

TABLE DES MATIÈRES

	Page
INTRODUCTION	1
Chapitre I – L’HABITAT	19
A – Les matériaux de construction	19
1. La pierre	20
2. Le bois	20
3. La brique	22
4. La tuile	23
5. Le mortier.....	24
B – Les types d’habitat	25
1. La maison de plain-pied	26
2. Les maison pourvues de fondations	28
3. La cabane	28
4. La chaumière	30
5. L’habitation en pierre dite «trullo»	30
6. L’habitation troglodytique	31
7. Les bâtiments auxiliaires	32
a) Le grenier à paille, l’abri de chaume, p. 32; b) L’étable et l’écurie, p. 33; c) Les boutiques, p. 33.	
8. Les habitations à étage	34
a) L’habitation à étage simple, p. 35; b) L’habitation à étage munie d’une terrasse couverte, p. 35.	
9. La grande maison de notable	36
10. La tour	37
11. Le palais	38
12. La résidence d’État	40
C – Les éléments architecturaux particuliers	40
1. Les sols domestiques	41
2. Les parois	42

	Page
3. Les entrées	43
a) Les portes monumentales, p. 43; b) Les portes domestiques, p. 44; c) Les poternes et les petites portes de derrière, p. 45; d) Les serrures, p. 45; e) Les clés métalliques, p. 46.	
4. Les fenêtres	46
a) Les fenêtres non vitrées, p. 47; b) Les fenêtres vitrées, p. 47; c) Les meurtrières, p. 48.	
5. Les toits	49
6. Les gouttières	50
7. Les arcs	51
D – L'aménagement de l'espace domestique	52
1. Le cellier	52
2. La cuisine	53
3. Le lavoir	53
4. La salle munie d'une grande cheminée	54
5. Les annexes	54
a) L'appentis, p. 55; b) Le gîte, p. 55.	
6. La pièce voûtée sous l'escalier	57
7. L'escalier	57
8. Les passages en encorbellement	58
9. Les niveaux supérieurs	59
a) L'étage supérieur simple, p. 59; b) L'étage supérieur muni d'une loggia, p. 60.	
10. Le balcon couvert	60
11. Le toit en terrasse	61
12. Les latrines perchées	62
13. La décoration intérieure	62
E – Le marché immobilier	63
1. Comment calculer la superficie d'une maison	63
2. Les dimensions des maisons	64
3. La division des habitats	65
4. Les prix de l'immobilier privé	65
F – Conclusion	66
 Chapitre II – MOBILIERS ET ACCESSOIRES DOMESTIQUES	 73
A – Le lit et ses accessoires	74

	Page
1. Le lit et ses variantes	75
a) Le berceau, p. 75; b) Le lit d'une place, p. 76; c) Le lit à tréteaux, p. 76; d) Le lit «français» de largeur intermédiaire, p. 77; e) Le lit de bois à deux places, p. 77; f) Le canapé-lit dit lit «grec», p. 78.	
2. Les chevets	79
3. Les bancs de lit	79
a) Le marchepied du lit, p. 80; b) L'escabeau du lit, p. 80; c) Le banc-coffre, p. 81.	
4. Le baldaquin et ses parties composantes	82
a) Le baldaquin, p. 82; b) Le ciel du baldaquin, p. 83; c) Les tentures du lit, p. 83.	
5. Le matelas	84
6. Le sommier	86
7. Le traversin	86
8. Les taies de traversin	87
9. Les draps	88
10. Les draps précieux de matière mixte	89
11. Les couvertures	90
12. Les couettes et les courtpointes	91
a) La couette lombarde non piquée, p. 91; b) La courtpointe arabe, p. 92; c) La courtpointe latine, p. 92.	
13. Le couvre-lit	93
14. Les structures à feu mobiles	94
B – Les meubles domestiques	95
1. Les tapis	95
2. Les peaux d'animaux	96
3. Les cloisons mobiles	97
4. Les coffres et les caisses	98
a) Le coffre simple, p. 98; b) Le coffre-fort, p. 100; c) Le cof-fret, p. 100.	
5. Les bancs	101
6. Les tabourets	101
7. Les sièges	102
8. Le pouf	102
9. Les tables	103
C – Les ustensiles du foyer	103
1. Les structures de feu	103
a) Le socle, p. 104; b) La hotte, p. 104.	

