

## AUS ANTIKEN KÜCHEN

### 1.

Der vulgäre Sprecher bei Petron 38,15 (nur im cod. Trag.) plaudert vom Reichtum eines Emporkömmlings: *solebat sic cenare, quomodo rex: apros gausapatos, opera pistoria, avis, cocos* (so Scheffer für *uiscocos*), *pistores*. Also: ‚Wildschweine in der Decke, Konditoraufsätze, Geflügel, Köche, Konditoren‘, nach Friedländers Übersetzung der gewiss sonderbaren Aufzählung, worin die Anfügung von *cocos* und *pistores* an die Speisen schwerlich als humoristisch wirksam empfunden werden kann, zumal beim an und für sich schon anstössigen Nebeneinander von *opera pistoria* und *pistores*. Dazu kommt, dass Scheffers *avis* unmöglich befriedigt; denn so gewiss Luxusgeflügel hier am Platze wäre, Geflügelessen schlechthin und generell ist doch kein Anzeichen fürstlichen Tafelns. Endlich *apros gausapatos* ist, wie Sedgwick noch 1925 sagt, *unexplained*, und wenn Ernout (1922), ‚Eber in ihrem Borstenkleid‘ versteht (*des sangliers avec leurs soies*), so ist das wohl eine Sache, die kulinarisch nicht ausführbar ist, und die, wäre sie es, weder appetitlich noch gar fürstlich sein würde. Aber von diesen scheinbar so rätselhaften ‚Ebern in dicker Mantelhülle‘ muss die Erklärung des Ganzen trotzdem ausgehen, wobei sich auch für das übrige die Lösung ergeben wird. Sie wird es unnötig machen, auf die älteren, von Bücheler 1862 verzeichneten Vorschläge näher einzugehen, deren keiner Erfolg gehabt hat. Die im Grund sehr einfache Aufklärung bringt das Kochbuch des Apicius VII 9, wonach die Alten, genau wie wir auch, das Gericht ‚Schinken in Brotteig‘ kannten; unser Rex wendet aber das Verfahren bezeichnenderweise auf den ganzen Eber an (vgl. 59,6), und der Humor des Sprechers nennt die den Eber mantelgleich umhüllende dicke Kruste gar nicht so übel eine *gausapa*, ein Friesgewand, wie es in diesen Wintertagen z. B. auch Trimachio selbst trug (28,4). Aus besonderem Grunde muss die Stelle des Kochbuchs selbst vorgelegt werden: *pernam*

*ubi eam cum Caricis plurimis elixaveris et tribus lauri foliis, detracta cute tessellatim incidēs et melle complebis. deinde farinam oleo subactam contexes et ei corium reddis. ut cum farina cocta fuerit, eximas furno et, ut est, inferes* (also mit-samt der Teighülle). Im letzten Satz ist das einführende *ut* = *ut primum* und *cum* = *una cum*; falsch haben Giarratano-Vollmer mit Hummelborg *ut* durch *et* ersetzt, *cum* als Konjunktion und *farina* als Subjekt genommen. Die Stelle macht nun deutlich, dass ein solches Gericht zweimal ans Feuer kommt, erst beim *elixare*, sodann beim *coquere* im *furnus*. Mithin waren, wie die Schinken, so auch die ganzen Eber *bis cocti*, und es ist nun wohl ohne weiteres klar, dass in der Korruptel *uisocos* eben dies *bis coctos* drinsteckt; an *bis* dachte schon Bücheler in der 3. Ausgabe. Es ist bemerkenswert, dass der in *biscotto*, *biscuit*, mhd. *piscot* weiterlebende Ausdruck der Küchenzivilisation nun hier bei Petron, und wohl bei ihm zuerst in etwas terminologischer Färbung, einen Beleg erhält. Die Aufklärung der Korruptel hat weitere Folgen. An ‚Konditoraufsätze‘ zwischen *apros gausapatos* und *bis coctos* ist natürlich nicht mehr zu denken. Folglich müsste man, welche Möglichkeit schon in der Note Lowes (1905) angeführt wird, ein ablativisch mit *gausapatos* verbundnes *operā pistoriā* annehmen. Wer so verfährt, wird das nunmehr unmögliche *pistores* am Satzschluss einfach streichen, als einen Zusatz, den etwa das in der jetzt davorstehenden Korruptel scheinbar vorhandene *cocos* neben sich erzeugt hätte; denn, waren die Köche genannt, so schienen die Bäcker das gleiche Recht zu haben, zumal auf sie mit *operā pistoriā* schon hingewiesen war. Vielleicht wird man aber einräumen, dass im Gegenteil weit mehr eben dieses *operā pistoriā* den Eindruck eines Zusatzes macht, und zwar eines erklärenden (wie etwa kurz vorher 36, 2 *scilicet in altero ferculo*). Wenn jemand die Teighülle in so drastischer Metapher eine *gausapa* nennt, so rechnet er doch auf un-mittelbares Verständnis für diesen humoristischen Ausdruck, und wohl einem Glossator, aber nicht ihm selber kann es einfallen, das lustige Wort vom Eber im Flausrock so nüchtern zu kommentieren. Fällt nun aber das Glossem (schon Jacobs hat die Worte, freilich wohl anders aufgefasst, als ein solches betrachtet), so lastet auf dem Schlusswort *pistores* nicht mehr das Odium der Wiederholung, und man darf erwägen, ob es

