

**Francia. Forschungen zur westeuropäischen Geschichte**

Herausgegeben vom Deutschen Historischen Institut Paris

(Institut historique allemand)

Band 30/1 (2003)

DOI: 10.11588/fr.2003.2.63503

---

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.

werden. Entwirft Bernard BARBICHE eine informative, auf dem neuesten Forschungsstand stehende »typologie rénovée des agents de la monarchie« (S. 28) in Frankreich, so zeichnet Jean-Pierre DEDIEU von theoretischen Überlegungen ausgehend ein »organigramme des institutions royales« (S. 60) Spaniens. Die Beiträge von Jean CHAGNIOT und René QUATREFAGES skizzieren die Modernisierung der militärischen Mittel in den beiden Monarchien. Sowohl in Spanien als auch in Frankreich gelang den regierenden Dynastien eine erfolgreiche Monopolisierung militärischer Gewalt. Anschaulich verdeutlichen beide die mit dem Wachstum der Armeen einhergehenden Probleme, wobei Chagniot den stetigen Anstieg des Umfangs der französischen Armee nicht auf Veränderungen in Kriegführung und Strategie (*trace italienne* und Belagerungstechnik), sondern auf die ambitionierte Politik der Bourbonenkönige zurückführt, die über ein reich bevölkertes Königreich verfügten, dessen Ressourcen immer effektiver zur Verwirklichung der Interessen der Monarchie ausgebeutet wurden. Gilt für diese ersten vier Beiträge, daß der Leser den Vergleich zwischen den verschiedenen Entwicklungen vornehmen muß, so führt Paulette CHONÉ in ihrer Untersuchung über Malerei und Staatsbegriff diesen Vergleich selbst durch. Abhandlungen über Portugal in der spanischen Monarchie (Jean-Frédéric SCHAUB) und über die Bedeutung der italienischen Besitzungen für Spanien (Mireille PEYTAVIN) schließen den Band ab. Die Aufnahme der beiden letzten Beiträge ist um so mehr zu begrüßen, als sie doch in Themen Einblick gewähren, die in der deutschen Geschichtswissenschaft nur selten angesprochen werden. Jedoch ist zu bedauern, daß Peytavin vollständig auf Literaturangaben verzichtet, obwohl gerade im Bereich des Seicento in den letzten Jahren zahlreiche neue Studien erschienen sind. Alle Beiträge sind abgestimmt auf die Bedürfnisse des Zielpublikums, das heißt auf die Examenskandidaten. Dies bedeutet, daß der zusammenfassende, Forschungsergebnisse präsentierende Zugriff und weniger die methodisch-theoretische Reflexion (mit Ausnahme DEDIEUS) über vergleichende Staatsgeschichte im Vordergrund steht. Dies ist gleichwohl kein Manko, zeigen sich doch alle Beiträge auf dem neuesten Stand der Forschung.

Sven EXTERNBRIK, Wetter (Hessen)

Reynald ABAD, *Le grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris (Fayard) 2002, 1030 S.

Das Buch – nicht nur dem Umfang nach ein wahres *opus magnum* – ist aus einer von Jean-Pierre Pousou (Paris-Sorbonne) betreuten *thèse de doctorat d'histoire* hervorgegangen. Darin wird der Versuch unternommen, die Versorgung der französischen Kapitale mit Lebensmitteln während des 17. und 18. Jhs. auf der Basis eines heterogenen und oftmals lückenhaften Quellenmaterials umfassend darzustellen und womöglich auch quantitativ zu analysieren. Da für die wichtigsten Grundnahrungsmittel erschöpfende Arbeiten aus der Feder des Amerikaners Steven Laurence Kaplan (für Getreide bzw. Brot) und Marcel Lachiver (Wein) bereits vorliegen, widmet sich der Verfasser der vorliegenden Studie den sonstigen Erzeugnissen, die zur Versorgung der für vorindustrielle Verhältnisse zu immenser Größe angewachsenen Pariser Bevölkerung oft über weite Strecken herbeigeschafft werden mußten. An erster Stelle steht hier Fleisch, an zweiter Fisch und Meeresfrüchte, an dritter die von Abad als *menues denrées* zusammengefaßten ergänzenden und/oder verfeinernenden Lebensmittel (Obst und Gemüse, Butter, Eier, Käse, Wild und Geflügel, Gewürze und Olivenöl, Südfrüchte und Mandeln, Zucker und Reis, Rosinen und Feigen etc.).

