FRONTZEK, Wolfgang, *Das städtische Braugewerbe und seine Bauten vom Mittelalter bis zur Frühen Neuzeit. Untersuchungen zur Entwicklung, Ausstattung und Topographie der Brauhäuser in der Hansestadt Lübeck*

Marie-Louise Pelus-Kaplan

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ifha/686>

DOI : 10.4000/ifha.686

ISSN : 2198-8943

Éditeur

IFRA - Institut franco-allemand (sciences historiques et sociales)

Référence électronique

Marie-Louise Pelus-Kaplan, « FRONTZEK, Wolfgang, *Das städtische Braugewerbe und seine Bauten vom Mittelalter bis zur Frühen Neuzeit. Untersuchungen zur Entwicklung, Ausstattung und Topographie der Brauhäuser in der Hansestadt Lübeck* », *Revue de l'IFHA* [En ligne], Date de recension, mis en ligne le 01 janvier 2006, consulté le 22 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/ifha/686> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/ifha.686>

Ce document a été généré automatiquement le 22 septembre 2020.

©IFHA

FRONTZEK, Wolfgang, *Das städtische Braugewerbe und seine Bauten vom Mittelalter bis zur Frühen Neuzeit. Untersuchungen zur Entwicklung, Ausstattung und Topographie der Brauhäuser in der Hansestadt Lübeck*

Marie-Louise Pelus-Kaplan

- 1 Septième volume de la série Häuser und Höfe in Lübeck publiée sous la direction de Rolf Hammel-Kiesow, le livre de W.F. illustre une fois de plus l'intérêt de l'approche pluridisciplinaire du passé qui est en quelque sorte la marque de fabrique des ouvrages de cette collection. Centrée sur l'histoire de la brasserie lubeckoise au Moyen Âge et au début de l'époque moderne (XVI^e et XVII^e s.), l'étude s'appuie à la fois sur des documents d'archives très variés, et sur des études archéologiques très précises menées sur les maisons lubeckaises possédant autrefois le Braurecht (droit de brasser la bière), soit à l'occasion de travaux d'agrandissement ou de rénovation, soit lors de leur destruction... Entre autres documents d'archives, outre les fonds des archives sénatoriales concernant plus particulièrement la brasserie, l'auteur a utilisé notamment la précieuse série des Schroedersche Topographische Regesten élaborées à partir des registres de l'Oberstadtbuch, où étaient enregistrées toutes les opérations foncières et immobilières de la ville de Lübeck.
- 2 Particulièrement importante, l'introduction, appuyée sur une vaste bibliographie, replace l'histoire de la brasserie lubeckoise dans le contexte plus large de l'histoire de la fabrication, de la consommation et du commerce de la bière dans l'Allemagne médiévale et moderne. L'eau à l'époque ne servait pas de façon courante à la consommation humaine : boire de l'eau était soit une punition, soit le dernier recours en cas de misère extrême. Dans le nord de l'Europe, l'eau nécessaire au corps humain

était absorbée principalement sous forme de bière qui, outre ses qualités gustatives, offrait une boisson à la fois hygiénique (à la différence de l'eau) et énergétique, et qui présentait l'énorme avantage de se conserver aisément et de pouvoir se transporter facilement sans grand risque d'altération. Fabriquée à partir de céréales et utilisée dans la cuisine, la bière était considérée comme une nourriture tout autant que comme une boisson. Aux XVe et XVIe s., chaque habitant de Lübeck et de Hambourg consomme en moyenne 600 à 700 litres de bière par an. Des études comparées sur les prix des céréales et les coûts de fabrication du pain et de la bière dans les villes d'Allemagne du nord aboutissent à la conclusion que, dans les derniers siècles du Moyen Âge, le prix d'une calorie tirée de la bière est deux fois moins haut que celui d'une calorie tirée du pain. Même si certaines petites villes de l'intérieur, telle Einbeck, sont alors très célèbres pour la qualité de leurs bières, consommées par les cours princières et les élites urbaines, leur production est très limitée, comparée à l'importance de celle des ports de la Mer du Nord (Brême, Hambourg) et de la Baltique (Lübeck, Wismar), production qui est pour une large part exportée en Scandinavie, en Angleterre, aux Pays-Bas, et même en France, grâce notamment aux facilités de transport maritime et au taux relativement modéré du fret. Si l'importance de ces exportations était connue de longue date dans le cas de Hambourg, elle l'était moins dans le cas de la bière de Lübeck, vendue sous le nom de ostersches bier (bière de l'est, ou de la Baltique).

- 3 La fabrication de la bière pour l'exportation, à Lübeck comme dans les autres villes d'Allemagne du Nord, était un privilège lié à la fois au droit de bourgeoisie (les simples habitants non bourgeois et les étrangers en étaient exclus) et à la possession d'une parcelle de terrain et d'une maison dotées du « Braurecht » (droit de brasser). Avec le temps, il s'avère qu'un bourgeois ne peut exercer en même temps la brasserie et un métier artisanal. Le droit de brasser est donc réservé aux marchands, qui ne l'exercent pas forcément en personne, et peuvent recourir aux services de maîtres-brasseurs et d'ouvriers salariés, tout en conservant leur titre et leur privilège, qui confèrent à leur maison une valeur plus élevée.
- 4 Les chapitres qui suivent cette introduction examinent de façon concrète, et sous l'angle technique, les conditions et le cadre de la fabrication de la bière à Lübeck depuis le XIVe jusqu'au XVIIe s. On notera tout spécialement le passage extrêmement intéressant sur l'approvisionnement en eau courante des maisons des brasseurs à l'aide d'une machinerie complexe et d'un ensemble de conduites, ainsi que le paragraphe consacré à la ceinture de houblonnières qui entoure la ville. Machines pour l'eau et houblonnières sont représentées dans la célèbre gravure d'Elias Diebel figurant la ville de Lübeck en 1552, dont plusieurs détails sont reproduits dans l'ouvrage, à côté de photos en noir et blanc ou en couleurs, de croquis techniques précis et évocateurs, et de cartes extrêmement minutieuses retraçant la localisation des brasseries dans la ville à différentes époques. Les maisons des brasseurs lubeckois sont étudiées une par une, tant dans leur plan et son évolution qu'à travers l'aménagement intérieur, l'équipement technique et le décor : de superbes peintures murales, récemment mises à jour, sont reproduites pour le plus grand plaisir du lecteur. D'importantes annexes (listes des brasseurs à différentes époques, avec leur adresse précise et la nature de leur entreprise) et un glossaire complètent cet ouvrage aux intérêts multiples : à la fois instrument de travail pour ceux qui s'intéressent au patrimoine des villes hanséatiques, étude d'histoire économique et livre d'art, il dépasse largement le cadre de la seule ville de Lübeck et fournit un modèle exemplaire pour l'histoire de la brasserie et de

l'architecture des villes d'Allemagne du Nord à la fin du Moyen Âge et au début de l'époque moderne.

- 5 Marie-Louise PELUS-KAPLAN (Université Paris VII – Denis-Diderot)