



# ENTRE NOUS

*"unter uns en Zimmerbach"*

BULLETIN MUNICIPAL N° 6 - JUIN 1998

## Le mot du maire

Chers Amis,

L'eau est victime aujourd'hui de la facilité avec laquelle on peut l'obtenir. Pour nous autres, qui ne connaissons plus que les puits décoratifs et les fontaines que n'approchent plus ni lavandières ni bovins, la distribution de l'eau n'est vraiment perçue que lors d'incidents tels que la rupture d'une canalisation.

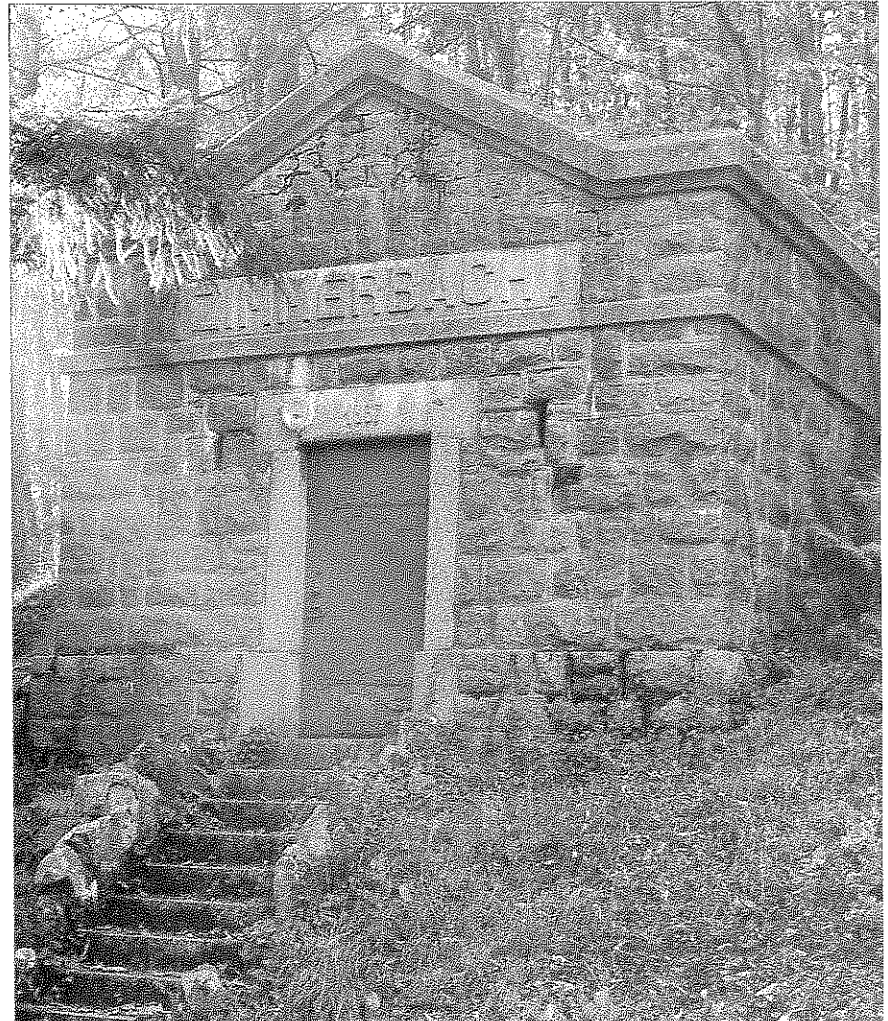
Nos besoins en eau augmentent de jour en jour. Même si nous sommes assurés que nous n'en manquerons jamais, la question est de savoir de quelle eau nous allons pouvoir disposer demain. Lorsqu'on parle de pollution, on pense aux industries et à l'agriculture, mais n'oublions pas que nous tous sommes à l'origine de pollutions.

L'eau n'a certes pas de prix, mais l'eau propre a un coût. Elle est un combat de tous les jours, de tout un chacun. Ensemble, préservons les qualités originelles de notre patrimoine.