nicht wie die davorstehende Korruptel auch seinerseits etwas gelitten hat und durch eine leichte Emendation in die passende Form gebracht werden kann. Da scheint mir gut möglich, dass Plautus helfen kann, mit seinen auf Esswaren bezüglichen Wortwitzen in den *Captivi* 160 ff., die die Viktualien gleichsam zu „Fresskontingenten“, wie Fraenkel sagt, machen und damit zu Personen, wobei denn neben den *Placentini Turdetani Ficedulenses* auch die *Pistorenses* oder ‚Bäckersheimer‘ erscheinen. Gewiss ist das etwas ‚Plautinisches im Plautus‘, aber deshalb braucht es Plautus gar nicht selber ad hoc erfunden zu haben; solche Sachen sind oft genug im Volksmund im Umlauf und zwar unverwüstlich, und machen Jahrhunderte lang immer den gleichen Spass. Unser Mann aus dem Volke, der schon bei *gausapatos* personifizierte (*Eber, Kerle im Flausch*), könnte gerne fortfahren, mit einer zweiten auf die Teighülle hinzielenden Metapher: *bis coctos Pistorenses, doppelt gekochte Bäckersheimer*, wobei wohl *bis coctos* (ähnlich wie bei unseren Ausdrücken *hartgesotten, abgebrüht*) in die moralische Wertung hinüberspielt, mit einer Art derber Anerkennung; vgl. wieder Plautus, Poen. 586: *hodie iuris coctiores non sunt . . . quam hi sunt*. Das Ganze ist nun einwandfrei und klingt echt volkstümlich: *apros gausapatos [operā pistoriā], bis coctos Pistor<ens>es*. Die Korruptel des letzten, dem Schreiber schwerlich verständlichen Wortes ist leicht begreiflich. Das Hübsche aber ist: die Phantasie des Mannes aus dem Volke verweilt nicht bei einem Vielerlei von Leckereien, wie es manche hier herzustellen suchten: sie kreist um den besonders ‚däftigen‘ Hauptbraten, und dass gerade das ‚Schweinerne‘ diese Anziehungskraft ausübt, ist echt italisch; vgl. Fraenkel, *Plautinisches im Plautus*, 248.

## 2.

Aufmerksame Leser meines *Theocriteum* (Rh. Mus. LXXXVI 1927, 337 ff.) haben mir zwar zum 1. Teil (Sophron als Vorbild auch der Kyniska) ihre Zustimmung mitgeteilt, dagegen z. T. das textkritisch-exegetische Ergebnis des 2. Teils (zu v. 17) beanstandet. Wenn hierbei die von mir angenommene kurze dialogische Unterbrechung der unmittelbar vorher (bei v. 12) begonnenen langen ῥῆσις als unwahrscheinlich bezeichnet wurde, so handelt es sich da wohl um ein recht subjektives

Empfinden. Man könnte mit gleichem Recht dies einmalige kurze Hinübergreifen des Eingangsdialogs als einen glücklichen Einfall ansehen, dazu bestimmt, den Wechsel der Vortragsform mehr überleitend als schroff absetzend herbeizuführen. Doch das Entscheidende liegt hier im Sachlichen, und das bezieht sich diesmal wieder auf die Küche. Ich hätte damit meine Textänderung in der Tat insofern besser begründen sollen, als zum mindesten die Unhaltbarkeit der (auch syntaktisch bedenklichen) Überlieferungsform (*βολβός τις, κοχλίας*) mit Sicherheit nachgewiesen werden kann.

