UNIVERSITÄTS BIBLIOTHEK WUPPERTAL
BERGISCHE UNIVERSITÄT WUPPERTAL

Universitätsbibliothek Wuppertal

Die griechischen Wörter im Latein

Weise, Oskar

Leipzig, 1964

Kapitel IV. Nahrung

Nutzungsrichtlinien Das dem PDF-Dokument zugrunde liegende Digitalisat kann unter Beachtung des Lizenz-/Rechtehinweises genutzt werden. Informationen zum Lizenz-/Rechtehinweis finden Sie in der Titelaufnahme unter dem untenstehenden URN.
Bei Nutzung des Digitalisats bitten wir um eine vollständige Quellenangabe, inklusive Nennung der Universitätsbibliothek Wuppertal als Quelle sowie einer Angabe des URN.

urn:nbn:de:hbz:468-1-5684

Visual Library

Asia primum devicta luxuriam misit in Italiam.

Plin. 33. 148.

Kap. IV. Nahrung.

§ 1.

Wie in der patriarchalischen Zeit des Römertums überall die gröfste Einfachheit herrschte, so waren auch die Mahlzeiten höchst frugal: man begnügte sich damals bei dem zu Mittag abgehaltenen Hauptmahle (cena) mit dem ursprünglich aus Dinkel (ador, far), später aus Weizenmehl bereiteten Brei (puls, pulmentum = πόλτος bei Alcman) [1]), neben dem später, aber lange vor Plautus der griechische Gerstenmehlbrei (polenta) [2]) aufkam. Aufserdem genofs man allerhand Hülsenfrüchte und grüne Gemüse, die bereits seit uralter Zeit gebaut wurden: Kohlarten, Erben, Linsen, Bohnen u. a.; Fleisch wurde wenig gegessen.

Der Morgenimbifs (ientaculum) setzte sich aus Milch, Honig, Käse, Eiern, Brot und Früchten zusammen, wie denn auch das Abendbrot (merenda, vesperna) in seiner Komposition dem letzteren ähnlich gewesen sein mag. Somit bot Haus und Hof, Garten und Feld alles, was zum täglichen Lebensunterhalt gehörte; denn auch das Brot [3]) bereitete man im Hause.

Lange blieb man dieser alten Sitte treu, bis die Bekanntschaft mit den Griechen wesentliche Änderungen herbeiführte: an die Stelle der cena trat, ungewifs seit welcher Zeit, das prandium, ein bald aus kalten, bald aus warmen Speisen, Fleisch, Gemüse und Wein bestehendes Frühstück, und infolge davon wurde die Hauptmahlzeit auf die 2. oder 3. Nachmittagsstunde verlegt. Wegen der hohen Anforderungen, die man jetzt an die Tafel stellte, machten sich Märkte nötig, zu denen der nach griechischem Vorbilde 179 v. Chr. eingerichtete Viktualienmarkt (macellum) gehört. Die früher wenig beachteten Fische, deren zum Teil sehr früh entlehnte Namen wir oben verzeichnet haben, wurden bald ein Gegenstand eifriger Nachfrage.

Dieser schon seit alter Zeit im Vollzug begriffene Umschwung erreichte eine

---

1) Varr. l. l. 5. 105: de victu antiquissima puls; vgl. Martial. 5. 78. 9.

2) Plin. 18. 8. 84; vgl. Plaut. Curcul. 209: crepitus pulmentarius.

3) panis = messap. πανός, vgl. lit. pénas, Futter.

noch höhere Stufe in der Periode der asiatischen Feldzüge, also seit dem Beginn des 2. Jahrh. v. Chr., wo der ganze orientalische Tafelluxus in Rom sich einzubürgern begann. Jetzt genügte das bisher täglich meist blofs einmal genossene warme Mahl nicht mehr, sondern es wurden in der Regel auch beim prandium warme Speisen aufgetragen. Die Hauptmahlzeit wurde in die Länge gezogen und statt der bisherigen 2 in 3 Gänge zerlegt: in das Voressen (gustatio, promulsis) [1]), das Hauptessen (fercula, -orum) und den Nachtisch (mensae secundae, bellaria, tragemata, epidipnis, vgl. impomenta).

Der gute alte, auch bei den Kretern und Lakoniern übliche Brauch, bei Tische zu sitzen, wich der griechischen Sitte, auf Polstern und Speisesophas (triclinium) [2]) zu ruhen. Dazu pflegte man das Mahl fortan mit Musik und Gesang von Tischliedern, später auch durch Aufführung von allerhand Gaukeleien und Kunststücken, durch Recitationen und Deklamationen, durch Spiele und verschiedene andere zur Unterhaltung und Belustigung der geladenen Gäste dienende Schaustücke zu würzen. Auch das Parasitenwesen (parasitus) und der Gebrauch, zu einem gemeinschaftlichen Schmaufse Geld zusammenzuschiefsen (symbola), war, wie diese Plautinischen Wörter dokumentieren, bereits zu Plautus' Zeit in Rom in Aufnahme gekommen.

