

Revue alsacienne :
littérature, histoire, sciences,
poésie, beaux-arts

. Revue alsacienne : littérature, histoire, sciences, poésie, beaux-arts. 1881-11.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :

- La réutilisation non commerciale de ces contenus ou dans le cadre d'une publication académique ou scientifique est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source des contenus telle que précisée ci-après : « Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France » ou « Source gallica.bnf.fr / BnF ».

- La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service ou toute autre réutilisation des contenus générant directement des revenus : publication vendue (à l'exception des ouvrages académiques ou scientifiques), une exposition, une production audiovisuelle, un service ou un produit payant, un support à vocation promotionnelle etc.

[CLIQUER ICI POUR ACCÉDER AUX TARIFS ET À LA LICENCE](#)

2/ Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

3/ Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :

- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.

- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

4/ Gallica constitue une base de données, dont la BnF est le producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

5/ Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

6/ L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter utilisation.commerciale@bnf.fr.

plus, l'impuissance de ceux qui prétendent réformer les mœurs par des mesures violentes? Les auteurs alsaciens semblent le croire, puisqu'ils nous parlent sans cesse de l'antiquité de ces modes. D'après le poète Charles Candidus, le fameux gilet rouge, à boutons de métal, serait un souvenir de la sanglante guerre des Paysans. M. Stöber lui assigne une date encore plus reculée. Il nous paraît difficile d'adopter cette manière de voir. Examinez les différentes parties de ce costume si éminemment populaire, vous pourrez toutes les ramener aux types du xvii^e ou du xviii^e siècle : le vaste chapeau de feutre, qui procède du tricorne, la redingote, la culotte descendant à mi-jambe ; les robes à taille courte, si chères à nos paysannes, ont même une origine encore plus moderne : elles datent du Directoire. On voit combien ce costume soi-disant allemand doit à la France.

Tout change, même au fond des hameaux. Pour avoir suivi les variations de la mode d'un pas moins rapide que les habitants des villes, nos braves paysans n'en ont pas plus échappé à l'empire de cette reine du monde, et pour eux aussi le costume marque les différentes phases de leur développement national.

Eugène MUNTZ.

LA BIÈRE DE STRASBOURG¹

A l'origine de la corporation des brasseurs strasbourgeois, le nombre de ses membres était de 16. Dans la suite il va sans cesse en augmentant. En 1723, nous le trouvons à 26, en 1743 à 30, en 1763 à 35, en 1784 à 38. Cette progression ascendante, à une époque où l'on n'exportait guère le produit, donne la mesure de la vogue de la bière comme article de consommation locale, et indique que le métier devait être florissant et prospère. En 1793, cette prospérité est démontrée d'une façon singulièrement éclatante. En

1. Sous le titre d'*Études Gambrinales*, notre compatriote strasbourgeois, M. Ferdinand Reiber, publie chez les éditeurs Berger-Levrault et Cie un livre d'histoire et d'archéologie de la bière, qui sera appelé à figurer dans les bibliothèques alsatiques aux côtés de l'*Ancienne Alsace à table*. Nous offrons en premier à nos lecteurs un chapitre détaché de l'ouvrage. Il en est de plus brillants ou de plus savants, mais il n'en est pas de plus substantiel, de plus instructif, et c'est ce qui a déterminé notre choix. (Note de la R.)

effet, le tribunal révolutionnaire, institué par Saint-Just et Lebas, décréta dans le style emphatique et imagé d'alors :

« *Considérant que la soif de l'or a constamment guidé les brasseurs de la commune, il les condamne à deux cent cinquante-cinq mille livres d'amende, qu'ils doivent payer dans trois jours, sous peine d'être déclarés rebelles à la loi et de voir leurs biens confisqués.* »

Sur ces 255,000 livres, les intéressés n'en versèrent en réalité que 180,000, suivant le compte général de la Trésorerie révolutionnaire, qu'on trouve imprimé au *Livre bleu*¹, avec les noms des 20 brasseurs imposés, et le détail des sommes versées par eux « pour les abus qu'ils ont pu se permettre sur leur comestibilité ».