Bonnes vacances à tous.

Votre maire,

Emile OTTMANN



## L'eau, un don de la Terre

Il fut un temps, pas si lointain, où, pour avoir de l'eau, il fallait se rendre, au mieux à la pompe à bras, au pire jusqu'au puits.

A Zimmerbach, l'eau dite « courante » est arrivée il y a 60 ans et parmi nos anciens, certains se souviennent qu'il n'a pas toujours été aussi facile d'accéder au précieux liquide. Ailleurs, de par le monde, des centaines de millions de personnes sont encore privées de ce confort qui nous semble, à nous, si « naturel ». Vous trouverez dans ce numéro deux articles, l'un consacré à l'arrivée de l'eau à Zimmerbach, l'autre au système de pompage actuel de l'eau.

C'est le moment aussi de rappeler que nos ancêtres avaient, depuis des siècles déjà, maîtrisé une autre question d'eau, celle de l'eau-de-vie ! Là-dessus aussi il y a des choses à apprendre dans ce numéro.

Alors, que ce soit autour d'un verre d'eau claire ou de schnaps, toute l'équipe vous dit « santé » et vous souhaite un bel été.

### SOMMAIRE

| Page |                                                                                                             |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Le mot du maire<br>L'eau, un don de la terre                                                                |
| 2    | Le comité de jumelage<br>Le comité des fêtes<br>Le séjour à Gouville sur Mer                                |
| 3    | Le budget de la commune<br>L'eau, hier...                                                                   |
| 4    | ... et aujourd'hui                                                                                          |
| 5    | Nos derniers bouilleurs de cru                                                                              |
| 6    | Dates à retenir<br>L'état civil<br>La mousse à l'orange<br>Informations diverses<br>Löffig Wasser im Huss ! |

## ■ LE COMITE DE JUMELAGE

### LA VENUE DES BLAINVILLAIS

Le voyage à Zimmerbach des jumeaux approche pour le 16ème échange entre nos deux communes. Ils seront accueillis par les correspondants du 11 au 14 juillet prochain. Le programme de leur séjour se présente ainsi :

#### Samedi 11 juillet

- 9h30 arrivée des Blainvillais
- journée libre
- 19h00 grand'messe
- 21h00 feu de la Saint-Jean à l'aire de jeux

#### Dimanche 12 juillet

- 11h00 réception officielle, Place de la Mairie
- 11h30 concert & vin d'honneur
- après-midi et soirée libres

#### Lundi 13 juillet

- 10h00 départ Place de la Mairie
- 10h30 visite de la fromagerie industrielle Haxaire à Lapoutroie
- 12h00 déjeuner à Orbey
- 15h00 visite du mémorial du Linge
- 16h30 visite de la fromagerie artisanale au Glasborn
- 18h30 retour à Zimmerbach
- 21h00 bal public au Foyer Saint-Georges

#### Mardi 14 juillet

- 9h30 grand'messe aux Trois-Epis
- journée libre
- 22h00 départ des Blainvillais

En attendant leur arrivée, le comité de Jumelage compte sur la participation de tous pour réussir pleinement cet échange entre nos deux communes.

## ■ LE COMITE DES FETES CFZim

Dans les années soixante-dix, le village voit fleurir de nombreuses nouvelles constructions et, avec elles, arrivent de nouveaux habitants. Dans le même temps, un regain de vie associative prend forme, notamment avec l'association Socio-culturelle. En 1980, une première fête des vins s'organise et, pour l'occasion, une nouvelle association est constituée sous l'appellation « Comité des Fêtes ».

Cette fête du vin renouvellera son franc succès des années durant, autour d'un thème qui fait l'objet d'un cortège formé de chars, avec la participation de fanfares et de Miss locales. Un tournoi de football y est associé, inter-sociétés et inter-villages. La presse s'en fait largement l'écho et le public est au rendez-vous. Mais tout cela nécessite un travail considérable et les bénévoles de toutes les associations du village ne comptent pas le temps passé.

