Zeitschrift: Revue historique vaudoise
Herausgeber: Société vaudoise d'histoire et d'archéologie
Band: 38 (1930)
Heft: 3

Artikel: Origine de la distillerie en Suisse
Autor: Chuard, E.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-29586

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 22.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

ORIGINE DE LA DISTILLERIE EN SUISSE

Disons tout d'abord, pour limiter les considérations qui suivent, que nous entendons par *distillerie* la production industrielle, en grand ou en petit, et pour la vente, de l'eau-de-vie destinée à la consommation. La campagne en cours, en faveur d'une réforme de notre régime de l'alcool, fait de l'histoire de cette industrie une question d'actualité [1]. Nous avons été amené à l'examiner de plus près par une indication que l'on a rencontrée à diverses reprises dans des articles de journaux de la Suisse allemande, d'après laquelle ce serait notre chef-lieu vaudois, Lausanne, qui aurait le douteux privilège d'être le point de départ d'une industrie qui a fait jusqu'ici peu de bien et beaucoup de mal.

D'après ces indications, ce serait le chimiste Otto Struve qui, dans le dernier quart du XVIIIme siècle, aurait fait, à Lausanne ou dans ses environs immédiats, les premiers essais de saccharification, fermentation et distillation de la pomme de terre, en vue de produire ce détestable breuvage. Les recherches auxquelles nous avons pu nous livrer semblent de nature à laver la mémoire du chercheur lausannois de cette tache.

Qui était le chimiste Struve ? Guillaume-Otto Struve (Struvius), d'origine suédoise, vint à Lausanne, tout d'abord semble-t-il comme simple voyageur vers 1745 - 1750. Admirateur, comme beaucoup d'autres étrangers, du pays et de ses habitants, il décide de s'y fixer et d'y exercer sa profession de médecin. Admis, à ce titre, dans la société de la Cité, il épousa en 1750 Judith Secretan, dont il eut un fils, Jean-Pierre-Henri en 1751. La famille Struve fut admise à la bourgeoisie lausannoise le 25 février 1759. On se rappelle

[1] Ecrit avant le 6 avril.

sans doute que H. Struve, à la fois médecin et chimiste, mort en 1826, légua à la ville de Lausanne une somme de 4000 francs destinée à l'établissement d'une maison de travail. Cette somme, constituant le Fonds Struve, capitalisée et non employée, a maintenant dépassé le quart de million ; le Conseil communal de Lausanne s'en est occupé récemment sur un rapport intéressant de M. Bauverd.

Mais revenons maintenant à la question qui doit nous occuper. Tout d'abord lequel des deux Struve, le père ou le fils serait l'introducteur à Lausanne de la distillation de la pomme de terre ? D'après la nature de leurs travaux, ce serait plutôt le père. Médecin et en même temps quelque peu chimiste, Otto Struve avait l'esprit porté à l'étude d'une foule de questions relevant à la fois de l'agriculture, de l'industrie et de l'économie publique.

Cela ressort nettement de son petit livre, publié chez F. Grasset, à Lausanne en 1772 : Essais ou réflexions intéressantes relatives à la chimie, la médecine, l'économie et le commerce, avec une dissertation sur la question : si les causes des maladies de l'âme et des nerfs ont toujours leur siège dans le cerveau [1].

L'ouvrage commence, naturellement, par une dédicace aux « Très hauts et Puissants seigneurs de la Chambre économique de la ville et République de Berne », et exprime le bonheur de l'auteur d'être devenu leur sujet depuis plus de vingt-cinq années. On y trouve à côté de nombreuses propositions tendant à l'introduction de diverses industries (fabrication du papier, exploitation du charbon minéral près d'Oron, fabrication de la chaux, utilisation des marrons d'Inde, etc.), un chapitre qui doit retenir notre attention.

[1] Cette dissertation qui occupe le dernier tiers du petit volume, annonce p. 190, un *Traité des maux de nerfs,* qui, à notre connaissance, n'a pas vu le jour.

Il est consacré à *l'eau-de-vie de marc de raisin,* et donne à cette boisson des éloges peut-être un peu exagérés. Il nous apprend entre autres que l'auteur a réussi à enlever à ce produit son goût spécifique (par une rectification dont il ne donne pas le détail) et qu'il s'en sert pour la fabrication du vulnéraire connu sous le nom d'*Eau d'arquebusade,* « qui, depuis quelques années, a pris une grande faveur dans toute l'Europe. Les étrangers donnent d'un commun accord à celle qu'on fait en Suisse la préférence sur toute autre dans la persuasion judicieuse que les herbes de nos Alpes qu'on emploie pour cette distillation donnent à cette eau un degré de perfection et de vertu que n'a pas celle qu'on fait partout ailleurs. Voilà pourquoi j'en expédie tous les ans beaucoup de caisses pour la France, la Hollande, l'Allemagne et surtout l'Angleterre, et j'y emploie l'esprit de marc de raisin quand je peux m'en procurer. »

Voilà donc qui nous fixe à la fois sur l'origine de la fabrication à Lausanne de l'Eau d'arquebusade, et sur le commencement de sa réputation, à laquelle Struve n'est pas étranger. Il est à supposer qu'il en apporta la recette de l'Allemagne où il avait vécu, et il apparaît qu'il fit de cette fabrication une industrie prospère et sans doute lucrative.

