (1648-1789)*, 1995, II 1718. Si l'on en croyait HANAUER, *Etudes* (n. 3), II 350, l'interdiction de 1603 s'appliquerait aux fruits, mais il s'est mépris sur le sens de *Früchten*, qui désigne toujours les céréales et jamais les fruits (*obs*). – La distillation des grains est attestée au Danemark dès le milieu du XIV^e s. : Rikke Agnete OLSEN, «Schnaps auf der Burg – a Danish example», *Wider das «finstere Mittelalter», Festschrift für Werner Meyer* (Schweizer Beiträge zur Kulturgeschichte und Archäologie des Mittelalters, 29), 2002, 153-58.

40. Les sources qui permettraient éventuellement de répondre à ces questions ne sont pas de celles que pratique habituellement un historien régional. Aussi bien dois-je préciser ici que je n'ai jamais fait de recherches sur l'histoire de l'eau-de-vie en Alsace, mais que je me suis contenté de noter les informations que j'ai trouvées sur ce sujet au hasard d'autres recherches.

Résumé

Glanes sur l'eau-de-vie en Alsace au Moyen Âge

C'est à partir du 3^e quart du XIV^e siècle que l'eau-de-vie apparaît en Alsace, et tout d'abord à Colmar, en quantités autres que pharmaceutiques. À la fin du XVI^e siècle, on a déjà l'impression d'une production massive. Au départ, on distille uniquement du vin, puis au XVI^e siècle aussi de la lie, dont l'alcool semble plus estimé. À cette époque d'essor de la viticulture, cela permet de valoriser une production de vin excédentaire ou de faible qualité. La distillation des fruits, en revanche, n'est pas attestée avant le XVIII^e siècle.

Zusammenfassung

Aufgelesenes aus dem Mittelalter über den Branntwein im Elsass

Seit dem 3. Viertel des 14. Jhs. werden Weinbrenner und Branntwein im Elsaß erwähnt – zuerst in Colmar. Am Ende des 16. Jhs. hat man es anscheinend schon mit einer Massenproduktion zu tun. Anfangs wird nur Wein gebrannt, seit dem 16. Jh. auch Weinhefe (*drusen*), dessen Produkt anscheinend für besser gehalten wird. Der gerade in dieser Periode blühende Weinbau findet so einen neuen Absatz: der überschüssige oder schlechte Wein wird gebrannt. Dagegen ist der Obstbrand nicht vor dem 18. Jh. bezeugt.

Summary

Gleanings on brandy in medieval Alsace

Brandy first appeared in Alsace (in Colmar) for other than pharmaceutical purposes in the late 14th century. By the end of the 16th century the production was apparently massive. At first, only wine was being distilled, and, from the 16th century onward, wine dregs, whose alcoholic properties were more highly regarded. In that time of booming wine growing, brandy gave excess or poor quality wine a boost. Comparatively, fruit distillation was not mentioned before the 18th century.