

Inhaltsverzeichnis

VORWORT.....	3
1. EINLEITUNG.....	5
1.1. ABGRENZUNG DES THEMAS	5
1.2. QUELLENLAGE	8
1.3. FORSCHUNGSSTAND.....	13
2. DIE OBSTSORTEN- BEZEICHNUNGEN UND ART DER KONSUMATION	19
2.1. ALLGEMEINE BEZEICHNUNG FÜR DAS OBST	19
2.2. OBSTSORTEN.....	23
2.2.1. Apfel.....	23
2.2.2. Aprikose (Marille).....	28
2.2.3. Birne	31
2.2.4. Brombeere	36
2.2.5. Brustbeere (Jujube).....	38
2.2.6. Dattel	38
2.2.7. Erdbeerbaum.....	43
2.2.8. Feige	44
2.2.9. Granatapfel	48
2.2.10. Haselnuss.....	52
2.2.11. Johannisbrotbaum.....	53
2.2.12. Kastanie (Marone).....	54
2.2.13. Kirsche.....	56
2.2.14. Kornelkirsche	57
2.2.15. Mandel.....	58

2.2.16. Maulbeere	60
2.2.17. Melone und Wassermelone (?).....	62
2.2.18. Mispel (Asperl) und Speierlingsfrucht.....	68
2.2.19. Myrtenbeere.....	70
2.2.20. Pfirsich.....	71
2.2.21. Pflaume und Schlehe	74
2.2.22. Pistazie.....	82
2.2.23. Pomeranze (bittere Orange)	83
2.2.24. Quitte	84
2.2.25. Rosine	91
2.2.26. Sykomore (Maulbeerfeige)	93
2.2.27. Traube	94
2.2.28. Walnuss	98
2.2.29. Zapfen und Pinienkern	100
2.2.30. Zitronatzitrone und Zitrone	101
2.3. SCHLUSSFOLGERUNG	105
3. JAHRESZEITLICHE EINSCHRÄNKUNGEN DES OBSTVERZEHR'S ...	106
4. OBSTPREISE	112
5. MÖNCHTUM UND OBST	116
6. ALLGEMEINE EINSTELLUNG ZUM OBST	124
7. GLOSSAR.....	125
8. REGISTER.....	137
9. BIBLIOGRAPHIE	139
9.1. QUELLEN.....	139
9.2. LEXIKA.....	142
9.3. FACHLITERATUR	143
9.4. ADDENDA.....	154
ZUSAMMENFASSUNG.....	157
SUMMARY	158

Vorwort

Die vorliegende Masterarbeit entstand aufgrund eines Interesses, das durch den Besuch einiger Lehrveranstaltungen am Institut für Byzantinistik und Neogräzistik der Universität Wien verstärkt wurde. Meinem Betreuer, Herrn Prof. J. Koder, der das Thema akzeptierte und diese Untersuchung durch viele Hilfestellungen, sowie inhaltliche, stilistische und sprachliche Verbesserungen förderte, möchte ich meinen aufrichtigen Dank äußern. Bei Herrn Prof. E. Kislinger, in dessen Privatissimum ich zum ersten Mal das Thema dieser Arbeit vorstellen konnte, möchte ich mich insbesondere für die wertvollen bibliographischen Hinweise bedanken. Dies gilt auch für alle Angehörigen und Mitarbeiter des Instituts für Byzantinistik und Neogräzistik der Universität Wien sowie des Instituts für Byzanzforschung der Österreichischen Akademie der Wissenschaften.

Ganz besonderen Dank schulde ich meinen Eltern Zhivko Simeonov und Krasimira Vulova, die mich während meines Studiums immer unterstützt haben und ohne deren Hilfe und Ermutigung diese Arbeit nie zustande gekommen wäre. Ihnen sei sie als Zeichen meiner Dankbarkeit gewidmet.

1. Einleitung

1.1. Abgrenzung des Themas

In der Erforschung der materiellen Kultur der Byzantiner im allgemeinen und deren Ernährung im einzelnen ist es zu einer Gewohnheit geworden, die Darstellung mit der Erwähnung des Namens und des wissenschaftlichen Schaffens des griechischen Gelehrten Phaidon Kukules zu beginnen. Seit der Erscheinung seines sechsbändigen Werkes *Βυζαντινῶν βίος καὶ πολιτισμός* und insbesondere des fünften von ihnen¹, sahen die letzten sechzig Jahre ein erhebliches Interesse am Thema Ernährung und Nahrungsmittel in Byzanz. 1959 erschien der musterhafte Aufsatz von J. Teall über die Getreideversorgung Konstantinopels im Zeitraum zwischen 330 und 1025², gefolgt von einem Beitrag P. Magdalinos³ und der Diplomarbeit A. E. Müllers zu derselben Thematik⁴. Zur Geschichte des Olivenbaumes verfügt man über zwei Sammelbände, die auch Beiträge über die Rolle dieses Baumes und seiner Früchte in Byzanz enthalten⁵. Zwischen 2001 und 2005 wurden vier weitere Sammelbände herausgegeben, diesmal die Geschichte des Weines behandelnd⁶. Von den wissenschaftlichen Publikationen, welche die Rolle der Viehzucht sowie die Beschaffung und Konsum von Tierprodukten präsentieren, nenne ich nur die Artikel von T. Koliás⁷ und J. Koder⁸ und die vor kurzem erschienene Monographie H.

¹ Ph. KUKULES, *Βυζαντινῶν βίος καὶ πολιτισμός*. V (*Collection de l'Institut français d'Athènes* 76). Athen 1952.

² J. L. TEALL, *The Grain Supply of the Byzantine Empire, 330-1025*. *DOP* 13 (1959) 87-139.

³ P. MAGDALINO, *The Grain Supply*, in: C. MANGO – G. DAGRON (Hrsg.), *Constantinople and its Hinterland. Papers from the Twenty-seventh Spring Symposium of Byzantine Studies, Oxford, April 1993* (*Society for the Promotion of Byzantine Studies Publications* 3). Aldershot 1995, 35-47.

⁴ A. E. MÜLLER, *Getreideversorgung und Einwohnerzahl Konstantinopels vom 6. bis zum ausgehenden 8. Jahrhundert*. Wien 1991 (ungedr. Diplomarbeit).

⁵ *Ελιά και λάδι. Τριήμερο εργασίας. Καλαμάτα, 7-9 Μαΐου 1993*. Athen 1996 und *Ωδή στην Ελιά/Ode to the Olive Tree*. Athen 2006.

⁶ G. A. PIKULAS (Hrsg.), *Οἶνον ἱστορῶ*. 4 Bände, Athen 2001-2005.

⁷ T. G. KOLIÁS, *Die Versorgung des byzantinischen Marktes mit Tieren und Tierprodukten*, in: E. KISLINGER – J. KODER – A. KÜLZER (Hrsg.), *Handelsgüter und Verkehrswege. Aspekte der Warenversorgung im östlichen Mittelmeerraum (4. bis 15. Jahrhundert)*. Akten des Internationalen

Krolls⁹. J. Koder fasste ebenfalls drei Publikationen über die verschiedenen Gemüsesorten und deren Verzehr im Byzantinischen Reich ab¹⁰. Aus diesen Aufsätzen und Monographien wird ersichtlich, dass der Obstverzehr bisher am Rand der byzantin(ist)ischen Alltagsforschung gestanden hat und, abgesehen vom schon zitierten Werk Kukules' und einigen Lexikon- und Zeitschriftenartikeln, es noch an einer Untersuchung fehlt, die mehr als ein paar Obstsorten behandelt.

Da die Obstforschung für Byzanz sich noch in einer Anfangsphase befindet, ist es Ziel der vorliegenden Arbeit, eine Definition aus byzantinischer Sicht zu geben, was eigentlich Obst war und welche Voraussetzungen ein Gewächs, bzw. dessen Früchte erfüllen mussten, um diesem Sammelbegriff untergeordnet werden zu können. Einer der Schwerpunkte liegt darin, die griechischsprachigen Bezeichnungen für die verschiedenen Obstbäume und deren Früchte zu behandeln und die Entwicklung dieser Terminologie von der Spätantike bis ins 15. Jahrhundert hinein zu verfolgen. Daneben soll der Versuch unternommen werden, die Art der Obstkonsumation und die erhaltenen Konservierungs- und Zubereitungsrezepte zu untersuchen. Weitere zu behandelnde Probleme befassen sich mit dem Anteil frischen und/oder konservierten Obstes an der Ernährung verschiedener Schichten der byzantinischen Gesellschaft,

Symposiums Wien, 19.-22. Oktober 2005 (*Veröffentlichungen zur Byzanzforschung* 18 = *ÖAW, phil.-hist. Kl., Denkschriften* 388). Wien 2010, 175-184.