Or dans tout cet essai sur l'eau-de-vie de marc de raisin, nous ne rencontrons aucune indication sur l'alcoolisation de la pomme de terre. Celle-ci n'est que mentionnée au cours d'une longue énumération des diverses matières premières employées *en d'autres pays* que la Suisse : blé, maïs, millet, orge, pois (?), fèves (?), lentilles (?), riz, pommes, poires, *pommes de terre,* châtaignes, marrons, etc. — Il paraît certain que si Struve avait réalisé ou songeait à réaliser la fabrication, dans son pays, de l'eau-de-vie de pommes de terre, nous en trouverions dans cette dissertation une indication quelconque.

Il faut donc en venir au second des Struve, qui semble aussi avoir été le dernier.

Jean-Pierre-*Henri* Struve fit tout d'abord comme son père des études de médecine, à Tubingue et Leyde. Rentré au pays, il abandonne la médecine pour la chimie et la minéralogie, qu'il enseigna à l'Académie de Lausanne dès 1799. Il était déjà depuis 1784 professeur honoraire de chimie dans la même institution. C'est avec ce titre qu'il publie en 1789 le *Supplément au Dictionnaire de chimie de Macquer* (Neuchâtel, Imprimerie de la Société typographique).

Ce supplément forme le 5me volume du Dictionnaire de Macquer, publié en Suisse, chez les libraires associés, en 1779 - 1780.

L'auteur de ces lignes a le privilège de posséder dans sa bibliothèque l'exemplaire même de H. Struve, du Dictionnaire et du supplément dont il est l'auteur. On y rencontre de nombreuses notes marginales et sur feuilles intercalées, ayant surtout trait à des questions industrielles, principalement à la métallurgie, l'industrie des salines (Struve fut directeur de celle du gouvernement d'Aigle), la papeterie, le blanchiment, la teinture, etc. On n'y rencontre aucune indication concernant la distillerie. Et, ce qui est encore plus caractéristique, dans le Supplément dû à H. Struve, et consacré principalement à des questions industrielles, on rencontre, il est vrai, quelques indications sur la fermentation alcoolique et sur la distillation du vin, par contre pas un mot de la production d'eau-de-vie au moyen d'autres matières premières, en particulier de la pomme de terre ou du grain.

Il paraît impossible d'admettre que si les Struve, père ou fils, s'étaient réellement occupés d'essais de distillation de la pomme de terre, et de l'introduction dans le pays d'une industrie de la distillerie, on n'en retrouvât aucune trace

dans la publication dont il s'agit, quand d'autre part, on y rencontre de nombreuses données sur diverses industries dont Struve fils tout au moins s'est occupé, en particulier celle des salines.

Nous croyons donc que c'est à tort qu'on attribue à ces honnêtes savants le douteux honneur de l'introduction en Suisse et en particulier dans le canton de Vaud de la distillerie. L'eau-de-vie de marc de raisin paraît seule avoir intéressé Struve père, et les préoccupations du fils étaient dans une direction toute différente.

Quand donc, et où a pris naissance cette funeste industrie de la fabrication de l'eau-de-vie de pommes de terre ? Evidemment ailleurs que dans un canton comme celui de Vaud, riche en matières premières plus faciles à transformer en eau-de-vie : fruits et résidus de vinification.

Nous avons recherché, du reste sans succès, dans les divers périodiques de la fin du XVIIIme et du commencement du XIXme des données précises à ce sujet. Il y est question fréquemment de l'abus des boissons alcooliques, mais c'est toujours du vin qu'il s'agit, ou presque toujours. La première indication que nous ayons recontrée concernant l'abus de l'eau-de-vie, se trouve dans un Rapport de la Section de physique à la Société vaudoise d'Emulation (Lausanne 1805), concernant la fabrication de l'eau-de-vie de gentiane. Le volume où se trouve ce rapport étant plutôt rare, il ne sera pas inutile de reproduire le passage qui nous intéresse.

« La section de physique a été chargée de faire rapport sur une notice transmise au Bureau de santé, relative à la fabrication, qualités et usages de l'eau-de-vie de gentianes.

» Résumant les faits qui y sont contenus, il se trouve que dans le Pays d'EnHaut on emploie pour cette fabrication la racine de la grande gentiane jaune, plus abondante que la

pourpre ; qu'on en tire au moyen de la distillation une eau-de-vie d'un goût très désagréable par son amertume et d'une odeur repoussante *(sic)* ; que des paysans du Siebenthal se sont emparés de cette branche d'industrie et viennent régulièrement l'exercer dans les environs de Château-d'Oex ; enfin que dans le Pays d'Enhaut romand, cette liqueur n'est employée que comme médicament, tant externe qu'interne, tandis que les habitants du Gessenay et du Siebenthal s'en servent en guise de boisson. L'auteur observe qu'au Jura où les gentianes se trouvent en abondance, on n'a pas encore pensé à les exploiter. Il propose en conséquence d'examiner s'il conviendrait d'engager quelques personnes à entreprendre cette fabrication, envisagée comme lucrative. »

Tel est l'exposé des faits soumis à la Section de physique, qui n'est pas sans intérêt puisqu'il nous fixe sur un point de l'histoire de la production des eaux-de-vie.