Dafs nunmehr auch das bisherige Haus- und Tischgerät nicht mehr genügte, sondern durch goldenes und silbernes Tafelgeschirr ersetzt wurde, ferner dafs die Speisegemächer in orientalischem Geschmacke ausgestattet wurden, ist fast selbstverständlich [3]).

Hatten früher die Hausfrauen oder Sklavinnen der Küche vorgestanden, so thaten dies jetzt zu diesem Zwecke gekaufte oder gemietete Sklaven, die man aus dem durch seine Küche früh berühmten Sicilien kommen liefs. Ebenso überliefsen jetzt die Hausfrauen die Brotbereitung den inzwischen entstandenen öffentlichen Bäckereien; denn schon im Jahre 174 war die Zahl der Bäcker von Profession (pistores) [4]) so beträchtlich, dafs sie eine eigene Zunft gründen konnten.

Charakteristisch für die Beschaffenheit der jetzt stattfindenden Mahlzeiten waren die sich häufig daran anschliefsenden Trinkgelage, welche ganz den griechischen Symposien glichen (symposium). Dabei trank man nach griechischer Sitte [5]) und ernannte einen rex oder magister convivii, der gleich seinem Vorbilde, dem griechischen *βασιλεύς*, durch die Würfel gewählt wurde und den Comment handhabte.

Gleichfalls griechischen Ursprungs waren die fröhlichen, ja ausgelassenen Züge (comissationes, vgl. *κωμάζειν*) der beim Mahle beteiligt gewesenen

---

1) So genannnt von dem gewöhnlich gereichten Met.

2) Ebenso wie biclinium Nachbildung des griech. *τρίκλινον*.

3) Eingehender wird darüber im folgenden gesprochen werden.

4) So nannte man sie, weil sie zugleich das Mahlen des Mehls besorgten, also Müller waren, von pinsere; vgl. Plin. 18. 11. 28.

5) Graeco more bibere (Cic. in Verr. 1. 26. 66: ut Graeco more biberetur) oder pergraecari.

jungen Leute mit Musik und Gesang zu einem Genossen, um die Schwelgerei fortzusetzen, eine Sitte, die nach Marquardts Vermutung (Altertümer VII, 1² p. 322) im Jahre 204 mit der Einrichtung der sodalitates und der Einführung des Kults der Idäischen Mutter aufgekommen ist. Seit jener Zeit dürfte denn auch die Entlehnung des Verbums propinare = προπίνειν (vgl. comissari = κωμάζειν), vortrinken und — ein bedenkliches Zeichen — des Substantivums crapula = κραιπάλη, Rausch datieren. —

Mit der Aufzählung der Speisen beschränken wir uns auf das, was bisher noch nicht erwähnt ist, schliefsen demnach die bereits bei Gelegenheit der Tiere und Pflanzen besprochenen animalischen[1]) und vegetabilischen Nahrungsmittel, also auch das garum, salgama, oleum u. a. aus. Es bleibt uns sonach nur wenig nachzutragen: das syncerastum[2]), ein Allerlei oder Gemisch aus verschiedenen Ingredienzen, ferner das aus eingemachten Oliven bestehende Kompott Namens epityrum[3]) und die fadenscheinige, dünne Suppe epicrocum, welche wir sämtlich bei Plautus verzeichnet finden. In etwas späterer Zeit mögen aufgekommen sein das zur Zeit der macedonischen Herrschaft zuerst nach Athen gelangte und bei den Römern zuerst von Varro erwähnte Gericht Namens mattea = ματτύα[4]), der Gebrauch der Gerstengrütze (ptisana), Fleischpastete (artocreas) u. a.

Ziemlich umfangreich ist die Zahl der Lehnwörter auf dem Gebiete der Kunstbäckerei. Wie weit man darin war, und wie grofse Nachfrage nach feinerem Gebäck stattfand, beweist vor allem der Umstand, dafs die einzelnen Specialitäten durch besondere Bäcker vertreten waren: Da gab es pistores placentarii, clibanarii, panchrestarii, crustularii, pastillarii, libarii, dulciarii, candidarii, similaginarii, Persiani, Romanienses u. a.

Schon Mehlarten, wie das Kraftmehl (amulum b. Cato), und die Zubereitung des Teiges (massa = maza = μάζα) lernte man, wie die Form der Lehnwörter bekundet, in ziemlich früher Zeit durch die Griechen kennen; und wenn auch lucuns ebenso wie das gleichbedeutende sabinische lixula wahrscheinlich ein echt römisches Gebäck ist[5]), so dürfte doch placenta = πλακοῦς eine der

---

1) Den Bedarf an Fleisch, besonders an Schweinefleisch, das von unseren jetzigen Hauptfleischarten fast ausschliefslich genossen wurde, deckte vornehmlich das Potiefland und überhaupt Gallien, von wo man Pökelfleisch (laridum), Schinken (perna) und verschiedene Wurstarten (tomacina) bezog. Varr. r. r. 2. 4. 10: quotannis e Gallia apportantur Romam pernae, tomacinae et taniacae et petasones = Vorderfüfse. Aufserdem waren besonders beliebt die Leber (ficatum), die Gebärmutter (vulva) und das Euter (sumen).