⁸ J. KODER, Stew and Salted Meat – Opulent Normality in the Diet of Every Day?, in: Leslie BRUBAKER – Kallirroe LINARDOU (Hrsg.), *Eat, Drink and Be Merry (Luke 12:19) - Food and Wine in Byzantium. Papers of the 37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies, in Honour of Professor A.A.M. Bryer (Society for the Promotion of Byzantine Studies Publications 13)*. Aldershot 2007, 59-72.

⁹ Henriette KROLL, *Tiere im Byzantinischen Reich. Archäozoologische Forschungen im Überblick (Monographien des Römisch – Germanischen Zentralmuseums 87)*. Mainz 2010.

¹⁰ J. KODER, Gemüse in Byzanz. Die Versorgung Konstantinopels mit Frischgemüse im Lichte der Geoponika (*Byzantinische Geschichtsschreiber, Ergänzungsband 3*). Wien 1993; IDEM, Fresh Vegetables for the capital, in: MANGO – DAGRON, *Constantinople 49-56*; IDEM, Ὁ κηπούρος καὶ ἡ καθημερινὴ κουζίνα στὸ Βυζάντιο (*Opseis tēs byzantinēs koinōnias 2*). Athen 1992.

einschließlich des Mönchtums. Der Frage nach der Zeit der Konsumation und den Preisen einiger Obstsorten wird ebenfalls nachgegangen.

Zeitliche und räumliche Einschränkungen sind schwer zu ziehen. Obwohl die Menge des Quellenmaterials der früh- und mittelbyzantinischen Zeit entstammt, werden bei der Untersuchung der lexikalischen Entwicklung der Obstterminologie auch spätantike und spätbyzantinische Texte herangezogen.

Ich möchte den Leser um Verständnis bitten, dass die vorliegende schriftliche Arbeit als eine Masterarbeit gestaltet ist, wobei die dem Verfasser dafür zur Verfügung stehende Zeit nicht ausreichen kann, alle unter dem anspruchsvollen Titel "Obst in Byzanz" zu erfassenden Aspekte darzustellen und zu erläutern. Dies ist der Grund, warum bei der Abfassung der folgenden Seiten nur schriftliche (vorwiegend griechischsprachige) Quellen, die am leichtesten zugänglich sind, benützt und archäologische sowie bildliche Quellen ausgeklammert wurden¹¹. Hauptthema dieser Masterarbeit ist Obst als Gegenstand der byzantinischen Ernährung und ich verzichtete auf die Behandlung des wichtigen und die Wirtschaftsgeschichte betreffenden Problems des Obstanbaus und der Versorgungswege mit frischen bzw. konservierten Früchten. Dies soll Forschungsschwerpunkt anderer Publikationen bleiben.

¹¹ Zur Rolle der archäologischen Quellen Helga KÖPSTEIN, Gebrauchsgegenstände des Alltags in archäologischen und literarischen Quellen. Ein Orientierungsversuch, in: XVI. Internationaler Byzantinistenkongress. Akten I/1 (= *JÖB* 31/1 [1981]) 355-375 und Anna MUTHESIUS, Introduction. Studies on Material Culture – Some General Considerations, in: M. GRÜNBART – E. KISLINGER – Anna MUTHESIUS – D. STATHAKOPOULOS (Hrsg.), *Material Culture and Well-Being in Byzantium (400-1453)*. Proceedings of the International Conference (Cambridge, 8-10 September 2001) (*Veröffentlichungen zur Byzanzforschung* 11 = *ÖAW, phil.-hist. Kl., Denkschriften* 356). Wien 2007, 21-38. Zu den bildlichen Quellen Maria G. PARANI, *Reconstructing the Reality of Images. Byzantine Material Culture and Religious Iconography (11th-15th Centuries)* (*The Medieval Mediterranean* 41). Leiden – Boston 2003.

1.2. Quellenlage

Eine der Zentralquellen für die vorliegende Arbeit sind die *Geoponika*¹². Dieses inhaltlich gesehen einzigartige Werk der byzantinischen Literatur zieht seit langem die Aufmerksamkeit der Forschung auf sich und ruft unterschiedliche Meinungen unter den Wissenschaftlern hervor. Die am meistens diskutierten Fragen betreffen die Abfassungszeit und den Grad, wieweit die Informationen dieser Quelle für das Leben in Byzanz zutreffend sind¹³. Die die verschiedenen Aspekte der byzantinischen Landwirtschaft behandelnden Bücher der *Geoponika* sind mit großer Wahrscheinlichkeit in das 6. Jahrhundert zu datieren¹⁴, als der Text aufgrund älterer Schriften abgefasst wurde. Im 10. Jahrhundert, zur Regierungszeit Kaiser Konstantins VII. Porphyrogennetos, wurde ein Prooimion hinzugefügt. Trotz des kompilatorischen Charakters der *Geoponika* kann man im Text Stellen finden, die auf die "Gegenwart" Bezug nehmen¹⁵. Solche sind im 10. Buch dieser Quelle, welches den Obstanbau behandelt, auch zu finden¹⁶ und sind bei der Untersuchung von Obstverzehr und -konservierung in dieser Arbeit ausgewertet. Die Gründe für die andauernde Gültigkeit der Informationen der *Geoponika* sind verschiedenartig: einerseits war die Landwirtschaft bis in die

¹² *Geoponika*, ed. H. BECKH, *Geoponica sive Cassiani Bassi scholastici De re rustica eclogae*. Leipzig 1895.

¹³ Zu den *Geoponika* allgemein A. KAZHDAN, *Geoponika*. *ODB* 2 (1991) 834; H. HUNGER, Die hochsprachliche profane Literatur der Byzantiner, II. Philologie – Profandichtung – Musik – Mathematik und Astronomie – Naturwissenschaften – Medizin – Kriegswissenschaft – Rechtsliteratur (*Byzantinisches Handbuch* V/2 = *HdA* XII/V/2). München 1978, 273-274; R. RODGERS, Κηποποιία: Garden Making and Garden Culture in the *Geoponika*, in: A. LITTLEWOOD – H. MAGUIRE – J. WOLSCHKE-BULMAHN (Hrsg.), *Byzantine Garden Culture*. Washington 2002, 159-175, hier 162; W. GEMOLL, Untersuchungen über die Quellen, den Verfasser und die Abfassungszeit der *Geoponica*. Berlin 1883 (Nachdruck Walluf bei Wiesbaden 1972 [= *Berliner Studien f. class. Philologie u. Archäologie* 1,1]); Helga KÖPSTEIN, *Geoponika*, in: F. WINKELMANN – W. BRANDES (Hrsg.), *Quellen zur Geschichte des frühen Byzanz (4.-9. Jahrhundert)*. Bestand und Probleme. Amsterdam 1990, 323-326; Elena LIPŠIĆ, *Geoponiki*. *Vizantijskaja sel'skohožajstvennaja enciklopedija X veka*. Moskau – Leningrad 1960, 5-33. 2011 soll eine von A. Dalby angefertigte englische Übersetzung des Werkes erscheinen, welche mir zur Zeit der Abfassung dieser Zeilen noch nicht zugänglich war.

¹⁴ KÖPSTEIN, *Geoponika* 324; KODER, *Gemüse* 27-28. Vgl. LIPŠIĆ, *Geoponiki* 9-11.

¹⁵ Ausführlicher dazu LIPŠIĆ, *Geoponiki* 12-16.

¹⁶ *Geoponika* X 2, 4-8 (BECKH 265, 2-19).

moderne Epoche ein sehr konservativer Bereich im Alltagsleben der Menschen und viele ältere Organisationsformen, Techniken und Kenntnisse konnten über Jahrhunderte fortleben. Andererseits spricht die große Zahl der Handschriften (ungefähr fünfzig), welche die Ratschläge dieses Werkes überliefern, von seiner großen Beliebtheit nicht nur unter den Byzantinern, sondern auch in Westeuropa und dem Nahen Osten¹⁷.