Malgré sa prospérité continue, l'industrie de la brasserie, si on la compare à celle de nos jours, était bien modeste pendant les dernières années du dix-huitième siècle et les premières du dix-neuvième. En voici quelques preuves :

En 1785, Hautemer² ne cite parmi les principaux articles du commerce de Strasbourg que le tabac, le vin, l'eau-de-vie, le vinaigre, et termine par quelques denrées secondaires, parmi lesquelles ne figure pas la bière, en disant : « Le reste ne vaut pas la peine d'en parler. »

Dans la *Description physique et morale de la République française*, de l'an VII, nous lisons à l'article « Strasbourg » : « On distingue huit fortes brasseries, qui chaque année expédient hors du département de la bière pour 115,000 à 120,000 francs. »

L'*Annuaire du département du Bas-Rhin de l'an VII* dit (à la page 14) : « L'excédant de la récolte des grains est employé à la fabrication de la bière, qui, depuis que la disette du vin s'est fait sentir, s'est accrue sensiblement. »

La *Statistique du département du Bas-Rhin, par le citoyen Laumond, préfet* (Paris, an X), nous apprend à son tour que Strasbourg comprend 63 brasseries, occupant l'une dans l'autre six ouvriers, et fabriquant pour environ 12,000 francs de bière chacune.

En 1819, le consciencieux Hermann³ ne mentionne pas la bière parmi les produits de l'exportation strasbourgeoise.

1. *Recueil de pièces authentiques servant à l'histoire de la Révolution à Strasbourg, ou les Actes des représentants du peuple*. Strasbourg, chez Dannbach et Ulrich, imprimeurs. 2 vol. in-8°, s. d., 2^e édit. II, p. 24.

2. *Description historique et topographique de la ville de Strasbourg*. Strasbourg, chez Amand Kœnig, libraire, 1875, in-8°, p. 178.

3. *Notices historiques, statistiques et littéraires sur la ville de Strasbourg*, II, p. 119.

Ce n'est qu'en 1825 que Fargès-Méricourt¹ signale enfin la bière parmi les principaux articles de fabrication.

L'*Annuaire du Bas-Rhin* de 1833 s'étend longuement sur la bière (p. 113) et constate les progrès constants et étonnants de sa consommation dans un pays où pourtant la vigne est cultivée sur tous les coteaux.

La consommation locale augmentait toujours; de là le nombre de 62 brasseurs en 1825, de 63 en 1828, de 68 en 1832 et de 71 en 1834.

Chose curieuse à constater en passant, ces brasseurs étaient tous de religion protestante, tandis que les épiciers avaient le monopole du catholicisme à Strasbourg.

L'exportation au loin devait seule faire la grandeur de la brasserie alsacienne.

Pour assister au rapide développement de l'industrie de la bière, nous n'avons plus qu'à emprunter la plupart de nos détails à l'intéressante brochure publiée, à l'occasion de l'Exposition universelle de 1867, par M. Jean Burger, secrétaire du syndicat des brasseurs strasbourgeois².

La brasserie de Strasbourg, bien que réduite à la consommation des campagnes environnantes et de quelques villes du Haut-Rhin, était assez prospère vers 1840. A partir de cette époque, elle traverse une période de quinze années malheureuses. Beaucoup de petites usines se créent dans les bourgs alsaciens et lui font une concurrence acharnée. Il en résulte une diminution notable dans la fabrication. En 1855 reviennent des temps meilleurs.

Deux hommes de grande énergie, Sedlmayr à Munich, et Dreher à Vienne, venaient de révolutionner le travail de la brasserie en fondant des établissements modèles. L'exemple de ces deux innovateurs ne devait pas être perdu pour leurs confrères de Strasbourg. Comme eux ils voyageaient et perfectionnaient leur fabrication. Lyon a été longtemps considéré comme le centre de la grande fabrication française et le but du voyage. La nouvelle génération ajoute au tour de France le tour d'Allemagne; elle visite Munich et Vienne, alors sans contredit à la tête du progrès.

En introduisant rapidement chez eux les perfectionnements étudiés dans les grands établissements, d'où les lumières de la science

1. *Description de la ville de Strasbourg*. Strasbourg, F. G. Levrault, p. 247.

2. *Statistique sur l'industrie de la brasserie de Strasbourg*, broch. autogr. in-8° non paginée (1867).

commençaient à bannir victorieusement les tâtonnements de la routine, en essayant et appliquant constamment de nombreuses découvertes, nos brasseurs furent bientôt en état de se mesurer avec la concurrence.