2) Varr. l. l. 7. 3. 61, wahrscheinlich im Plautinischen Fragment Phago.

3) Die von Celsus u. a. erwähnte, durch Vermittelung der Skythen und Thracier zu den Griechen, durch die der Griechen zu den Römern gekommene Butter (butyrum βούτυρον) wurde nur als Heilmittel in der Medizin, aber nicht als Speise gebraucht.

4) »Ein leckeres Gericht, aus feinem Geflügel und anderem Fleisch bestehend, das mit Kräutern gekocht, zerschnitten und kalt als Nachtisch zum Weine gegeben ward.« (Passow.)

5) Gleichfalls römische im Laufe der Zeit entstandene Bezeichnungen sind globulus, suavillum, gratilla, torta, mustaceus, circulus, testuatium, crustulum, pastillum, tractum; alte Ausdrücke scheinen zu sein libum und scriblita.

ältesten Kulturübertragungen auf dem Gebiete des Backwesens sein. Plautus nennt uns freilich in seinen Komödien aufser dem Backgeschirr Namens artopta und einer Grobbrotart (collyra) nichts von Belang, aber desto reichere Ausbeute in dieser Beziehung gewährt Cato, der sich die Kuchenbäckerei sehr angelegen sein läfst und genaue Rezepte geschrieben hat, uti facias spiram (= σπεῖρα, Brezel r. r. 77), encytum (= ἔγχυτον, Spritzgebackenes r. r. 80), placentam (= πλακοῦς, acc. πλακοῦντα, Kuchen r. r. 76), erneum (ὄρνεον, Aschkuchen r. r. 81) und spaeritam (*σφαιρίτης r. r. 82 Kuchenart mit Kügelchen).

Bei Varro lernen wir ein Gebäck kennen Namens thrion = θρῖον (Feigenblatt), welches aus Schmalz, Honig, Eiern und Weizenmehl bestand, in ein Feigenblatt eingewickelt und so gebacken wurde; derselbe gebraucht auch den griechischen Ausdruck pemma für das Backwerk überhaupt. Bei Cicero lesen wir den Namen des Brotkuchens (artolaganus)[1]. Copta und coptoplacenta, Stofskuchen, begegnen uns erst im 1. Jahrh. der Kaiserzeit bei Petron. und Martial; und Plinius macht uns mit einer Menge von Brotarten bekannt, die zu seiner Zeit in Rom gebacken oder wenigstens konsumiert wurden: so autopyros panis, grobes Weizenbrot mit Kleie gebacken[2], nauticus panis, Schiffsbrot[3], sitanius panis, Brot aus Sommerweizen[4], speusticus panis, eilig gebackenes Brot[5], ostrearius panis, Brot, welches zu Austern genossen wurde[6], artopticius panis, in der Pfanne gebackenes Brot[7].

§ 2.

Unter den Getränken waren offenbar die ältesten aus indogermanischer Zeit stammenden Wasser, Milch und Met aus Honig und Wasser, später kamen dazu Wein und Weinmet (mulsum, vgl. melitites und oenomeli). Specifisch italische Namen tragen der Traubensekt oder Rosinenwein (passum, uva passa) und der gekochte Most (defrutum = frutum = sapa, vgl. siraeum = σίραιον bei Plinius und caroenum = χάροινον bei Späteren), sowie der Tresterwein (lora).

Neben den seit ältester Zeit in Italien gebauten Weinen treten auch frühzeitig importierte griechische auf. Auf frühe Einfuhr aus dem eigentlichen Griechenland — denn dafs grofsgriechische Weine schon bald in Latium getrunken wurden, läfst sich als selbstverständlich annehmen — deuten vor allem die Funde von Weingefäfsen (amphorae) hin, die man in etruskischen Gräbern und auf latinischem Boden gemacht hat. Besonders Rhodus mag ein ziemlich lebhafter Exportplatz gewesen sein, nach den zahlreichen bis zur Mitte des 2. Jahrh. hin-

1) vgl. laganum, in Öl gebackener Kuchen, Speise der Ärmeren. Hor. Sat. 1. 6. 115.
2) Plin. 22. 138: in medicina utilior.
3) ibidem.
4) σητάνιος Plin. 22. 139.
5) Plin. 18. 105.
6) ibidem.
7) Plin. 18. 105; vgl. oben artopta.