Pour tout un faisceau de raisons, dont l'usure normale de toute organisation humaine, cette belle manifestation a vécu sa dernière édition en 1992.

Victime, comme l'ensemble du tissu associatif, du manque de relève, le Comité des Fêtes ne s'avoue pas vaincu. Au-delà du Marché de Noël déjà assuré avec succès depuis deux ans, il y a plein de projets à l'horizon.

Le 28 juin une fête inter-quartiers devrait permettre un heureux et joyeux brassage de tous les habitants de notre village.

Mais, comme le dit Jean LAURECKI, président du Comité depuis 1987, il ne s'agit pas de faire un grand coup une fois, mais de durer. Alors sachez, chers Zimmerbachois, que vos idées et toutes les bonnes volontés sont les bienvenues.

## ■ UN SEJOUR EN NORMANDIE RICHE EN EXPERIENCES NOUVELLES

Les élèves du Cours Moyen de l'Ecole Charles Perrault, sous la conduite de monsieur MUSSLIN, directeur d'école, de madame TROPEZ et de monsieur DUPAYS, parents d'élèves, ont séjourné du 2 au 8 mai en Normandie, au centre des Sables d'Or à Gouville sur Mer.

Ce séjour a permis aux jeunes Zimmerbachois d'observer les marées, de monter un aquarium avec les animaux marins pêchés à marée basse, de remarquer les diffé-



rents aspects de la dune et de la plage, de se constituer toute une collection de coquillages divers, de découvrir le travail d'une entreprise ostréicole et de faire leurs premiers essais en char à voile. Le groupe s'est aussi rendu en car à Granville,

où il a visité l'aquarium, la haute ville et le port. Les sorties à bicyclette ont été nombreuses, l'une d'entre elles étant l'occasion d'une rencontre avec les jeunes de Blainville sur Mer, jumelée avec Zimmerbach.

A présent, tout le matériel et les souvenirs accumulés durant ce séjour permettront aux élèves, ravis de cette expérience hors du milieu familial, d'élaborer leur journal de voyage en Normandie.

## ■ LE BUDGET PRIMITIF 1998

## SECTION DE FONCTIONNEMENT

Dépenses = 2 440 000 = Recettes

|                                               |                                                     |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Achats et fournitures<br>524 000              | Ventes et redevances<br>445 000                     |
| Frais de personnel<br>780 000                 | Contributions directes et autres taxes<br>1 078 000 |
| Participation et contingent<br>779 000        | Dotations reçues de l'état<br>755 000               |
| Charges financières 170 000                   | Autres recettes 102 000                             |
| Virement à section d'investissement : 187 000 | Résultat reporté 60 000                             |

## SECTION D'INVESTISSEMENT

Dépenses = 3 125 000 = Recettes

|                                                   |                                                    |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Matériel sanitaire et aménag. hydraulique 232 000 | Subventions et dotations<br>820 000                |
| Aménagement des voiries<br>940 000                | Emprunts<br>459 000                                |
| Jeux pour enfants 114 000                         | Excédent de fonctionnement capitalisé<br>1 659 000 |
| Résultat d'investissement reporté<br>1 659 000    | Virement de la section fonction.<br>187 000        |
| Rembours. de prêts 180 000                        |                                                    |

## Commentaires

Le chapitre « Participation contingent » comprend essentiellement les contributions de la communes aux organismes de regroupement (Sivom etc.).

