

Mariapina GALOPPO, *Per una storia della produzione e del commercio delle sostanze coloranti nella Firenze basso-medievale. I: Le matricole dell'Arte dei Medici e Speciali, Medioevo e Rinascimento* 21 = N. S. 18 (2007) S. 77–87, druckt zwei Einträge aus den Matrikeln der Apothekergilde, aus denen hervorgeht, daß es auf die Herstellung einzelner Farben spezialisierte Handwerker gab.

V. L.

Florence ANTONIETTI, *Arles au travers de la correspondance Datini (1383–1410)*, *Provence historique* 58, fasc. 232 (2008) S. 161–179, behandelt den von Arles ausgehenden Handel mit Wolle, Weizen und Cochenille. Als Quellengrundlage dient die Korrespondenz des in Arles niedergelassenen italienischen Kaufmanns Matteo Benini mit dem Handelshaus Datini in Prato.

Rolf Große

Mohamed OUERFELLI, *Le Sucre. Production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale (The Medieval Mediterranean 71)* Leiden u. a. 2008, Brill, XIII u. 809 S., 72 Abb., 7 Taf., ISBN 978-90-04-16310-2, EUR 156 bzw. USD 223. – Seit Edmund Oskar von Lippmann, *Geschichte des Zuckers, seiner Darstellung und Verwendung seit den ältesten Zeiten bis zum Beginn der Rübenzucker-Fabrikation* (1890, 2. Aufl. 1929, Ergänzungen 1934 u. 1938, ND 1970, 1988) liegt keine Monographie zum Zucker mehr vor. Dieses Desideratum erfüllt für das MA nun die vorliegende Pariser Diss., die auf eine Reihe jüngerer Untersuchungen für Regionen wie Sizilien, Valencia oder Granada zurückgreifen kann. Ihre Gliederung folgt einem bestechend logischen, stringenten Schema, von der Herkunft und den Anbauregionen über Techniken des Anbaus und der Produktion zu Sorten, Preisen, Transportmöglichkeiten und meist italienischen, aber auch katalanischen Händlern bis zur Verwendung als Nahrungsmittel, in Pharmazie und Medizin. Der Westen lernte den Zucker seit den Zeiten der Kreuzzüge in Syrien-Palästina, Ägypten, dem Maghreb und Spanien kennen. Im Heiligen Land, auf Zypern, Kreta, Sizilien, in Valencia und schließlich im 15. Jh. auf Madeira, den Azoren und Kanaren betrieben die Abendländer hochprofitable Zuckerproduktionen. Der Vf. kennt sich nicht zuletzt in Marokko gut aus, ist des Arabischen mächtig und kann daher Fachtermini der Quellen zuverlässig erläutern. Bei einem so umfassenden Thema war eigene Quellenarbeit nur beschränkt möglich. Hinzu kommt, daß statistisch verwertbare Quellenangaben über weite Strecken hinweg fehlen. Tabellen zu Mengen und Preisen bleiben deshalb notwendigerweise wenig aussagekräftig. Auf sie und die Karten wird übrigens nicht mit Seitenzahlen verwiesen, was überflüssige Sucharbeit verursacht. Inhaltlich wird zu Recht die Vorstellung von einer bahnbrechenden technischen Neuerung bei Zuckerpressen auf Sizilien im 15. Jh. zurückgewiesen, welche Sklavenarbeit im großen Stil ermöglicht habe und deshalb in einflußreichen Darstellungen von Charles Verlinden oder Eliyahu Ashtor als Voraussetzung für die frühneuzeitliche Zuckerproduktion im kolonialen Westindien gilt. Der Anhang ediert ausgewählte Quellentexte und bietet ein Glossar. Insgesamt entsteht so ein hochwillkommenes Referenzwerk zu einem der wichtigsten ma. Handelsgüter, das nicht nur für die europäische Geschichte, sondern auch für interkulturellen Austausch und