L'examen de cette question conduit la section de physique à la conclusion que, comme remède, l'eau-de-vie de gentiane n'a pas d'avantage sur les autres préparations de cette plante quant à l'usage externe, et peut être nuisible dans certains cas quant à l'usage interne.

« Si nous considérons cette eau-de-vie comme boisson, continue le rapport, nous ne trouvons guère plus de motif pour en encourager la fabrication. Les désordres que l'usage habituel et immodéré des liqueurs fortes produit dans l'économie animale ne sont que trop connus. Nous ne parlerons pas des peuples du Nouveau Monde presque entièrement détruits par ce moyen qui, dans les mains des Européens, est devenu une arme aussi meurtrière que le fer et le feu, qu'il a remplacés. Sans chercher des exemples dans un autre hémisphère, nous n'avons qu'à voir la dégradation physique du peuple partout où il se livre à l'abus de ces boissons. »

Et plus loin la section de physique déclare que « si leur nécessité en est sentie dans les pays auxquels la culture des vins *(sic)* est étrangère, on doit la méconnaître dans ceux où il y a abondance de ce produit et où la consommation excède déjà la mesure que comporte le bien physique et moral du peuple ». Telle est la constatation que nous retrouvons généralement jusque vers le milieu du siècle passé. Ce n'est pas de l'abus de l'eau-de-vie, mais de celui du vin que l'on se plaint dans notre pays, et on lutte contre l'ivrognerie plutôt que contre l'alcoolisme produit par l'usage *régulier* de l'eau-de-vie, même en quantité modérée. Et nous pouvons constater qu'en 1830, il y a exactement un siècle, la Société vaudoise d'utilité publique ouvrant un concours *sur les moyens de combattre efficacement le vice de l'ivrognerie* (« Feuille d'agriculture », t. 17, p. 191 et suiv.) ne s'occupe que de l'abus de la consommation du vin et demande même aux concourants d'examiner si l'ivrognerie n'est pas en quelque mesure utile à la consommation de nos vins !

Nous croyons donc pouvoir conclure en disant que le canton de Vaud n'a pas connu autrefois la fabrication de l'eau-de-vie de pommes de terre et que c'est à tort qu'on place à Lausanne ou dans les environs la naissance de cette industrie malsaine. A défaut de données plus précises, nous pensons que cette fabrication, connue en Allemagne déjà au XVIIIme siècle, s'est introduite tout d'abord dans les régions privées de vin et de fruits, et qu'elle s'est développée, probablement *après* les années de misère 1816 - 1817, alors que sous l'influence du souvenir de la disette passée, la culture de la pomme de terre prit une extension trop grande et qu'il s'agit d'utiliser ses excédents de récolte.

En effet nous trouvons dans la *Statistique de la Suisse,* de S. Franscini, édition française, Lausanne 1855, mine

inépuisable de précieux renseignements, les données suivantes, qui se passent de commentaire (p. 221) :

« La commission fédérale d'enquête (désignée par la Diète en 1842) déplore le développement de la fabrication de l'eau-de-vie. Elle constate qu'elle s'est introduite non seulement dans tous les cantons, mais encore dans presque toutes les communes. Dans plusieurs communes de Berne et Zurich, toutes les fermes de quelque importance ont une distillerie. On compte en outre environ 1500 établissements en grand. On distille l'eau-de-vie de plusieurs substances, fruits, vin, pommes de terre, grain, gentiane, etc. La production annuelle dépasse 3 millions de pots mesure suisse (4.500.000 litres). Berne seul en fournit 600.000 pots. La population consomme donc une énorme quantité de spiritueux. C'est là un abus désastreux. »

Donc, vers le milieu du siècle dernier, l'eau-de-vie avait fait déjà des progrès inquiétants et même redoutables dans certaines régions. Il a fallu plus de 30 ans (1885) pour y mettre une barrière au moins partielle. A notre tour de faire, en 1930, un nouveau pas vers l'assainissement.

E. CHUARD.

LES INSCRIPTIONS LATINES DE L'ÉVÊCHÉ

Dans la grande salle de l'Evêché, tout le long de la corniche, l'évêque Gui de Prangins avait fait inscrire, dans des banderoles, une série de sentences latines. Elles sont en partie effacées. Voici ce qu'en dit M. Maxime Reymond, dans *Les châteaux épiscopaux de Lausanne*[1] : « En haut, tout

[1] Mémoires et documents publ. par la Soc. d'hist. de la Suisse romande, 2me série, t. IX (1911), p. 128.