Les boissons dans le Bas-Rhin de 1800 à 1815

Drinks in the Bas-Rhin between 1800 and 1815

Die Getränke im Unterelsaß in der Zeit von 1800 - 1815

Chantal Vogler

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/alsace/1269>

DOI : 10.4000/alsace.1269

ISSN : 2260-2941

Éditeur

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

Édition imprimée

Date de publication : 1 septembre 2011

Pagination : 325-346

ISSN : 0181-0448

Référence électronique

Chantal Vogler, « Les boissons dans le Bas-Rhin de 1800 à 1815 », *Revue d'Alsace* [En ligne], 137 | 2011, mis en ligne le 01 septembre 2014, consulté le 19 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/alsace/1269> ; DOI : 10.4000/alsace.1269

Les boissons dans le Bas-Rhin de 1800 à 1815

Nous disposons de quelques rapports sur la consommation de liquides dans les documents de l'époque de la fin de la République et de l'Empire de Napoléon I^{er}. Ce sont d'abord les renseignements apportés par Sébastien Bottin, qui était alors secrétaire général du département du Bas-Rhin, dans son *Annuaire politique et économique du département du Bas-Rhin*, An VIII^e (1799-1800), publié chez F. G. Levrault à Strasbourg en septembre 1799 ; il y étudie les productions des différents cantons du Bas-Rhin et il établit un tableau statistique des productions générales du département ; dans sa description des cantons, il a utilisé les plans terriers établis par l'intendance d'Alsace en 1760, plans qu'il a fait regrouper aux archives du département¹. C'est ensuite le rapport du premier préfet du Bas-Rhin Laumond², dans son rapport officiel sur l'économie du Bas-Rhin, adressé au Ministère de l'Intérieur le 25 messidor an IX (14 juillet 1801), publié à Paris en l'An X (1801-1802). Pour la fin de la période, on dispose de deux ouvrages qui ne concernent que Strasbourg : en premier lieu une intéressante étude du docteur en médecine J. P. Graffenauer³, *Topographie physique et médicale de la Ville de Strasbourg, avec des tableaux statistiques, une vue et le plan de la ville*, publié à Strasbourg chez F. G. Levrault, en 1815. Dans le chapitre sur « Aliments et boissons »⁴, il commente les avantages et les risques sanitaires des habitudes de consommation de la population. En second lieu, on trouve quelques observations sur les prix du vin et de la bière

1. BOTTIN, p. 272 et p. 25.

2. Jean-Marie SCHMITT, « Laumond Jean-Claude Joseph », *NDBA*, fasc. 23, 1994, p. 2236-2237.

3. Denis DURAND DE BOUSINGEN, « Graffenauer Jean-Philippe », *NDBA*, fasc. 13, 1988, p. 1 263-1 264. Graffenauer, après avoir participé aux campagnes de Napoléon de 1805 à 1808, est devenu en 1810 médecin cantonal du canton ouest de Strasbourg et l'est resté jusqu'à sa mort en 1838.

4. GRAFFENAUER, p. 85-104.

dans le tome II des *Notices Historiques, statistiques et littéraires sur la ville de Strasbourg* de J. F. Hermann, publiés à Strasbourg chez F. G. Levrault en 1819⁵. L'auteur est un ancien maire de Strasbourg (1800-1806), dont la destitution, camouflée en « démission », a été demandée par le préfet Shee, ce qui s'explique aisément par quelques constats amers sur la politique fiscale du gouvernement, qui porte atteinte à l'économie en Alsace, en particulier pour le tabac. Il est devenu ensuite le premier doyen de l'Ecole de Droit transformée en faculté en novembre 1809.

Il y a lieu de remarquer que dans cette période, le département du Bas-Rhin s'est fortement agrandi, par l'annexion à la France de l'ancien comté de Saarwerden (devenu canton de Harskirchen, puis de Sarre-Union), des anciennes seigneuries de Diemeringen et d'Asswiller et de plusieurs communes du Palatinat⁶. Avant 1789, la Basse Alsace comprenait déjà au nord de la Lauter Landau, Dahn et Rheinzabern, mais à la suite des conquêtes françaises de la Révolution, le Bas-Rhin a intégré aussi plusieurs autres communes de l'ancien Palatinat. Le tout, sauf Rheinzabern rattaché au département du Mont-Tonnerre, a été regroupé en cinq cantons annexés de la rive gauche du Rhin, Bergzabern, Billigheim, Candel, Dahn et Landau. En 1815, la frontière a été ramenée sur la Lauter et les cinq cantons au nord de cette ligne ont été réunis à la Bavière par les traités de Vienne. En sens inverse, sous la Révolution, le secteur du Ban de la Roche, qui appartenait à la Basse Alsace, a été rattaché en 1793 au département des Vosges sur sa demande, car la pression fiscale était moins forte dans les Vosges que dans le Bas-Rhin, à cause du cantonnement des troupes.

Les vins

L'ensemble de ces documents nous apprend que les vins sont la boisson la plus consommée en Alsace, mais leurs prix ont été lourdement affectés par de mauvaises récoltes en 1816, année où « le vin a manqué absolument » et en 1817 où « la vendange a été très mauvaise »⁷. La consommation de bière augmentait dans le cas de cherté du vin.

5. Marcel THOMANN, « Hermann Jean Frédéric », *NDBA*, fasc. 16, 1990, p. 1 537-1 538.

6. BOTTIN, p. 1.

7. J. F. HERMANN, *Notices historiques, statistiques et littéraires sur la ville de Strasbourg*, II, 1819, p. 148.

La culture de la vigne

Elle est très répandue dans le Bas-Rhin⁸. Bottin dans son tableau statistique des productions générales du département du Bas-Rhin⁹ classe la production de vin des différents cantons en trois catégories : celle où la production est importante, celle où elle est faible et celle où elle est absente. Les cantons gros producteurs de vin sont en 1800 Barr, Bergzabern, Billigheim, Bouxwiller, Brumath, Haguenau extra-muros, Hochfelden, Landau, Molsheim, Niederbronn, Obernai, Rosheim, Saverne, Sélestat extra et intra-muros, Villé, Wasselonne, Wissembourg. Bottin ajoute quelques commentaires. Dans le canton de Barr, le vin est la production principale et fait partie du commerce le plus important, avec l'eau-de-vie et le vinaigre ; ce canton a un excédent en vins, eau-de-vie et foin, qu'il échange surtout avec des grains. Dans le canton de Rosheim, le vin est une production essentielle de la plaine, où le vin est le produit principal dans quatre communes¹⁰, alors que dans la montagne l'économie est tournée vers l'exploitation du bois. Le canton de Sélestat intra-muros est critiqué pour sa « manie de convertir en mauvaises vignes les meilleurs terrains », alors que les inondations sont fréquentes et qu'on a comblé des fossés qui servaient d'écoulement ; avant la Révolution, on a déjà tenté en vain de faire arracher les vignes situées dans des fonds humides et de faire curer les fossés. Le canton de Sélestat extra-muros, dont le principal commerce est en vins, cultive surtout la vigne sous la montagne, mais il a aussi un vignoble de plaine qui n'est pas rentable : « il est prouvé par l'expérience de plus d'un siècle que les vignes ne couvrent pas, une année sur trente, les frais de culture et d'entretien ; en les convertissant en terres arables et en employant à leur culture des bœufs, les engrais seraient multipliés et les autres vignes les payeraient bientôt au centuple »¹¹. Le canton de Villé produit surtout des vins et des pommes de terre. « Ses vins sont vendus aux aubergistes des cantons limitrophes du département des Vosges »¹². Le canton de Wasselonne vend ses vins dans le département voisin de la Meurthe.