Aischines beginnt seine Erzählung des Mahles ohne Erwähnung eines Voessens sogleich mit den Hauptgängen (*δύο νεοσσός* und *θηλάζοντα χοῖρον*). Er spricht alsdann von dem dazu gereichten Wein, dem Bibliner, und zwar mit einer gewissen Ausführlichkeit, weil es auf den Wein und seine Wirkung bei dem an das Essen, wie üblich, sich anschliessenden Symposion besonders ankam. Hinter diesen Worten über den Wein stehen nun v. 17, während wir am Schluss desselben Verses schon wirklich beim Symposion sind (*ἦς πότος ἀθύς*), überraschenderweise die strittigen Worte *βολβός τις, κοχλίας ἐξαιρέθη*, die nur möglich sind, wenn man sie auf jene *τραγήματα* beziehen kann, die zu Beginn und während des Zechens die Trinklust reizen sollen, die also — nach der das Mahl naturgemäss abschliessenden Handwaschung gereicht — ebenso selbstverständlich bei den antiken Essgewohnheiten von solcher Art sein müssen, dass man nicht wiederum fettige Hände bekommt. Ich hatte schon darauf hingewiesen, dass dies zum mindesten vom *κοχλίας* nicht zutrifft. Offenbar aber tat ich es nicht nachdrücklich genug, wohl weil hierzulande, wo ebenso wie in der Schweiz und Frankreich die Weinbergsschnecke ein sehr beliebtes Gericht ist und zum Teil ebenso wie in der Antike in besondern Cochlearien gezüchtet wird, jedermann weiss, dass es niemand einfallen wird, diese Schnecken wie Austern in rohem Zustand zu schlürfen. Wiederum kann nun hier Apicius helfen (bei dem schon die griechischen Büchertitel und so viel Griechisches sonst uns berechtigen, ihn auch für die hellenistische Küche heranzuziehen). Die Stelle ist um so wichtiger, als sie, wie auch der Theokrittext, und wie wir es nachher noch öfters finden werden, Zwiebel und Schnecke verbunden zeigt, (IV, 5): *albas betas minutas, porros quietos* (d. h. abgelagerte),

*apios, bulbos, cocleas elixas, gigeria pullorum et ascellas isicia coques ex iure.* Es kommen dann noch mancherlei Zutaten in dies Mischgericht hinein, u. a. nochmals *bulbi* und *cocleae*, und dann wird das ganze angesetzt, *ut ferveat*. Nach Zutat von allerlei Würze heisst es nochmals: *facies, ut bulliat patina*; und wieder nach weiteren Zutaten immer noch einmal: *facies ut ferveat*, und so wird es schliesslich aufgetragen. Also sicherlich ein warmes Gericht. Ausserdem steht es im Abschnitt über das *gustum*, von dem es eine Art ist, also ein Vorgericht, das niemand, auch nicht in einfacherer Form, etwa nur *bulbi* und *cocleae*, erst hinter den Bratengängen der Hauptmahlzeit geben wird; vgl. Martial XIII 53. Man kann sich demgegenüber auch nicht auf die von Martial IV 46, 10 erwähnte Schüssel berufen, die allerdings kalt gewesen ist, weil sie zu den beim Saturnalienfest von auswärts ins Haus gesendeten Lebensmittelgeschenken gehört. Auch hier erscheint gerade unser Paar: *et ficus Libyca gelata testa | cum bulbis cocleisque caseoque*. Aber schon Friedländer hat aus *gelata* den Schluss gezogen, dass es sich hier um ein (in der vorausgehenden Zubereitung dem Apiciusrezept ähnliches, aber) in die Form eines Gelées gebrachtes Gericht handelt, und es ist klar, auch dies passt nur in die *gustatio* (die ja gelegentlich nach Art unsrer Hors d'œuvres kalt war; vgl. z. B. Martial XI 52, 5—11, wo aber begreiflicherweise die Verbindung *bulbi cocleae* nicht erscheint). Unter den *τραγήματα* gereicht, hätte auch eine solche Geléeschüssel wieder die ausführlichste Handwaschung erfordert.