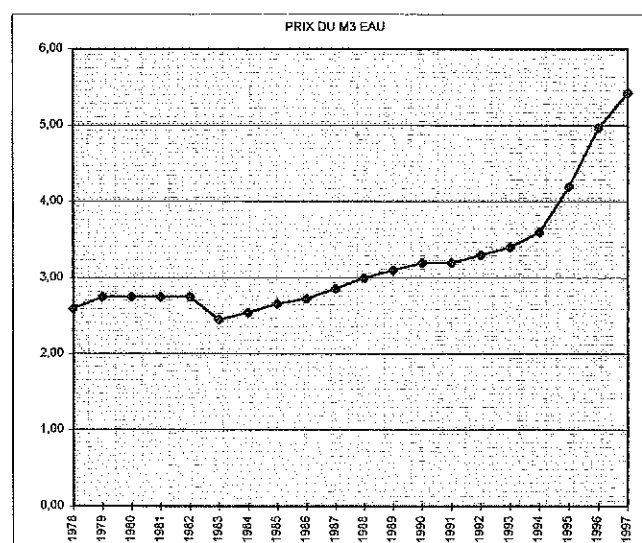
Les dépenses de voirie concernent des travaux de mise en souterrain et d'aménagement de la rue des Prés, la rue des Alouettes, la rue des Hirondelles ainsi que du chemin rural Heinrichsloch.

Les impôts locaux connaissent une augmentation uniforme de 1 % soit, au titre de 1998 :

- taxe d'habitation 8,96 %
- foncier bâti 8,41 %
- foncier non bâti 58,83 %
- taxe professionnelle 15,07 %

Le prix du mètre cube d'eau est passé de 10,89 francs en 1997 à 11,35 francs en 1998, soit une augmentation de 4,22 %.

Evolution du prix du mètre cube d'eau sur vingt ans :



## ■ L'EAU, HIER ET AUJOURD'HUI

Il est bien difficile, aux jeunes générations, de s'imaginer qu'au début de ce siècle un geste aussi simple que d'ouvrir un robinet était plus qu'un confort, un luxe, appartenant à une élite. Et pourtant ! Aussi comprend-on l'importance de l'arrivée de « l'eau courante » dans une commune. Voici, à partir des registres de délibérations du conseil municipal, la petite histoire de l'arrivée de l'eau dans votre commune.

## A LA RECHERCHES DE SOURCES

En 1914, la recherche de sources est d'actualité, mais les graves événements de cette année ne permettent pas d'aller plus en avant. En 1919, à la veille de signer

le traité de paix avec l'Allemagne, l'administration encourage la mise en place d'un réseau d'eau potable. L'idée est louable, mais elle est rejetée par le conseil municipal, compte tenu des frais d'entretien et plus particulièrement de celui des pompes. Il faudra attendre dix ans pour que le projet soit remis au goût du jour par le conseil et... vingt habitants.

Le 10 août 1930 il est demandé à Turckheim l'autorisation de capter deux sources. Le mois suivant, la réponse est favorable et permet d'envisager la mise en oeuvre du projet, les conditions ayant fait l'objet de nombreuses discussions entre les deux communes.

## UN PROJET EN EAU POTABLE

En avril 1933, le Génie Rural de Colmar informe le

maire que le projet d'alimentation en eau potable est achevé, pour un coût évalué à 900 000 francs. Zimmerbach, qui compte alors 361 âmes pour 90 foyers, allait entrer dans l'ère du progrès. L'année suivante, une troisième source est détectée.

Le projet est présenté et accepté le 19 septembre 1935. Il sera financé aux deux tiers par l'état et le département et un tiers par la commune. Mais c'était également l'époque d'une crise très dure durant laquelle il fallait « protéger le village et ceux environnants du fort taux de chômage et éviter ainsi la ruine ». Aussi, les conditions imposées aux entrepreneurs stipulent que « tous les chômeurs du village doivent trouver un emploi pendant la durée des travaux ». Parmi les chantiers importants signalons celui du réservoir, confié à Scandella Frères de Stosswehr et les canalisations, effectuées par Schwenck de Munster.

Les travaux réalisés permettent aux sapeurs-pompiers d'acquérir du matériel d'incendie moderne et c'est ainsi que, les 8 et 15 mai 1938, est célébrée à Zimmerbach la fête de la conduite d'eau, autrement appelée la « **Wasserleitungsfest** ».