Parmi les cantons qui ne produisent pas de vin, il y a Benfeld, Bischwiller, Diemeringen, Erstein, Marckolsheim, La Petite Pierre

8. Claude MULLER, *Une civilisation de la vigne. Du VIII^e siècle à nos jours*, Ed. Place Stanislas, Colmar, 2011, propose une synthèse sur la viticulture en Alsace, les vins et la civilisation de l'espace viticole en Alsace, du Moyen Âge à nos jours dans neuf chapitres successifs, chronologiques. Il présente pour chaque tranche le volume de la production, le travail de vinification et la commercialisation.

9. BOTTIN, p. 272.

10. BOTTIN, p. 102.

11. BOTTIN, p. 113-114.

12. BOTTIN, p. 129

et surtout Strasbourg, qui constitue un gros débouché pour les vins commercialisés.

Graffenauer souligne que la « boisson ordinaire est le vin du pays », du vin blanc pour l'essentiel, mais il y a aussi du rouge. « Les vins rouges de la Haute Alsace sont moelleux et d'un goût délicat ; ils sont dans leur parfaite maturité au bout de deux à trois ans et se conservent huit à dix ans sans dégénérer »¹³. On trouve aussi un très bon vin rouge à Blaesheim et Marlenheim¹⁴. Quant aux vins blancs d'Alsace, ils sont moins acides que les vins de la Moselle et du Rhin. Les vins de Basse Alsace « ont en général moins de corps, ils sont plus légers et contiennent plus d'acide » que ceux de Haute Alsace, lesquels se conservent de douze à quinze ans. Cependant on trouve de bons vins blancs dans le Bas-Rhin, à Wolxheim dans l'arrondissement de Strasbourg, à Molsheim où on apprécie le Finkenwein, ainsi qu'à Mutzig, Dorlisheim et Scharrachbergheim. Les moins bons vins étaient surtout consommés par les producteurs eux-mêmes et Graffenauer indique que les gens de la campagne faisaient de la piquette avec le marc de raisins¹⁵.

La consommation

Elle est considérable : à Strasbourg, en moyenne par an, 253 litres de vin par individu de plus de dix ans, c'est-à-dire 2/3 litre de vin par jour (deux chopines). Mais la consommation de bière est encore plus forte : 337 litres par personne et par an, c'est-à-dire près d'un litre par jour (deux chopines et demi)¹⁶. Le vin était normalement débité en bouteilles d'un litre, comme l'eau-de-vie¹⁷. Graffenauer est très favorable au vin, « boisson agréable et salubre, quand il est de bonne qualité et qu'on en use sobrement. C'est un des meilleurs moyens de fortifier la santé et de réparer des forces épuisées par le travail. Cette boisson est même nettement nécessaire aux vieillards et à tous les hommes d'une constitution faible ou valétudinaire ; elle remplace les médicaments ». Mais il en dénonce les excès, qui débouchent sur « des infirmités plus ou moins graves »¹⁸.

Cependant les vieillards pensionnaires de l'hôpital ne recevaient pas toujours du vin à tous les repas. Bottin indique qu'à l'hôpital les pensionnaires étaient répartis en 5 classes, en fonction du prix de pension qu'ils pouvaient payer ou non ; chacune recevait une nourriture différente.

13. GRAFFENAUER, p. 93.

14. GRAFFENAUER, p. 94.

15. GRAFFENAUER, p. 94.

16. GRAFFENAUER, p. 97.

17. HIRSCH, p. 12. L'ouvrage concerne la période postérieure, mais les traditions de consommation étaient plus anciennes.

18. GRAFFENAUER, p. 94.

Seules les 4 premières classes avaient droit à du vin tous les jours, et la 5^e seulement trois fois par décade¹⁹. On faisait une distinction similaire entre l'alimentation des enfants orphelins, entretenus au Waisenhaus ou Maison des Orphelins, et les Enfants trouvés du Findelhaus : pour des effectifs sensiblement pareils (autour de 150), le Waisenhaus recevait 115 Ohmen et 14 Maas de vin (53,7 hl environ) par an et les Enfants trouvés seulement 7 Ohmen et 2 Maas (3,9 hl environ). À ces derniers on livrait 121 Ohmen de bière (56,25 hl environ) par an à la place du vin²⁰. Le vin était donc socialement plus considéré que la bière et était la marque de l'appartenance à une catégorie sociale supérieure.

Graffenauer donne un tableau des quantités de boissons consommées à Strasbourg de 1807 à 1811, en vins, vinaigre, eau-de-vie, esprit de vin et bière.

**Tableau comparatif de la consommation des liquides
à Strasbourg de 1807 à 1811 (Graffenauer p. 103)**

Années	Vins (litres)	Vinaigre (litres)	Eau-de-vie (litres)	Esprit de vin (litres)	Bière (litres)
1807	6 878 272,5	254 403,5	300 487	73 958	8 417 138
1808	7 409 277	231 170	191 333	43 769	8 342 897
1809	6 001 547,5	259 944	216 408,5	81 190	11 118 433
1810	5 136 277	269 140	286 684	119 424	11 274 845
1811	7 581 591	264 034	241 819	60 402	10 110 812
Total	33 006 971	1 278 691,5	1 236 731,5	378 743	49 264 125
Terme moyen	6 601 394	255 738	247 346	75 748	9 852 825

On remarque une forte baisse de la consommation de vins à Strasbourg dans les années 1809 et 1810, à la suite de mauvaises récoltes, puis une forte remontée en 1811. La consommation de bière, de façon concomitante, a très fortement augmenté en 1809 et 1810, sans baisser nettement ensuite.

19. BOTTIN, p. 260.

20. *Taschenbuch*, p. 202. Sur les fondations de bienfaisance à Strasbourg en 1803, Chantal VOGLER, « La pauvreté à Strasbourg en 1803 », *Annuaire des Amis du Vieux Strasbourg*, 35, 2010, p. 87-89 et n° 64, p. 92. L'ancienne mesure, ici toujours employée, l'Ohm, équivalait à 24 Maas ou pots et à un peu moins de 46 litres et demi ou pintes (HERMANN II, p. 147).