Geschlossene Serien mit amtlichen oder offiziellen, meist aus fiskalischen Gründen angelegten Erhebungen für längere Zeiträume über die Quantität und den Wert der nach Paris gelangten Lebensmittel liegen nicht vor oder haben sich nicht erhalten, wobei die schon während der Revolution erlittenen Quellenverluste am schwersten wiegen dürften. Der

Verfasser ist deshalb darauf verwiesen, mit Einzelaufstellungen, die aus völlig unterschiedlichen Anlässen entstanden sind, vorlieb zu nehmen. Die Liste der im *inventaire des sources* (S. 103–106) übersichtlich zusammengestellten Quellen mit Quantitätsangaben ist freilich beeindruckend lang und reicht tatsächlich von 1610 bis in die 1790er Jahre. Alles in allem konnte so eine solide Quellenbasis gewonnen werden, wenngleich erhebliche Unterschiede bei den einzelnen Gütern zu beachten bleiben. So läßt sich zum Beispiel die Zahl des in die Hauptstadt getriebenen und dort vermarkteten Lebendviehs zumindest für einzelne Zeitabschnitte ebenso wie Gewicht und Wert des nach dort verfrachteten Fisches sehr viel besser rekonstruieren als die Quantität anderer in Paris auf offenem Markt verkauften Lebensmittel – vor allem dann, wenn diese keiner Steuer oder anderweitigen Abgabe unterlagen. Für die als *menues denrées* bezeichneten Artikel fehlen daher fast alle quantifizierenden Angaben. Aber auch dort, wo Zahlen vorliegen, bleiben natürlich Unsicherheiten. Der Verfasser benennt sie (S. 86ff.) selbst umsichtig und in aller Ausführlichkeit.

Die Versorgung von Paris ist nicht nur unter wirtschafts- und alltagsgeschichtlichen Gesichtspunkten von größtem Interesse; sie weist auch eine elementar politische Dimension auf. Kaum etwas konnte der Autorität des Königs und seiner Behörden gefährlicher werden, als das »Murren« (*murmure[s]* als Substantiv; *murmurer* als Verb) des Volkes im Falle stark steigender Lebensmittelpreise oder gar ganz ausbleibender Lieferungen. Der Verfasser behandelt die auch aus anderen Ländern bekannten und für die gesamte Frühe Neuzeit charakteristischen *bread riots* an seinem Pariser Beispiel zwar nicht; er macht aber (S. 50ff.) hinreichend klar, daß größte Gefahr von ihnen ausgehen konnte, und er zeigt darüber hinaus für den Fall der Fleischversorgung in größter Ausführlichkeit (S. 339–381), wie verzweifelt die Anstrengungen der Behörden in Zeiten des Mangels gewesen sind. So suchte man Tierseuchen mit – sicherlich unzureichenden – medizinischen Mitteln zu bekämpfen und ihre weitere Verbreitung durch Transportverbote zu verhindern. Man gab aus anderem Anlaß bei Mängeln in der Versorgung Anreize, die Produktion in den Provinzen zu erhöhen, und erleichterte den Import von Vieh, vor allem aus den Generalstaaten, den Territorien des Reiches und den Orten der alten Eidgenossenschaft. Auch die Sicherung der Prokreation und Aufzucht von Vieh ließ man sich angelegen sein, indem das Schlachten von Kälbern und Kühen im generativen Alter schlichtweg verboten wurde. Zwar scheint im letzteren Fall tatsächlich eine gewisse Wirkung der behördlichen Maßnahmen erzielt worden zu sein, wie die Kurve (S. 376) (»Nombre des bœufs introduits dans Paris pour une vache« mit Spitzenwerten in den kritischen 1690er Jahren, um 1710 und nach 1785) nahelegt; dennoch ist man erstaunt über das Ausmaß der Staatsgläubigkeit, das sich sowohl im »Murren« des Volkes wie im findungsreichen, aber meist wohl doch eher vergeblichen Wirken der Staatsdiener offenbart. Abad bestätigt mit seinem Pariser Beispiel den für die frühe Neuzeit oft gemachten Befund einer etatistischen Omnipotenzphantasie, die sich in vorliberalen, vorkapitalistischen und vorindustriellen Gesellschaften auch auf die Sphäre des genuin Ökonomischen gerichtet hat, seit den Tagen von Adam Smith aber mehr und mehr geschwunden ist. Als Autoritäten, denen eine Kompetenz für die Versorgung von Paris zukam, benennt er neben dem König selbst – als dem »Ernährer des Volkes« – den *secrétaire d'Etat de la Maison du Roi (ministre de Paris)*, den Generalkontrolleur der Finanzen, das *Parlement de Paris* und städtische Behörden, darunter die *Prévôté de marchands*.

