THOMS, Ulrike, *Anstaltskost im Rationalisierungsprozeß. Die Ernährung in Krankenhäusern und Gefängnissen im 18. und 19. Jahrhundert*

Falk Bretschneider

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ifha/780>

DOI : 10.4000/ifha.780

ISSN : 2198-8943

Éditeur

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

Référence électronique

Falk Bretschneider, « THOMS, Ulrike, *Anstaltskost im Rationalisierungsprozeß. Die Ernährung in Krankenhäusern und Gefängnissen im 18. und 19. Jahrhundert* », *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/780> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/ifha.780>

Ce document a été généré automatiquement le 22 septembre 2020.

©IFHA

THOMS, Ulrike, *Anstaltskost im Rationalisierungsprozeß. Die Ernährung in Krankenhäusern und Gefängnissen im 18. und 19. Jahrhundert*

Falk Bretschneider

- 1 L'alimentation dans les hôpitaux et prisons des XVIIIe et XIXe s. peut paraître un sujet trop banal pour en faire une étude de presque 1000 pages ; d'autant que dans le passé le thème a déjà trouvé l'attention d'historiens allemands, français ou anglais. Selon U.T., la perspective qui domine ces travaux est cependant celle du patient- ou du détenu-consommateur (p. 22). Ce qui manquerait serait en revanche une analyse globalisante qui intégrerait différentes approches d'histoire économique, sociale ou du quotidien et qui thématiserait aussi bien la consommation que la production des aliments. U.T., chercheuse à l'Institut d'histoire de la médecine à la Charité de Berlin, se fixe donc pour objectif d'écrire une « histoire totale » de ce fait culturel qu'est l'acte de s'alimenter. Qu'elle prenne pour exemple les hôpitaux comme les prisons s'explique par le fait que les deux institutions furent, pendant des siècles, souvent associées (p. 25). C'est dire que l'étude s'inscrit dans un courant de recherche relativement récent qui tend à relier institutions d'assistance sociale, de correction et de punition et essaie ainsi de mieux rendre compte de la réalité du monde des institutions closes à l'époque moderne et contemporaine. L'étude porte principalement sur la Prusse avec, dans les parties portant sur les hôpitaux, une concentration sur l'espace urbain.
- 2 Après l'introduction, U.T. retrace brièvement dans une deuxième partie l'histoire de l'hôpital et de la prison modernes. Elle souligne, en se référant cependant trop peu aux travaux récents sur l'histoire de la criminalité et le discours pénitentiaire en Allemagne, le caractère hétérogène de ces institutions, dont les populations étaient très variées et dont les objectifs institutionnels furent soumis à des changements au cours du temps (p. 47). Les trois parties suivantes reprennent la structure « classique » de la chaîne d'alimentation. La troisième partie porte sur l'approvisionnement des aliments

et leurs différents modes de production (production maison comme par exemple pour les fruits et légumes ; production artisanale secondaire, par exemple dans les brasseries, boulangeries ou boucheries ; location de l'alimentation à un entrepreneur extérieur à l'institution). Dans la quatrième partie, la transformation des aliments en repas est analysée. U.T. insiste sur le fait que le « facteur personnel » (p. 209), c'est-à-dire le travail du personnel de cuisine qui se recrutait parfois, surtout au XVIIIe s., parmi les internés, est d'une grande importance, même si ni les sources, ni l'historiographie ne lui ont consacré une grande attention. Elle étudie ensuite la rationalisation et la mécanisation du processus de préparation des aliments (changements dans les matériaux d'ustensiles, utilisation du gaz et de l'électricité, avènement du lave-vaisselle et du réfrigérateur, différents aménagements de l'espace de cuisine). Dans la cinquième partie, qui prend plus de la moitié du texte (p. 275-710), elle analyse la consommation. Après des réflexions sur la standardisation de l'alimentation, qui atteint son apogée par l'émergence de la physiologie de l'alimentation et la diététique à partir des années 1850, U.T. présente en détail une analyse quantitative de la consommation des différents aliments (allant du pain jusqu'aux condiments). Une deuxième sous-partie informe sur l'évolution de l'« ordre du repas » (p. 726) : horaires, instruments utilisés (couverts, vaisselle) et mœurs de table. Dans une dernière sous-partie très instructive, U.T. thématise enfin l'expérience individuelle des consommateurs, utilisant un fonds de témoignages provenant surtout d'anciens détenus.

- 3 De cette étude dense, informée et remplie de données statistiques, on retient surtout une image kaléidoscopique de l'alimentation en situation hospitalière ou carcérale. À aucun moment l'auteur ne manque de montrer également les différences dans les évolutions qu'ont prises les manières de se nourrir dans ces deux types d'institutions. Les quelques fautes formelles (erreurs dans les noms d'auteurs, bibliographie incomplète, fautes de mise en page, les notes de la p. 60 ont disparu) ne sauraient affaiblir la qualité de l'étude. U.T. réussit à présenter un travail qui confronte constamment l'univers des normes à celui des pratiques et des expériences, et elle a donc écrit une histoire qui pourra intéresser un public plus vaste que celui des historiens de l'alimentation. Le lecteur simplement curieux regrettera peut-être l'immensité de l'étude ; le lecteur spécialiste en revanche y trouvera une mine d'informations qui jusqu'ici n'étaient pas disponibles.
- 4 Falk BRETSCHNEIDER (Centre Interdisciplinaire d'Études et
- 5 de Recherches sur l'Allemagne, Paris)