Les prix du vin soumis aux aléas climatiques

Les prix du vin étaient devenus libres sous la Révolution, alors que précédemment le Magistrat s'était toujours efforcé de contrôler les prix et cela depuis 1482²¹ ; les registres d'avant 1789 ayant disparu, Hermann ne peut pas faire de comparaison. Mais il publie un tableau des prix du vin, vieux et nouveau, de 1789 à 1815. Les prix sous la Révolution ne veulent rien dire, étant donné la dépréciation des assignats et la crise monétaire. Nous reproduisons donc ici seulement le prix de 1800 à 1815, où le franc germinal est resté constant.

Tableau des prix du vin vieux et du vin nouveau de 1800 à 1815 selon Hermann II, p. 148

Les prix sont indiqués par 50 litres (environ une ancienne mesure)
en francs

Année	Vin vieux	Vin nouveau
1800	29,00	22,75
1801	27,50	22,50
1802	26,60	15,95
1803	23,60	15,00
1804	18,00	11,95
1805	15,75	--
1806	--	10,20
1807	15,65	13,35
1808	14,65	11,00
1809	20,85	14,65
1810	15,70	20,00
1811	15,75	15,90
1812	25,70	15,30
1813	27,50	20,75
1814	26,75	24,90
1815	24,00	23,00
1816 et 1817		Le vin manque

21. HERMANN II, p. 146-147, explique qu'en 1482, le Magistrat de Strasbourg avait convenu avec l'évêque de désigner chaque année un ecclésiastique, un sénateur de l'endroit et deux vignerons, comme gourmets et experts chargés de déclarer à Molsheim le prix moyen du nouveau vin. La Chronique de Wencker les a conservés pour le XVI^e et le XVII^e siècle, et Hermann en a fait un tableau p. 147 avec les moyennes de prix pour chaque décennie. Les documents ont été perdus pour le XVIII^e siècle. Cependant le Magistrat déterminait quelquefois les prix d'après les mercuriales des prix du marché de la ville, lesquels différaient parfois de ceux de Molsheim. Sur les contrôles des prix du vin par le Magistrat de Strasbourg dans les siècles précédents, voir aussi Jean-Pierre Kintz, *La Société strasbourgeoise 1560-1650*, Strasbourg, PUS, 1984, p. 320-336.

« En 1816 le vin a manqué absolument ; en 1817 la vendange a été très mauvaise »²².

Les variations de prix, indiqués en francs constants, sont très considérables à Strasbourg dans la période, avec des écarts allant quelquefois du simple au double. Au début de la période, comme à la fin, le vin est très cher : plus de 22 francs les 50 litres de vin nouveau en 1800 et 1801, comme en 1814, où le prix atteint 24,90 F., et en 1815, 23 F. Il semble ne pas y avoir eu de récolte en 1805, et donc pas de vin vieux en 1806, mais la récolte de 1806 a été très abondante, puisque c'est en 1806 que le vin nouveau coûte le moins cher et même plus deux fois moins cher : 10, 20 F. les 50 litres. Le vin vieux, c'est-à-dire celui de plus d'un an d'âge, suit ces fluctuations, mais avec des écarts plus ou moins forts : c'est en 1814 et 1815 que la différence de prix est la plus faible : en 1815, 24 F. pour le vin vieux et 23 F. pour le vin nouveau. Par contre l'écart de plus de 10 F. est considérable en 1802 (26,60 F. pour le vin vieux contre 15,95 F. pour le nouveau), ainsi qu'en 1812 (25,70 et 15,30). On observe aussi une anomalie en 1810 et 1811, années où le vin vieux coûtait moins cher que le nouveau, à cause de vendanges insuffisantes (15,70 pour le vieux contre 20 pour le nouveau en 1810, l'écart devenant faible en 1811 (15,75 pour le vieux contre 15,90 pour le nouveau). Les aléas climatiques avaient un impact très direct sur les prix, sans qu'il y ait désormais de correctif apporté par la politique municipale.

Cependant le nombre de marchands de vin, qui était nul en 1784 dans le tableau d'Hermann, est passé à 38 en 1816²³, ce qui est une preuve de l'augmentation de la demande, malgré les prix élevés. Laumond en 1801 recense 74 marchands en gros de vin dans le Bas-Rhin, dont 31 à Strasbourg²⁴.

La falsification des vins

Le problème de la falsification des vins préoccupe le médecin : « beaucoup de diarrhées, de coliques, de convulsions et autres maladies ne doivent être attribuées qu'à cette pratique dangereuse »²⁵. Le principal danger vient du soufre : « les vins blancs, qui ont besoin d'être légèrement soufrés pour se conserver, sont fréquemment surchargés de soufre, surtout lorsqu'ils sont de mauvaise qualité, parce qu'on leur procure par là du goût, de la couleur et du feu »²⁶. Mais ces vins produisent des rougeurs

22. HERMANN II, p. 148.

23. HERMANN II, p. 266.

24. LAUMOND, p. 169

25. GRAFFENAUER, p. 94-95.

26. GRAFFENAUER, p. 95.

et des éruptions cutanées, excitent la soif, portent à la tête et provoquent des palpitations de cœur. L'autre falsification, interdite, est celle de l'ajout de litharge, ancien nom du protoxyde de plomb demi-vitreux²⁷. Cette litharge est un poison « défendu par les lois », et on peut mettre en évidence cet ajout par la liqueur d'Hahnemann²⁸, qui produit de suite un dépôt noirâtre.

De manière moins grave, on frelait des vins blancs pour en faire des vins rouges par ajout de jus d'airelle ou de baies de sureau, ou par des bois de teinture. On augmentait leur degré d'alcool avec de l'esprit-de-vin, c'est-à-dire avec de l'alcool éthylique²⁹.

La falsification des vins et des autres boissons était surveillée par la police, par des visites chez les débitants de commerce de gros ou de détail. Elles étaient faites par les commissaires de police des quatre cantons de la ville créés sous Napoléon³⁰ ; ils étaient accompagnés d'experts assermentés qui dégustaient les boissons et les soumettaient aux épreuves. Ils faisaient saisir et mettre sous scellés les tonneaux ou vases contenant des boissons falsifiées. Une commission de santé transmettait le résultat, après procès-verbaux, au tribunal de police correctionnelle. Les commissaires vérifiaient aussi qu'il n'existait pas, dans les magasins et caves des débitants, des ingrédients destinés à falsifier les boissons³¹.

Le vinaigre

Une partie de la récolte de vin était transformée en vinaigre, dont on faisait une grosse consommation, en particulier pour conserver des légumes. La plus grosse fabrique de vinaigre se trouvait à Schiltigheim³².

27. Définition du dictionnaire LITTRÉ.

28. La liqueur d'Hahnemann est « une solution de sulfure calcaire et d'acide tartareux dans de l'eau distillée » (note de l'auteur p. 95).