Auch die enorme Bedeutung, die den Wasserwegen für den Transport von Gütern aller Art in der Frühen Neuzeit zukam, wird in der vorliegenden Studie erneut eindrucksvoll belegt. Paris war nicht nur über die Seine und ihre Nebenflüsse zu Schiff erreichbar; der schon 1642/43 eröffnete *Canal de Briare* (Karte S. 18) eröffnete darüber hinaus das gesamte Becken der Loire und über eine Straßenverbindung zwischen Roanne und Lyon auch die Täler von Saône und Rhône bis zu den Küstenorten am Mittelmeer. Eine noch größere Reduktion der Transpostkosten konnte freilich bei Benutzung des Seewegs erzielt werden. Wie Abad am Beispiel der Verschiffung von Olivenöl aus der Provence oder Ligurien in einer Tabelle (S. 790)

zeigen kann, kostete der Transport auf dem Seeweg über Le Havre nach Rouen nur wenig mehr als die Hälfte von dem, was selbst bei Ausnutzung aller Binnenwasserstraßen für den Weg nach Orléans über Lyon und Roanne aufgewendet werden mußte. Neben Flüssen und Kanälen stand aber selbstverständlich auch ein gerade von ausländischen Beobachtern immer wieder bewundertes Straßen- und Wegenetz zur Verfügung, das für den Viehtrieb naturgemäß große Bedeutung besaß.

Unter den alltagsgeschichtlichen Aspekten, die in dem vorliegenden Buch besondere Beachtung verdienen, ragt das Problem der Konservierungstechnik, vielmehr deren erhebliche Defizite vor den epochemachenden Erfindungen des 19. Jhs. (u. a. Appertisieren, Kühltechnik etc.) besonders hervor. Konnte man sich beim Fleisch noch relativ einfach damit behelfen, daß die Tiere lebend auf die Märkte von Paris zur Schlachtung getrieben wurden, war die Versorgung mit Frischfisch und anderen leicht verderblichen Lebensmitteln sehr viel schwieriger. Dennoch erreichten neben dem auf althergebrachte Weise durch das Prinzip des Wasserentzugs (Dörren, Salzen etc.) konservierten Fisch (in der Hauptsache Hering, Dorsch und Lachs mit einem relativ hohen Anteil holländischer und britischer Lieferungen) auch frische Meeresprodukte aus der Normandie die Pariser Märkte, wobei die Quantität naturgemäß starken saisonalen Schwankungen unterlag. Von den seit dem späteren 19. Jh. so geschätzten Meeresfrüchten waren aus Konservierungsgründen freilich allein die Austern (vorzugsweise aus der Bucht um den Mont-Saint-Michel) auch in Paris bekannt, derweil Hummer, Langusten, Krabben und Muscheln nicht auf dem Speiseplan standen und kaum je erhältlich waren. Austern wurden zwar noch nicht systematisch in »Schulen« gezogen, konnten im Meerwassertransport jedoch lebend nach Paris gebracht werden – ein überaus lukrativer Handel und daher bis zum Ende der Regierungszeit Ludwigs XIV. de facto ein staatliches Monopol, das erst unter Ludwig XV. aufgebrochen wurde. Der Konsum von Süßwasserfisch, der in unzähligen Teichen im weiteren Umkreis südlich und östlich der Hauptstadt gezüchtet wurde, spielte in Paris – wie in der frühen Neuzeit üblich und quellenmäßig vielfach auch für andere europäische Regionen belegt – eine erheblich größere Rolle, als dies heute der Fall ist – mit regelmäßigen Spitzen in den Fastenwochen vor Ostern und Weihnachten.