Eine weitere Quellengruppe, die wichtige Informationen über die Obstkonsumation überliefert, sind die medizinischen Werke. In die folgende Darstellung sind zwei antike Autoren, Galen¹⁸ und Dioskurides¹⁹, aufgenommen. Die Gründe dafür sind folgende: erstens die Kontinuität zwischen vor- und frühbyzantinischer Zeit, die im östlichen Mittelmeerraum bis zum 6./7. Jahrhundert bestanden hat und uns veranlasst, Information aus spätantiken Quellen bei der Darstellung der byzantinischen Geschichte bis in diese Jahrhunderte zu berücksichtigen²⁰; zweitens die Autorität beider Autoren und der Einfluss, den sie auf die mittelalterliche Medizin und Pflanzenkunde in Europa und dem Nahen Osten ausgeübt haben²¹. Die Diätetik und die Auswirkung verschiedener Nahrungsmittel, einschließlich Früchte, auf den menschlichen Körper, waren Bestandteil der Werke der vier großen frühbyzantinischen Ärzte²² Oreibasios (Mitte des 4. Jahrhunderts)²³,

¹⁷ LIPŠIĆ, *Geoniki* 5-8; RODGERS, *Κηποποιία* 161.

¹⁸ Galen, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* II, ed. G. HELMREICH, *De alimentorum facultatibus (Corpus medicorum graecorum* 5, 4/2). Leipzig – Berlin 1923, 263-330. Zur Rolle Galens in byzantinischer Zeit siehe Vivian NUTTON, Galen in Byzantium, in: GRÜNBART *et alii*, *Material Culture* 171-176.

¹⁹ Dioskurides, *Περὶ ἕλης ἰατρικῆς*, ed. M. WELLMANN, *Pedanii Dioscuridis Anazarbei De materia medica libri cinque*, I-III. Berlin 1906-1914 (Nachdruck Berlin 1958). Zum Einfluss des Dioskurides auf die byzantinische Medizin J. M. RIDDLE, *Byzantine Commentaries on Dioscorides*, in: J. SCARBOROUGH (Hrsg.), *Symposium on Byzantine Medicine (= DOP* 38 [1984]). Washington, D.C. 95-102.

²⁰ Dazu und unter welchen Voraussetzungen diese Kontinuität anzunehmen ist J. KODER, *Handels Güter und Verkehrswege – Problemstellung, Quellenlage, Methoden*, in: KISLINGER *et alii*, *Handels Güter und Verkehrswege* 13-24, hier 17.

²¹ HUNGER, *Profanliteratur* II 271-272 und 287-288.

²² HUNGER, *Profanliteratur* II 293-299 und 302 und die dort gegebenen bibliographischen Hinweise.

Aëtios von Amida (Anfang des 6. Jahrhunderts)²⁴, Alexander von Tralleis (Mitte des 6. Jahrhunderts)²⁵ und Paul von Aigina (erste Hälfte des 7. Jahrhunderts)²⁶. Die alte hippokratisch-galenische Humorallehre war Thema späterer Texte, von denen der diätetische Kalender des Hierophilos²⁷, das Werk von Symeon Seth²⁸ sowie die Traktate des Pseudo-Hippokrates²⁹ und eines Anonymos³⁰ für die uns hier interessierende Problematik über den Obstverzehr von großer Bedeutung sind. Wichtige Angaben über die Bezeichnungen verschiedener Obstsorten im 10. Jahrhundert enthält die Schrift des Theophanes Chrysobalantes³¹. Bei der Auswertung der in den medizinischen Werken befindlichen Information über die Nahrungsmittel, stößt man auf gewisse Probleme. Eines geht von der schon besprochenen Autorität aus, welcher sich antike Ärzte in Byzanz erfreuten, was die Feststellung, was früheren Ursprungs und was zeitgenössisch ist, behindert.

²³ Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαὶ I und III, ed. J. RAEDER, Oribasii collectionum medicarum reliquiae, libri I – VIII (*Corpus medicorum graecorum* 6/1). Leipzig – Berlin 1928 (Nachdruck Amsterdam 1964) 3-27 und 66-91.

²⁴ Aëtios von Amida, Βιβλία ἱατρικὰ ἑκκαίδεκα I und II, ed. A. OLIVIERI, Aetii Amideni Libri Medicinales I-IV. Band I (*Corpus medicorum graecorum* 8/1). Leipzig – Berlin 1935.

²⁵ Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά, ed. Th. PUSCHMANN, Alexander von Tralles. Original-Text und Übersetzung nebst einer einleitenden Abhandlung, I-II. Wien 1878-1879; Alexander von Tralleis, Περὶ πυρετῶν, ed. Th. PUSCHMANN, Alexandervon Tralles. Original-Text und Übersetzung nebst einer einleitenden Abhandlung. Band I. Wien 1878, 290-439.

²⁶ Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἱατρικὴ, ed. I. HEIBERG, Paulus Aegineta, I-II (*Corpus medicorum graecorum* 9/1-2). Leipzig – Berlin 1921-1924. Deutsche Übersetzung in I. BERENDES, Paulos' von Aegina des besten Arztes sieben Bücher. Leiden 1914.

²⁷ Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, ed. R. ROMANO, Il calendario dietetico di Ierofilo. *Atti della Accademia Pontaniana* 47 (1998) 197-222. Englische Übersetzung in A. DALBY, Tastes of Byzantium. The Cuisine of a Legendary Empire. London – New York 2010, 161-169.

²⁸ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως, ed. B. LANGKAVEL, Simeonis Sethi syntagma de alimentorum facultatibus. Leipzig 1868. Zur Kritik an dieser Ausgabe siehe G. HELMREICH, Handschriftliche Studien zu Symeon Seth, in: Programm des K. humanistischen Gymnasiums in Ansbach für das Schuljahr 1912/13. Ansbach 1913.

²⁹ Pseudo-Hippokrates, Ἱπποκράτους περὶ διαφορᾶς τροφῶν πρὸς Πτολεμαῖον, ed. A. DELATTE, Anecdota Atheniensa et alia, II. Textes grecs relatifs a l'histoire des sciences (*Bibliothèque de la Faculté de Philosophie et Lettres de l'Université de Liège* 88). Liège – Paris 1939, 482-499, vor allem 491-494.

³⁰ Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως, ed. DELATTE, Anecdota Atheniensa II 466-479, vor allem 472-474.

³¹ Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων, ed. I. IDELER, Physici et medici graeci minors, II. Berlin 1842 (Nachdruck Amsterdam 1963), 257-281. Zur Autorschaft des Theophanes Chrysobalantes siehe J. A. M. SONDERKAMP, Theophanes Nonnus: Medicin in the Circle of Constantine Porphyrogenitus, in: SCARBOROUGH, Symposium 29-41.

Da diese Texte zum Hauptziel haben, die Auswirkung der entsprechenden Nahrungsmittel auf den Körper zu präsentieren und bei vorhandenen Störungen Heilungsratschläge anzubieten, aber nicht Zubereitungsrezepte von Speisen zu geben, ist die Differenzierung zwischen der Anwendung als Arznei- oder/und Nahrungsmittel manchmal schwierig.

Wegen der Angaben über die lexikalische Entwicklung der Obstterminologie, welche die byzantinischen Lexika enthalten, kommt diesen Quellen große Bedeutung zu. Dies gilt vor allem für das Suda-Lexikon (Ende des 10. Jahrhunderts)³² und die von A. Delatte 1939 herausgegebenen spätbyzantinischen botanischen Lexika³³, von denen diejenigen des Neophytos Prodromenos³⁴ und des Nikomedes³⁵ sich als sehr wertvoll erweisen.

Eine der an Informationen über das Alltagsleben unerschöpflich reichen literarischen Gattungen ist die Hagiographie. Bereits in der Vita eines der ersten Einsiedler, des Antonios³⁶, sowie in den Apophthegmata Patrum³⁷ begegnen einige Obstsorten. Bei der Untersuchung der Ernährung in den mittelbyzantinischen Klöstern sind die Regeln der großen byzantinischen Mönchsväter Theodoros Studites (Anfang des 9. Jahrhunderts)³⁸ und

³² Suda, ed. ADA ADLER, Suidae lexicon, I-IV (*Lexicographi graeci* 1/1-4). Stuttgart 1928-1935 (Nachdruck Stuttgart 1971). Zur Suda siehe H. HUNGER, Was nicht in der Suda steht, oder: Was konnte sich der gebildete Byzantiner des 10./11. Jahrhunderts von einem "Konversationslexikon" erwarten, in: W. HÖRANDNER – E. TRAPP (Hrsg.), *Lexicographica byzantina*. Beiträge zum Symposium zur byzantinischen Lexikographie (Wien, 1.-4. März 1989) (*BV* 20). Wien 1991, 137-153.

³³ Lexika III-X, ed. DELATTE, *Anecdota Atheniensi* II 318-385.

³⁴ Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος καὶ χρήσιμος σαφήνεια καὶ συλλογὴ κατὰ στοιχείον περὶ βοτανῶν καὶ ἄλλων παντοίων εἰδῶν θεραπευτικῶν, ed. DELATTE, *Anecdota Atheniensi* II 279-302.