aufreichenden pränestinischen Amphoren zu schliefsen. Dazu kommt, dafs Plautus in seinen Komödien fast nur griechische Weine nennt, wie den von Leukas, Lesbos, Thasos und Cos (Leucadium, Lesbium, Thasium, Coum Poen. 3. 3. 86) und dafs zu Catos Zeit griechischer Wein etwas so gewöhnliches war, dafs uns dieser alte Praktiker das Rezept mitteilt, quo modo vinum Graecum fiat (r. r. 24), ja auch das Verfahren beschreibt, si vinum Coum facere voles (r. r. 112). Daher mufs sich die Angabe des Plinius 14. 95: tanta vero vino Graeco gratia erat, ut singulae potiones in convictu darentur auf eine sehr frühe Zeit beziehen. — Interessant ist es, auch den Wein aus dem phönicischen Byblos unter den alten Importartikeln zu finden: Wenigstens hat das auf den herakleensischen Tafeln überlieferte *βυβλία, ἃ βυβλίνα μασχάλα* (58. 92) [1] = *βύβλινος οἶνος* sein Korrelat in dem von Festus 32. 12 erhaltenen alten Worte bubleum, einer nach O. Müller (z. Fest. l. l.) von einem altrömischen Dichter wie Livius Andronicus oder Naevius gebrauchten Form.

Doch genofs man den Wein selten unvermischt. Das liebste Getränk war schon in alter Zeit die calda und der parfümierte Wein. Erstere wurde aus Wein mit warmem Wasser unter Zusatz von Kräutern bereitet, letzterer dagegen aus Wein und Parfüms, namentlich Myrrhen. Es war demnach ähnlich als im Mittelalter, wo, wie im Parcival, Wein, Met und Lautertrank die wichtigste Rolle spielten.

Des Myrrhenweins wird bereits in den XII Tafelgesetzen unter dem Namen murrata potio gedacht [2]; es läfst sich daher annehmen, dafs er schon zur Zeit der letzten Könige in Rom getrunken worden ist. Neben diesem wegen des Vorschmeckens der Myrrhe bitteren Getränke bürgerte sich später, vermutlich durch den Handelsverkehr mit Kampanien oder infolge der Samniterkriege im 5. Jahrh. der Stadt, die murrina potio = *μυρρίνης οἶνος* ein, bei welcher der Myrrhengeschmack durch Zusatz von Honig gemildert wurde. Doch waren beide, murrata und murrina potio, schon im 7. Jahrh. der Stadt nicht mehr gebräuchlich [3].

Wie diese, so waren auch die anderen gewürzten Weine [4] meist griechischer Abkunft und haben demgemäfs auch griechische Namen. Des Nardenweins (nardini amphora) gedenkt bereits Plautus (mil. 824). Bei Cato finden wir erwähnt den mit Dosten gewürzten Wein (vinum origanitum), der oft als Zusatz bei der Bereitung eines Medikaments gegen stranguria und dyspepsia verwendet wurde (r. r. 127); andere Arten verzeichnet Columella: so den Absinthwein (absinthites), den Ysopwein (hyssopites), den Stabwurzwein (abrotonites), den Quittenwein (cydonites), den Poleiwein (glechonites), den Thymian-

1) Nach Meisters Auseinandersetzung in Curtius Studien III. 437 ist aller Wahrscheinlichkeit nach das Wort auf den Wein zu beziehen.

2) Plin. 14. 92: lautissima apud priscos vina erant murrae odore condita; vgl. vinum murteum. Cat. r. r. 125. myrtites Colum. 12. 38.

3) Vgl. den Aufsatz von M. Voigt über murrata, murrina und muriola im Rhein. Mus. f. Phil. N. F. Bd. 28. (1873). S. 56—64.

4) vina ficticia.

wein (thymites), den Fenchelwein (marathrites)[1] und den Meerzwiebelwein (scillites)[2]. Plinius macht uns bekannt mit dem Skammonienwein (scammonites), Nektarwein (nectarites), Nieswurzwein (elleborites), Gewürzwein (aromatites) und Pfefferwein (piperatum); bei Späteren hören wir von vinum rosatum, violatum, Übersetzungen von *ῥοδίτης* u. s. w.

Viele andere griechische Bezeichnungen solcher Bowlen sind vermutlich gar nicht in die römische Sprache übergegangen, wie *θυμβρίτης*, *πρασίτης*, *καλαμινθίτης*, *ἀκορίτης*, *σελινίτης*, *στροβιλίτης*, *κυπαρίσσινος*, *κέδρινος*, *τερμίνθινος*, *σχίνινος*, *ἀνήθινος* u. a.; denn statt diese zu gebrauchen, begnügen sich die römischen Autoren damit, uns einfach die Ingredienzen der Weine zu nennen, so Plin. 14. 104 ff. u. a.