29. Le vin de Porto a encore cette particularité d'être renforcé par l'ajout d'alcool.

30. Les quatre cantons de la ville (nord, sud, est et ouest) sont représentés par GRAFFENAUER dans son plan de la ville en 1816 (carte hors texte). Ils partagent la ville elle-même. Graffenauer était médecin du canton ouest à partir de 1810. Par la suite, ces cantons ont compris les faubourgs extérieurs, comme le prouve l'édition entièrement refondue par P. RISTELHUBER du BAQUOL de 1849 *L'Alsace ancienne et moderne ou Dictionnaire topographique, historique et statistique du Haut et du Bas Rhin*, Strasbourg, chez Salomon, 1865, p. 502-503 : « la ville de Strasbourg est divisée en quatre cantons, savoir : canton du nord, dont font partie la Robertsau, le Wacken et toutes les maisons éparses hors la porte de Pêcheurs et des Juifs ; canton de l'Est, dont dépendent la Citadelle et les maisons situées hors de la porte d'Austerlitz, canton du sud, qui comprend le Neudorf, le Neuhof, la Gantzau etc. ; canton de l'ouest, comprenant les maisons situées, sur la banlieue de la ville, hors la porte Nationale » (porte Blanche).

31. GRAFFENAUER, p. 96.

32. BOTTIN, p. 330.

Laumond l'indique comme « une fabrique considérable », qui « était il y a quelques années encore plus importante ». Elle emploie 20 personnes environ et a une circulation annuelle de 25 000 à 30 000 F.³³. Bottin signale aussi un marchand en gros de vinaigre à Bouxwiller³⁴. Dans son tableau des prix du 1^{er} fructidor an VII (18 août 1796), on découvre de grandes variations de prix selon les cantons. À Strasbourg, le vinaigre se vendait 35 centimes la pinte de Paris, 32 à Sélestat, 50 à Haguenau, 75 à Bouxwiller, mais 1 F. à Wissembourg et 1,20 F. à Ingwiller ; c'est dans le canton de Villé que le vinaigre était le moins cher (30 centimes)³⁵.

La bière

On brasse beaucoup de bière dans le Bas-Rhin et surtout à Strasbourg, de la « bière ordinairement brune et assez forte »³⁶. Les prix sont plus abordables que ceux du vin dans cette période. La consommation est considérable à Strasbourg : 337 litres par individu de plus de 10 ans et par an, c'est-à-dire près d'un litre par personne et par jour (2 chopines et demi)³⁷.

La bière excite la convivialité. On buvait la bière au pot, et non au verre. « Les usages anciens, hérités de ceux des corporations, supposent qu'on boive au même pot, tel que le débitant l'a remonté de la cave : c'est le *Zutrinken*, le pot commun qui fait le tour ou bien que l'on vide d'un trait à tour de rôle ». Cependant, à partir des années 1850, la pratique de verser le pot dans des verres individuels s'est développée³⁸, mais on ne sait si cela se pratiquait déjà au début du XIX^e siècle.

Bottin recense 280 brasseurs dans le département et 154 marchands de bière en détail, dont 125 à Strasbourg³⁹. Le préfet Laumond, dans son rapport de 1801, recense aussi 280 fabriques de bière ou brasseries, qui emploient en tout environ 1 250 personnes et ont 2 millions de F. en circulation. Mais les brasseries de Strasbourg occupent en moyenne six ouvriers et fabriquent pour environ 12 000 F. de bière chacune, tandis

33. LAUMOND, p. 159-160.

34. BOTTIN, p. 330 et 336.

35. BOTTIN, p. 352-353 : tableau comparatif des prix des différentes denrées de consommation courante dans chaque canton.

36. GRAFFENAUER, p. 97.

37. Voir le tableau comparatif des consommations établi par Graffenauer, p. 103 et reproduit plus haut.

38. HIRSCH, p. 12. Cet ouvrage sur la vie de bistrot concerne la période postérieure, de 1844 à 1914, mais les différences d'habitudes ne sont pas énormes avec le début du XIX^e siècle.

39. BOTTIN, p. 333.

que les autres du Bas-Rhin sont plus petites, avec quatre employés en moyenne et 6 000 F. de fabrication par an⁴⁰.

Laumond dresse un tableau de la répartition des 280 fabriques de bière du Bas-Rhin dans les différents cantons⁴¹. Le tableau comprend les cantons annexés à la France : Bergzabern, Billigheim, Candel, Dahn, Landau, rattachés à la Bavière en 1815.

**Répartition des 280 fabriques de bière dans le Bas-Rhin en 1801
d'après Laumond, p. 136**

Strasbourg	63	Benfeld	1
Bischwiller	27	Billigheim	1
Bergzabern	6	Bouxwiller	11
Brumath	7	Candel	10
Dahn	1	Drulingen	2
Erstein	1	Fort-Vauban	6
Geispolsheim	2	Haguenau	15
Ingwiller	12	Landau	25
Lauterbourg	8	Molsheim	6
Marmoutier	4	Marckolsheim	4
Niederbronn	6	Obernai	5
Sarre-Union	4	Saverne	11
Sélestat	9	Soultz	2
Villé	2	Wasselonne	14
Wissembourg	12	Wolfskirchen	3

On remarque dans ce tableau l'énorme prépondérance de Strasbourg, avec 63 brasseries. Les plus gros cantons de fabrication qui viennent ensuite, Bischwiller (27) et Landau (25), sont très loin derrière. L'importance de la garnison de Strasbourg et de la soif des troupes explique largement cette prépondérance. Landau avait aussi une importante garnison. Haguenau (15 brasseries), Wasselonne (14), Ingwiller (12) et Wissembourg (12) produisaient largement pour la consommation locale, mais Haguenau et Wissembourg avaient aussi une garnison française⁴².

40. LAUMOND, p. 136-137.

41. LAUMOND, p. 136.

42. Sur les différentes places fortes dans le Bas-Rhin en dehors de Strasbourg et leur commandement en 1799, Landau et Fort de Landau, Wissembourg, Lauterbourg, Fort-Vauban (ex Fort-Louis), Haguenau, Lichtenberg, Sélestat, BOTTIN, p. 204-206.

Pour les brasseurs à Strasbourg, Hermann fait un tableau comparé de l'industrie en 1784 et 1816, métier par métier⁴³, en ne recensant, comme Laumond, que ceux qui ont pris patente. Il aboutit à des chiffres différents, mais pour d'autres dates : 38 brasseurs en 1784 et 61 en 1816, alors que Laumond en recensait 63 en 1801. Les guerres de la Révolution avaient conduit à une explosion de la fabrication de bière, nécessaire pour le stationnement de la 5^e division militaire de l'Armée du Rhin et des unités d'artillerie, génie, pontonniers et cavalerie⁴⁴. En outre l'augmentation des prix du vin dans la période a conduit la population civile pauvre à préférer la bière, moins chère. Le tassement du nombre des brasseurs strasbourgeois en 1816 s'explique sans doute par le licenciement de la garnison française par le général Rapp à la suite de l'occupation alliée. D'après le tableau des différentes consommations de boissons à Strasbourg donné par Graffenauer et reproduit plus haut, la consommation de bière a fortement augmenté en 1809 et 1810, en suivant la courbe de la chute de la production de vin, pour redescendre ensuite en 1811 (83,43 hl environ en 1808, 112,75 hl en 1810 et 101,10 hl en 1811).