	Page
2. Les pots à cuire	105
a) Le chaudron, p. 106; b) La bouilloire, p. 108; c) Les marmites en terre cuite, p. 109; d) Les pots à cuire en pierre, p. 110.	
3. La poêle à frire	111
4. La plaque de cuisson	112
5. La crémaillère	112
6. Les trépieds	113
7. Les broches de fer	114
8. Les chenets	114
9. Les seaux	115
10. Les clous	115
11. Les menus bricolages	116
D – L'outillage de la panification	116
1. Le pilon et le mortier	117
2. Les outils pour broyer	118
3. Les cribles à farine	119
4. Les pétrins	120
5. Le moule à pain	121
6. Le four à pain	121
E – Les outils et les méthodes de conservation domestique	122
1. Les corbeilles	123
2. Les vases et les jarres	124
3. Les cuves	125
4. Les amphores	126
5. Les tonneaux	126
6. Le sel	127
7. La transformation du lait en fromage	127
a) Le fromage de brebis, p. 128; b) La «ricotta», p. 128; c) Le «caciocavallo», p. 129.	
F – Les couverts de table	129
1. Les cuillers	129
2. Le porte-cuillers	130
3. Les couteaux	131
4. Le linge de table	131
a) Les serviettes de table, p. 132; b) La toile à pain, p. 132; c) Les nappes de table, p. 133.	
G – La vaisselle de table	134
1. Les écuelles	134

	Page
a) Les écuelles en bois, p. 135; b) Les écuelles en métal, p. 136; c) Les écuelles en terre cuite, p. 136; d) Les écuelles en pierre, p. 140.	
2. Le tranchoir	140
3. Les bols	140
4. Les gobelets	142
a) Le gobelet simple, p. 142; b) Le gobelet muni d'une base annulaire pincée, p. 142; c) Les gobelets en verre, p. 143; d) Les calices, p. 144.	
5. La grande coupe	144
6. Le canthare	145
7. La fiole	145
8. Les pichets et les brocs	146
a) Les pichets en bois, p. 147; b) Les pichets en métal, p. 147; c) Les pichets en verre, p. 148; d) Les pichets et les brocs en terre cuite, p. 148.	
9. Les chauffe-plats	149
10. Les rafraîchissoirs	150
H – Les moyens d'éclairage	151
1. Les torches	151
2. Les lampes à huiles	151
a) Les lampes à huile en céramique, p. 152; b) Les lampes à huile en métal et en verre, p. 153; c) Les candélabres, p. 154; d) L'huile comme combustible, p. 155.	
3. Les chandelles	155
a) La production apicole, p. 156; b) La confection des chandelles, p. 157; c) Les destinations des chandelles, p. 158; d) Le chandelier, p. 159; e) Les autres destinations de la cire, p. 159.	
I – Systèmes d'approvisionnement en eau	160
1. Les puits	160
a) La localisation des puits, p. 161; b) La construction des puits, p. 161; c) La profondeur des puits, p. 162; d) Les récipients à puiser, p. 162.	
2. Les citernes	163
a) La localisation des citernes, p. 163; b) La construction des citernes, p. 163; c) Les dimensions des citernes, p. 164.	
3. Les canaux de capture des citernes	164