³⁵ Nikomedes, Λεξικὸν Νικομήδους ἰατροῦ σοφιστοῦ, ed. DELATTE, *Anecdota Atheniensi* II 302-318.

³⁶ Vita Antonii, ed. G. J. M. BARTELINK, Athanase d'Alexandrie Vie d'Antoine. Introduction, texte critique, traduction, notes et index (*SC* 400). Paris 1994.

³⁷ Apophthegmata Patrum, ed. J.-C. GUY, Les Apophthegmes des Pères. Collection systématique (*SC* 387, 474, 498). Paris 1993-2005.

³⁸ Theodoros Studites, Ὑποτύπωσις σὺν Θεῷ καταστάσεως τῆς εὐαγεστάτης μονῆς τῶν Στουδίου, ed. A. DMITRIEVSKIJ, Opisanie liturgiĉeskich rukopisej, chranjaščichsja v bibliotekach pravoslavnago Vostoka, 1/1. Τυπικα. Pamjatniki patriaršich ustavov i ktitorskie monastyrskie Tipikony. Kiew 1895 (Nachdruck Hildesheim 1965) 224-238.

Athanasios Athonites (zweite Hälfte des 10. Jahrhunderts)³⁹ behilflich, weiters die Typika der Klöster Pantokrator (1136)⁴⁰, Euergetis (ca.1055)⁴¹, Mamas (1158)⁴² (alle drei in Konstantinopel) und Heliu Bomon (1162, Bithynien)⁴³.

Der Zeit der Wende vom alten Imperium Romanum zu Byzanz entstammen zwei Quellen, das Höchstpreisedikt des Kaisers Diokletian (301)⁴⁴ und das Archiv des Theophanes (unklar in welchem der Jahre 317-324 entstanden)⁴⁵, die nicht nur lexikalische und botanische Informationen über verschiedene Obstsorten überliefern, sondern auch helfen können, einige Schlussfolgerungen über den Obstpreis in der in Frage kommenden Zeit zu ziehen.

Bisher werden bei der Quellenauswertung vor allem Texte der hochsprachlichen Literatur besprochen, was aber nicht bedeutet, dass sie die einzigen sind, die uns in dieser Untersuchung behilflich sein können. Was Obstterminologie und –verzehr betrifft, kommt zwei Werken mit volkssprachlichen Elementen große Bedeutung zu, den ptochoprodromischen Gedichten (12. Jahrhundert)⁴⁶ und dem Porikologos (erste Hälfte des 14. Jahrhunderts)⁴⁷.

³⁹ Athanasios Athonites, Ἡ διατύπωσις τοῦ ὀσίου καὶ μακαρίου πατρὸς ἡμῶν Ἀθανασίου (τοῦ ἐν τῷ Ἄθῳ), ed. DMITRIEVSKIJ, Opisanie I/1 238-256.

⁴⁰ Pantokrator-Typikon, ed. P. GAUTIER, Le typikon du Christ Sauveur Pantocrator. *REB* 32 (1974) 1-145.

⁴¹ Euergetis-Typikon, ed. P. GAUTIER, Le typikon de la Théotokos Évergétis. *REB* 40 (1982) 5-101.

⁴² Mamas-Typikon, ed. S. EUSTRATIADES, Τυπικὸν τῆς ἐν Κωνσταντινουπόλει Μονῆς τοῦ ἁγίου μεγαλομάρτυρος Μάμαντος. *Hell* 1 (1928) 245-314.

⁴³ Heliu Bomon-Typikon, ed. DMITRIEVSKIJ, Opisanie I/1 715-769.

⁴⁴ Höchstpreisedikt, ed. Marta GIACCHERO, Edictum Diocletiani et Collegarum de pretiis rerum venalium in integrum fere restitutum e Latinis Graecisque fragmentis, I (*Pubblicazioni dell'Istituto di storia Antica e scienze ausiliarie dell'Università di Genova* 8). Genua 1974.

⁴⁵ Der Text folgt der englischen Übersetzung des Archivs in J. MATTHEWS, *The Journey of Theophanes. Travel, Business, and Daily Life in the Roman East*. New Haven – London 2006.

⁴⁶ Ptochoprodromika, ed. H. EIDENEIER, Ptochoprodromos. Einführung, kritische Ausgabe, deutsche Übersetzung, Glossar (*Neograeca medii aevi* 5). Köln 1991.

⁴⁷ Porikologos, ed. Helma WINTERWERB, Porikologos. Einleitung, kritische Ausgabe aller Versionen, Übersetzung, textvergleiche, Glossar, kurze Betrachtungen zu den fremdsprachlichen Versionen des Werkes sowie zum Opsarologos (*Neograeca medii aevi* 7). Köln 1992.

Die Forscher der materiellen Kultur in Byzanz sind sich seit langem dessen bewusst, dass die das Alltagsleben (insbesondere der niedrigen Gesellschaftsschichten) betreffenden Informationen bei den hochsprachlichen Autoren kaum behandelt wurden. Eine nennenswerte Ausnahme von diesem Schema findet man in den Werken des Metropoliten von Thessalonike Eustathios (zweite Hälfte des 12. Jahrhunderts), der großes Interesse am lexikalischen und gegenständlichen Charakter verschiedener Begriffe des Alltagslebens, einschließlich Obst, zeigt⁴⁸.

Es gibt weitere, in dieser Untersuchung über das Obst herangezogene Quellen, die in keine der oben erwähnten Gruppen von Texten einzuordnen sind. Das sind das Traumbuch des Achmet (abgefasst im Zeitraum 813-1176)⁴⁹, die Schrift des so genannten Symbolischen Gartens (11.-12. Jahrhundert)⁵⁰ und die von P. Schreiner 1991 herausgegebenen spätbyzantinischen Texte finanz- und wirtschaftsgeschichtlichen Inhalts⁵¹.

1.3. Forschungsstand

Der größere Teil der in byzantinischer Zeit angebauten Obstsorten waren den Einwohnern des östlichen Mittelmeerraumes bereits in der Antike bekannt, was das Interesse der Forscher des klassischen Altertums seit langem angeregt hat. Hier ist an erster Stelle auf die zu einem Standardwerk

⁴⁸ Er ist einer der wenigen byzantinischen Autoren, dessen alle Aspekte des Alltagslebens betreffende Informationen von der Forschung untersucht worden sind. Dazu siehe Ph. KUKULES, Θεσσαλονίκης Εὐσταθίου τὰ λαογραφικά, I (*Etaiireia Makedonikōn spudōn, Epistēmonikai Pragmateiai, seira philologikē kai theologikē* 5/1). Athen 1950, 202-210, nach dessen Text die Quellenpassagen aus Eustathios von Thessalonike in der vorliegenden Arbeit zitiert werden. Weitere Obstverzehr und -konservierung betreffende Auskunft bei Eustathios findet sich in der jüngst herausgegebenen Quelle Eustathios von Thessalonike, Ἐπίσκεψις βίου μοναχικοῦ 178., ed. Karin METZLER, Eustathii Thessalonicensis De emendanda vita monachica (*CFHB* 45). Berlin 2006, 198-204. Für diesen bibliographischen Hinweis möchte ich mich bei Frau Carolina Cupane-Kislinger vom Institut für Byzanzforschung der Österreichischen Akademie der Wissenschaften bedanken.

⁴⁹ Achmet, Oneirokritikon, ed. F. DREXL, Achmetis oneirokritikon. Leipzig 1925.

⁵⁰ Symbolischer Garten, ed. Margaret H. THOMSON, The Symbolic Garden. Reflections Drawn from a Garden of Virtues. A XIIth century Greek Manuscript. North York 1989.

⁵¹ P. SCHREINER, Texte zur spätbyzantinischen Finanz- und Wirtschaftsgeschichte in Handschriften der Biblioteca Vaticana (*StT* 344). Vatikanstadt 1991.

gewordene Monographie V. Hehns⁵² hinzuweisen, der die Geschichte vieler Sorten in klassischer und oft in byzantinischer Zeit in Bezug auf die botanische und die lexikalische Entwicklung verfolgt. Dazu muss man die zahlreichen Artikeln in der Pauly – Wissowa'schen Realenzyklopädie erwähnen (vor allem die musterhaften Abhandlungen von F. Olck und A. Steier)⁵³, die manchmal auch Informationen aus frühbyzantinischen Texten wie den Geoponika und den Werken Alexanders von Tralleis behandeln.