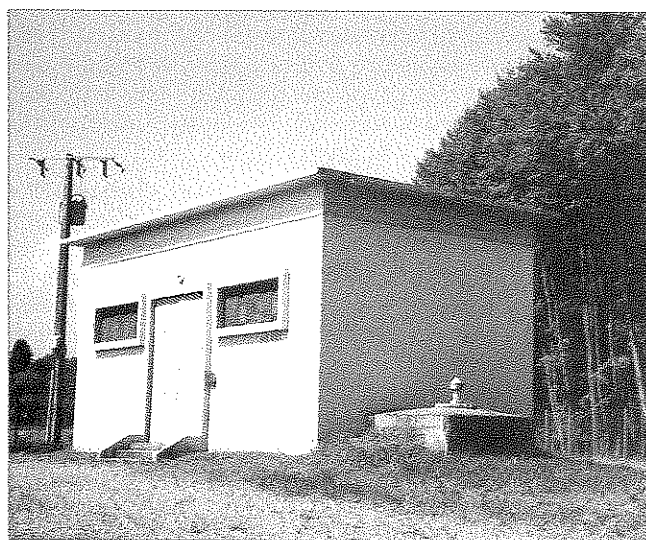
### L'ESSOR DES ANNEES 70

A partir de la fin des années soixante, Zimmerbach connaît un essor démographique considérable, passant de 379 habitants en 1962 à 612 en 1975 ! Le débit des sources s'avère insuffisant pour faire face à la demande toujours croissante en eau potable et qui contraint la commune, en période de sécheresse comme elle en a connue, à des mesures drastiques.

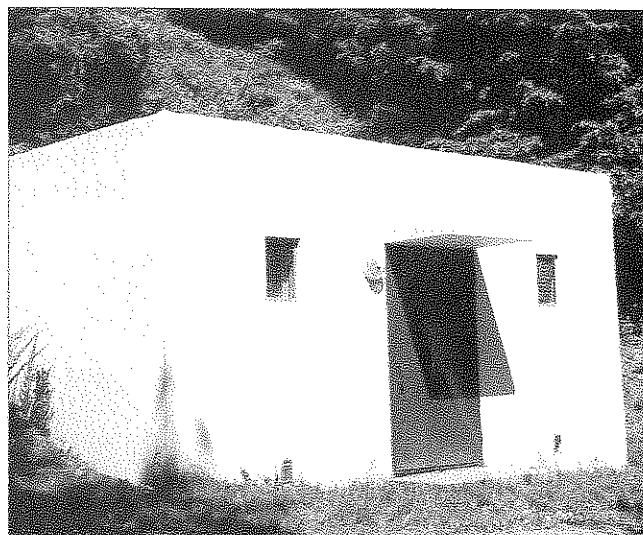
Une prospection géophysique entreprise par le Génie rural dans la vallée de la Fecht avait permis de déterminer un emplacement propice à un forage en aval de La Forge, sur le ban de Wintzenheim, au lieu-dit Auenländer.

### VERS LA CREATION DU S.I.A.E.P.

Le projet est mené conjointement avec la commune de Walbach et aboutit, le 23 septembre 1972, à la création



*La station de pompage*



*Le réservoir intercommunal du Rinkental*

d'un syndicat intercommunal d'alimentation en eau potable (S.I.A.E.P.). La station de pompage est construite ainsi qu'une conduite la reliant au réservoir du Rinkental, sur les hauteurs entre les deux villages. Ce réservoir, d'une capacité de 370 m<sup>3</sup>, comprend une réserve incendie de 120 m<sup>3</sup>. Il alimente directement la résidence du Val Saint-Grégoire et la rue du Hohnack et permet d'assurer l'appoint en eau dans l'ancien réservoir qui alimente le reste du village. L'ensemble des travaux s'élève à 1 340 000 francs, subventionné pour moitié, le solde étant réparti entre Zimmerbach (60 %) et Walbach (40 %).

Mais Wintzenheim est également intéressé pour pouvoir alimenter en eau potable l'annexe de La Forge et le terrain de sport de Saint-Gilles. La commune adhère le 6 avril 1982 au S.I.A.E.P. et une nouvelle répartition est établie : 40 % pour Zimmerbach, 30 % pour Walbach et autant pour Wintzenheim. A présent, le partage est fait au prorata du volume d'eau consommé par chaque collectivité.

