Pietro DALENA (Itineraria 12) Bari 2010, Adda, 398 S., Abb., Tab., ISBN 978-88-8082-883-9, EUR 25. – Der reich ausgestattete Band (neben Abb. und Tab. wird auch bisher unbekanntes Quellenmaterial ediert) liefert eine grundlegende Synthese der ma. Landwirtschaftsgeschichte Süditaliens unter Einbezug von Naturgeschichte und Archäologie. Die Gliederung folgt der mediterranen Trias der Grundnahrungsmittel: Pietro DALENA, *Olivo e olio* (S. 15–121), gibt zuerst eine Übersicht über die Geschichte der Olivenkultur, die nach einem Rückgang im Früh-MA im 11. Jh. durch die Normannen und vor allem in der Friedenszeit des Regno unter Friedrich II. gefördert wird, ablesbar u. a. an der Vermehrung der Ölmühlen; die Konfiskation von geistlichem Besitz nach dem Bruch Friedrichs mit dem Papst schädigt die Kulturen, die mangels Pflege verwildern und keine Erträge mehr liefern. Eine Erholung erfolgt erst wieder unter den Anjou. Weitere Kapitel behandeln die Technik der Ölproduktion sowie ihre ökonomische und fiskalische Komponente; daß die Olivenkultur, anders als Korn und Wein, eine kapitalintensive, auf langfristige Erträge angelegte Produktion ist, kommt dabei eher etwas zu kurz. – Paola CARNEVALE, *L'olivicoltura nelle fonti agiografiche italo-greche (secc. IX–XI)* (S. 123–131), belegt aus einigen Heiligenviten die geringe Verbreitung der Olivenkultur in vornormannischer Zeit; verständlich, daß der heilige Gregor von Cassano sich das benötigte Öl durch ein Wunder beschaffte. – Alessandro DI MURO, *La vite e il vino* (S. 133–274), organisiert seinen Beitrag ebenfalls chronologisch und systematisch, wobei die universelle Verbreitung der Rebe eine regionale Differenzierung erlaubt. Nicht unerwartet fördert dies den Wettbewerb, was deutliche Qualitätsunterschiede ausprägt: so ist im Spät-MA der weiße Wein (die bessere Gesellschaft trinkt Weißwein, der rote ist für die einfachen Leute) von Somma Vesuviana der beste, den Papst Paul III. täglich zu jeder Mahlzeit reichlich trinkt, während Torre del Greco bloß Wein *da famiglia e da fornaciari* produziert, den der Papst keinesfalls auf dem Tisch will. Kampanien, dessen Weine besonders gut gepflegt werden, ist önologisch führend. Weitere Kapitel befassen sich mit dem Anbau, der Produktion und dem weitgespannten Handel, der auch Einsicht gibt in die mengenmäßig eindruckliche Produktion. – Francesco LA MANNA, *I cereali* (S. 275–359), weist in seinem analog zu den anderen aufgebauten Beitrag nach, daß der Getreidebau in seiner Sortenvielfalt von Brüchen und Diskontinuitäten gekennzeichnet ist, nicht von naturbedingter Kontinuität (Jones), und daß der exportorientierte Handel der große Motor der Produktion ist, der aus fiskalischen Gründen von den Herrschern immer gefördert worden ist, auch mit dem Ausbau der Häfen. Der letzte Teil des Beitrags betrifft wiederum die Produktionstechnik, mit besonderem Augenmerk auf die unterirdischen Getreidespeicher und die (zumeist Wasser-)Mühlen. Wiederum wird sichtbar, wie stark die Landwirtschaft auf Kapital angewiesen ist, um im gesamtwirtschaftlichen Kontext produktiv zu sein.

Walter Koller

Da Accon a Matera: Santa Maria la Nova, un monastero femminile tra dimensione mediterranea e identità urbana (XIII–XVI secolo), a cura di Francesco PANARELLI (*Vita regularis. Abhandlungen* 50) Münster u. a. 2012, LIT-Verl., XI u. 283 S., zahlreiche Abb., Karten, ISBN 978-3-643-11830-1, EUR 39,90. – P., u. a. Spezialist für religiöse Gemeinschaften Süditaliens (vgl.