

Francia. Forschungen zur westeuropäischen Geschichte

Herausgegeben vom Deutschen Historischen Institut Paris

(Institut historique allemand)

Band 34/3 (2007)

DOI: 10.11588/fr.2007.3.50672

Rechtshinweis

Bitte beachten Sie, dass das Digitalisat urheberrechtlich geschützt ist. Erlaubt ist aber das Lesen, das Ausdrucken des Textes, das Herunterladen, das Speichern der Daten auf einem eigenen Datenträger soweit die vorgenannten Handlungen ausschließlich zu privaten und nicht-kommerziellen Zwecken erfolgen. Eine darüber hinausgehende unerlaubte Verwendung, Reproduktion oder Weitergabe einzelner Inhalte oder Bilder können sowohl zivil- als auch strafrechtlich verfolgt werden.

vom Liberalismus zum dirigistischen Interventionismus in der französischen Wirtschaftspolitik der Zwischenkriegszeit.

Obwohl es der Untertitel des Buches nahelegt, sind die vergleichenden Bezüge zu Deutschland eher spärlich und systematisch überhaupt nur in dem Artikel über Landwirtschaftsunterricht in Deutschland und Frankreich 1870–1914 entwickelt. Nadau vertritt dabei die These, daß Frankreich sowohl institutionell wie auch wissenschaftlich hinter dem Deutschen Reich zurückblieb. Die universitäre Ausbildung an den – wenigen – landwirtschaftlichen Fakultäten (v. a. Versailles, Rennes, Montpellier) war nur für einige durch einen *concours* qualifizierte Studenten offen, während die viel zahlreicheren deutschen Fakultäten kaum Beschränkungen außer der Hochschulreife aufwiesen. Auch seien die deutschen Landwirtschaftsschulen, die dem französischen *enseignement secondaire* entsprachen, als fachlich ausgezeichnet und den neuesten Erkenntnissen der Wissenschaft folgend angesehen worden, während die französischen *fermes-écoles* kaum die wissenschaftlichen Erkenntnisse reflektierten, dafür aber die Schüler als billige Landarbeiter mißbrauchten. Nadau unterstreicht den fortschrittlichen Charakter des berufsorientierten Landwirtschaftsunterrichts an deutschen Schulen und Universitäten, während er der französischen Republik, trotz ihrer ruralen Propaganda, eine z. T. ideologisch begründete Rückständigkeit vorwirft. So habe die staatliche Verwaltung die existierenden privaten, d. h. katholischen Landwirtschaftsschulen eher bekämpft statt gefördert und die Notwendigkeit einer berufsorientierten Ausbildung verkannt. Stattdessen wurde auch in den Lehrplänen der staatlichen Volksschulen und der weiterführenden Schulen auf dem Land großer Wert auf die Erziehung zu einem aufgeklärten und gebildeten *citoyen* in den Vordergrund gestellt, nicht zu einem »ausgebildeten« Landwirt.

Michael HOFFMANN, Burgstetten

Karin BECKER, *Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier. Die französische Esskultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters*, Frankfurt a. M. (Klostermann) 2000, XX–754 p. (Analecta Romanica, 60), ISBN 978-3-465-03102-4, EUR 39,00.

Becker s'est fixé un but principal: analyser les liens qui existent entre la culture gastronomique de la France du XIX^e s., et entre la littérature du roman social de Balzac, Flaubert, Zola et Maupassant. L'auteur de cet ouvrage, doté d'une importante bibliographie (celle-ci occupe plus de 40 p.) poursuit alors deux objectifs: en parlant de l'interaction entre littérature et culture gastronomique, elle veut d'abord montrer les réalités historiques, discours et mentalités de la société gourmande de la bourgeoisie. Ensuite, elle veut soumettre l'œuvre romanesque de ces quatre romanciers (on regrette l'absence des Goncourt, fins observateurs de leur société) à une analyse culturelle et historique afin de connaître sous quelle forme et avec quelle intention ces romanciers représentent la culture gastronomique dans leur œuvre, et comment ils »traduisent« le discours gastronomique de leur époque dans cette même œuvre, conférant ainsi de nouvelles dimensions à ce discours.

