

MAZZORIN, *I resti archeozoologici come strumento di conoscenza dell'economia alimentare nell'alto medioevo* (S. 21–81), wie intensive naturwissenschaftliche Grundlagenforschung mit statistischer Auswertung ein regional wie zeitlich differenziertes Bild der Speisegewohnheiten und -möglichkeiten in Italien erzeugen kann. Der zoologische Wortschatz ist für den Deutschen manchmal befremdlich, wenn z. B. die Tribus der Ziegenartigen (ovicaprini), Damhirsche (daini) oder Stachelschweine (istrici) nachgewiesen werden, doch das Exotische sollte nicht von den Basis-Ergebnissen ablenken. – Eine gelungene 'Ergänzung', eigentlich den wichtigsten Anteil der mediterranen Nahrungsmittel, bietet Lanfredo CASTELLETI, *L'alimentazione nell'alto medioevo. Il contributo dell'archeobotanica* (S. 87–164). Er geht weniger auf Einzelfunde, sondern auf eine Vielzahl von Gattungen ein und erweitert den Informationshorizont auf ganz Europa, in dem sich um das Jahr 1000 regional unterschiedlich ein deutlicher Paradigmenwechsel weg von den römischen Traditionen beobachten lässt. – Maria Carla SOMMA, *Dal reperimento alla tavola: approvvigionamento e conservazione del cibo attraverso le fonti archeologiche* (S. 165–207, 29 Tafeln), bietet eine Untersuchung von unterschiedlichen Nahrungsmittellagern in vielen Einzelbeispielen aus ganz Europa, unterstützt durch schriftliche Quellen und strukturiert mit systematischen Beobachtungen zu Verwaltung und Bewirtschaftung, Topographie und Architektur, aber auch zur Frage der kollektiven oder privaten Vorratswirtschaft. – Antoni RIERA MELIS / Maria SOLER SALA, *La distribución y los mercados de alimentos en el Mediterráneo Occidental (siglos VIII–XII)* (S. 213–294, 5 Tafeln): Nach einem Niedergang des Agrarwesens und einer Ausbreitung des Waldes in der nachrömischen Zeit waren neue Handelsformen erforderlich, die hier in systematischer Weise nach Nahrungsmitteln, politischen Veränderungen und Zeitphasen analysiert werden. – Jean-Pierre DEVROEY, *La politique annonaire des Carolingiens comme question économique, religieuse et morale* (S. 299–351): ein umfassender, grundsätzlicher Überblick über die Nahrungsmittelversorgung, v. a. mit Getreide, und alle Rahmenbedingungen unter Beachtung von kanonischem und weltlichem Recht, Geld, Naturereignissen und anderen Faktoren der Wirtschaftsgeschichte wie Verknappung, Wucher und Bettlerfürsorge etc. – Den Fundus seiner zahlreichen einschlägigen Studien erweitert Umberto LONGO, *Una risorsa in più: miracoli e nutrimento nell'agiografia* (S. 355–409), unter den Gesichtspunkten Produktion, Konservierung und Konsum. – Alain DIERKENS, „*Equus non prohibetur ad manducandum, tamen non est consuetudo*“. *Goûts, dégoûts et interdits alimentaires pendant le haut Moyen Âge* (S. 413–443), geht von der Heiligen Schrift aus, diskutiert Theorie und Praxis und widmet sich dem Einzelfall des 'Genusses' oder Tabus der „Hippophagie“ von den Galliern über die Römer bis ins MA. Die Ablehnung des Verzehr von Pferdefleisch (wie auch Hundefleisch) scheint weniger religiös, als Abkehr vom Heidentum, denn vielmehr psychologisch und sozial in der engen Verbindung von Mensch und Tier begründet zu sein. Daneben mögen auch 'banale' Gründe wie schwere Verdaulichkeit oder unangenehmer Geschmack eine Rolle gespielt haben, die vielfach auch vom Verzehr von Rabenvögeln, Schwänen, Bibern etc. abhielten. – Vincent VANDENBERG, *Les nourritures des affamés:*