Cependant le prix de la bière a lui aussi augmenté, car les prix sont devenus libres, alors « qu'avant 1789 la bière était taxée. Il y a cinquante ans que le pot (un peu plus de deux litres) de la meilleure ne coûtait que quatre sous ou vingt centimes. Les prix ont successivement augmenté. En 1813, le litre de jeune bière coûtait au débit quarante centimes, la bière de garde cinquante centimes »⁴⁵, ce qui correspond à un doublement du prix.

Les brasseurs avaient besoin d'orge pour leurs malteries et de houblon. L'orge était une céréale cultivée partout, mais surtout pour la consommation locale ; les brasseurs n'en utilisaient qu'une partie. Il fallait aussi du houblon, qui, selon Graffenauer, rendait la bière tonique⁴⁶. Mais à Strasbourg, le houblon « se tire de l'étranger », ce que Graffenauer regrette, car « on devrait chercher à propager la culture du houblon en Alsace : l'argent qui sort annuellement de Strasbourg seulement pour l'achat de ce végétal est évalué à une somme de plus de 200 000 francs »⁴⁷. Bottin

43. HERMANN II, p. 263-267.

44. Sur les unités stationnées à Strasbourg et dans la Citadelle en 1799 puis sous Bonaparte, BOTTIN, p. 200-203 et *Taschenbuch* 1803, p. 77-83.

45. HERMANN II, p. 148.

46. GRAFFENAUER, p. 96.

47. GRAFFENAUER, p. 97.

signale pourtant qu'on cultivait le houblon dans le Bas-Rhin, surtout dans les cantons de Diemeringen et de Harskirchen (Alsace Bossue)⁴⁸.

Graffenauer juge cette boisson « très salubre » et « tonique » ; « elle est plus nourrissante et moins spiritueuse que le vin, et contribue souvent à donner de l'embonpoint. Elle peut cependant produire quelquefois de mauvais effets, lorsqu'elle est trop vieille ou trop jeune : dans le premier cas, elle engendre des aigreurs d'estomac et, dans le second, elle occasionne des flatuosités, des coliques et des diarrhées, quelquefois une fausse gonorrhée »⁴⁹.

L'eau-de-vie

La fabrication du *schnaps* alsacien se retrouve un peu partout et Bottin signale que cette eau-de-vie est essentiellement faite avec du grain ou des pommes de terre, car la culture de la pomme de terre est considérable dans tous les cantons⁵⁰. Bottin en distingue nettement l'eau de cerises (actuel *kirsch*) ainsi que l'eau-de-vie de prunes, celle de prunelles des bois et celle de marcs de raisin, qui apparaissent comme de meilleurs produits que l'alcool de grains ou de pommes de terre. La « guerre de la liberté » en a considérablement accru la production et l'eau-de-vie est aussi « fabriquée dans des cantons où la vigne n'est pas cultivée », ce qui est le cas à Dahn (eau-de-vie de grains), Diemeringen, qui produit une excellente eau-de-vie de prunelles et un excellent *kirsch*⁵¹ et La Petite Pierre (eau-de-vie de grains partout et *kirsch* dans quatre communes)⁵². Les cantons producteurs de vin ont eux aussi remarqué l'importance du marché. Ainsi, dans le canton de Saverne, « on fabrique de l'eau-de-vie dans toutes les communes et de l'eau de cerises (*Kirschenwasser*) dans 13 communes, il y a excédent en vins, eau-de-vie et eau de cerises »⁵³. Dans le canton de Bergzabern, « on fabrique de l'eau-de-vie de marcs et de grains, de l'excellente eau-de-cerises et d'eau-de-vie de pruneaux, qui forme une branche considérable de commerce dans le canton »⁵⁴. En Alsace Bossue, le canton de Harskirchen (Sarre-Union), où toutes les communes font de

48. BOTTIN, p. 52 et 274. Le canton de Harskirchen en Alsace Bossue a été créé en 1793 et supprimé en 1801 ; il a été remplacé par le canton de Sarre-Union, qui apparaît dans le tableau de Laumond de 1801. Harskirchen se trouve à 5 km ou une lieue de Sarre-Union à l'époque, d'après BOTTIN, p. 69.

49. GRAFFENAUER, p. 97.

50. BOTTIN, p. 273.

51. BOTTIN, p. 52.

52. BOTTIN, Tableau statistique des productions du département du Bas-Rhin p. 272-273.

53. BOTTIN p. 107.

54. BOTTIN, p. 34.

l'alcool de grains, se distingue par « une excellente eau-de-cerises et de prunelles qui se recueillent dans le bois »⁵⁵. Le canton d'Ingwiller fait un grand commerce de son eau-de-vie de prunes, produit dans toutes les communes⁵⁶. Le canton de Molsheim est renommé pour ses cerisiers et fait un commerce considérable de son *kirsch*⁵⁷. Le canton de Niederbronn produit de l'eau-de-vie dans 32 communes et de l'eau-de-cerises dans 7 communes, mais il a la particularité de fabriquer aussi du cidre⁵⁸, ce qui est exceptionnel en Alsace à cette époque.

Au total, Bottin recense 16 distillateurs, 313 fabriques d'eau-de-vie et 179 marchands de détail dans le Bas-Rhin, ce que reproduit Laumond⁵⁹. Dans les 313 fabriques d'eau-de-vie, Laumond estime à environ 1 600 le nombre d'employés et à environ 2 000 000 F. les capitaux en circulation, ce qui les place au même niveau que les brasseurs pour le chiffre d'affaires. Le quart environ de ces entreprises se trouvent à Strasbourg. Elles emploient chacune en moyenne quatre ouvriers et un charretier et « peuvent faire chacune pour 12 000 à 15 000 F. par an ». Cependant il signale que beaucoup sont en stagnation en 1801⁶⁰.

En tant que médecin, Graffenauer dénonce l'abus d'alcool, surtout dans la jeunesse, et dénonce ces « vrais poisons » qui abrègent la durée de la vie. « L'usage immodéré de l'eau-de-vie et des liqueurs fortes produit des effets bien plus nuisibles que celui du vin ou de la bière... On peut comparer les effets de l'eau-de-vie à celui de l'opium : prise en petite quantité, elle excite la gaiété, augmente la vivacité, exalte toutes les forces nerveuses ; à dose plus forte, elle produit l'assoupissement, le désordre des pensées, le délire, la paralysie de la langue et des membres, et enfin la léthargie et l'apoplexie ». Il décrit en détail le coma éthylique de trois jours d'un de ses patients qui avait fait le pari de boire d'un trait une bouteille entière d'eau-de-vie de France⁶¹.