Das Interesse an der griechischen Sprache und der botanischen Terminologie, einschließlich der das Obst betreffenden, spiegeln die Monographien von R. Strömberg⁵⁴ und B. Langkavel⁵⁵ wider, die den Zeitraum der Antike und des Mittelalters bis ins 13. Jahrhundert decken. Der Erforschung der neugriechischen und "pelasgischen" (albanischen) volkssprachlichen Pflanzennamen widmete sich Th. von Heldreich⁵⁶. Der Publikation eines botanischen Lexikons, welches neben den zahlreichen praktischen Ratschlägen an die Leser die Geschichte der im heutigen Griechenland zu treffenden Gewächse verfolgt, nahm sich P. Gennadios an⁵⁷, dessen Werk hundert Jahre nach Erscheinen noch aktuell ist.

Im Vergleich zum Forschungsstand des klassischen Altertums fällt die Untersuchung des Anbaus, der Erzeugung, der Verarbeitung und des Verzehrs von pflanzlichen Nahrungsmitteln für die byzantinische Zeit geringer aus⁵⁸. Die Gründe dafür sind verschieden: umfangreichere Zahl themenrelevanter

⁵² V. HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere in ihrem Übergang aus Asien nach Griechenland und Italien sowie in das übrige Europa. Berlin ⁸1911.

⁵³ Dazu siehe unten die Anmerkungen im Kapitel über die verschiedenen Obstsorten.

⁵⁴ R. STRÖMBERG, Griechische Pflanzennamen (*Göteborgs högskolas årsskrift* 46/1). Göteborg 1940.

⁵⁵ B. LANGKAVEL, Botanik der späteren Griechen vom dritten bis dreizehnten Jahrhunderte. Berlin 1866 (Nachdruck Amsterdam 1964).

⁵⁶ Th. von HELDREICH, Die Nutzpflanzen Griechenlands. Mit besonderer Berücksichtigung der neugriechischen und pelasgischen Vulgarnamen. Athen 1862.

⁵⁷ P. G. GENNADIOS, Λεξικὸν φυτολογικόν, I-II. Athen ²1959.

⁵⁸ Dies zeigt am besten der Vergleich zwischen dem ausführlichsten Pauly-Artikel zur Obstproblematik in der Antike, der 50 Spalten umfasst, und dem Lemma "Fruit" im *ODB*, der sich auf 2 Spalten streckt. Vgl. F. OLCK, Feige. *RE* 6/2 (1909) 2100-2151 und A. KAZHDAN – J. W. NESBITT – A. CUTLER, Fruit. *ODB* 2 (1991) 807-808.

Quellen über das Alltagsleben in der Antike, längere wissenschaftliche Tradition der klassischen Philologie und der alten Geschichte sowie der Erforschung der materiellen Kultur der Menschen in der Zeit bis ins 4. Jahrhundert n. Chr., etc. Trotz dieser Feststellung läßt sich in den letzten Jahrzehnten ein zunehmendes Interesse an der materiellen Kultur der Byzantiner im allgemeinen und an der Ernährung im einzelnen erkennen⁵⁹.

Bereits 1922 wurde in die Akten des 3. Internationalen Kongresses zur Medizingeschichte eine von E. Jeanselme und L. Oeconomos verfasste Abhandlung über die Nahrungsmittel und die Kochrezepte der Byzantiner aufgenommen⁶⁰. Der eigentliche Anstoß für eine systematische Beschäftigung mit der vielseitigen Geschichte der byzantinischen Ernährung, einschließlich der Früchte, kam vom griechischen Gelehrten Ph. Kukules. Trotz der Schwächen seines methodischen Ansatzes, unbedingt eine Kontinuität zwischen dem antiken und mittelalterlichen Griechentum einerseits und dem der Neuzeit andererseits festzustellen, sind es bis heute seine Publikationen, in denen man die ausführlichsten Informationen über die Konsumation von Obst in byzantinischer Zeit findet. 1941 erschien in der griechischen Zeitschrift *Epetēris Etaireias Byzantinōn Spudōn* sein Aufsatz über die Speisen und Getränke der Byzantiner⁶¹, welcher, um einen Abschnitt über die Zubereitung und Konsumation von Brot erweitert, fast wörtlich im 5. Band von *Byzantinōn bios kai politismos* 1952 abgedruckt wurde⁶². In seiner Untersuchung der *laographika* in den Schriften des Eustathios von

⁵⁹ P. SCHREINER, Stadt und Gesetz – Dorf und Brauch. Versuch einer historischen Volkskunde von Byzanz: Methoden, Quellen, Gegenstände, Beispiele (*Nachrichten d. Akad. d. Wiss. zu Göttingen, phil.-hist. Kl. Jahrgang* 2001 №9). Göttingen 2001, 48-49 und M. GRÜNBART – D. STATHAKOPOULOS, Sticks and Stones: Byzantine Material Culture. *BMGS* 26 (2002) 298-327.

⁶⁰ E. JEANSELME – L. OECONOMOS, Aliments et recettes Culinaires des Byzantins, in: *Proceedings of the Third Int. Congress of the History of Medicine*, London 1922. Antwerpen 1923, 155-168.

⁶¹ Ph. KUKULES, Βυζαντινῶν τροφαὶ καὶ ποτά. *EEBS* 17 (1941) 3-112, hier 76-84 und 90-92.

⁶² KUKULES, Βίος V 102-110 und 116-118.

Thessalonike behandelt Kukules neben anderen Themen auch die betroffenen Früchte⁶³.

Obstverzehr wurde in einigen Artikeln in fachspezifischen Lexika behandelt, von A. Kazhdan, J. W. Nesbit und A. Cutler unter dem Lemma „Fruit“⁶⁴ und von A. Kazhdan und A. Karpozilos unter dem Lemma „Diet“⁶⁵ in *Oxford Dictionary of Byzantium* und von E. Kislinger⁶⁶ im *Lexikon des Mittelalters*. Obst ist ein – wenngleich kleiner – Bestandteil weiterer Publikationen, die sich mit der Ernährung in Byzanz auseinandersetzen, wie die Dissertation E. Kislingers⁶⁷, die Monographien von H. Marks⁶⁸ und A. Dalby⁶⁹ und der Beitrag J. Koders⁷⁰ in einem die byzantinische Ernährung und Küche behandelten und vom Museum der byzantinischen Kultur Thessalonike herausgegebenen Sammelband.

Bisher hat man nur solche byzantinistischen Publikationen herangezogen, die Obst als Neben- oder Randthema behandeln. Es gibt dennoch wenige Byzantinisten, in deren Aufsätzen verschiedene Obstsorten als Hauptthema belegt sind. An erster Stelle ist Th. Weber zu nennen, dem eine Untersuchung über die in der Oase von Damaskus angebauten Pflaumen

⁶³ KUKULES, Εὑστάθιος 202-210.

⁶⁴ KAZHDAN *et alii*, Fruit 807-808.

⁶⁵ A. KARPOZILOS – A. KAZHDAN, Diet. *ODB* 1 (1991) 621-622

⁶⁶ E. KISLINGER, Ernährung im Byzantinischen Reich. *LexMA* 3 (1986) 2171-2174, hier 2172.

⁶⁷ E. KISLINGER, Gastgewerbe und Beherbergung in frühbyzantinischer Zeit. Eine realienkundliche Studie aufgrund hagiographischer und historiographischer Quellen. Wien 1982, 111-113.

⁶⁸ H. MARKS, *Byzantine Cuisine*. Brooklyn, NY 2002, 48-50 und 147. Der Verfasser kann kein Griechisch und stützt sich bei der Darstellung auf Übersetzungen byzantinischer Quellen, was zu Abweichungen vom Originaltext führen kann. Zwischen der englischen Übersetzung, die der französischen, von M. Brunet angefertigten Übersetzung des Werkes von Symeon Seth folgt, und dem griechischen Text der Langkavelschen Ausgabe, gibt es einige Unterschiede. Da mir die Übersetzung von Brunet nicht zugänglich war, konnte ich den Grund für diese Abweichungen nicht feststellen und ich bin nicht in der Lage zu behaupten, ob dieser bei Marks, Brunet oder Langkavel zu suchen ist.

⁶⁹ A. DALBY, *Tastes of Byzantium. The Cuisine of a Legendary Empire*. London – New York 2010, 74-75.