Daß die Fastenregeln während des 17. und 18. Jhs. auch in der französischen Kapitale noch weitgehend beachtet wurden, zeigen im übrigen viele weitere Tabellen und Schaubilder, vor allem zum Fleischkonsum. Außerhalb der Fastenwochen verzehrten die Bewohner der Hauptstadt indes sehr viel Fleisch. Abad schätzt den jährlichen Konsum an der Wende vom 17. zum 18. Jh. auf 50 000 bis 60 000 Rinder, 110 000 bis 125 000 Kälber, 350 000 bis 400 000 Schafe und 25 000 bis 40 000 Schweine (S. 383). Das enorme Ausmaß des Gesamtverbrauchs fügt sich ebenso in das Bild frühneuzeitlichen Konsumverhaltens wie die geringe Bedeutung, die dem Schweinefleisch dabei zukam, das bekanntlich – auch in Deutschland – noch zu Beginn des 19. Jhs. sehr viel teurer war als Rind- oder Kalbfleisch.

Ein Buch, in dem jeweils weit mehr als 200 Seiten der Versorgung mit Fleisch, Fisch und anderen Lebensmitteln gewidmet sind, kann hier im Rahmen einer knappen Rezension nicht in extenso und vollständig referiert werden. Unter den wichtigen Ergebnissen dieser großen Arbeit seien deshalb abschließend nur noch einige erwähnt, die am ehesten allgemeiner Beachtung würdig sind. Abad wagt sich am Ende (S. 806f.) auch an eine Schätzung des Gesamtwerts der in Paris im Durchschnitt der 1780er Jahre verzehrten Lebensmittel und beziffert diesen auf knapp 132 Millionen *livres tournois*, was etwa dem gesamten staatlichen Aufwand für das Militär entsprochen habe. Wichtiger noch als diese Relation dürfte seine Berechnung sein, wonach Mehl und Brot – obschon Basis der Ernährung für die breiten Schichten – davon nur 21 Prozent ausmachten, derweil die von ihm untersuchten Produkte fast zwei Drittel der Gesamtausgaben verschlangen (Fleisch knapp 23%, Fisch knapp 8%, *menues denrées* etwas mehr als 35%). Der Rest von 13 Prozent wurde für alko-

holische Getränke (Wein allein 12,3%) ausgegeben. Als weiteres wichtiges Ergebnis ist festzuhalten, daß die Masse der in Paris verzehrten Lebensmittel aus der Umgebung, das heißt aus der Ile-de-France sowie den sie umgürtenden Provinzen (Brie-)Champagne, Orléanais und Normandie stammten. Ist dies nicht sonderlich überraschend, verwundert doch die Ausnahmestellung der Normandie, die nicht nur fast den gesamten Fisch, sondern im Beispieljahr 1736/37 auch 57 Prozent der in Paris geschlachteten Rinder (Tabelle S. 135) lieferte und darüber hinaus bei vielen weiteren Produkten (Butter!) einen einsamen Spitzenplatz behauptete. Angesichts seiner in der Gegenwart ökonomisch wie demographisch prekären Situation mag auch die Bedeutung des von Paris doch relativ weit entfernten Limousin, vor allem als Fleischlieferant (1736/37 2. Rang bei Rindern mit ca. 15%), Erstaunen hervorrufen – schon gar wenn man die mageren Zahlen etwa des Berry oder des Charolais damit vergleicht.

