

sten Handelskolonien Chios, Caffa auf der Krim und Famagusta auf Zypern je ein eigener Artikel gewidmet ist. Ein Ortsnamen- und ein Personenregister beschließen den Band.
R. P.

Food in medieval England, Diet and Nutrition, ed. by C. M. WOOLGAR, D. SERJEANTSON, and T. WALDRON (Medieval History and Archaeology) Oxford u. a. 2006, Oxford Univ. Press, XI u. 347 S., Abb., ISBN 0-19-927349-9, GBP 55. – Der Sammelband vereint 19 Beiträge einer informellen Forschungsgruppe aus Historikern und Archäologen: „The Diet Group of Oxford“. C. M. WOOLGAR / D. SERJEANTSON / T. WALDRON, Introduction (S. 1–8), benennen als gemeinschaftliches Ziel eine Zusammenfassung des aktuellen Forschungsstandes und der gängigen Methodik. Das vorliegende Buch beschränkt sich geographisch auf den englischsprachigen Raum mit gelegentlichen Bezügen auf den gesamteuropäischen und analysiert den Zeitraum von der angelsächsischen Periode bis ca. 1540. Es gliedert sich in zwei Teile; Thema des ersten ist die historisch-archäologische Analyse der Lebensmittel, den inhaltlichen Schwerpunkt des zweiten bilden die verschiedenen Ernährungsmuster sozialer Gruppen und die Folgen für die Betroffenen. Im einzelnen sind zu verzeichnen: D. J. STONE, The Consumption of Field Crops in Late Medieval England (S. 11–26), untersucht anhand von zahlreichen konkreten Einzelbeispielen die erheblichen Unterschiede im Getreidekonsum (Brot, Brei und Bier) bei Gesinde und Adel. – C. C. DYER, Gardens and Garden Produce (S. 27–40), zeigt den großen Stellenwert von Gartenerzeugnissen im MA und kommt zu dem aus heutiger Sicht paradoxen Ergebnis, daß die billigen Gartenerzeugnisse von den Reichen zu ihrem eigenen gesundheitlichen Nachteil nicht ausreichend verzehrt wurden, da sie als ein Armutzeugnis angesehen wurden. – L. MOFFETT, The Archaeology of Medieval Plant Foods (S. 41–55), weist auf die erstaunliche Vielfalt der allgemein zugänglichen Nahrungsmittel hin, die in der Retrospektive oft unterschätzt wird, warnt jedoch vor einer verallgemeinernden Umdeutung archäo-botanischer Funde. – N. J. SYKES, From *Cu* and *Sceap* to *Beffe* and *Motton* (S. 56–71), beschäftigt sich mit der wirtschaftlichen und soziopolitischen Bedeutung von Kuh- und Schafserzeugnissen in der englischen Gesellschaft des MA. – U. ALBARELLA, Pig Husbandry and Pork Consumption in Medieval England (S. 72–87), befaßt sich mit dem Nutztier Schwein und seinem Anteil an Ernährung und Prägung der ma. Agrargesellschaft. – C. M. WOOLGAR, Meat and Dairy Products in Late Medieval England (S. 88–101), stellt fest, daß Fleisch in der hochma. Gesellschaft Englands – wie übrigens auch Mitteleuropas – ein Luxusgut war, dies sich aber nach Ende der Pest im 14.–15. Jh. allmählich zu ändern begann, was in der Folge zu neuen Ernährungsmustern des Adels als Mittel sozialer Abgrenzung führte: Die Elite bevorzugte von nun an noch stärker Jungtiere und exklusivere Speisen. – D. SERJEANTSON / C. M. WOOLGAR, Fish Consumption in Medieval England (S. 102–130), stellen einen starken Anstieg des Fischkonsums im Zusammenhang mit kirchlichen Fastenvorschriften und neuen Transporttechnologien vom 11.–12. Jh. bis zur Reformation fest. – D. SERJEANTSON, Birds: Food and a Mark of Status (S. 131–147), untersucht den Zusammenhang zwischen Status und Ernährung anhand des Konsums von Vögeln und kommt zu dem Schluß, daß der Verzehr von Hühnerfleisch und