

décrire et penser les aliments de substitution au haut Moyen Âge (S. 447–465), hält sich mangels konkreter Quellenaussagen bei allgemeinen Beobachtungen zur Fragestellung auf und bringt als Fallbeispiel zum Kannibalismus die stets dafür bemühte Stelle in den Historien des Raoul Glaber, Buch 4, zu den Hungerjahren 1032 und 1033. – Bruno LAURIOUX, *Cuisine, médecine et diététique: traditions, rencontres, distorsions entre le V<sup>e</sup> et le XII<sup>e</sup> siècle* (S. 467–492), verfolgt systematisch (mit Graphiken und Tabellen) und souverän das Weiterwirken antiker griechischer diätetischer Schriften durch lateinische Übersetzungen. – Wanessa ASFORA NADLER, *Apicius in the early medieval manuscripts: medieval or Roman cookery book?* (S. 493–513): Die Antwort lautet wie zu vermuten: Beides ist richtig. Am Beispiel der Erwähnung und des vermuteten Gebrauchs von Garum, der äußerst leckeren Würzsauce aus vergorenen Fischresten, wird allerdings verdeutlicht, dass die Verwendung im MA mengenmäßig rückläufig war. – Mario CASARI, *Ibrāhīmiyya all’agresto: la rivoluzione gastronomica abbaside tra Oriente e Occidente* (S. 519–549), geht den Wegen und Einflüssen orientalischer und besonders persischer Kochbücher auf die Mittelmeeranrainer im gesamten MA nach und verfolgt die Übernahme eines heute nur noch selten verwendeten säuerlichen Würzmittels aus unreifen Trauben, des Agrest bzw. Verjus. – Francesca Romana STASOLLA, *Luoghi e strumenti della cucina nell’archeologia del quotidiano altomedievale* (S. 555–594 17 Tafeln), eine klar strukturierte Studie zum Früh-MA mit dem ausführlichen Anwendungsbeispiel des Brotbackens. – Peter STOTZ, *Von Speisen und Getränken, vom Kochen und vom Essen: Kulinarisches in der lateinischen Dichtung des Mittelalters (bis etwa 1100)* (S. 601–653), erstellt ein gelehrtes Kaleidoskop, beginnend mit der lateinischen Kleindichtung. Anhand von bildgewaltigen Beispielen zu Themenkreisen wie Grundnahrungsmitteln, Mählern, Weintrinken und damit verbunden Fasten und Übermaß, ferner Tischgebeten und -segnen und sogar Köchen wird das Thema in weiteren Textgattungen farbenfroh präsentiert. Man kann sich nur wünschen, dass eine Monographie folgt. – Gino FORNACIARI, „Tu sei quello che mangi“: le economie alimentari nelle analisi isotopiche di campioni medievali e post-medievali della Toscana (S. 657–666, 3 Tafeln), untersucht die Proteinaufnahme, die im ländlichen Raum auch bei vermutlich sozial höher Gestellten meist pflanzlicher Herkunft war. – Die folgenden beiden Aufsätze widmen sich bildlichen Quellen: Vencelas KRUTA, *L’alimentation chez les Celtes: table des Dieux et des héros, nourriture des mortels* (S. 671–681, 6 Tafeln), wobei das Keltentum vielfach durch frühma. schriftliche Überlieferung erschlossen wird, und Laura PASQUINI, *Il cibo nelle arti figurative* (S. 687–729, 16 Tafeln), in der Mehrzahl mit spätantiken und byzantinischen Bildzeugnissen bis zum 11. Jh. – Silvana VECCHIO, *Il peccato di gola e la pratica del digiuno nella cultura altomedievale* (S. 733–754), zur Entwicklung und Institutionalisierung einer freiwilligen Bußpraxis, oftmals verbunden mit Werken der Nächstenliebe, von Isidor und den Kirchenvätern bis zu Rather von Verona. – Gabriele ARCHETTI, „Mensura victus constituere“. *Il cibo dei monaci tra Oriente ed Occidente* (S. 757–795), bietet ein Kaleidoskop ma. Speisevorschriften gemäß der Benediktsregel, der sogenannten Basiliusregel und anderen früh- und hochma. Schriften. Die These (S. 757,