Auch die Obstweine scheinen meist auf griechische Quelle zurückzugehen, wie die Namen des Feigenweins (sycites), Granatapfelweins (rhoites), Apfelweins (melinum vinum) uns erkennen lassen.[3]

Nachdem wir so die verschiedenen Wein- und Bowlenarten besprochen, dürfte es nicht unpassend sein, gleich an dieser Stelle etwas näher auf die Behandlung und Konservierung des Weins einzugehen.

Dafs die Römer die Anpflanzung edlerer Rebenarten und die Produktion feinerer Weine höchstwahrscheinlich durch die unteritalischen Griechen erlernt haben, ist schon oben hervorgehoben worden. Die Sprache wenigstens giebt dieser Hypothese die sichersten Stützen: So sind die Ausdrücke Aminaea vitis[4], Murgentinum[5], spionia oder spinea[6], dactylis, capnios, lageos oder -ea, peuce, stephanitis oder -es, bumastus, psithia vitis, basilica vitis, alopecis, argitis, aethalus, orthampelos, bumammus, eugenea[7] u. a. Rebenbezeichnungen entschieden griechischen Ursprungs. So sind ferner eine Anzahl der wichtigsten termini technici auf dem Gebiete der Weinbereitung, z. B. brisa, trapetum, aus griechischer Quelle geflossen. Eine Perspektive in die vorgriechische Periode der Weinkultur eröffnen uns vielleicht noch die Bezeichnungen dolia, seriae, cupae, fideliae, cal-

---

1) Colum. 12. 35.

2) Colum. 12. 33.

3) Spät auftauchende griechische Namen für zum Teil schon recht alte Getränke sind hydromeli, oenomeli, oenelaeum, thalassomel, oxymeli (Cat. r. r. 157. 8), omphacomel, apomeli, elaeomeli, itaeomeli (oenogarum, hydrogarum). Andere hierher gehörige Ausdrücke, die ebenso wenig den Anspruch auf die Geltung als Lehnwörter erheben können, sind diachyton, adynamon, phthorium, stymmaticum, oenanthinum, protropum, gleucinum, tryx, bios, cantharites, deuterium, melicratum, melampsithium, psithium, bunītum, protagion, Catacecaumenites, Petrites, Myconium, leucocoum u. a.

4) Vgl. die ausführlichen Auseinandersetzungen Hehns, Kulturpfl.[3] 506 f., und Helbigs, die Italiker in der Poebene 112, über diese älteste aller griechischen Traubengattungen in Italien.

5) Vgl. Hesych. *μόργιον· εἶδος ἀμπέλου* und Hehn a. a. O. S. 507.

6) Vgl. *ψινάς* und Hehn a. a. O. 507.

7) geminum eugeneum conserito. Cat. r. r. 6. 4.

paria, cullei. Denn da diese thönernen Gefäfse, in denen man die leichten, für den alsbaldigen Konsum bestimmten Weine stehen liefs, sämtlich römische Namen tragen, dagegen die Benennungen der zum Ablagern besserer Sorten notwendigen kleineren Gefäfse (ebenso wie die Bezeichnungen der Rebengattungen selbst) der griechischen Sprache entnommen sind, so wird man in der Annahme kaum irren, dafs die Römer, bevor sie in der Weinproduktion die Schule der Griechen genossen, ihre wenig haltbaren Weine alsbald verbraucht haben. Erst später lernten sie die Weine, wenn sie abgeklärt waren, also im nächsten Frühjahre, in kleinere Gefäfse giefsen, worin sie alt werden sollten, und bedienten sich hierzu der zweihenkligen, unten spitzen und daher gewöhnlich in den Sand gegrabenen amphorae[1] und der cadi (*κάδοι*), welche drei römische Urnen oder einen griechischen metreta fafsten.[2] Wann aber diese griechische Sitte in Aufnahme gekommen, läfst sich schwer sagen. Dafs sie ums Jahr 120 bereits bestand, hält Plinius für nötig zu konstatieren[3]; aber schon bei Plautus tritt uns der Gebrauch der Amphoren als eine ganz gewöhnliche Erscheinung entgegen[4] und dürfte, wie das alte Lehnwort ampulla schliefsen läfst, in noch viel frühere Zeit hinaufzurücken sein.

Im engsten Zusammenhange damit steht die Einrichtung der Weinniederlagen (apotheca), deren Existenz Plinius gleichfalls (l. l.) für das Ende des 2. Jahrh. v. Chr. erweist, sowie die der darunter angebrachten Rauchkammern (fumarium), durch welche die Reife der Weine beschleunigt werden sollte.[5]

Nunmehr machten sich auch Zeichen zur äufseren Unterscheidung und leichten Kenntlichkeit der verschiedenen Sorten und Jahrgänge, also Etiketten, nötig, die schon Plaut. Poen. 4. 2. 14 erwähnt und die gewöhnlich notae oder pittacia (Petron. 34) genannt wurden. Auch war es erforderlich, dafs der Wein, bevor er aufgetragen wurde, noch einmal von der immer noch darin enthaltenen Hefe gereinigt wurde, was bei besseren Sorten mit einem colum, bei geringeren dagegen mit einem leinenen Säckchen (saccus, sacculus = *σάκκος*) geschah. Daher sagt bereits Lucilius (22. 4 Müll.): Defusum e pleno siet hir siphoneve, cui nil durist, cum nix et sacculus abstulerit[6].