### UN SECOND FORAGE EN 1995

Les besoins accrus en eau contraignent le S.I.A.E.P. d'entreprendre un second forage qui nécessite un nouvel investissement de 850 000 francs. A présent, les deux puits de la station de pompage, d'une profondeur de 23 mètres et de 29 mètres, permettent un débit respectivement de 25 m<sup>3</sup> et de 42 m<sup>3</sup> d'eau par heure, fonctionnant en alternance.

Après le pompage, l'eau passe successivement dans un déferreur, un filtre à sable et subit, si nécessaire, un traitement au chlore avant d'être acheminée par une conduite longue de 1360 mètres jusqu'au réservoir. Un système de télégestion sophistiqué permet de contrôler à distance, par Minitel, le correct fonctionnement de la station.

Que de chemin parcouru (et d'eau passée sous le pont de la Fecht) depuis la « Wasserleitungsfest », voici soixante ans !

## ■ NOS DERNIERS BOUILLEURS DE CRU

Les militants des ligues de tempérance s'en réjouiront, les amoureux de la tradition et du patrimoine ne peuvent que le regretter : à Zimmerbach, comme ailleurs, la distillation domestique compte de moins en moins d'adeptes. Avant la guerre, rares étaient les foyers qui ne produisaient pas leur ration annuelle de schnaps. Zimmerbach comptait plus d'une centaine de bouilleurs de cru. En 1975, ils n'étaient plus que 75. L'année dernière, il en restait 11.

La commune compte encore une quinzaine d'alambics théoriquement en état de fonctionner. Mais une dizaine seulement est encore utilisée. En 1980, on en avait encore recensé 39 ; dix années plus tard, il n'en restait plus que 21. La plupart des derniers bouilleurs de cru de la commune ne bénéficient déjà plus de la franchise qui leur aurait permis de distiller leurs 20 litres d'eau-de-vie (à 50°) sans payer de droits. Chaque litre de schnaps leur coûte près de 50 francs de taxes.

Les alambics encore en fonction sont en majorité du type dit « à feu nu », c'est à dire que la chaudière est en contact direct avec le feu. Trois appareils

la cuisine des alchimistes et des apothicaires qui vit naître la distillation.

Les anciens de Zimmerbach se souviennent (avec nostalgie ?) des temps (entre 1935 et 1940) où la distillation domestique était libre de toute taxe, entrave et limitation. Les bouilleurs de cru produisaient alors autant d'eau-de-vie qu'il leur plaisait, en toute franchise de droits. Mais le schnaps était lourdement taxé à la vente, ce qui a entraîné une intense activité de contrebande, elle-même réprimée avec une sévérité telle que ses praticiens risquaient la ruine s'ils se faisaient pincer.

Alors que les derniers bouilleurs de cru de Zimmerbach ne prennent maintenant plus guère qu'une douzaine d'heures pour distiller leurs 10 ou 15 litres de schnaps, leurs pères et grands-pères ne quittaient souvent pas la « Brannkuch » pendant toute une semaine.

Que distillaient-ils ? Des marcs principalement, mais aussi un peu de quetsche et de mirabelle, plus rarement de la poire ou de la pomme, et tout à fait exceptionnellement des baies comme la framboise ou des drupes sauvages comme la prune. En ces temps, beaucoup de vignerons, d'artisans ou d'ouvriers, ne commençaient pas leur journée de travail sans s'être copieusement

rincé le gosier d'un verre de schnaps. On nous cite telle famille, forte de plusieurs grands garçons, qui consommait un quart d'eau-de-vie par jour. Un litre ne lui suffisait pas pour faire la semaine. Ses besoins annuels se situaient autour de 100 litres !