⁷⁰ J. KODER, Η καθημερινή διατροφή στο Βυζάντιο με βάση τις πηγές, in: Demetra PAPANIKOLA-MPAKIRTZE (Hrsg.), *Byzantinōn diatrophē kai mageireiai. Praktika Ēmeridas 'Peri tēs diatrophēs sto Byzantio'*. Thessalonikē Museio byzantinū politismu 4 Noembriu 2001. Athen 2005, 17-30, hier 26.

zu verdanken ist⁷¹. Mit den Traubensorten und ihrer Behandlung bei Eustathios von Thessalonike beschäftigte sich E. Anagnostakes⁷² und mit den Kastanien M. Grünbart⁷³. Mit der Terminologie zu den Pflaumen und Aprikosen setzten sich J. Diethart und E. Kislinger auseinander⁷⁴, mit der zu den Pfirsichen und Aprikosen R. Volk⁷⁵. Die Erforschung des Gartenbaus und des Stellenwertes der Früchte in der Mentalitätsgeschichte der Byzantiner ist einer der Schwerpunkte in den Untersuchungen von A. Littlewood, der einige Beiträge über die Symbolik des Apfels in der byzantinischen Literatur veröffentlicht hat⁷⁶. Kurze Information über verschiedene Obstsorten gibt P. Schreiner in einem Aufsatz, der als Thema die Produkte der spätbyzantinischen Landwirtschaft hat⁷⁷, sowie der bulgarische Gelehrte N. Kondov, dessen Monographie über den Obstanbau im mittelalterlichen Bulgarien aus sprachlichen Gründen oft unbeachtet bleibt⁷⁸.

Dem Bereich der Papyrologie lassen sich ebenfalls Informationen über die Entwicklung der Terminologie vieler Alltagsgegenstände und den

⁷¹ Th. WEBER, ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ. Landwirtschaftliche Produkte aus der Oase von Damaskus im Spiegel griechischer und lateinischer Schriftquellen. *Zeitschrift des Deutschen Palästina-Vereins* 105 (1989) 151-165, hier 155-162.

⁷² E. ANAGNOSTAKES, Κουκοῦβαι και τριγέρων οἶνος. Σταφύλια και κρασιά στον Ευστάθιο Θεσσαλονίκης, in: PIKULAS, *Oinon istorō III* 75-109, hier 84-104.

⁷³ M. GRÜNBART, Früchte des Zeus. Anmerkungen zur Verwendung von Eicheln und Kastanien, in: K. BELKE – E. KISLINGER – A. KÜLZER – Maria STASSINOPOULOU (Hrsg.), *Byzantina Mediterranea. Festschrift für Johannes Koder zum 65. Geburtstag*. Wien – Köln – Weimar 2007, 205-213.

⁷⁴ J. DIETHART – E. KISLINGER, Aprikosen und Pflaumen. *JÖB* 42 (1992) 75-78.

⁷⁵ R. VOLK, Einige Beiträge zur mittelgriechischen Nahrungsmittelterminologie, in: HÖRANDNER – TRAPP, *Lexicographica byzantina* 293-311, hier 309-310.

⁷⁶ A. R. LITTLEWOOD, The Symbolism of the Apple in Byzantine Literature. *JÖB* 23 (1974) 33-59; IDEM, The Erotic Symbolism of the Apple in Late Byzantine and Meta-Byzantine Demotic Literature. *BMGS* 17 (1993) 83-103. Vgl. auch IDEM, The Symbolism of the Apple in Greek and Roman Literature. *Harvard Studies in Classical Philology* 72 (1967) 147-181.

⁷⁷ P. SCHREINER, Die Produkte der byzantinischen Landwirtschaft nach den Quellen des 13.-15. Jahrhunderts. *Bulgarian Historical Review* 10 (1982) 88-95, hier 92-94. Bei der Darstellung stützt sich der Verfasser auf Klosterurkunden und ein spätbyzantinisches Kontobuch, welches er in der Vatikan-Bibliothek fand und auf den Pontos lokalisiert (zur Ausgabe dieses Kontobuches siehe SCHREINER, *Texte* 33-65, vor allem 33-36). Letztens wurde diese Hypothese durch D. Jacoby abgelehnt, der als Ort der Entstehung das venezianische Quartier in Konstantinopel vermutet. Dazu D. JACOBY, *Mediterranean Food and Wine for Constantinople: The Long-Distance Trade, Eleventh to Mid-Fifteenth Century*, in: KISLINGER *et alii*, *Handelsgüter* 127-147, hier 145-147.

⁷⁸ N. KONDOV, *Ovoštarstvo v bălgarskite zemi prez Srednovekovieto* (Obstanbau in Bulgarien während des Mittelalters). Sofia 1969.

Obstverzehr entnehmen, wie dies die Beiträge J. Dietharts zeigen⁷⁹. A. Karpozelos verdanken wir zwei Aufsätze, die unter den vielen Angaben der Epistolographie des 10-15. Jahrhunderts auch verschiedenen Obstsorten nachgehen⁸⁰.

Die ptochoprodromischen Gedichte sind eines der Werke der byzantinischen Literatur, dem die Forscher der letzten zweihundert Jahre große Aufmerksamkeit geschenkt haben und dessen Wortschatz den Wissenschaftlern immer wieder Kopfzerbrechen bereitet. Einer der ersten, der sich der mühsamen Arbeit annahm, dieses Vokabular zu erörtern und zu erklären, war A. Koraes⁸¹. Nach ihm folgten die weiteren Herausgeber der Ptochoprodromika, D.-C. Hesselting und H. Pernot⁸² sowie H. Eideneier, dank dessen Publikationen viele Fragen geklärt werden konnten⁸³.

Das Archiv des Theophanes enthält vielseitige Informationen über die historische Geographie, den Verkehr, sowie die Versorgung mit Nahrungsmitteln im frühen 4. Jahrhundert, infolgedessen es sich großen Interesses seitens der Forscher erfreut. E. Kirsten⁸⁴ und H.-J. Drexhage⁸⁵

⁷⁹ J. DIETHART, Materialien aus den Papyri zur byzantinischen Lexikographie, in: E. TRAPP – J. DIETHART – G. FATOUROS – Astrid STEINER – W. HÖRANDNER (Hrsg.), Studien zur byzantinischen Lexikographie (BV 18). Wien 1988, 47-69, hier 55 und 58-61; IDEM, Die Bedeutung der Papyri für die byzantinische Lexikographie, in: HÖRANDNER – TRAPP, Lexicographica byzantina 117-121.

⁸⁰ A. KARPOZELOS, Realia in Byzantine Epistolography X-XII c. BZ 77 (1984) 20-37, hier 21-23 und A. KARPOZILOS, Realia in Byzantine Epistolography XIII-XV c. BZ 88 (1995) 68-84, hier 74-76.

⁸¹ A. KORAES, Ἄτακτα, ἤγουν παντοδαπὸν εἰς τὴν ἀρχαίαν καὶ τὴν νέαν ἐλληνικὴν γλῶσσαν ἀυτοσχεδίων σημειωσέων, καὶ τινῶν ἄλλων ὑπομνημάτων, αὐτοσχεδίου συναγωγὴ, I. Paris 1828 (Nachdruck Chios 1991).

⁸² D.-C. HESSELING – H. PERNOT, Poèmes prodromiques en grec vulgaire (*Verhandelingen der Koninklijke Akademie van Wetenschappen te Amsterdam, Afdeling Letterkunde N.R.* XI/1). Amsterdam 1910, 84-274 (ND Wiesbaden 1968).

⁸³ H. EIDENEIER, Zu den Προδρομικά. BZ 57 (1964) 329-337; IDEM, Ptochoprodromologica. BZ 82 (1989) 73-86; IDEM, Ptochoprodromos 235-270.

⁸⁴ E. KIRSTEN, Eine Reise von Hermupolis in Oberägypten nach Antiochia in Syrien zur Zeit Kaiser Konstantins, in: IDEM, Landschaft und Geschichte in der antiken Welt. Ausgewählte kleine Schriften von Ernst Kirsten mit Bibliographie des Verfassers 1935-1984 (*Geographica historica* 3). Bonn 1984, 263-278, hier 276.

⁸⁵ H.-J. DREXHAGE, Ein Monat in Antiochia. Lebenshaltungskosten und Ernährungsverhalten des Theophanes im Payni (26. Mai – 24. Juni) ca. 318 n. *Münstersche Beiträge zur antiken Handelsgeschichte* 17/1 (1998) 1-10, hier 9-10.

behandeln in ihren Beiträgen neben Fragen der Topographie auch die Obstkonsumation während der Reise von Oberägypten nach Antiocheia, aber es sind I. Kalleres⁸⁶ und J. Matthews⁸⁷, die dieser Problematik mehr Aufmerksamkeit schenken.