	Page
4. Les puits-citernes	165
a) La construction d'un puits-citerne, p. 166; b) L'entretien d'un puits-citerne, p. 167.	
J – Objets et aménagements pour la toilette	167
1. Les récipients domestiques de toilette	168
a) Le bassin, p. 168; b) Le coffre de bois, p. 169; c) Le baquet, p. 169; d) La cuve de bois, p. 170.	
2. Les serviettes	170
3. Le savon	171
a) La confection du savon médiéval, p. 172; b) Les types de savon, p. 173; c) Le commerce du savon apulien, p. 173.	
4. Les bains publics	174
a) La gestion des bains, p. 175; b) Les bains laïcs, p. 176; c) Les bains ecclésiastiques, p. 177.	
5. Le fonctionnement des bains	178
a) L'approvisionnement en eau, p. 178; b) Le chauffage, p. 179.	
6. L'aménagement d'un bain	180
a) Le bâtiment, p. 180; b) Le vestiaire, p. 181; c) Le sauna, p. 181; d) Les salles munies de piscines, p. 182; e) L'atelier des foulons, p. 182.	
K – Objets et aménagements sanitaires	183
1. Les latrines perchées	184
2. La localisation des latrines perchées	185
3. La construction des latrines perchées	186
4. Les latrines au niveau du sol	187
5. L'aménagement d'une chambre de nécessité	188
6. Les pots de chambre et les chaises percées	188
7. L'évacuation des déjections humaines	189
a) Les égouts, p. 189; b) Les fosses d'aisance, p. 190; c) Les caniveaux, p. 191; d) Le ramassage des déjections humaines, p. 191.	
8. Les jardins suburbains	192
9. Les cimetières et l'équipement mortuaire	193
a) Les pratiques funéraires, p. 194; b) Les tombes, p. 194; c) Les cercueils de bois, p. 196; d) Les sarcophages et les mausolées, p. 196; e) L'inhumation habillée, p. 197.	
L – Conclusion	198

	Page
Chapitre III – L'OUTILLAGE	213
A – L'équipement agricole	213
1. Les instruments aratoires	214
a) L'araire, p. 214; b) La charrue, p. 215; c) Le soc de l'araire, p. 215; d) Le manche de l'araire, p. 216; e) La traction de l'araire, p. 216.	
2. Le harnachement de l'araire	217
a) Le joug frontal, p. 217; b) La flèche et les cordes, p. 218; c) La sonnaille, p. 219.	
3. Les outils à bras pour travailler la terre	219
a) La houe, p. 219; b) Le râteau, p. 221; c) La pelle, p. 221; d) La bêche, p. 221; e) La fourche, p. 222; f) Le pic et la pioche, p. 222.	
4. Les outils de récolte et de moisson	223
a) La faucille, p. 223; b) Les serpes, p. 225; c) Les instruments de dépiquage, p. 225; d) L'aire à battre le blé, p. 226; e) La pelle à vanter, p. 227.	
5. Les structures de la petite hydraulique agraire	228
a) Les réservoirs d'eau, p. 228; b) Les abreuvoirs, p. 228; c) Les roues élévatoires à engrenage et traction animale, p. 229; e) Les conduites d'irrigation, p. 230; f) Les fossés, p. 231.	
B – L'outillage de construction	232
1. Les haches	233
a) La grande hache, p. 233; b) La hache de taille moyenne, p. 233; c) La hachette, p. 234.	
2. Les coins	235
3. Les scies	236
4. Les rabots	236
5. Les tarières	237
6. Les vrilles	238
7. Les marteaux	239
8. Les ciseaux	240
9. Le poinçon de fer	240
10. La truelle	240
11. Les échelles	241
12. Les échafaudages	241
13. Le cordage	242