Endlich haben die Römer gleichfalls, und zwar, wie die altertümliche Form des Wortes resina bekundet[7], in früher Zeit von den unteritalischen Griechen die

---

1) Damit ist vermutlich die von Horaz erwähnte diota identisch, aus welcher Thaliarchus den vierjährigen Wein entnehmen sollte.

2) Vgl. Isid. 16. 26. 13: cadus amphora Graeca est continens urnas tres. Auch der sinus = *δῖνος* ist nach Varr. l. l. 5. 123 ein vas vinarium grandius.

3) Plin. 14. 94: apothecas fuisse et diffundi vina solita anno 633 urbis apparet indubitato Opimiani vini argumento.

4) Vgl. oben nardini amphora.

5) Daher vinum fumosum = *καπνίας*. Das Beschleunigen der Reife geschah auch häufig durch die Sonnenwärme.

6) Andere Lesart: Quibus vinum | defusum e pleno siet hir siphove, cui nil | dempsit, vis aut sacculus abstulerit.

7) resina = *ῥητίνη*, Plaut. Merc. 139.

Sitte überkommen, den Most mit Harz zu versetzen, um, wie Plinius sagt[1]), dem Weine seinen herben Geschmack zu nehmen; auch die Bezugsquelle desselben, Bruttium[2]), deutet auf grofsgriechische Vermittelung hin.

§. 3.

Bisher haben wir nur der Vorratsgefäfse gedacht. Diesen reihen wir nun die für den täglichen Gebrauch bestimmten Gefäfse an, mochten sie dazu dienen, den Gästen vorgesetzt zu werden oder als Mischgefäfse, Schöpf- und Trinkgefäfse Verwendung finden. Die letztere Gattung ist selbstverständlich die umfangreichste; zur ersten gehört die lagona (= lagena, lagoena = λάγυνος), die auch gleich der amphora und dem cadus, wiewohl seltener, zur Aufbewahrung des Weins benutzt wurde[3]) und daher, wie überdies die altertümliche Form beweist, schon ziemlich früh in Gebrauch gekommen sein wird[4]). Häufiger trug man in ihr den Wein auf. Zu gleichem Zwecke kam die lepista (= lepasta = lepesta) und das acratophorum in Aufnahme. Während man in jene nach Varro d. vit. pop. Rom. bei Non. S. 547 schon in sehr alter Zeit den Wein that, bevor er mit Wasser gemischt wurde, und sie schon früh im sabinischen Kult verwendete (Varr. l. l. 5. 123)[5]), war das letztere nach Cic. d. fin. 3. 4. 15 und Varr. r. r. 1. 8. 5 erst gegen die Mitte des 1. Jahrh. v. Chr. vollständig in Rom eingebürgert.

Als Mischgefäfs wurde hauptsächlich der crater = κρατήρ seit den ältesten Zeiten benutzt, der schon bei Naevius und Ennius in der erweiterten Namensform cratera oder ion. creterra = κρητήρ erwähnt wird und wahrscheinlich durch die kampanischen Griechen den Römern übermittelt wurde.

Das Hauptschöpfgefäfs aber war der cyathus (Plaut.), der zwölfte Teil des sextarius, der das altrömische simpulum verdrängte und in späterer Zeit so gewöhnlich wurde, dafs man nach cyathi rechnete, wie bei uns nach Gläsern[6]). Die von Plautus rud. 1319 und Varr. l. l. 5. 124 erwähnte epichysis trat im Laufe der Zeit an die Stelle des altrömischen guttus und war ein kleiner, einfacher Krug, aus dem man den Wein in die Trinkschale gofs[7]).

Trinkgefäfse waren in verschiedenen Façons vorhanden; die gewöhn-

1) Plin. 14, 120: Africa gypso mitigat asperitatem; Graecia argilla aut marmore aut sale aut mari (vgl. tethalassomenon, thalassites) lenitatem excitat; Italiae pars aliqua crapulana pice; ac resina condire musta vulgare ei est provinciisque finitimis.

2) Plin. 14. 127: pix in Italia ad vasa vino condenda maxime probatur Bruttia; fit e piceae resina.

3) Vgl. Apul. met. S. 121.

4) Vgl. Plaut. Curc. 78. Varro l. l. 9. 21: inusitatis formis vasorum recentibus ex Graecia allatis oblitteratae antiquae consuetudinis — species.

5) Litterarisch zuerst bezeugt bei Naev. bell. Pun. 18.

6) Vgl. Martial 1. 72.