Beruhend die vorstehenden Angaben auf möglichst exakter Quantifizierung, sind die Schaubilder (S. 799, 800 u. 803) problematisch, weil sie ohne jede Datenbasis nur einfach die Herkunft von Nahrungsmitteln nach Provinzen veranschaulichen, wobei eine einmalige Erwähnung in den Quellen bereits genügt. Damit soll die Realität eines »nationalen Marktes« bei der Versorgung von Paris behauptet werden, der – folgt man den im *Annexe II* (S. 863ff.) für die 1780er Jahre genannten Daten – so aber nicht existierte. Das Elsaß zum Beispiel lieferte nach Paris nur ein Quentchen Wein und sonst nichts, was nicht nur auf die Entfernung zurückzuführen sein dürfte, sondern auch auf die Tatsache, daß die Region am Oberrhein als *province à l'instar de l'étranger effectif* Zollausland gewesen ist. Ähnliches dürfte auch für Navarra und das Roussillon gelten, die gleichfalls auf dem Pariser Markt nur minimale Margen (ebenfalls beim Wein) erreichten. Aber auch weite Teile des Südens und vor allem des Südwestens – des okzitanischen Kernlands – trugen zur Versorgung der Pariser Bevölkerung in so geringem Maße bei, daß von einem »nationalen Markt« wohl doch noch nicht gesprochen werden darf.

Trotz dieses kleinen Einwands und leichten Zweifeln, die sich bei manchem Schaubild bezüglich der Datenbasis und auch deswegen einstellen mögen, weil es ein Zuviel an Sicherheit suggeriert, bleibt es dabei: Reynald Abad hat ein großes Buch mit wichtigen Ergebnissen vorgelegt; er hat eine imponierende Forschungsleistung diesseits aller modischen »Diskurs«attitüden erbracht, die gewiß auch mit großen Entbehrungen verbunden gewesen ist. Dafür gebührt ihm Dank und uneingeschränkte Anerkennung.

Klaus-Jürgen MATZ, Mannheim

Elizabeth RAPLEY, *A Social History of the Cloister. Daily Life in the Teaching Monasteries of the Old Regime*, Montréal (McGill Queen's U.P.) 2001, VIII, 378 S. (McGill-Queen's Studies in the History of Religion).

Die Geschichte religiöser Frauengemeinschaften im frühneuzeitlichen Europa wurde bis in jüngste Zeit vor allem als Geschichte einzelner Niederlassungen geschrieben. Diesen häufig von Ordensangehörigen verfaßten Darstellungen fehlt in der Regel ein über bloßen Positivismus hinausgehender Fragehorizont. In weiterreichenden sozial- und kirchengeschichtlichen Untersuchungen dagegen sind religiöse Frauengemeinschaften zumeist eher Zaungäste und werden als ein mehr oder weniger homogener Teil der frühneuzeitlichen Gesellschaft und Kirche nur am Rande mit abgehandelt. Mit Elizabeth Rapleys sorgfältig recherchiertem und zu großen Teilen auf archivalischen Quellen basierendem Buch erfolgt nun eine Integration der Mikroebene einzelner Klostersgeschichten und der übergreifenden gesamtgesellschaftlichen Perspektive zu einer umfassenden Sozialgeschichte des klösterlichen Alltags am Beispiel der weiblichen Lehrorden – Ursulinen, *Congrégation de Notre-Dame* und *Filles de Notre-Dame* – im Frankreich des Ancien Régime.