	Page
C – L'équipement militaire	242
1. L'épée	243
a) Les formes d'épées, p. 243; b) Le tranchant en fer, p. 244; c) Le baudrier, p. 245.	
2. Les haches de guerre	245
3. Les javelots	246
4. Les lances	247
a) La forme d'une lance, p. 247; b) L'utilisation d'une lance, p. 248.	
5. Les arcs	248
a) L'arc simple, p. 249; b) L'arc composite court, p. 249.	
6. Les flèches d'arc	250
a) Les tiges de flèches, p. 250; b) L'empennage des flèches, p. 250; c) Les pointes de flèches, p. 250.	
7. Les arbalètes	251
a) La forme de l'arbalète, p. 252; b) L'utilisation de l'arbalète, p. 252; c) Les carreaux d'arbalète, p. 252.	
8. Les clous	253
9. Les grenades incendiaires	253
10. Les casques	254
a) Le bonnet de feutre, p. 254; b) Le casque byzantin, p. 255; c) Le casque normand, p. 255.	
11. Les cuirasses	255
a) La cote de mailles, p. 256; b) La jaquette de cuir, p. 257; c) Les surcots, p. 258.	
12. Les boucliers	258
a) Le bouclier byzantin, p. 259; b) Le bouclier normand, p. 259.	
13. Les cuissardes	260
14. La protection des chevaux	260
15. Les signes extérieurs d'identité	260
a) Les étendards, p. 261; b) Les bannières, p. 261.	
16. Les fers	262
17. Les tentes	262
18. Les instruments d'assaut	263
a) Les échelles, p. 264; b) Les béliers, p. 264; c) Les tours, p. 264; d) Les trébuchets, p. 265.	
19. Les navires de guerre	266
a) La galère, p. 266; b) Le gros voilier, p. 266.	

	Page
D – L'ensilage souterrain	267
1. Le silo à grains	267
a) La localisation des silos souterrains, p. 268; b) Le rôle économique des silos souterrains, p. 269.	
2. Le fonctionnement d'un silo à grains	269
3. Que conserve-t-on et pour combien de temps?	270
4. La construction d'un silo à grains	271
a) Le chemisage et l'enduit d'un silo souterrain, p. 271; b) La morphologie d'un silo souterrain, p. 271; c) Les procédés de fermeture d'un silo à grains, p. 272.	
5. La diffusion des silos à grains	273
E – La meunerie	273
1. Le moulin mu par la force animale	274
a) La localisation d'un moulin mu par la force animale, p. 274; b) La valeur d'un moulin mu par la force animale, p. 274.	
2. Le fonctionnement d'un moulin mu par la force animale	275
a) L'engrenage et les bras de bois, p. 275; b) L'axe de fer, p. 275; c) La meule courante, p. 276; d) La meule gisante statique, p. 276; e) La force motrice, p. 276.	
3. Les moulins hydrauliques	276
a) La chronologie et l'implantation des moulins hydrauliques, p. 277; b) La localisation des moulins hydrauliques, p. 278.	
4. La gestion d'un moulin à eau	278
a) L'édification d'un moulin à eau, p. 278; b) Le prix d'un moulin à eau, p. 279.	
5. Les parties composantes d'un moulin à eau	279
a) Le lieu de construction, p. 280; b) L'édifice, p. 280; c) L'engrenage, p. 280; d) Les meules, p. 281; e) L'emplacement de la roue, p. 282; f) La roue, p. 283.	
6. Les canalisations d'eau d'un moulin hydraulique ..	284
a) Le barrage, p. 284; b) L'écluse, p. 285; c) Le bief, p. 285; d) L'aqueduc à terre, p. 286; e) L'aqueduc aérien, p. 287; f) Le déversoir, p. 287.	
F – L'oléiculture	287
1. La culture de l'olivier	288

	Page
2. L'huilerie	289
a) La gestion d'une huilerie, p. 289; b) La valeur d'une huilerie, p. 290; c) Le fonctionnement d'une huilerie, p. 290; d) L'emplacement d'une huilerie, p. 291; e) L'aménagement d'une huilerie, p. 292.	
3. Le broyeur à meule	293
4. Le point d'eau	294
5. Les scourtins	295
6. Le levier du pressoir	295
7. La vis	296
8. Les bras de la vis	297
9. La conduite du pressoir	297
10. Le réceptacle de raffinage	297
11. Le réceptacle de stockage	298
12. Les qualités d'huile	299
13. Les usages de l'huile	300
14. Les moyens de transport de l'huile	301
G – La viticulture	302
1. La culture de la vigne	302
2. Les instruments de soutien	303
a) Les échelas, p. 303; b) Les filets et les piques, p. 304.	
3. Les fossés de débordement	304
4. La corbeille de vendange	304
5. Les cuves de foulage	305
a) La cuve de foulage en pierre, p. 305; b) La cuve de foulage en bois, p. 306.	
6. Le pilon en bois	306
7. Le pressoir	307
a) Le fonctionnement d'un pressoir, p. 307; b) La valeur d'un pressoir, p. 308; c) La gestion d'un pressoir, p. 308.	
8. Le réceptacle du pressoir	309
9. Les lieux de foulage et de pressurage	309
10. Les caves	310
11. La vaisselle de fermentation	310
a) La fermentation, p. 311; b) Le volume d'un tonneau de fermentation, p. 311.	
12. Les qualités de vin	312
a) Le vin jeune et le vin vieux, p. 312; b) Le vin grec et le vin latin, p. 313; c) Le vin pur et le vin coupé, p. 313; d) La vinnasse, p. 314; e) Le vinaigre, p. 315.	