Des savants, tels que Kaiser, Habich, Lintner en Allemagne, Pasteur en France, faisaient d'ailleurs progresser la brasserie à pas de géants.

On était entré dans l'ère des laboratoires scientifiques, des journaux et des congrès professionnels, des écoles du métier, des expositions, des inventions multiples que la brasserie de Strasbourg mettait avantageusement à profit¹.

L'usage de la fermentation basse, de la glace, de la vapeur, du thermomètre et des autres instruments de précision, en un mot la mise à profit des innovations techniques que le cadre restreint de cette étude ne permet pas de signaler par le menu, vint modifier profondément les antiques méthodes de fabrication. Les usines modestes se changent en grands laboratoires, dont un certain nombre se sent bientôt à l'étroit dans Strasbourg même, et va se transporter et se doubler dans la banlieue : à Kœnigshofen, à Kronembourg, à Schiltigheim surtout.

Mais revenons à un exposé plus détaillé.

Sans l'exportation au loin, nous l'avons déjà dit, la brasserie, qui suffisait à la consommation locale, serait forcément restée stationnaire.

Vers 1855, des expéditions en France furent essayées par le chemin de fer de Bâle à Paris. Elles réussirent si bien que, dès 1857, la production fut supérieure de 33,000 hectolitres à celle de l'année précédente. Pour satisfaire aux nombreuses demandes du dehors, il fallut augmenter aussi les approvisionnements. De là nécessité de créer de nouvelles caves pour l'emmagasinage non-seulement de fortes quantités de produits, mais encore de la glace destinée à l'entretien de leur basse température. La glace, cet auxiliaire indispensable de la nouvelle fabrication, rendait désormais possible la bonne conservation de la bière en toute saison.

Les grandes innovations coûtent cher en matière de brasserie. En cas d'insuccès, elles deviennent ruineuses, et les tenter à ses risques et périls était chose hardie. Un homme d'énergie prit pourtant sur lui de les tenter et de les mener à bien. Cet homme,

1. Pour l'exposé détaillé de l'épanouissement contemporain de la brasserie allemande, voir Hans v. der Planitz, *Das Bier*. Munich, 1879, p. 36.

dont la brochure où nous puissions ne cite pas le nom, mais qu'elle se contente d'appeler trop modestement un confrère courageux, n'est autre que M. Schützenberger père, le vaillant pionnier et fondateur réel de la brasserie strasbourgeoise. Voici comment une voix autorisée s'exprime, à l'occasion de l'Exposition de 1867, au sujet des mérites de M. Schützenberger¹ :

« Le nom de M. Schützenberger, le doyen des brasseurs de Strasbourg, appartient intimement à l'histoire de notre fabrication. Chaque fois qu'une tentative a été faite, qu'une amélioration a été essayée, qu'une innovation heureuse a été introduite, M. Schützenberger était là. Le premier, en 1847, il appliquait le mode allemand de brasser ; plus tard il organisait les *caves-glacières* et démontrait le rôle majeur qu'elles doivent occuper dans la conservation des bières ; enfin il est le seul à avoir installé l'appareil à glace, la *machine Carré*. Ne doit-on pas une vive reconnaissance à cet infatigable chercheur ? »

Après ce jugement bien mérité, nous n'insisterons plus à notre tour sur la personnalité si populaire de M. Schützenberger, et sur les sympathies qu'éveille à Strasbourg son nom, le nom d'une famille dont les membres ont honoré et honorent encore l'Alsace à divers titres.

M. Schützenberger, le brasseur, réussit, trouva des imitateurs, et sa réussite entraîna celle d'un grand nombre de confrères, appelés à bénéficier de sa hardiesse. Parmi ces derniers, citons en première ligne M. Michel Ostermann, des *Trois-Fleurs*, un autre *leader*, dont la voix fit toujours autorité en matière de brasserie strasbourgeoise. M. Gruber, de Kœnigshofen, qui parut aussi à cette époque, occupa en réalité une place à part parmi ses confrères.

On ne se contenta donc pas d'avoir hors ville des caves profondes dans d'excellents terrains argileux (les brasseurs utilisaient dans le temps aussi comme caves les casemates des remparts), mais on y adjoignit encore des *glacières* destinées à leur communiquer la très-basse température favorable.