Relativ gut erforscht ist die Ernährung der Mönche, was die Übersetzung der erhaltenen Klostertypika aus byzantinischer Zeit und der Kommentar von J. Thomas deutlich erleichtern⁸⁸. Frühere Verfasser, die sich dieser Problematik widmeten und so zur Obst-Forschung beitrugen, sind E. Jeanselme⁸⁹ und M. Dembińska⁹⁰. In jüngster Zeit beschäftigte sich A.-M. Talbot⁹¹ mit dem Thema der Ernährung der Mönche, deren verschiedene Komponenten im fachbezogenen *Reallexikon für Antike und Christentum* ebenfalls behandelt werden⁹².

2. Die Obstsorten – Bezeichnungen und Art der Konsumation

2.1. Allgemeine Bezeichnung für das Obst

Im vorliegenden Kapitel wird versucht, die lexikalische Entwicklung der Namen der verschiedenen in Byzanz bekannten Obstsorten zu verfolgen und darzustellen. Zunächst richten wir unsere Aufmerksamkeit auf die

⁸⁶ I. KALLERES, «Τροφαὶ καὶ ποτὰ» εἰς πρωτοβυζαντινοῦς παπύρους. *EEBS* 23 (1953) 689-715, hier 704-710.

⁸⁷ J. MATTHEWS, Theophanes 163-179 und 219-221.

⁸⁸ J. THOMAS – Angela CONSTANTINIDES HERO – Giles CONSTABLE (Hrsg.), *Byzantine Monastic Foundation Documents. A Complete Translation of the Surviving Founders' Typika and Testaments*. Band V (*DOS* 35/5). Washington, D.C. 2000, 1696-1716 (von hier an zitiert als *BMTD*).

⁸⁹ E. JEANSELME, Le régime alimentaire des anachorètes et des moines byzantin, in: 2^e Congrès d'Histoire de la Médecine, Paris 1921. Evreux 1922, 106-133, hier 111 und 121.

⁹⁰ Maria DEMBIŃSKA, Diet: a Comparison of Food Consumption between Some Eastern and Western Monasteries in the 4th-12th Centuries. *Byz* 55 (1985) 431-462, hier 435-438 und 441-442.

⁹¹ Alice-Mary TALBOT, Byzantine Monastic Horticulture: The Textual Evidence, in: LITTLEWOOD *et alii*, *Garden Culture* 37-67, hier 52-53 und TALBOT, Mealtime in Monasteries: The Culture of the Byzantine Refectory, in: BRUBAKER – LINARDOU, *Eat, Drink and Be Merry* 109-125, hier 115 und 118-119.

⁹² Th. KLAUSER bei A. C. ANDREWS – Th. KLAUSER, Ernährung. *RAC* 6 (1966) 219-239, hier 233 und R. ARBESSMANN, Fastenspeisen. *RAC* 7 (1969) 493-500, hier 498.

Termini, welche die Byzantiner selbst zur Bezeichnung des allgemeinen Begriffes "Obst" verwendet haben sowie auf die Frage, was sie unter diesem Begriff verstanden haben. Diesbezüglich bieten die verschiedenen schriftlichen Quellen verschiedene Erklärungen. Aus den im Suda-Lexikon unter dem Lemma ὀπώρα gegebenen Angaben⁹³ kann man schließen, dass dieses Wort vor allem zur Bezeichnung von Baumarten diene. Die Suda überliefert aber keine nähere Information über eventuelle Unterteilungen dieses Begriffes. Die Zentralquelle für diese Arbeit, nämlich das zehnte Buch der Geoponika, behandelt nur Baumarten, also solche Gewächse, die im Gegensatz zu Gemüsesorten mehrjährig sind und Ernten über einen längeren Zeitraum ermöglichen. Geoponika X 74 bietet eine im Vergleich zur Suda spezifischere Definition für Obst und zählt dazu Beispiele auf. Obst (ὀπώρα) sei ein Gewächs, das grün- bzw. weichschalige Früchte hervorbringe⁹⁴. Als Unterschied zu diesem erwähnt der Text diejenigen Pflanzen (ἀκρόδρυα), die holz- bzw. hartschalige Früchte erzeugen⁹⁵. Man sieht, dass *akrodrya* mit *karya* nicht gleichbedeutend ist, weil der Granatapfel keine Nuss ist. Etwas anders versteht den Begriff Hierophilos, der den Granatapfel unter *opōra* einreihet und der zwei Obsttypen erwähnt, nämlich χλωραί und ξηραί⁹⁶. Terminologische Unterschiede, die den Oberbegriff "Obst" in Byzanz betreffen, weisen auch die Werke zweier der berühmtesten byzantinischen Ärzte auf – Paul von Aigina und Alexander von Tralleis. Die Mehrzahl der in dieser Arbeit zu behandelnden Obstsorten sind bei dem ersten in einem Kapitel mit dem Titel Περὶ τῶν ἀπὸ τῶν δένδρων καρπῶν⁹⁷ dargestellt, wobei der Olivenbaum, welcher von den Byzantinern nicht für eine Obstsorte

⁹³ Suda O 481 (ADLER III 549, 22-23): ὀπώρα. καὶ ὀπωρίμων. τοὺς βασιλικοὺς παραδείσους ἐξέτεμεν, οἱ δὲ πλεοὶ ὀπωρίμων δένδρων ἦσαν.

⁹⁴ Geoponika X 74, 1-2 (BECKH 309, 18-20): Ὀπώρα λέγεται ἡ χλωώδη τὸν καρπὸν ἔχουσα, οἶον δωρακινὰ, μῆλα, ἀππίδια, δαμασκηνά, καὶ ὅσα μὴ ἔχει ἔξωθεν τι ξυλώδες.

⁹⁵ Geoponika X 74, 1-2 (BECKH 309, 20-22): ἀκρόδρυα δὲ καλεῖται, ὅσα ἔξωθεν κέλυφος ἔχει, οἶον ροιά, πιστάκια, κάστανα, καὶ ὅσα ξυλώδη τὸν καρπὸν ἔξωθεν ἔχει.

⁹⁶ Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, August I (ROMANO 213, 534-536) und Oktober I (ROMANO 215, 657-658). Vgl. KUKULES, Βίος V 102.

⁹⁷ Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ I 81 (HEIBERG I 59, 4).

gehalten wurde, ebenfalls aufgezählt wird⁹⁸. Im vorangehenden Kapitel 80 beschreibt derselbe Autor die Cucurbitaceae (Kürbisgewächse), darunter auch den von anderen als Gemüsesorte angesehenen Flaschenkürbis, und bezeichnet sie als ὠραῖοι⁹⁹. Andererseits bezeichnet Alexander von Tralleis die Kürbisgewächse als ὀπώρα¹⁰⁰; bei ihm begegnet auch ein anderer Terminus, nämlich τράγημα¹⁰¹, unter dem der Autor verschiedene Arten von Nüssen und die Rosinen versteht¹⁰². In zwei spätbyzantinischen Medizinwerken hingegen, die A. Delatte 1939 herausgab, dem Anonymos und dem Pseudo-Hippokrates, finden sich selbstständige Kapitel mit dem Titel Περί ὀπωρῶν, die keinen Unterschied zwischen Obst und Nüssen machen und beides als *opōra* ansehen¹⁰³. Außerdem scheinen in den Quellen Ausdrücke wie τὰ ὀπωρικὰ¹⁰⁴ und τὰ ὀπωρινὰ¹⁰⁵ auf, die das Obst im allgemeinen betreffen, im einzelnen aber uns keine spezifischere Information über eine weitere Unterteilung der Pflanzengruppen im Rahmen dieses Oberbegriffes angeben. Wegen der Unterschiede in den Quellen, die darauf zurückzuführen sind, was der entsprechende byzantinische Autor unter ’’Obst’’ verstanden hat und welche Pflanzensorten und -typen er diesem Sammelbegriff zugeordnet hat, muss man zunächst auf die Beantwortung der Frage, was die Byzantiner als *opōra* bezeichneten, verzichten und auf sie nach der Darstellung der Obstsorten aus den byzantinischen Quellen eingehen.

⁹⁸ Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρική I 81 (HEIBERG I 59, 7-10). Diese Stelle zeigt, dass die Begriffe ὀπώρα und καρπός nicht gleichbedeutend und austauschbar sind.

⁹⁹ Zu diesem Terminus siehe Galen, Περί τροφῶν δυνάμεως II 2, 1 (HELMREICH 266, 12-23), *LSJ* 2036, ’’seasonable, fruits of the season’’ und BERENDES, Paulos’ von Aegina 69, der den Terminus als ’’Sommerfrüchte’’ übersetzt.