	Page
H – Le stockage et le transport du vin et de l'huile	315
1. Le tonneau	315
a) La fabrication des tonneaux, p. 316; b) L'entretien des tonneaux, p. 317; c) La nettoyage des tonneaux, p. 317; d) La destination des tonneaux, p. 317.	
2. Les types de tonneaux	318
a) Les grands tonneaux, p. 318; b) Les barriques, p. 319.	
3. Les amphores	320
a) La fabrication des amphores, p. 321; b) Les moyens de fermeture des amphores, p. 322; c) Les amphores de production locale, p. 322; d) Les amphores importées, p. 323.	
4. Les destinations des amphores médiévales	323
a) Les amphores du commerce maritime, p. 323; b) Les petites amphores à vin, p. 324.	
5. Les fiasques	324
I – Le sel	325
1. Les salines marines	325
a) La technique d'extraction, p. 326; b) La gestion d'une saline marine, p. 326; c) La nomenclature des concessions, p. 326.	
2. La digue	327
3. Le réservoir d'eau salée	327
4. Les puits d'eau salée	328
5. Les circuits de l'eau	328
6. Les bassins d'évaporation	328
7. Les casiers de cristallisation	329
8. Le transport du sel	329
9. Le criblage du sel	330
10. Les espèces de sel	330
J – La pêche	331
1. Les droits de pêche	331
2. La pêche en barque	332
3. La pêche à pied	333
4. La pêche à la nasse	333
5. Les filets	333
L – Conclusion	334

	Page
Chapitre IV – MÉTIERS ET ACTIVITÉS DE LA DRAPERIE	341
A – Les fibres animales	341
1. Le parc pastoral apulien	341
a) L'élevage de moutons, p. 342; b) La transhumance, p. 342; c) La sélection des espèces, p. 342.	
2. Les types de laine de mouton	343
a) Les laines apuliennes, p. 343; b) Les laines d'importation, p. 344; c) Les destinations de la laine de mouton, p. 345.	
3. Les poils de chèvre et de chameau	346
a) Les poils de chèvre, p. 346; b) Les poils de chameau, p. 346.	
4. Le travail des matières premières	347
a) La tonte, p. 347; b) Le dégraissage de la laine, p. 348; c) La teinture des toisons, p. 348; d) Le battage à l'arçon, p. 348; e) L'onction des laines, p. 349; f) Le cardage, p. 349.	
5. La filature	350
a) Le technique de la filature, p. 350; b) La quenouille, p. 351; c) La fusaiole, p. 351.	
6. La préparation de la chaîne	352
7. Les métiers à tisser	352
a) Le métier à chaîne horizontale, p. 353; b) Le métier verti- cal à poids, p. 353; c) Le rendement des métiers à tisser, p. 354.	
8. Les unités de mesure	354
9. La teinture	355
a) Les préparations, p. 356; b) La teinturerie, p. 356; c) La prospérité des teinturiers apuliens, p. 358.	
10. Les couleurs	358
a) La pourpre, p. 359; b) Le rouge, p. 361; c) Le bleu, p. 362; d) Le vert, p. 363; e) Le jaune, p. 363; f) L'orange, p. 364; g) Le noir, p. 364; h) Le blanc, p. 365.	
11. Les techniques d'apprêt	366
a) Le moulin à fouler, p. 366; b) Les procédés de foulage, p. 366; c) Les procédés de finissage, p. 367.	
B – Les fibres végétales	367
1. Le coton	368
a) La culture du coton, p. 368; b) Le commerce du coton brut, p. 369; c) La transformation en étoffe, p. 369.	