Ces abus appartiennent au passé. Les goûts et les habitudes ont bien changé. L'eau-de-vie d'origine « fermière », autrement dit produite par les bouilleurs de cru, ne représente plus qu'un demi pour cent de la consommation totale d'alcool en France. Elle ne menace plus la santé de nos compatriotes qui puisent à d'autres sources (nous importons plus de 100 millions de bouteilles de whisky par an, sans parler de la vodka et d'autres alcools exotiques). Mais le jour où les derniers bouilleurs de cru abandonneront les derniers alambics domestiques, c'est une part du patrimoine culturel du monde rural qui s'en ira pour toujours.

Paul ESCHBACH



### Rendements minimaux

| Pour 100 litres de matière                                         | Alcool pur en litres |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Cerises                                                            | 4,5                  |
| Quetsches                                                          | 4                    |
| Mirabelles                                                         | 5                    |
| Prunes - prunelles                                                 | 3                    |
| Autres fruits à noyaux                                             | 3                    |
| Fruits à pépins                                                    | 1,5                  |
| Raisins                                                            | 4,5                  |
| Baies de genièvre                                                  | 1,5                  |
| Autres baies                                                       | 2                    |
| Lie de vin liquide                                                 | 3                    |
| Lie de vin pressurée                                               | 2                    |
| Marcs de raisins légèrement pressurés                              | 1,5                  |
| Marcs de raisins pressurés                                         | 2,5                  |
| Cidres                                                             | 2,5                  |
| Gentiane                                                           | 2                    |
| Marc de Gewurztraminer pour AOC ; rendement par quintal de matière | 4,8                  |
| Vin de rebêche                                                     | 8,5                  |

seulement sont équipés d'un bain-marie.

La capacité moyenne des alambics en usage à Zimmerbach est de 100 litres, les plus petits contenant 70 litres et les plus grands 120 litres. Certains sont plus que centenaires. Leur système de condensation consiste encore en deux simples tubes en cuivre traversant le bac de réfrigération. Ce sont d'antiques reliques dont la conception technique n'a guère évolué depuis

## ■ DATES A RETENIR

|                  |                                                              |
|------------------|--------------------------------------------------------------|
| 6 juin           | Kermesse scolaire                                            |
| 14 juin          | Fête forestière au Zimmerplatz                               |
| 21 juin          | Déjeuner dansant organisé par l'Amicale des sapeurs-pompiers |
| 28 juin          | Fête inter-quartiers                                         |
| 11 au 14 juillet | Séjour des Blainvillais                                      |
| 11 juillet (21h) | Feu de la Saint-Jean à l'aire de jeux                        |

## ■ ÉTAT CIVIL (du 01/11/1997 au 30/04/1998)

### Ils nous ont quittés :

STOLL Daniel, le 29/11/1997  
 WARTHMAN Florent, le 19/12/1997  
 BOLLECKER Anne veuve RITZ, le 03/01/1998  
 REFIE Marie veuve GANTER, le 07/01/1998  
 WILDY Laurence, le 01/03/1998

### Nos vœux aux jeunes mariés :

EHRHART Christophe et MOPON Leslie, le 08/11/1997  
 BURGI Christian et PLATON Cécile, le 27/12/1997  
 OTTMANN Stéphan et MICLO Nathalie, le 24/01/1998  
 DUSSOURD Stéphan et PIERRAT Nathalie, le 24/03/1998  
 REALI René et OTTMANN Nathalie, le 04/04/1998

### Bonne route aux nouveaux-nés :

GERMAIN Victor Pablo Nathan, le 05/11/1997  
 FEHRENBACH Anna Paulette Maria, le 16/02/1998  
 KOENIG Sophie, le 27/02/1998