Gewiss, die Zwiebel für sich allein konnte roh gegessen werden, obgleich zu beachten ist, dass Theophrast einmal (bei Ath. II 64 d) von einer besonders süssen Sorte, als ob es Ausnahme wäre, bemerkt: *ὥστε καὶ ὠμὸς ἐσθιέσθαι*. In der Verbindung jedesfalls mit den nicht roh gegessenen *cocleae* handelt es sich um ein warmes Gericht. Und diese Verbindung ist häufig nachweisbar, woher sich wohl auch ihr fälschliches Eindringen in den Theokritttext erklärt (vielleicht unter Mitwirkung des Umstands, dass die beiden Sachen, wie wir gleich sehen werden, mit auf der Liste der Aphroditika stehen, was zum Gastmahl des verliebten Aischines gut zu passen scheinen mochte). Schon bei Athenaios im 2. Buch 63 a und d stehen die zwei Kapitel über die Schnecken und

über die Zwiebeln unmittelbar nebeneinander. Im 8. Buch, im Alexisfragment 356 e, ist die Zwiebel (diesmal nicht mit *κοχλίας* zusammen) in einer Aufzählung erwähnt, die ihrer Natur nach auf Gesottenes hinweist: *κήρυκας, κτένας, βολβούς μέγαν τε πολυλύπονν, ἰχθῦς θ' ἄδρους*, wie denn auch in den katalogartigen Ausführungen vorher öfter die Ausdrücke *ἐφθός* und *ἀπ' ἀνθρώπων* fallen, allerdings dann auch 357 a das *ταριχεύειν*; aber dies kommt für die Schnecke nicht in Betracht und noch weniger für ‚Zwiebel und Schnecke‘. In einem anderen Alexisfragment, einer Liste von Aphroditika, sind sie wiederum vereint, und zwar wieder mit mehr oder minder sicher nicht roh verzehrten Sachen (Ath. II 63 e): *πίννας, κάραβον, βολβούς, κοχλίας, κήρυκας, ῥ', ἀκροκόλια*; vgl. Petron 130,7 und Olck, RE. III 671. Ebenso zählt der Gastronom Herakleides (Ath. II 64 a) Aphroditika auf: *βολβός καὶ κοχλίας καὶ ᾠόν καὶ τὰ ὅμοια*, und nochmals (64 e): *ᾠῶν, βολβῶν, ἀκροκωλίων, κοχλιῶν καὶ τῶν ὁμοίων*, diesmal glücklicherweise mit Hinzufügung der *ἀκροκόλια* (d. h. nach Budaëus im Thes.: *ὠτία, ῥύγχη, πόδες, χορδαί, χόλικες*), ganz sicher *ἐφθά*. Nehmen wir hinzu, was ich schon a. a. O. über *cocleas coquere* und *κοχλίας ὀπτᾶν* beibrachte, so scheint erwiesen, dass die Schreiber, die statt der gleichberechtigten Lesart *βολβός τις κοχλίας*, weil diese unmetrisch war, das literarisch vielerwähnte Paar *βολβός τις κοχλίας* vorzogen, als anschauungslose Literariker einen papiernen Text von nur scheinbarer Glätte geliefert haben. Als Vorgericht konnte die Sache gelten; jetzt steht sie, wo die Mahlzeit vorüber ist und es sich höchstens noch um *τραγήματα* handeln kann als Trinkreiz, aber um keine heisse Schüssel (oder Geléeschüssel). Denn auch die letzte Möglichkeit entfällt hier (beim *πότος ἀθύς*): das Aufpeitschen des *marcens potor*, wie bei Horaz (sat. II 4, 58) und Petron (66,7 u. 70,7). — Triklinios hat gewusst, weshalb er (freilich in gezwungener und unwahrscheinlicher Weise) in den fraglichen Worten durchaus eine Fortsetzung der Bemerkungen über den Wein suchte. Ich bleibe dabei, mein *βολβός τις κοχλῆς ἐξαιρέθη*, als erschreckter Ausruf des Partners über den wie Colchicum wirkenden hitzigen Bibliner, gibt dem Gedanken des Triklinios die einwandfreie Form.

Freiburg i. Br.

Otto Immisch.