	Page
2. Les types de coton	370
a) Le coton syrien, p. 370; b) Le coton sicilien, p. 371; c) Le coton de la Mésopotamie, p. 372; d) La futaine, p. 373.	
3. Le lin	373
a) La culture du lin, p. 374; b) La transformation du lin en fil, p. 374; c) La production domestique du lin, p. 375.	
4. Les types de lin	376
a) Le lin filé et le lin tissé en toile, p. 376; b) Le lin du Moyen-Orient, p. 377; c) Le lin de la Campanie, p. 378; d) Le bougran, p. 378; e) Le lin épais à poils longs, p. 378; f) Le lin tissé avec d'autres fibres textiles, p. 379; g) Les destinations du lin, p. 380.	
5. Le chanvre	381
C – La soie	382
1. La transformation de la matière première	383
2. Le tissage de la soie	384
3. Les centres de production et de fabrication	385
a) Les soieries byzantines, p. 385; b) Les soieries arabes, p. 387; c) Les soieries sicilienes, p. 387; d) Les soieries de l'Italie centrale et septentrionale, p. 388.	
4. Les soieries apuliennes	389
a) La localisation de l'activité soyeuse en Pouille, p. 389; b) La chronologie de l'activité soyeuse en Pouille, p. 390; c) Les fournisseurs de soie grège, p. 390.	
5. La structure de l'artisanat soyeux : l'exemple byzantin	391
a) Les producteurs de soie brute, p. 392; b) Les tireurs de soie, p. 393; c) Les fabricants de soieries ordinaires, p. 394; d) Les fabricants de soieries luxueuses, p. 395.	
6. Les soieries apuliennes banales	396
a) Les soieries ordinaires jusqu'au XII ^e siècle, p. 397; b) Les soieries ordinaires à partir du XIII ^e siècle, p. 400; c) Les soieries ordinaires grecques, p. 401.	
7. Le sendal	401
8. Le samit	403
9. Les soieries monochromes	406
a) <i>Le persetto</i> , p. 406; b) <i>Le diasprum</i> , p. 407; c) <i>Le kataxamiton</i> , p. 409	
10. <i>Le katablattion</i>	409

	Page
11. Le <i>dimitum</i>	413
12. Le <i>polemito</i>	414
13. La soierie d' <i>areste</i>	414
14. Le <i>fuffudi</i>	415
15. Les soieries brochées	416
16. Les broderies et les tapisseries en soie	416
a) La broderie d'or sur soie, p. 417; b) Les broderies d'or sur soie ornées de 30, 40, 60 motifs, p. 420; c) La tapisserie en soie, p. 422.	
D – Le byssus	425
1. La confection du byssus	425
2. La production du byssus dans l'Italie méridionale	426
a) La production napolitaine, p. 426; b) La production tarentine, p. 427.	
3. Les destinations du byssus	427
E – Les fourrures	427
1. La préparation des peaux	428
2. Le montage des fourrures	428
3. Les fourrures de provenance indigène	429
a) La peau d'agneau, p. 429; b) La peau de chèvre, p. 430; c) La peau d'écureuil, p. 430; d) La peau de renard, p. 430; e) La peau de cerf, p. 431.	
4. La pelleterie d'animaux non indigènes	431
a) L'hermine, p. 432; b) Le vair, p. 432; c) Le gris, p. 433; d) La zibeline, p. 433; e) La peau de chat sauvage, p. 434; f) La peau de lapin, p. 434; g) La peau de lièvre, p. 434.	
F – Conclusion	435
Chapitre V – LE COSTUME	439
A – Les vêtements laïcs	440
1. Les sous-vêtements	441
a) Les braies, p. 441; b) Les bas-de-chausses, p. 442; c) Le combiné chemise-braies, p. 443; d) Le corsage étroit de femme, p. 443.	
2. Les chemises	444
a) La chemise en lin, p. 444; b) La chemise en coton, p. 446; c) La chemise en sendal, p. 447.	

