

# **Pour une histoire de l'alimentation [rec. et prés. p. Jean-Jacques Hemardinquer]**

Autor(en): **Graz, Liesl**

Objekttyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Geschichte = Revue suisse  
d'histoire = Rivista storica svizzera**

Band (Jahr): **21 (1971)**

Heft 3

PDF erstellt am: **11.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

mals in den Akten erscheint und 118 Aktionäre hatte, neues Licht auf die Wirtschaftsgeschichte Österreichs und seine Westafrika-Pläne. Unter dem Titel «Seeweg oder Landweg von der Nordsee nach Konstantinopel» bringt Lütge neue Forschungen über transkontinentale Verkehrsplanung um 1700. Es geht um den Weg von den Nordseehäfen Richtung Schwarzes Meer und Byzanz, einen Strassenzug, der immer wieder als Kombination von Binnenwasserstrassen und Landstrassen gedacht worden ist, wobei die bequemeren und meist auch billigeren Wasserstrassen den Vorrang erhielten.

Man ist dem Herausgeber und dem Verlag dankbar, dass er diese Abhandlungen des bedeutenden Wirtschaftshistorikers in gepflegter Ausgabe einem weiteren Kreis erschliesst.

*Innsbruck*

*Louis Carlen*

*Pour une histoire de l'alimentation. Recueil de travaux présentés par JEAN-JACQUES HEMARDINQUER. Paris, A. Colin, 1970. In-8°, 315 p., cartes, graph. («Cahiers des Annales», vol. 28).*

Parente pauvre, méprisée par la plupart des historiens, l'histoire de l'alimentation a longtemps été faite surtout d'anecdotes plus ou moins vérifiées: Vatel et ses poissons, tel banquet de la décadence romaine, etc. Le mépris venait-il d'une quelconque confusion entre histoire de l'alimentation et cuisine? La cuisine, tout grand art qu'elle soit, était considérée ou bien comme affaire de femmes ou comme affaire de dilettantes – ce qui, pour bon nombre d'érudits, voulait dire la même chose. Combien y a-t-il d'études sérieuses traitant de l'histoire de l'alimentation? Quelques rares livres, la plupart déjà anciens, une poignée de monographies et un soupçon d'articles de revues: jusqu'à ces dernières années, on en avait vite fait le tour. Paradoxalement, la France, où la cuisine est sujet d'orgueil national, semblait s'intéresser encore moins à l'histoire de la bonne (ou de la mauvaise) chère que l'Angleterre ou l'Allemagne (pourquoi? Voilà une question pour un psycho-historien).

Depuis quelques années paraissent dans les *Annales. Economies, Sociétés, Civilisations*, des articles en nombre croissant consacrés à l'un ou l'autre aspect de cette histoire particulière. M. J.-J. Hémarquinquer a réuni une trentaine d'entre eux dans un volume d'hors d'oeuvres variés. Le choix est assez hétéroclite, et même, oserait-on dire, alléchant.

L'ordonnance d'articles traitant de sujets aussi éloignés que «l'alimentation en Nivernais au XIX<sup>e</sup> siècle» (Guy Thuillier) et «le thé à la conquête de l'Occident: le cas maghrébin» (J.-J. Hémarquinquer) n'a pas dû être aisée. M. Hémarquinquer a choisi de classer les articles retenus en trois grandes catégories faisant suite à l'introduction générale de Fernand Braudel qui, si besoin est, justifie le livre entier en affirmant: «Plantes, animaux, recettes de cuisine sont tous des biens culturels.»

La première section est intitulée «Niveaux et régimes alimentaires», et

comprend surtout des études détaillées de tel ou tel fragment de l'espace européen à un moment donné entre le XIV<sup>e</sup> siècle et le siècle dernier. Il est à noter que, dans tout le recueil, les seules études ayant trait à l'histoire extra-européenne sont celui du thé dans le Maghreb déjà cité, et «Thé et pain dans la forêt québécoise» de Jacques Rousseau, ainsi que quelques exemples dans le dernier article, dû à Roland Barthes. Ainsi, nous trouvons une analyse très intéressante de «l'alimentation d'une capitale espagnole au XVI<sup>e</sup> siècle: Valladolid» (Bartolomé Bennassar), ou des comparaisons de consommation de viande et de boissons entre diverses villes françaises au milieu du siècle dernier (Robert Mandrou). Ce dernier article est un de ceux qui semble laisser le plus de place à la spéculation: pourquoi les habitants de Rennes mangeaient-ils deux fois plus de viande que ceux de Caen (67 kg. par habitant et par an contre 33 kg.)? Rennes vient aussi en tête de liste pour la consommation de boissons alcoolisées (vins, cidre – surtout –, bière et alcools) avec 440 litres par habitant et par an; à Brest, les habitants, tout aussi bretons, ne consomment que 80 litres. M. Mandrou relève d'ailleurs ces anomalies, parmi d'autres, et se demande, implicitement, jusqu'où l'on peut compter sur l'exactitude des statistiques, même aussi récentes, relativement, que celles du siècle dernier. (Dans le cas des différences dans la consommation des villes, nous aurions aimé avoir quelques renseignements supplémentaires sur les institutions particulières d'une ville comme Rennes à l'époque citée: foires, marchés, l'importance d'un chef-lieu, etc., parmi d'autres facteurs de variation qui sont, eux, évoqués, comme l'activité des boulangers forains.) La question de la fiabilité des statistiques anciennes pose d'ailleurs des problèmes majeurs, quand certains auteurs tentent la périlleuse entreprise d'établir, en calculs précis de grammes et de calories, des régimes particuliers, que ce soit d'après les livres de compte de la marine royale suédoise au XVIII<sup>e</sup> siècle ou ceux du Collegio Borromeo de Pavie deux cents ans plus tôt. De tels calculs peuvent donner de précieuses indications sur les ordres de grandeur, mais encore aujourd'hui, même dans des cas aussi strictement contrôlés que les comptabilités analytiques des hôpitaux (comme le relève M. G. Thuillier dans son article mentionné plus haut), il est très malaisé de connaître les rations alimentaires réelles. Néanmoins, dans ces études particulières, surtout celles des rations de marins à travers quatre siècles, il y a matière à des comparaisons fructueuses.