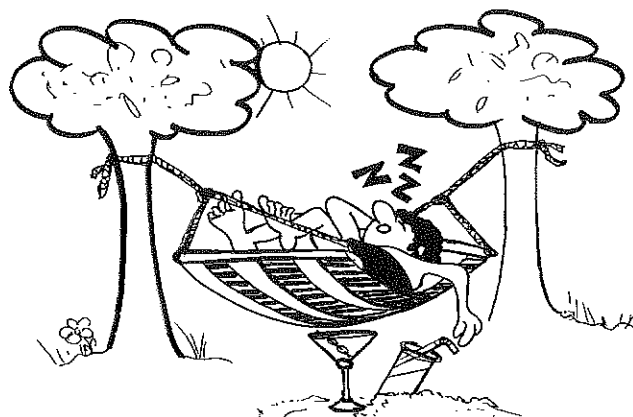
## ■ DES VACANCES POUR LES RETRAITÉS

L'APA, l'Association Haut-Rhinoise d'Aide aux Personnes Agées, propose, toute l'année, des séjours réservés aux retraités dans ses trois centres de vacances : Niederbronn-les-Bains, Orbey et Mouterhouse. Situés au cœur de magnifiques paysages, ils offrent de nombreuses possibilités de détente et de loisirs. Pour tout renseignement, contacter l'APA, 19 rue des Artisans, 68000 Colmar. ☎ 03 89 23 47 11.

## Loifig Wasser im Huss !

Wasser im Huss, finde hit alli normal  
 E hahne uffdreje, ka m'r fascht ueveral  
 Wasser gibt's fascht in jedem Zimmer  
 Bruchsch numme dreje, s'loift immer  
 Die Pompiers kenne lesche ohne miejsam pompe  
 Un fer wasche, bruche die Wiewer nim an d'r gumpe  
 Fer die Jugend isch die sach nit so interessant  
 Die bekumme Kopf un Hals g'wasche, un zweimol jedi Hand  
 Gedrunke wurt nit viel vu dam Wasser wu rannt  
 Hoechstens in Liter-Flasche, awer schtarig gebrannt  
 S'isch au noch ziemlig willkumme im Garte  
 Nimsch e Schluch, un bruchsch nit uf Reje warte  
 Bie uns isch d'r Wasser-Progrès am groeschte  
 And d'r Wasser-Rechnung, schpiert mr's am meischte !

Robi



## ■ RECETTE : LA MOUSSE A L'ORANGE

Pour 5 personnes :

3 dl de jus d'orange, zeste d'une orange, 2 blancs d'oeufs, 100 g de sucre, 2 feuilles de gélatine, 2 dl 1/2 de crème fouettée. Pour la décoration: 1 orange et quelques feuilles de menthe.

Réduire le jus d'orange jusqu'à 1/2 dl. Monter les blancs et le sucre au bain-marie, quand le mélange est brillant et bien ferme le mélanger au jus d'orange refroidi. Ajouter les feuilles de gélatine (préalablement ramollies à l'eau froide et égouttées), bien fouetter et incorporer la crème fouettée. Laisser prendre au réfrigérateur quelques heures. Dresser la mousse dans des coupes ou dans des écorces d'orange (éventuellement à la poche), garnir avec des quartiers d'orange et des feuilles de menthe.

Variante : avec un coulis de fruits de saison.

## ■ LES REGLEMENTS DE LA COMMUNE

### Collecte des déchets

Il est rappelé que les bennes mises à disposition sur le parking du dépôt d'incendie pour la collecte du verre et du papier ne doivent pas être utilisées avant 8h et après 20h ainsi que les dimanches et jours fériés.

### ■ OBJETS ENCOMBRANTS

Un ramassage des objets encombrants a été confié à la société Sital de Colmar en novembre dernier. Au total, ce sont ainsi 4,18 tonnes qui ont été collectées, pour un coût total TTC de 6275 francs, à charge de la commune.

### ■ DISTINCTIONS

Au Concours général agricole de Paris, Alphonse Meyer & Fils ont été médaillés d'or, pour leur millésime 1997, dans deux catégories : Tokay Pinot gris et Crémant d'Alsace.

## ■ COMITE DE REDACTION

Votre bulletin a été préparé par Bernard Arnold, Brigitte Butterlin, Monique Favier, Thierry Liesenfeld, Jean-Claude Maurer, Jean-Jacques Pierrez et Patrick Trost.