	Page
3. Les tuniques	448
a) La tunique latine, p. 448; b) La tunique byzantine, p. 449; c) La tunique impériale byzantine, p. 449; d) La <i>fuffudi</i> , p. 451; e) Le <i>dimiton</i> , p. 452.	
4. Le caftan	452
5. Les robes	453
a) La robe quotidienne des femmes, p. 453; b) La <i>iubba</i> , p. 454; c) La robe de mariage, p. 455; d) La dalmatique, p. 456; e) Le <i>corcibaldo</i> , p. 457.	
6. Les vestes	457
a) Le doublet, p. 458; b) La cotte, p. 458.	
7. Les pelisses	459
a) La pelisse à manches, p. 459; b) La pelisse sans manches, p. 460; c) La pelisse en fourrure de couleur sable, p. 461.	
8. Les capes	461
9. Les châles	463
a) Le châle léger d'été, p. 463; b) Le châle épais d'hiver, p. 464.	
10. Les manteaux	465
a) Le manteau simple, p. 465; b) Le grand manteau en laine comprimée, p. 467; c) Le manteau à capuchon, p. 467; d) Le manteau court, p. 468; e) Le manteau doublé en soie, p. 469.	
11. Les vêtements des petits et le linge des bébés	470
B – Coiffes et ornements capillaires	470
1. Le voile	471
2. Les mantilles	473
a) La mantille d'été, p. 473; b) La mantille d'hiver, p. 474; c) Les mantilles indifférenciées, p. 475.	
3. Le bonnet	475
a) Le bonnet d'été, p. 476; b) Le bonnet d'hiver, p. 476.	
4. Le béret	477
5. La toque	477
6. La calotte	478
7. La résille à mailles	479
8. La calotte en tissu	480
9. La coiffure de perles tissée de fils d'or	481
10. La couronne	482
11. Le ruban serre-tête	483
12. Le serre-tête composite	483

	Page
13. Les cordons plats de fils entrelacés	484
14. L'anneau pour les cheveux	484
15. Le «circulet»	485
16. Le bandeau	485
17. Les galons et les rubans	486
a) Le galon de laine, p. 486; b) Le galon de lin, p. 486.	
18. Les glands pour les cheveux	487
19. L'épingle à cheveux	487
20. Le peigne à cheveux	488
 C – Les accessoires vestimentaires	 488
1. Les ceintures	488
2. Les boucles de ceinture	490
3. Les chaussures	491
a) La chaussure en cuir souple, p. 491; b) La chaussure à semelle rigide, p. 492; c) Les patins hauts de liège, p. 492; d) Les sabots, p. 493; e) Les bottes, p. 493; d) Les sandales, p. 494.	
4. Les gants	494
 D – Les bijoux	 494
1. Les boucles d'oreilles	495
a) Les boucles d'oreilles simples, p. 495; b) Les boucles d'oreilles en forme de demi-lune, p. 496; c) Les boucles d'oreilles à globe de pomme, p. 496; d) Les boucles d'oreilles à fils, p. 497; e) Les boucles d'oreilles à décor de panier, p. 497; f) Les boucles d'oreilles en forme de lanterne, p. 498; g) Les boucles d'oreilles en forme de poire, p. 498.	
2. Les colliers	499
3. Les bracelets	499
4. Le pectoral	499
5. Les manchettes	500
6. Les fibules, les agrafes et les épingles	501
7. Les pendentifs	502
8. Les anneaux	502
a) L'anneau nuptial, p. 503; b) L'anneau symbolique, p. 503; c) L'anneau sigillaire, p. 504.	
9. Le bouton	504