La première partie offre ainsi une vue générale sur les fonctions biologiques, psychiques, sociales et culturelles, et les conditions de la nourriture humaine. Le lecteur trouve à la fois le mets »interdit«, la définition que chaque culture donne à ce qu'elle considère comme comestible et les facteurs culturels de cette définition – on regrette cependant l'absence du facteur religieux dans ce contexte. On se demande aussi s'il est vraiment indispensable de retourner jusqu'aux coutumes »alimentaires« des ancêtres de l'»homo sapiens« afin d'expliquer l'importance croissante de la consommation de la viande pour une étude littéraire du XIX^e s. – la viande joue un rôle bien plus important par le fait qu'elle fait souvent encore défaut sur les tables de la paysannerie et d'une partie du peuple des villes au XIX^e s., et que la consommation carnivore constitue aussi un facteur de distinction important au sein de la

bourgeoisie – les monographies de l'école de Le Play (que l'auteur évoque p. 93) auraient été une source de documentation appréciable pour une étude moins diachronique mais plus sociale de la culture gastronomique du XIX^e s. Bref, dans cette première partie – bien documentée et tout à fait intéressante en elle-même – le lecteur cherche parfois le lien avec le thème principal de cette étude, par exemple en lisant les pages sur l'anthropophagie.

La seconde constitue une analyse de la culture alimentaire et culinaire des Français au XIX^e s. Après une discussion de l'historiographie consacrée à ce thème, l'auteur décrit l'évolution de l'approvisionnement, par exemple en viande, dont la consommation connaît une véritable explosion depuis le milieu du XIX^e s. Extension de l'élevage, abattoirs, nouvelles techniques de conservation, etc. assurent ainsi le morceau de viande quasi quotidien dans les assiettes des ménages. En général, la population connaît une amélioration sensible de sa situation alimentaire grâce à l'accès à une plus grande variété de légumes et fruits, et de produits laitiers: Zola montre toute cette richesse dans »Le Ventre de Paris«. Le chemin de fer rend aussi possible la consommation de produits comme le poisson et les fruits de mer. Des produits de consommation de luxe, comme le café, le thé, le chocolat chaud, ainsi que le sucre se répandent à leur tour dans les diverses classes de la société. Intéressantes les pages qui montrent les nouveaux modes des repas: de nouvelles heures depuis la Révolution (le glissement des heures du dîner vers les heures vespérales commence cependant déjà avant la Révolution) qui installent le déjeuner à midi, le dîner le soir, tout en repoussant le souper vers minuit, ainsi que la transition du »service à la française« au »service à la russe« au milieu du XIX^e s., ou encore un souci croissant de la décoration des tables, de l'amélioration des mœurs de table. Cette partie économique, sociale et culturelle des conditions alimentaires de la France du XIX^e s. propose une vue d'ensemble de grand intérêt.

Après avoir ainsi préparé le terrain, Becker se tourne finalement vers l'essentiel de son ouvrage, l'enquête littéraire de la culture culinaire. Balzac, Flaubert, Zola et Maupassant apparaissent d'abord eux-mêmes comme »mangeurs« – l'ascèse d'un Balzac lors de ses périodes de création, (mais liée à une consommation immodérée de 40 à 60 tasses de café par jour) est interrompue par des périodes pantagruéliques du même, qui expliquent l'embonpoint considérable de ce romancier originaire de la Touraine, pays d'un Rabelais ... Ils sont tous des gourmands même si Maupassant est handicapé par sa maladie, et Zola assez tôt contraint de se soumettre à un régime assez draconien.

La construction de ce travail n'exclut pas certaines répétitions (le chapitre sur la hiérarchie sociale de la culture alimentaire reprend ainsi certains thèmes déjà développés en amont) mais offre néanmoins un tableau enrichissant des coutumes alimentaires et de leur évolution au XIX^e s. dans la littérature romanesque. Il s'agit d'une version légèrement remodelée d'une thèse d'État, soutenue à l'université de Münster en 1999, ce qui propose à la fois l'avantage d'une analyse pointilleuse, s'appuyant sur une lecture quasi exhaustive, et l'inconvénient – qu'on excuse ce terme dans ce contexte – d'être assez indigeste. Ceci n'empêche pas qu'il s'agit dorénavant d'un ouvrage incontournable pour tous ceux qui travaillent sur la culture alimentaire, culinaire et gastronomique de la France du XIX^e s.

Robert BECK, Tours

Robert Mark SPAULDING, Osthandel und Ostpolitik. German Foreign Trade Policies in Eastern Europe from Bismarck to Adenauer, New York, Oxford (Berghahn) 1997, XII–546 S., ISBN 1-57181-039-0, USD 89,00.

Die Ostpolitik der verschiedenen deutschen Staaten vom Deutschen Reich bis zur Bundesrepublik war immer von besonderen Faktoren geprägt. Insbesondere seit 1917 spielten ideologische Determinanten eine wichtige Rolle, im Kalten Krieg wirkten auch die Interessen der USA und des Westens insgesamt auf Beziehungen zwischen Deutschland