La deuxième section du recueil est intitulée «Etudes régionales: villes et campagnes», et commence par le très intéressant essai «Alimentation populaire et sous-alimentation au XVII<sup>e</sup> siècle. Le cas de Genève et de sa région» (Anne-Marie Piuz), repris de la *Revue suisse d'Histoire* (t. 18/1, 1968), un des rares articles qui n'ait pas été publié d'abord dans les *Annales*. Certaines des études rassemblées dans cette section montrent bien à quel point est fluctuante toute ligne entre histoire de l'alimentation et histoire culturelle dans un sens plus large: par exemple «Aspects de l'évolution récente du comportement alimentaire en France: composition des repas et «urbanisation»

(Jean Claudian et Yvonne Serville), ou encore «L'évolution de l'alimentation rurale en Russie, 1896–1960» (Basile Kerblay).

La dernière section, «Les produits et leur diffusion» offre, comme son titre l'indique, une série de courtes monographies, ou même de notes sur des sujets aussi variés que le maïs dans le Balkans (Traian Stoianovich), les marchés de pourvoirie au XVII<sup>e</sup> siècle en France (Pierre Coupérie), ou les aliments du dimanche et du vendredi dans la France contemporaine (J. Claudian et Y. Serville).

Comme point final à ce recueil, l'éditeur a choisi l'article de Roland Barthes «Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine». L'histoire de l'alimentation, dont les études de détail ne sont que des jalons d'une histoire longue, compliquée et, jusqu'à présent, à peine ébauchée, est peut-être une des voies vers une compréhension des attitudes psycho-sociales de toute société, contemporaine ou du passé.

*Lausanne*

*Liesl Graz*

CARL HANS HERMANN, *Deutsche Militärgeschichte. Eine Einführung*. Hg. im Auftrag des Arbeitskreises für Wehrforschung. Zweite, durchgesehene Auflage. Frankfurt a. M., Bernard und Graefe, 1968. XVI/626 S., Tab.

Wenn man über Hermanns «Deutsche Militärgeschichte» ein knappes und dennoch signifikantes Urteil abgeben will, so genügt es, den Leser einleitend auf zwei Fakten aufmerksam zu machen. Zum einen fehlte bis zur Herausgabe der ersten Auflage im Jahre 1965 während mehr als zweier Jahrzehnte eine handliche Darstellung der deutschen Militärgeschichte. Zum zweiten sah sich der Verlag wegen der grossen Nachfrage gezwungen, bereits nach drei Jahren eine zweite inhaltlich unveränderte Auflage auf den Markt zu bringen. Das grosse Interesse, das diesem militärhistorischen Fachbuch entgegengebracht wird, hat jedoch seine konkreten Gründe. Der überaus streng und sorgfältig gegliederte Aufbau, die sehr weit reichende Dokumentation wie auch die disziplinierte Auswahl des Stoffes lassen Hermanns Werk zu einer enzyklopädischen Kostbarkeit werden. Auch wenn der militärische Spezialist seine Urteile oftmals auf einer breiteren dokumentarischen Basis aufbauen müssen, so ist der «Hermann» doch innert kürzester Frist zu einem allgemein anerkannten und unentbehrlichen Nachschlagewerk geworden, zu dem man insbesondere als Ausländer sehr gerne greift.

Dass die einzelnen Kapitel mit einem kultur- und sozialgeschichtlichen Überblick versehen sind, ist für den reinen Taktiker eine angenehme Begleiterscheinung, macht jedoch das Buch auch für den militärisch nicht sonderlich Interessierten lesenswert. Hermann schreitet mit Konsequenz zu seinem methodischen Ziel, das er in der Einleitung wie folgt umschreibt: «Es ging . . . dem Verfasser darum, mit dieser Einführung in die Militärgeschichte grundlegende Zusammenhänge sichtbar zu machen, wesentliche Fragen, die den Weg des Soldaten durch die Geschichte aufhellen sollen, anzu-