Le café

Graffenauer nous apprend qu'on ne se passe plus de café à Strasbourg en 1816, même si « la classe du peuple se contente en grande partie d'une décoction d'orge, de carottes ou de chicorée, édulcorée avec du sirop et qui

55. BOTTIN, p. 69.

56. BOTTIN, p. 73.

57. BOTTIN, p. 88.

58. BOTTIN, p. 91.

59. BOTTIN, p. 334 et tableau p. 272-273. LAUMOND, liste des métiers, p. 168-170.

60. LAUMOND, p. 141-142.

61. GRAFFENAUER, p. 98-99.

n'a du café que l'apparence ». La chicorée est réputée comme le meilleur succédané de café. Le vrai café « excite l'action de l'estomac et des nerfs, il accélère le pouls et les sécrétions ». L'auteur le recommande aux personnes qui ont de l'embonpoint, à celles qui mènent une vie sédentaire, aux hommes de lettres, mais le déconseille aux jeunes gens, aux personnes irritables, aux tempéraments sanguins. On prend le café ordinairement le matin avec du lait, assez souvent en y mêlant un tiers de carottes grillées ou de café chicorée ; « pris de cette manière, il est nourrissant et fournit un des meilleurs déjeuners ». Après le repas, on le prend sans lait : « il est alors tonique et aide à la digestion, il égaie et dissipe les pesanteurs de tête »⁶².

Le thé

Il commence à être un peu en usage en 1816. « On se réunit le soir pour le thé ». Mais Graffenauer ne le recommande que dans le cas d'indigestion ; il est hostile à sa consommation habituelle, qui selon lui « affaiblit les organes de la digestion et irrite le genre nerveux »⁶³.

L'eau et les eaux minérales ou thermales

L'eau que l'on boit et qu'on utilise pour préparer les repas est celle des puits ; l'eau de rivière sert pour les bains ou pour des usages non alimentaires. À Strasbourg, on vend des eaux minérales qui proviennent des sources proches de Peterstahl, Griesbach et Rippoltsau de l'autre côté du Rhin ; on a aussi les eaux de Seltz, de Spa, de Pyrmont, de Schwalbach. Les eaux minérales d'Alsace ne supportent généralement pas le transport⁶⁴.

Bottin fait une présentation des « sources salées » et des « eaux minérales ou prétendues telles » du Bas-Rhin⁶⁵. Il fait en particulier mention des sources bitumineuses de Pechelbronn. Mais sa présentation est entachée de préjugés négatifs, car il est hargneux vis-à-vis des croyances populaires et des pratiques de pèlerinage à certaines sources. C'est la raison probable pour laquelle il ne cite pas la source du mont Sainte-Odile, pour lui lieu de superstitions.

62. GRAFFENAUER, p. 99-100.

63. GRAFFENAUER, p. 100.

64. GRAFFENAUER, p. 95

65. BOTTIN, p. 310-314.

Les sources salées

Il recense trois sources salées, dont une seule est vraiment utilisée : à Diemeringen les sources ne sont plus exploitées à la suite d'un ancien accord entre la France et les « ci-devant princes du pays » – Diemeringen était en effet une seigneurie indépendante avant la Révolution. Le canton d'Harskirchen (Sarre-Union) a « un filet d'eau salée provenant de la source de Saltzbronn », et le canton de Soultz a une source qui est propriété de la République et qui, en partie pour cette raison, est largement exploitée.

« Les eaux minérales ou réputées telles »

Elles sont généralement réputées pour leurs fonctions curatives et ont un caractère de source thermale, dont on buvait les eaux ou qu'on utilisait pour des bains. Les sources les plus connues sont celles de Niederbronn, malgré un certain délabrement sous la Révolution. Bottin se donne la peine de donner la bibliographie sur certaines sources et sa liste est assez longue, car il énumère aussi celles qui sont tombées en désuétude. Dans le canton de Benfeld, le Holzbad, ban de Westhouse, vient d'une source découverte au X^e siècle, qui n'est qu'un puits et « n'est plus fréquentée que par quelques femmes » ; elle a fait l'objet des dissertations du docteur Kratz en 1760 et elle est mentionnées par Guérin (1760) et par Schoepflin *Alsatia Illustrata*, I, 1751, p. 14. Dans le canton de Diemeringen, il y a « une source d'eau prétendue bonne pour la fièvre et la galle », entre Hambach et Ratzwiller et une autre sur le ban de Lorentzen, toutes les deux peu recherchées. Dans le canton de Harskirchen (Sarre-Union), la Bonne Fontaine est à l'origine de bains très recherchés avant 1789 et composés de douze cuves dont les bâtiments sont abandonnés. Le canton et ban de la Petite Pierre avait une source sulfureuse autrefois exploitée dans un bassin en pierre. Dans le canton de Lauterbourg, la source de la forêt du Bienwald aurait des vertus contre les maladies des membres et de la peau, ce que dit Guérin. Dans le canton de Marckolsheim, la source dite bains de Croix près d'Artolsheim n'est qu'un puits à un kilomètre du Rhin, mais serait bonne pour les paralytiques selon « la crédulité » qui avait fait construire une chapelle tapissée de béquilles et jambes de bois, que la Révolution a détruite.

Dans le canton de Molsheim, le Soultzbaden (Soultz-les-Bains), connu depuis le XVI^e siècle, est à l'origine d'une « maison de bains » avec eaux chaudes ou froides qu'une pompe distribue par des tuyaux en plomb dans des cuves ; les jours de fêtes, c'est « devenu le rendez-vous des parties de plaisir de Strasbourg » ; la source est citée par Wecker en 1561, Etschenreutter en 1571, et décrite par Schurer en 1726 et Schoepflin, I, 1751, p. 14 et II, 1761, p. 146.

Dans le canton de Niederbronn, Bottin recense quatre localisations de sources. La source de Reichshoffen est « située dans un pré, près de la ci-devant chapelle de Wolfershoffen – on la dit martiale et légèrement vitriolique » ; la source de Gundershoffen, située dans un pré près de la commune, est « acidulée, bitumineuse » ; la source Heilbronn, à la sortie de la commune d'Oberbronn, découverte en 1785 ou 1786, et enfermée par des murs épais dans un bassin carré, est efficace contre les ulcères invétérés, mais très peu fréquentée et utilisée par les habitants pour leurs besoins quotidiens ; les deux sources essentielles sont celles des Eaux de Niederbronn au milieu de la commune, elles sont « publiques et usitées de temps immémorial », puisqu'en « curant les bassins on y a trouvé 300 médailles et pièces de monnaies romaines tant en cuivre qu'en argent » ; les eaux sont reçues dans deux bassins hexagonaux, dont l'un est hors d'usage. Les bains y sont pris soit dans une maison construite à côté, où l'eau est amenée par un petit canal, soit dans des maisons particulières, mais les plantations d'arbres qui se trouvaient tout autour ont été abattues sous la Révolution, par suite de pénurie de bois.