En 1867 existent déjà 46 caves, pouvant contenir 100,000 hectolitres de bière de conserve, sans compter les nombreuses caves affectées à la fermentation pour la fabrication d'été. A côté de ces souterrains s'étendaient 148 *glacières*, cubant 40,000 mètres cubes de glace.

1. Charles Prost, *l'Alsace appréciée à l'Exposition universelle de 1867*. Strasbourg, 1869 In-8°, p. 218.

L'année 1860 marque en réalité le commencement de la grande prospérité de la brasserie strasbourgeoise.

L'administration des chemins de l'Est, cédant aux demandes réitérées du syndicat des brasseurs, accorda enfin le droit d'envoi de bière à Paris par wagons complets. Au bout de très-peu de temps, la quantité de produits exportés fut si grande, que la Compagnie dut organiser un train de bière une fois par semaine; puis un second, puis un troisième, et enfin un train quotidien, le dimanche excepté. Il y eut en outre des trains pour le Midi, qui n'eurent jamais l'importance de celui pour la capitale, où nos brasseurs avaient leurs principaux entrepositaires¹.

Ces trains complets ne s'arrêtaient presque pas en route, et mettaient en moyenne 20 heures pour faire le trajet de Strasbourg à Paris, tandis que précédemment ce délai était de sept jours pour les expéditions à prix réduits.

L'abréviation du voyage était d'une importance capitale pour la bonne qualité des produits. La bière est, en effet, un liquide dont la fermentation est inachevée, et cette fermentation peut être singulièrement troublée lorsque les tonneaux sont soumis à une trépidation prolongée et aux alternatives de chaleur et de froid qui se produisent dans un voyage de plusieurs jours.

Les quatre cinquièmes du train de bière pour Paris provenaient de Strasbourg, qui expédiait parfois jusqu'à 2,000 hectolitres; le cinquième restant était fourni par Lutterbach, Saverne, Nancy, Metz et Bar-le-Duc.

On le voit, la brasserie de Strasbourg prenait un bel essor, grâce aussi aux chemins de fer. Quelques simples chiffres prouveront ce développement de la façon la plus éclatante.

En 1850, Strasbourg fabriquait, d'après les comptes de la régie, 108,116 hectolitres, et en 1866 elle en produisait 399,131, dont elle exportait 197,320, contre 79,620 exportés en 1860. En 1869, l'exportation seule fut de 300,000 hectolitres.

Cet épanouissement devait nécessairement provoquer l'essor parallèle des nombreuses industries qui travaillent pour la brasserie. Grâce à la division désormais forcée du travail, la malterie et la tonnellerie prennent une extension considérable à Strasbourg. Dans ces branches, d'importants établissements se montent rapide-

1. Des renseignements détaillés sur ces expéditions se trouvent dans une brochure de la Société d'encouragement pour l'industrie nationale, intitulée : *Du Transport de la Bière sur le chemin de fer de l'Est*. Paris, in-4^o, 8 pages. 1865.

ment sur un pied suffisamment grand pour pouvoir fournir les matériaux que nécessite la grande fabrication de la bière. L'industrie de la construction mécanique et de la chaudronnerie ne restent naturellement pas en arrière et se développent d'un pas égal, grâce à la brasserie.

Citons spécialement parmi les grosses malteries, en dehors de celles appartenant aux brasseurs mêmes, les établissements modèles de MM. Hatt frères et Alf. Walter, à Strasbourg, de M. Gœtz et de M. Treyens, à Schiltigheim.

La maison Kolb, de Strasbourg, est fort réputée pour le montage des brasseries; ses machines et ses appareils sont universellement appréciés. La brasserie strasbourgeoise lui doit une grande partie de ses succès; la brasserie française ne lui doit pas moins.

Une visite aux importants ateliers et chantiers de tonnellerie de MM. Fröhinsholz frères, à Schiltigheim-Strasbourg, permettrait de se rendre compte du degré de perfection auquel la tonnellerie est arrivée à son tour. Le travail par les machines y remplace partout le travail manuel si insuffisant pour l'exécution rapide des grandes commandes, tant de Strasbourg que de l'étranger.