	Page
10. Les perles	505
11. Les monnaies comme ornements	506
12. Les médaillons et les plaquettes d'or	506
13. Les instruments de toilette	507
a) Le peigne, p. 507; b) L'éventail, p. 508; c) La cuiller à fard, p. 508; d) La boîte à bijoux, p. 508.	
E – La passementerie	509
1. Les étoffes lisses sans ornement en passementerie	509
2. Les bordures	509
3. Le ruban en passementerie	510
4. Les franges	511
a) La frange lisse, p. 511; b) La frange torsadée, p. 511; c) La frange jalonnée de glands, p. 512; d) La frange jalonnée de glands à fils courts, p. 512; e) La frange jalonnée de glands larges, p. 512.	
5. La broderie	513
a) La broderie en or à point croisé, p. 513; b) La <i>broderie au plumetis</i> , p. 515; c) La <i>broderie au petit point</i> , p. 515; d) Les broderies arabes, p. 516.	
6. La dentelle	517
7. La doublure	517
8. Les outils de la passementerie	517
a) Les aiguilles, p. 517; b) Les ciseaux, p. 518; c) Le fer à repasser, p. 518; d) La pièce à natter, p. 519.	
F – Conclusion	519
Chapitre VI – LES ACTIVITÉS ARTISANALES ET COMMERCIALES	527
A – L'artisanat	528
1. L'artisanat de la pierre	529
2. L'artisanat du bois	531
3. L'artisanat de la céramique	531
4. L'artisanat du métal	533
a) Le fer, p. 534; b) Le bronze, p. 535; c) Les métaux onéreux, p. 536.	
5. L'artisanat du verre	538
6. L'artisanat du textile	539
7. L'artisanat du cuir	541

	Page
B – La circulation monétaire	452
1. Les monnaies en or	543
2. Les monnaies en argent	544
3. Les monnaies en cuivre	544
4. La circulation des monnaies	545
a) Le paiement en nature, p. 545; b) La thésaurisation des pièces, p. 546; c) L'institution matrimoniale et la mobilisation de liquidités, p. 547.	
C – Les moyens de communication	549
1. Les voies terrestres	550
2. Les chariots	551
3. L'équitation	552
4. Les ports apuliens	553
5. Les navires	554
a) Les navires marchands, p. 555; b) Les aménagements des navires marchands, p. 556; c) Les cargaisons des navires marchands, p. 557.	
D – Le commerce maritime apulien	558
1. L'économie sud italienne avant 900.....	558
a) La «démocratisation» de l'empire romain, p. 559; b) La disparition de la sigillée claire africaine, p. 560; c) Le transport des produits pondéreux en Méditerranée, p. 561; d) Le commerce maritime en Italie méridionale, p. 563.	
2. La géographie des échanges 900 – 1200	564
a) L'empire byzantin, p. 565; b) Venise, p. 565; c) La Dalmatie, p. 566; d) Amalfi, p. 566; e) Le monde arabe, p. 566.	
3. Les exportations apuliennes	567
a) Les grains, p. 567; b) L'huile, p. 568; c) Le vin, p. 568; d) Le sel et la pêche, p. 568; e) Le fromage, p. 569; f) Les étoffes, p. 569; g) Les poteries, p. 569; h) D'autres marchandises, p. 569.	
4. Les importations apuliennes	570
a) Les produits en pierre, p. 570; b) Les produits en bois, p. 570; c) Le papier, p. 571; d) La céramique, p. 572; e) Les minéraux et les produits en métal, p. 573; f) Les produits en verre, p. 574; g) Les produits textiles, p. 575; h) Les vêtements et les pièces de parure, p. 576; i) Les peaux, p. 576; j) Les épices, p. 577; k) Les esclaves, p. 577; l) Les reliques et les icônes, p. 578.	

TABLE DES MATIÈRES	753
	Page
E – Conclusion	579
CONCLUSION GÉNÉRALE	583
LISTE DES FIGURES	597
ABRÉVIATIONS	599
SOURCES IMPRIMÉES	599
BIBLIOGRAPHIE	607
INDEX RERUM	691
INDEX NOMINUM	725
TABLE DES MATIÈRES	735