Dans le canton d'Oberhausbergen, la source de Kuttolsheim, dans une cour de maison particulière, aurait une eau « imprégnée de gaz hépatique » selon « le citoyen Hecht ». Dans le canton de Rosheim, le cahier de visites des ruisseaux et rivières de l'Alsace de 1750 a recensé une fontaine près de Rosheim, dont les eaux, très fraîches en été et à l'abri du gel en hiver, seraient bonnes contre la sciatique et les maux de reins et servent dans les bains établis à Rosheim. Dans le canton de Sélestat extra-muros, les eaux de Châtenois proviennent d'une source à 36 m du fossé d'enceinte, qui fait pousser en bas de la prairie une herbe recherchée par les bêtes à cornes. Dans le canton de Sultz, « Pechelbrunn, ou fontaine de poix, a fait découvrir la mine d'Asphalte au ban de Lampertsloch ». Dans le ban de Strasbourg, il y a deux sources en avant de la porte Blanche. Dans le canton de Truchtersheim, une source du ban d'Avenheim a fait l'objet de la dissertation de Kürchner en 1760. Dans le canton de Wasselonne, la source dans la commune même n'est pas médicinale, mais Schœpfli en a parlé I, p. 14 ; une autre source sur le ban de Cosswiller, citée par le cahier de visite des rivières et ruisseaux de 1750, aurait guéri de la gale, et a été analysée par le professeur Spielmann, mais elle n'est plus fréquentée et ses eaux sont amenées par un canal maçonné à une papeterie.

Les débits de boissons : auberges, cabarets, cafetiers ou limonadiers

Les boissons se débitaient soit dans des auberges, qui n'étaient pas nécessairement des hôtelleries, soit dans les cabarets qui pouvaient aussi avoir des chambres à louer, soit chez les limonadiers appelés aussi cafetiers, sans que l'on sache si on fabriquait aussi de la limonade. Il y a une hiérarchie dans la respectabilité des établissements. L'auberge a une image de bon aloi. Le terme de cabaret a une connotation péjorative et il est souvent synonyme de clientèle mal famée ou de lieu de rendez-vous. En sens inverse, les cafetiers, qui servaient pourtant aussi de la bière et pas seulement du café, ont une clientèle beaucoup plus huppée, qui vient y jouer aux cartes ou au billard⁶⁶.

Laumont et Hermann signalent l'un et l'autre l'importance considérable des débits de boisson à Strasbourg, incontestablement liés à la présence de troupes de garnison. Laumont en 1801, d'après le registre des patentes, recense dans le Bas-Rhin 1 147 aubergistes, dont 303 à Strasbourg, 1 333 cabaretiers, dont 294 à Strasbourg, 119 limonadiers ou cafés, dont 83 à Strasbourg. Hermann dénonce cette prolifération comme une preuve de déséquilibre économique : « il s'est établi surtout un nombre excessif d'estaminets ou petits cabarets. Au commencement du XIX^e siècle, sur dix maisons, il y en avait une où l'on débitait des boissons. Le nombre en a successivement diminué, mais il est encore considérable ».

Dans le tableau comparatif d'Hermann sur les activités à Strasbourg en 1784 et 1816, les cabaretiers ou aubergistes sont au nombre de 110 en 1784 et de 189 en 1816, les marchands de vin, qui n'étaient pas établis à Strasbourg en 1784, y sont 38 en 1816, les brasseurs sont passés de 38 à 61, les distillateurs de 3 à 17, alors que les boulangers sont passés seulement de 122 à 126 et les bouchers charcutiers ont régressé de 194 à 93⁶⁷. Les activités liées à la fabrication et au commerce de boissons alcoolisées l'emportaient nettement sur celles du pain et de la viande, cette dernière connaissant une crise sévère.

66. Voir HIRSCH, p. 15-23.

67. HERMANN II, p. 267

Quelques données du tableau de Hermann sur « L'état de l'industrie à Strasbourg »⁶⁸

Métier	En 1784	En 1816
Cabaretiers et aubergistes	110	189
Cafetiers ou limonadiers	24	24
Marchands de vin	--	38
Brasseurs	38	61
Marchands de houblon	--	2
Distillateurs	3	17
Boulangers	122	126
Bouchers, y compris les charcutiers, saucissiers et tripiers	194	93

Cependant il y a en 1816 une forte diminution du nombre des aubergistes et cabaretiers à Strasbourg, qui étaient 597 en 1801 et seulement 189 en 1816. La raison en est le siège de Strasbourg par les Alliés en 1815, la capitulation du général Rapp qui ne pouvait plus payer ses troupes et le licenciement de la garnison française en septembre 1815⁶⁹. Les troupes alliées installées à Strasbourg jusqu'en 1818 étaient moins nombreuses et donc consommaient moins. Mais le nombre des débits de boisson reste encore trop important pour Hermann, qui souligne les déséquilibres économiques graves engendrées par les guerres ; il établit une liste des métiers en crise, dont les constructeurs de bateaux, les charpentiers, les tonneliers et surtout les cordiers « actuellement sans ouvrage à cause de l'inactivité des bateliers sur le Rhin »⁷⁰.

68. HERMANN, II, tableau p. 263-267.

69. Sur ce siège de Strasbourg de 1815, la mutinerie des troupes qui n'étaient plus payées et le licenciement des troupes françaises, Philippe JÉHIN, *Rapp, le sabreur de Napoléon*, Strasbourg, La Nuée Bleue, 1999, p. 226-237.

70. HERMANN II, p. 267

Conclusion

La consommation des boissons dans le Bas-Rhin entre 1800 et 1815 a gardé ses caractères traditionnels, avec une large prépondérance du vin, de la bière et de l'eau-de-vie (*Schnaps*). Le cidre n'est connu que dans la région de Niederbronn. Le vin est privilégié, avec de la vigne dans tous les cantons où les terrains s'y prêtaient, quelquefois même en secteur marécageux comme dans la ville de Sélestat. La plupart de ces vins étaient destinés à la consommation locale, surtout domestique, mais Strasbourg devait en faire venir, car les jardiniers de sa banlieue ne cultivaient pas la vigne. La bière, qui était brune et forte, était meilleur marché et les milieux populaires y étaient attachés. Les brasseries étaient de petites entreprises, avec de 4 à 6 ouvriers en moyenne, les plus grosses étant à Strasbourg. Dans certains cantons, on faisait un grand commerce de l'eau-de-vie, qui était produite surtout à partir de grains et de pommes de terre ; aussi même des cantons qui n'avaient pas de vignes en fabriquaient. Mais il y avait aussi de l'eau-de-vie de meilleure qualité, à partir de cerises (le *kirsch*) et de prunes (les quetsches d'Alsace), ou de marcs de raisins. L'alcool de prunelles récoltées dans les bois, plus rare, était aussi apprécié. Cependant la consommation était parfois excessive et provoquait des problèmes graves de santé, dont le coma éthylique qui se produisait de temps en temps. À côté de ces trois boissons essentielles, le café était en vogue, le matin avec du lait, dans la journée sans lait, mais le plus souvent ce n'était pas du vrai café, mais de la chicorée, ou une décoction d'orge ou de carottes grillées. Le thé fait une timide apparition, en soirée. L'eau que l'on consommait était celle des puits, mais quelquefois on achetait à Strasbourg des eaux minérales venues de secteurs proches de la rive droite du Rhin. Les eaux thermales d'Alsace ne pouvaient pas se transporter, d'après Graffenauer.