7) Über die erst spät in der römischen Litteratur erscheinenden Gefäfse bria und melica sc. obba wissen wir nichts Genaueres. Das Ausspritzen des Weins durch die Lippen, um seinen Geschmack zu prüfen, nannte man pytisso (vgl. pytisma).

lichsten hatten die Form von Bechern, Hörnern und Schalen. Die beiden letztgenannten Arten sind wohl fast durchweg griechischer Abkunft.

Becher werden schon ziemlich früh von römischen Schriftstellern genannt: das carchesium bei Liv. Andron. trag. 28: florem anclabant Liberi ex carchesiis[1]), der scyphus[2]), der cantharus[3]) und das poterium[4]) bei Plautus, die culigna bei Cato[5]) und das ägyptische ciborium bei Horaz[6]).

Das Trinkhorn scheint erst später Eingang gefunden zu haben; wenigstens tritt es in der Litteratur vor Martial (2. 35. 2) nicht auf (rhytium von ῥυτός).

Reicher vertreten ist die Schalenform. Hier haben die Römer als eigene Gefäfse aufzuweisen die patera, die vielleicht der griechischen phiala in der Form gleichkam, und den calix = κύλιξ. In Plautinischer Zeit begegnen wir griechisch benannten wie dem gaulus (Plaut. rud. 1319), scaphium (Stich. 693) und der batiaca = batiola (ibid.), welche vom Varronischen cymbium nicht sehr verschieden gewesen sein können, vielmehr alle, nach der eigentlichen Bedeutung »Nachen« zu urteilen, von länglicher Gestalt und einiger Tiefe waren. Zweifelhaft ist, ob hierher das tryblium gehört, das im Stich. 691 erwähnt wird. Auch die Form des Plautinischen anancaeum (rud. 363 ἅπαξ εἰρημ.) entzieht sich unserer näheren Kenntnis; vielleicht hatte dasselbe die Gestalt eines Humpens. Dagegen scheint der von Vergil u. a. genannte Trinkbecher calathus von der Façon eines Körbchens gewesen zu sein. Über das bei Martial erscheinende cissybium endlich wissen wir nur so viel, dafs es in der Regel aus Epheuholz gefertigt wurde[7]).

Die zu religiösen Handlungen verwendeten alten Gefäfse sind gröfstenteils echt national und tragen demgemäfs römische Namen wie capis, capula, capedo, galeola, modiolus, trulla, simpulum. Das gleiche gilt von den in der Küche und im Hause verwendeten Gerätschaften und den Waschgefäfsen, die mit wenigen gleich zu nennenden Ausnahmen römischen Ursprungs sind. Desgleichen blieb man im Efsgeschirr lange der alten Sitte treu[8]); und wenn auch griechische Ausdrücke hier unterlaufen, so sind doch zwei Schüsselarten, die patina und das catinum, selbst nach Sicilien eingeführt worden, wie man aus den entsprechenden Lehnwörtern des sicilischen Dialekts ersieht. Fenestella redet bei Plin. 33. 146 von Schüsseln, quas antiqui magides voca-

---

1) Zu beachten ist freilich die Notiz des Macrob. 5. 21. 3: est autem carchesium Graecis tantummodo notum.

2) Plaut. Asin. 444.

3) Plaut. Bacch. 69 und an 15 anderen Stellen.

4) Plaut. Trin. 1017.

5) Cato r. r. 132. 1.

6) Hor. carm. 2. 7. 22.

7) Paul. Diac. nennt den ancon als ein in Schenken (cauponis) gebräuchliches Trinkgeschirr; Martial erwähnt das etymologisch dunkle panaca, Spätere den caucus und die caucula = καῦκα.

8) Weniger in dem Stoff als in der Form; z. B. sind die lances immer im Gebrauche geblieben.

bant (vgl. Varr. l. l. 5. 120); die statera, eine Schüssel von runder und flacher Form nennt Cornel. Nepos bei Plin. 33. 52, die paropsis Petron. 34. 2, das tympanum Plinius, die mit Gold eingelegten Schüsseln (chrysendeta) Martial. Bei dem griech. μαζονόμος (runde, hölzerne Schüssel zum Servieren von Gerstenmehlkuchen) hat sich in der römischen Sprache ein Bedeutungswandel vollzogen; denn mazonomus wird bei Varro und Horaz für eine Schüssel in ganz grofsem Format gebraucht, in der man Geflügelpasteten auf den Tisch brachte. Ganz spät ist der Gebrauch des Wortes discus für Teller[1]), welches in veränderter Bedeutung in die modernen Sprachen übergegangen ist (vgl. deutsch »Tisch«).

§ 4.