Il faudrait encore citer élogieusement MM. Quiri et C^{ie} parmi les constructeurs, MM. Willhammer et Muller parmi les tonneliers; et une foule d'autres établissements très-prospères. Ces belles industries, que la brasserie alimente, sont devenues une source de bien-être et de gloire pour le pays.

L'agriculture devait aussi ressentir les effets bienfaisants d'une fabrication étonnamment prospère. La brasserie employait des quantités de houblons, toutes les orges d'Alsace, et une partie de celles de la Champagne et de la Meuse. Elle rendait de plus à l'agriculture ces orges, sous forme de drèches ou de déchets de fabrication, fort utiles pour l'alimentation du bétail.

En même temps, le besoin des approvisionnements de glace devenait une ressource précieuse pour un élément de population généralement nécessaire pendant la saison rigoureuse. On a calculé que l'approvisionnement annuel de glace des brasseurs peut disperser en quelques jours environ 200,000 fr. dans la seule banlieue de Strasbourg.

L'importance de la brasserie, vis-à-vis de l'État, est prouvée par un chiffre qui se passe de commentaires. En 1866, les brasseurs de Strasbourg payèrent au Trésor la somme de 1,149,497 fr., indépendamment des octrois et des contributions directes. Enfin, les

400,000 hectolitres fabriqués, et dont la moitié s'exporte et attire par conséquent les capitaux étrangers en Alsace, forment une source de richesses dont le pays, et Strasbourg en particulier, sont appelés à bénéficier grandement.

L'intéressante brochure de M. J. Burger, que nous avons en général suivie pour l'exposé des progrès accomplis dans les dernières années, s'arrête au 1^{er} avril 1867. Nous regrettons de ne plus pouvoir nous autoriser pour la suite des données d'un spécialiste aussi compétent et d'un guide aussi sûr.

L'Exposition universelle de Paris, en 1867, devait sanctionner d'une façon éclatante la renommée laborieusement conquise, et désormais incontestée, de la brasserie de Strasbourg.

Voici les termes dans lesquels on a constaté le fait¹ :

« L'Exposition de 1867 a marqué un grand progrès dans la brasserie strasbourgeoise, en faisant disparaître les barrières réputées infranchissables entre les bières allemandes et celles de Strasbourg. Le verdict du jury a fait cesser l'incertitude, et les produits *viennois, anglais, bavarois et strasbourgeois* ont été tous quatre mis sur la même ligne.

« Le comptoir des brasseurs de Strasbourg était collectif. Quelques mots d'explication sont nécessaires pour faire ressortir le mérite de l'organisation, due à l'intelligente initiative du syndicat des brasseurs de Strasbourg, sous la présidence de M. Guillaume Hatt, et avec le concours obligeant de M. Jean Burger, secrétaire. Ces messieurs, lors de l'appel de la commission impériale, s'adressèrent à leurs confrères, en leur proposant la constitution d'une association, sous le titre de *Brasserie de Strasbourg*, pour concourir avec les industries similaires étrangères. Dix-neuf de nos compatriotes se sont empressés de seconder les efforts tentés par le syndicat ; ils ont fait là acte d'abnégation. Ils ont écarté tout sentiment d'intérêt personnel, de rivalité, et n'ont poursuivi qu'un seul but, celui de faire sortir victorieuse la fabrication strasbourgeoise d'un concours international, alors que les éléments comparatifs de production et de consommation étaient loin de se trouver dans les mêmes conditions.

« En 1860, les produits de la brasserie de Strasbourg étaient de beaucoup inférieurs en qualité à ceux de Vienne ; tandis qu'en

1. Charles Prost, *l'Alsace appréciée à l'Exposition universelle de 1867*. Strasbourg, 1869. In-8°, p 216.

1867 ils ont pu, comme on l'a vu, affronter la concurrence autrichienne. »

La brasserie strasbourgeoise arriva à son apogée de 1867 à 1870. Ses produits français étaient goûtés chaque jour davantage, et faisaient une concurrence victorieuse aux bières bavaroises et autrichiennes, de plus en plus reléguées au second plan. En 1869, l'Alsace produisait l'énorme quantité de 800,000 hectolitres de bière, dont elle envoyait en France 323,768 hectolitres. Dans le premier semestre de l'année suivante, Strasbourg seule exportait 200,000 hectolitres, chiffre qui aurait pendant le deuxième semestre certainement atteint 400,000 hectolitres, sans la guerre qui survint.

