

Distillerie à vapeur  
**BRECHER & C<sup>ie</sup>**  
 LONGEVILLE-LES-ST-AVOLD



## Eau-de-Vie du Château Schlossbranntweir

taire ne se décide à faire enlever les derniers hectolitres.

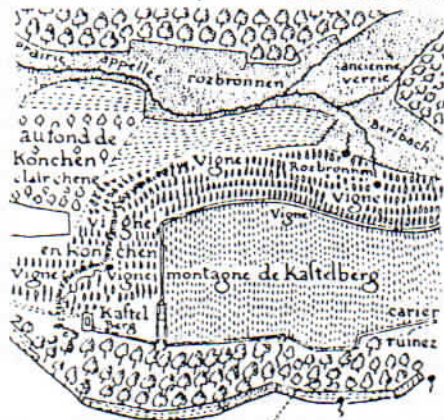
1945 vit enfin la fin de la guerre qui avait fort cruellement frappé Longevillois et Longevilloises, notamment durant l'année 1944 par faits de résistance à l'occupant nazi.

Les sociétaires de la distillerie vendirent en 1945 ce qui restait du matériel et des machines à un récupérateur de métaux, puis enfin, en 1957, ils cédèrent les bâtiments et le terrain à un commerçant longevillois qui les fit démolir.

Il ne reste donc plus trace de la distillerie et de son activité mais son souvenir demeure vivace dans bon nombre d'esprits à Longeville, et bien ailleurs, du moins tant qu'il restera des longevillois qui ont vécu une partie de ce passé et en savaient l'importance pour le village à cette époque.

Après avoir résumé l'historique de l'abbaye devenue château, puis de nouveau couvent, ainsi que celle de la distillerie, il est intéressant pour les lecteurs d'en apprendre un peu plus sur la fabrication de cet alcool issu de pommes-de-terre, qu'on ne connaissait pas en France avant que Charles-Frédéric Durbach n'ait eu l'idée d'en produire pour utiliser les surplus de son domaine, non consommés par l'alimentation.

Après achat des espèces de pommes-de-terre choisies, celles-ci étaient soigneusement débarassées de leur terre par lavage, puis, versées dans de vastes cuves, elles étaient cuites à la vapeur. La semi-bouillie qui en résultait était



Plan et territoire de Longeville



La région vers 1726

transvidée dans de grandes cuves à fermentation d'une capacité de 900 Kg chacune et, dans chacune, on y ajoutait 25 Kg d'orge pré-germé (malt), 3 Kg de levure de bière, 1 litre d'acide sulfurique et 200 gr. de potasse. Ce mélange fermentait durant 3 jours. Suivait une première distillation qui donnait un alcool non raffiné. Seconde distillation pour éliminer les impuretés et obtenir un alcool rectifié à 100° recueilli dans des réservoirs hermétiques et plombés sous contrôle du service des Contributions Indirectes. L'alcool destiné à la vente était réduit à 50° par adjonction d'eau très pure, et plus tard il fut réduit à 46°. Le litre d'eau-de-vie de pommes-de-terre à 46°, en 1938, était vendu 21,50 F.

Quelques chiffres pour finir, fournis par la comptabilité de la distillerie

— En novembre 1894 furent utilisés : 45.900 Kg de pommes-de-terre, 1.275 Kg d'orge, 153 Kg de levure de bière, 51 litres d'acide sulfurique, 20 Kg de potasse, ainsi que 16.575 Kg de houille, qui permettront d'obtenir 4.176 litres d'alcool sur lesquels l'Etat préleva un droit de 1.176,75 F.

— Pour la dernière année de production 1938, on utilisait, pour chaque jour de fabrication, 2.000 Kg de pommes-de-terre, 60 Kg d'orge, 35 Kg de levure de bière pour obtenir 320 litres d'alcool pur à 100° ; la taxe due à l'état était de 1 650 F. par hectolitre d'alcool à 100°. Il est à noter aussi que la distillerie entretint un petit cheptel de bovins notamment sous l'impulsion de Jean-Nicolas Brecher, à la fin du siècle dernier et au début de celui-ci, car on avait constaté, en effet, que le résidu du mélange pommes-de-terre et orge germé, à la sortie des cuves de cuisson des alambics, pouvait être consommé par des animaux et donc servir à engraisser des bœufs.

1817 — 1938 : 121 ans de fonctionnement. Cela compte dans la vie économique d'un village. On comprend alors mieux que la "Schnopsboutik", depuis sa fermeture en 1938, soit restée un souvenir bien vivant dans bon nombre des mémoire à Longeville d'abord et aussi ailleurs dans l'Est de la France.

Bernard Dudot

(1) En octobre 1937, un grave incendie ravagea le couvent des Franciscains et c'est grâce à l'aide active et financière des habitants de Longeville et des villages environnants que les dégâts purent être réparés.