
Francia. Forschungen zur westeuropäischen Geschichte
Herausgegeben vom Deutschen Historischen Institut Paris
(Institut historique allemand)
Band 16/1 (1989)

DOI: 10.11588/fr.1989.1.53447

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.

Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposiums vom 10.-13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen, hg. von Irmgard BITSCH, Trude EHLERT und Xenia VON ERTZDORFF unter redaktioneller Mitarbeit von Rudolf SCHULZ, Sigmaringen (Jan Thorbecke Verlag) 1987, 317 p.

Organisé par l'université de Giessen sous la direction de Xenia von Ertzdorff en collaboration avec Trude Ehlert (Bonn), ce colloque constitue un excellent «état de la question» sur un thème qui est devenu familier au sein de la recherche historique médiévale récente. Un regard souvent neuf est posé sur des sources bien connues, comme dans le cas de la rencontre à Canossa d'Henri IV et de Grégoire VII (G. ALTHOFF): le repas est élément essentiel des célébrations de traités de paix et d'alliances. Un repas médiéval peut investir l'ensemble des sens: écouter, voir, toucher et ainsi de suite. La littérature poétique médiévale constitue une excellente introduction dans ce monde complexe de gestes et d'objets (D. RIEGER). L'évolution des habitudes alimentaires des paysans, du Moyen Age aux temps modernes, a été considérable: d'anciens «mythes» historiographiques tombent. La consommation de viande a été bien plus forte au Moyen Age qu'à l'époque moderne. Le XVI^e siècle semble avoir introduit une certaine monotonie à la table des paysans allemands (D. SAALFELD). Prédicateurs et théologiens sont maintenant souvent consultés dans le cadre d'une histoire de la culture matérielle. Les sermons allemands de Berthold de Regensburg ne sont pas avares en détails relativement intéressants, bien que peu concrets et précis, sur «boire et manger» (C. CORMEAU). Le monde de Nicolas de Cues est d'une cohérence intellectuelle étonnante, même lorsqu'on examine les passages concernant le vin et la boisson: tout est «esprit de Dieu» ... A propos du «Ménagier de Paris», le plus important livre de recettes médiévales en langue française, M. ZIMMERMANN offre un «état de la question» fort utile. La tentative d'utiliser des grilles de lecture modernes (Barthes) est réussie. L'évolution de la littérature culinaire, en relation avec auteurs et public, fait l'objet d'une contribution bien documentée de la part d'A. RUGE-SCHATZ. Les livres de cuisine du bas Moyen Age sont étudiés de manière plus technique, à un niveau d'analyse syntaxique, par T. EHLERT. Des recettes allemandes du bas Moyen Age (Philippine et Sabina Welser) sont commentées et publiées par T. EHLERT, R. EHRENSCHNEIDER et E. DROSTE. W. AIGN les examine sous l'angle de la «physiologie de l'alimentation». Les valeurs culinaires augmentent vers la fin du Moyen Age et à l'époque moderne. L'art culinaire fait finalement son entrée dans le pendant allemand des «arts mécaniques» («Sieben Eigenkünste») (S. HARTMANN). Les plaisirs de la gorge étaient pour le christianisme médiéval couverts de soupçons. *Gula* devient l'un des sept péchés capitaux qui conduit tout droit à la «cuisine du diable»: un thème qui a une longue histoire que G. BAUER retrace ici, depuis l'époque carolingienne jusqu'aux célèbres tableaux de Jérôme Bosch. La cuisine elle-même a évolué au cours des siècles, même au Moyen Age. D. RUMM-KREUTER passe en revue sources littéraires et iconographiques concernant, d'une part les instruments de cuisine, d'autre part les temps et méthodes de cuisson.

Agostino PARAVICINI BAGLIANI, Lausanne

Hans-Werner GOETZ, *Leben im Mittelalter vom 7. bis zum 13. Jahrhundert*, Munich (C. H. Beck) 1986, 302 p.

L'ouvrage de H.-W. Goetz nous donne sous une forme agréable une précieuse synthèse sur la vie quotidienne en Allemagne du VII^e au XIII^e siècle; mais, de plus, la science de l'auteur permet d'atteindre souvent la fin du Moyen Age et de choisir maint exemple, typique ou à titre comparatif, dans l'ensemble de l'Occident médiéval.

Le plan du livre est tout à fait classique et répond à une division devenue traditionnelle, en