Il est peu d'exemples d'une prospérité industrielle aussi rapide. Elle était due non-seulement à la bonté des produits livrés et à l'énergie de l'initiative privée, mais encore et surtout à l'esprit d'association et de solidarité qui pénétrait la brasserie locale, et qui s'était manifesté depuis longtemps par la création d'un syndicat appelé à défendre efficacement les intérêts de la corporation.

Le syndicat de la brasserie de Strasbourg fut fondé en 1831, et eut d'abord à sa tête les deux plus forts brasseurs de l'époque, MM. Louis et Philippe Hatt, dont les fils et parents, que nous avons le plaisir de compter au nombre de nos amis, occupent encore aujourd'hui le premier rang parmi les brasseurs et les malteurs.

Tout ce magnifique essor devait brusquement subir un irrémédiable arrêt. En 1870 éclatait la guerre néfaste qui fit passer l'Alsace sous la domination allemande et qui, en changeant les conditions économiques du pays, provoqua tant de douloureuses crises industrielles. Les pertes occasionnées par le siège et le bombardement étaient peu de chose pour les brasseurs en comparaison de la perspective de l'exclusion du marché français, ce débouché presque unique des produits strasbourgeois. L'Allemagne, après comme avant, n'achetait pas de bière en Alsace; bien plus, elle y introduisait la sienne propre et fondait à Strasbourg des tavernes allemandes à l'usage de l'élément nouveau de la population.

La brasserie de Strasbourg était désormais assimilée à la brasserie allemande. Par la force des choses, la France protégeait contre la concurrence du dehors son industrie nationale, où figure toujours encore honorablement, ajoutons-le, un fort élément alsacien ancien ou nouveau.

La brasserie française, sous le poids de lourds impôts, s'empressa néanmoins de mettre à profit la situation nouvelle qui lui était faite,

et se monta de manière à lutter avantageusement contre les produits étrangers, parmi lesquels comptaient maintenant les strasbourgeois. La région de l'Est, la mieux placée pour la lutte, bénéficia tout particulièrement des circonstances. De grands établissements y prirent en peu de temps une importance exceptionnelle (Tantonville, Maxéville, etc., etc.), et firent une rude concurrence à Strasbourg, qui n'en soutint pas moins courageusement la lutte.

Le coup avait été rude et on le ressent encore. En regard des chiffres que nous avons donnés pour les dernières années de la période française, ceux d'aujourd'hui sont très-affirmatifs à cet égard.

De 1872 à 1876, Strasbourg n'exporta en moyenne que 207,290 hectolitres, c'est-à-dire à peu près moitié autant qu'avant la guerre. Depuis, il y a de nouveau progression ascendante, mais les anciennes limites sont loin d'être atteintes. De 1878 à 1879, Strasbourg fabriqua 519,556 hectolitres de bière, dont environ la moitié pour l'exportation et l'autre moitié pour la consommation du pays. En regard de cette dernière consommation, il faut placer les 90,000 hectolitres de bière allemande, précédemment inconnue dans le pays, importée maintenant en Alsace-Lorraine, et dont la clientèle immigrée de Strasbourg consomme à elle seule par an une quinzaine de mille hectolitres. La situation est donc loin d'être brillante.

Le nombre de plus en plus réduit des brasseries strasbourgeoises n'est pas un indice défavorable. Ce nombre diminuait déjà avant la guerre, pendant la période de grande prospérité.

Le perfectionnement de l'outillage et le travail en grand engendrent la supériorité des produits et la production de plus en plus économique. De là impossibilité pour les retardataires, les réfractaires au progrès, les faibles, de soutenir la concurrence des gros, des forts du capital. Si le nombre des brasseurs diminue, il tend à se concentrer de plus en plus dans un groupe de grands industriels. La consommation locale augmente, le chiffre de plus en plus élevé des estaminets et la statistique de la vente sont là pour le prouver; mais le temps n'est plus où 70 brasseurs travaillaient presque exclusivement pour abreuver Strasbourg même; une vingtaine suffisent; moins suffiront probablement dans la suite, et Strasbourg boira plus de bière que jamais.

Ferdinand REIBER.