Noch haben wir einen Blick auf das übrige Tisch- und Küchengerät zu werfen, um dann zur Ausstattung des Speisezimmers überzugehn: Messer und Gabeln kannte man als Tischgeräte noch nicht, wohl aber den Löffel, den die Römer von Haus aus besafsen und als kleine Zunge (lingula) bezeichneten, während die etwas anders geformte, zum Essen von Eiern und Schaltieren benutzte Art (cochlear) von der Muschelform (cochlea) benannt zu sein scheint. Die den Namen creagra (Mart. Cap.) führende Gabel fand in der Küche Verwendung[2]). Das merkwürdig verstümmelte incitega = ἐγγυθήκη bezeichnet ein Gerät, das wie unsre Plattmenage zur Aufnahme von Ölfläschchen u. s. w. diente. Der von Horaz erwähnte echinus wurde vielleicht zum Ausspülen der Trinkgefäfse benutzt und hiefs so, weil er aus der Schale eines Seeigels bestand. Arutaena (Lucil.) war eine allgemeine Benennung von Schöpfgefäfsen, wie Eimer, Gelte u. a., nanus dagegen (Varr.) ein flaches Wassergefäfs.

Die wichtigste Acquisition auf dem Gebiete der Kochapparate war die Kochmaschine (authepsia), zum Brotbacken benutzte man jetzt aufser dem bereits oben genannten artopta den clibanus (Cels.).

Dagegen war der lebes, ein gewöhnlich bronzener Kump mit weitem Bauche, welcher bei der am Anfange und Ende des Mahles stattfindenden Übergiefsung der Hände mit Lustralwasser verwandt wurde, identisch[3]) mit dem pollubrum, ebenso der caccabus, Kochtopf (Varro), aller Wahrscheinlichkeit nach dasselbe Geschirr wie die olla. Im übrigen waren die Römer selbständig, und nur in ganz später Zeit erscheinen noch griechische Ausdrücke wie lebes (Servius, Isid.) für einen bronzenen oder kupfernen Kochkessel, tripus (desgleichen mit dreibeinigem Gestelle, Isid.), baucalis, thönernes Kühlgefäfs, chytropus (irdenes Geschirr mit Füfsen zum Wärmen von Speisen, Vulgata)[4]).

Wie schon erwähnt, kam mit der griechischen Sitte des Liegens bei Tisch auch der Gebrauch der Speisesophas auf. Demgemäfs ist auch der Name

1) Bei Augustin. und Apuleius; vgl. apophoreta (Isid.) und aristophorum (Lucil.)

2) Die furca war kein beim Essen gebrauchtes Werkzeug.

3) Das Wort kommt in dieser Bedeutung nur bei Dichtern seit der Augusteischen Zeit vor.

4) (h)ama = ἅμη ist ein Feuereimer.

der gebräuchlichsten Tischpolster, der dreisitzigen, aus dem Griechischen herübergenommenen (triclinium = τρίκλινον Naev.) und hat in dem hibriden biclinium eine römische Nachbildung erhalten. Die vor der κλίνη aufgestellten Speisetische hatten etwa die Höhe dieser selbst und waren in alter Zeit von viereckiger Gestalt, später beim Aufkommen der citreae mensae rund. Zu Varros Zeit waren die runden Tische schon ganz gewöhnlich; er selbst thut eines runden Schank- (cillibantum = κιλλίβας) und Speisetisches (cilliba, -ae)[1] Erwähnung.

Mit diesem Wechsel der Tische hängt auch der Wechsel der Speisesophas eng zusammen. Denn zu gleicher Zeit trat an die Stelle des geraden dreisitzigen Polsters das halbkreisförmige, das die Gestalt eines griechischen Sigma hatte und daher sigma hiefs (Martial), aber auch stibadium genannt wurde (Plin., Mart.). Auf diesem konnten nun auch mehr als 3 Personen Platz finden (vgl. hexaclinon. Mart.).

Die hölzernen lecti tricliniares wurden seit dem Kriege mit Antiochus (187) allmählich durch eherne verdrängt (triclinia aerata), mit denen die prachtvollen Decken und Polster (tapes Enn., peripetasma Cic., peristroma Plaut.) zur Bekleidung der lecti, die dieselben umgebenden Vorhänge (aulaeum Lucil.) und andere Luxusgegenstände der Art Eingang fanden[2].

Seit dieser Zeit kamen auch die prunkvollen, zur Aufnahme des Silbergeschirrs, der Trinkgefäfse und Tafelgerätschaften bestimmten abaci in Gebrauch (Liv. 39. 6)[3], desgleichen die zu demselben Zwecke aufgestellten einfüfsigen Konsolentische (monopodia), denen sich später das trapezophorum (Cic.)[3] und die delphica zugesellten, von denen ersteres gewöhnlich eine Statue, letztere einen Dreifufs zur Stütze hatte.

---

1) Dafs diese rund waren, bezeugt Paul Diac. 43. 9: cillibae mensae rotundae.

2) Vgl. Marquardt, Röm. Altert. ² VII. 1. 304 ff. Hier mag auch die Serviette (sabanum) erwähnt werden.

3) Griechisch geschrieben bei Cic. ad fam. 7. 23. 3.