Toutes les boissons ont des prix qui suivent les fluctuations du marché, la Révolution ayant supprimé la surveillance des prix du vin et de la bière par le Magistrat de Strasbourg avant 1789, contrôle destiné à éviter les émeutes pour cause de cherté des prix des denrées de première nécessité. Aussi les mauvaises récoltes se répercutent sur les prix beaucoup plus qu'auparavant, ce qui est très marqué pour le vin. La bière, boisson populaire traditionnellement bon marché, a doublé de prix.

Le grand problème de la période provient de l'état de guerre quasi permanent et de la présence de garnisons importantes, à Strasbourg surtout, où se trouvait l'état-major de la 5^e division militaire, mais aussi dans les autres places fortes : Landau et Fort de Landau, Wissembourg, Lauterbourg, Fort-Vauban (ex Fort-Louis), Haguenau, Lichtenberg, Sélestat. La forte présence d'unités militaires a fortement déséquilibré l'économie traditionnelle et, tout en ruinant certains secteurs d'activité, a créé de nouveaux débouchés pour les boissons. La troupe aimait boire

et fréquenter les lieux de convivialité, auberges, cabarets et cafés, au point qu'il y a eu jusqu'à un estaminet ou débit de boisson pour dix maisons à Strasbourg, ce que déplore l'ancien maire de Strasbourg Hermann. Mais cette clientèle militaire s'est fortement résorbée en 1815 avec l'arrivée des troupes alliées : après le licenciement des troupes françaises à Strasbourg en septembre 1815, le nombre des débits de boisson a régressé dans cette ville, ce qui a engendré un nouveau déséquilibre économique, sans vraiment résoudre les anciens.

Abréviations

BOTTIN : *Annuaire politique et économique du département du Bas-Rhin par le citoyen Bottin*, À Strasbourg, chez l'Auteur et chez F. G. Levrault, Imprimeur-Libraire, VIII^e année.

GRAFFENAUER : *Topographie physique et médicale de la ville de Strasbourg, avec des tableaux statistiques, une vue et le plan de la ville*, par J. P. GRAFFENAUER, docteur en médecine, membre de plusieurs sociétés savantes, Strasbourg, de l'imprimerie de F. G. Levrault, 1816.

HERMANN II : Jean-Frédéric HERMANN, *Notices historiques, statistiques et littéraires sur la ville de Strasbourg*, II, 1819.

HIRSCH : Jean-Pierre HIRSCH, *Vie de bistrot en Alsace. Lieux de loisirs et de sociabilité 1844-1914*, Strasbourg, l'Harmattan, 2010.

LAUMOND, *Statistique du département du Bas-Rhin* par le citoyen LAUMOND, Préfet, publié par ordre du Ministère de l'Intérieur, À Paris, de l'Imprimerie des sourds-muets, An X, rapport signé le 25 messidor an IX (14 juillet 1801).

NDBA : *Nouveau Dictionnaire de Biographie Alsacienne*, Strasbourg, 1982-2007.

Taschenbuch : *Straßburger Taschenbuch auf das Jahr 1803 (XI et XII)*, (Mémento strasbourgeois pour l'année 1803), Straßburg, bey Joh. Heinr. Silbermann.

Résumé

Les boissons dans le Bas-Rhin de 1800 à 1815

Entre 1800-1815, le Bas-Rhin a de fortes garnisons militaires, qui augmentent la consommation de vins, bière et alcools : à Strasbourg, il y a un débit de boissons pour 10 maisons. Les sources sont principalement le Bottin de 1799-1800 et l'étude médicale de Graffenauer en 1816. Le vin, essentiellement blanc, est la principale boisson, mais il est souvent frelaté, surtout parce qu'il est soufré. Cependant sa production, très importante dans le Bas-Rhin, souffre des aléas climatiques (en 1809, 1810 et 1816). La hausse des prix n'est plus compensée comme avant par une politique de régulation. La bière, brune et forte, se buvait au pot et les 280 brasseries n'ont que 4 à 6 ouvriers chacune. L'eau-de-vie (*schnaps*) est surtout produite à partir de grains ou de pommes de terre, mais on distille aussi les cerises (*kirsch*) et d'autres fruits. Le café au lait devient une habitude matinale, mais ce n'est pas toujours du vrai café. Le thé est rare. Les eaux minérales d'Alsace ne se transportent pas et on en fait venir des régions proches d'Outre-Rhin.

Zusammenfassung

Die Getränke im Unterelsaß in der Zeit von 1800 - 1815

In den Jahren 1800 - 1815 ist in Straßburg viel Militär stationiert. Eine Folge ist: Der Verzehr von Wein, Bier und hochprozentigen Getränken steigt sehr stark an. In Straßburg betreibt jeder zehnte Hausbesitzer einen Getränkeausschank. Nachzulesen ist dies vor allem im Bottin von 1799 - 1800 und in einer medizinischen Studie von Graffenauer aus dem Jahre 1816. Was am meisten getrunken wird, ist der Wein, genauer der Weißwein. Gerade dieser aber ist häufig gepanscht, vor allem weil er geschwefelt ist. Jedoch leidet seine Produktion, die im Unterelsaß sehr bedeutend ist, unter den klimatischen Zufälligkeiten (in den Jahren 1809, 1810, und 1816). Die Preissteigerung wird nicht mehr wie früher durch eine Politik der Preisregulierung ausgeglichen. Das dunkle und starke Bier trank man aus dem Krug. Und jede der 280 Brauereien beschäftigte nur 4 - 6 Arbeiter. Die hochprozentigen Getränke (Schnaps) werden in aller Regel aus Körnern und Kartoffeln gewonnen. Aber man destilliert auch Kirschen (Kirsch) und andere Früchte. Der Milchkaffee wird das normale morgendliche Getränk. Aber das ist nicht immer echter Kaffee. Der Tee ist selten. Das elsässische Mineralwasser läßt sich nicht transportieren. Das Tafelwasser kommt deshalb aus den nahen Gebieten der anderen Rheinseite.

Summary

Drinks in the Bas-Rhin between 1800 and 1815

Between 1800 and 1815, because of the many garrison troops, the beer, wine and alcohol consumption was on the rise. In Strasbourg there was a café for every ten houses. Information is mainly to be found in the 1799-1800 Bottin's yearbook and in Graffenauer's medical paper. Wine, mainly white, was the favourite drink, although frequently adulterated, with the excessive use of sulphur. The production, which was very important in le Bas-Rhin, was threatened by the local climate conditions in 1809, 1810 and 1816. The rising prices were no longer compensated for by a regulation policy. Beer, both dark and strong, was drunk from large jugs and the 280 breweries only employed 4 to 6 people each. Brandy (schnaps) was mainly distilled from grain or potatoes, but also from cherries (kirsch) and other fruit. Coffee and milk became a breakfast standard, but it was not always real coffee. Tea was rare. Mineral water bottles from Alsace could not be transported, so they were imported from neighbouring Germany.