¹⁰⁰ Die einzige Stelle, die den πέπων und den σίκυος als Gemüse erwähnt und die ich finden konnte, ist Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά I 13 (PUSCHMANN I 523). Gewöhnlich begegnen sie in den Kapiteln dieses Autors als Obstsorten.

¹⁰¹ *LSJ* 1809, ’’dried fruits or sweetmeats, eaten as dessert’’.

¹⁰² Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V 4 (PUSCHMANN II 169) und V 6 (PUSCHMANN II 223): Ἡ δὲ τῶν τραγημάτων τροφή χρήσιμος ἐστίν...ἀμυγδάλων οὖν λαμβανέτωσαν ἢ πιστακίων ἢ σταφίδων ἢ στροβιλίων.

¹⁰³ Anonymos, Περί τροφῶν δυνάμεως 467-469 (DELATTE) und Pseudo-Hippokrates, Περί διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 491-494 (DELATTE).

¹⁰⁴ Hierophilos, Περί τροφῶν κύκλος, Februar I (ROMANO 203, 134).

¹⁰⁵ Hierophilos, Περί τροφῶν κύκλος, Februar II (ROMANO 203, 147) und Anonymos, Περί χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 10. (IDELER II 264, 2).

Bevor man die verschiedenen Sorten behandelt, ist es hier angebracht, die Aufmerksamkeit auf folgende Besonderheit zu richten: diejenigen, die sich in Byzanz mit Obstanbau beschäftigten und für die die Sorge für die Obstpflanzen ein Teil des Alltagslebens war, waren zu einem großen Teil Bauern. Diese zahlenmäßig größte Gesellschaftsschicht war im Großen und Ganzen analphabetisch. Deshalb wird man wahrscheinlich niemals mit hundertprozentiger Sicherheit feststellen, wie der byzantinische Bauer die Pflanzen in seinem Alltag nannte¹⁰⁶. Unsere Kenntnisse über die byzantinisch-griechische Pflanzenkunde und -terminologie stammen aus hochsprachlichen Werken, die eine andere Sprachebene dokumentieren und deren Verfasser mit dem Leben auf dem Lande oft kaum etwas zu tun hatten. Darüber hinaus kommt auch das bekannte Phänomen der *Mimēsis* (Nachahmung) antiker Werke seitens der gebildeten byzantinischen Autoren, welche die genaue Feststellung, welcher Wortschatz in Byzanz wirklich im Alltagsgebrauch war, behindert. Sehr oft sind zudem in den Texten mehrere Bezeichnungen für dieselbe Sorte zu lesen, was ein weiteres Problem der Forschung ist¹⁰⁷.

Als Voraussetzung für die Aufnahme in die folgende Darstellung der Obstsorten in Byzanz diente die Bezeichnung als Obst in einer (oder mehreren) schriftlichen Quellen wie Pseudo-Hippokrates, dem Anonymos, Hierophilos, den *Geoponika*, Alexander von Tralleis oder dem *Suda*-Lexikon. Schließlich muss man bemerken, dass es bei einer Forschung auf Grund schriftlicher Quellen nicht immer als sicher gelten kann, ob der

¹⁰⁶ Hier möchte ich eine Feststellung von J. Scarborough zitieren, der darauf aufmerksam machte, dass der auf dem Lande lebende Byzantiner keine Namen für die Pflanzen hätte benutzen dürfen. Dazu Scarborough, *Herbs of the Field* 185: "Life in the country, however, was not without its special realms of pure knowledge. Country dwellers (pagani in Latin) "knew" the plants: they did not "name" them, a habit that reaches back as far as Mycenaean times and Homeric Greece". Das könnte für die Wildpflanzen gültig gewesen sein, trotzdem scheint es mir nicht plausibel, dass der Bauer in Byzanz die Namen der Gewächse in seinem Hof, für die er sorgte und für die er auch Steuern zu bezahlen hatte, nicht kannte.

¹⁰⁷ Das ist ein Grund, warum in dieser Arbeit die Darstellung der in Byzanz bekannten Obstsorten nicht nach der griechischen, sondern nach der deutschen alphabetischen Reihenfolge geht.

vorgeschlagene moderne Terminus mit der Bezeichnung der byzantinischen Quellen botanisch identisch ist¹⁰⁸.

2.2. Obstsorten

2.2.1. Apfel

Der Apfelbaum und dessen Früchte¹⁰⁹ waren den Menschen im Mittelmeerraum schon in der Steinzeit bekannt¹¹⁰. Als Bezeichnung für den Baum verwendeten die byzantinischen Autoren die alte klassische Form ἡ μηλέα¹¹¹. Galen bemerkt, dass es schon bei den Griechen ein Brauch war, für den Baum und die von ihm erzeugten Früchte die gleiche Bezeichnung zu verwenden¹¹². Dies bestätigen die Geoponika, die das Wort τὰ μῆλα sowohl für die Äpfel¹¹³ als auch für die Apfelbäume¹¹⁴ benützen. Der Begriff *mēlon/mēla* erwies sich als einer der konstantesten unter den Obstnamen in der griechischen Sprache und machte kaum eine wesentliche Wandlung in der byzantinischen Zeit durch. In den Ptochoprodromika, einem literarischen Werk aus dem 12. Jahrhundert, dessen Sprache volkssprachliche Elemente

¹⁰⁸ Dies gilt auch in denjenigen Fällen, in denen die Übersetzung in den Standardlexika des alten und mittelalterlichen Griechisch als sicher angegeben wird.

¹⁰⁹ Bezeichnung des Apfels als Obst in den Geoponika X 74, 1 (BECKH 309, 18-20); Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά I 16 (PUSCHMANN I 585), V 5 (PUSCHMANN II 193), VII 1 (PUSCHMANN II 251), VIII 1 (PUSCHMANN II 331), XI 1 (PUSCHMANN II 473) und XII (PUSCHMANN II 511); Alexander von Tralleis, Περὶ πυρετῶν 4 (PUSCHMANN I 367); Suda M 934 (ADLER III 386, 7); Hierophilus, Περὶ τροφῶν κύκλος, Jänner I (ROMANO 201, 60), Juli I (ROMANO 211, 479) und Oktober I (ROMANO 215, 652-653); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 492, 21 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 473, 15-16 (DELATTE).

¹¹⁰ Zum Apfel allgemein F. OLCK, Apfel. *RE* 1/2 (1894) 2700-2708; Ch. HÜHNEMÖRDER, Apfel. *DNP* 1 (1996) 831; GENNADIOS, Λεξικόν II 616-620; Irmgard MÜLLER (mit H. KÜHNEL), Apfel, Apfelbaum. *LexMA* 1 (1980) 746; S. ZENKER (E. STEPLINGER), Apfel. *RAC* 1 (1950) 493-495; E. LEV – Z. AMAR, Practical Materia Medica of the Medieval Eastern Mediterranean According to the Cairo Geniza (Sir Henry Wellcome Asian Series 7). Leiden – Boston 2008, 335-337; zum Apfel in Byzanz siehe KUKULES, Βίος V 103-104 und KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 708.

¹¹¹ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 115 (WELLMANN I 107, 5-6); Geoponika X 3, 3 (BECKH 266, 21) und X 18,3 (BECKH 277, 20-21); Suda M 919 (ADLER III 385, 2).

¹¹² Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 26, 1 (HELMREICH 296, 5-7): Εἶτε βαλάνους φοινίκων ἐθέλεις ὀνομάζειν τὸν καρπὸν αὐτῶν εἴθ' ὁμωνύμως ὄλω τῷ δένδρῳ φοινίκα, ὥσπερ ἔθος ἐστὶν ἤδη πάσι τοῖς Ἑλλησιν.

¹¹³ Geoponika X 19 (BECKH 279, 1-4) und X 21 (BECKH 280-281); dazu siehe Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 63, 20 (LANGKAVEL) und Suda M 934 (ADLER III 386, 7).

¹¹⁴ Geoponika X 3, 4 (BECKH 267, 1), X 3, 6 (BECKH 267, 8) und X 18, 1-2 (BECKH 277, 12-19).

enthält, begegnet die Form μηλίτσια¹¹⁵, die H. Eideneier aus dem Diminutiv τὸ μηλίτσιν ableitet¹¹⁶. Sie könnte sowohl eine Apfelsorte mit kleineren Früchten als auch nur eine Verkleinerungsform (Äpfelchen) bezeichnen. Ausgehend von dem satirischen Element in den Gedichten, halte ich letzteres für wahrscheinlicher.

Ein Problem bei der Forschung der Apfel- und Obstkonsumation ist die Tatsache, dass mit dem Wort *mēla* nicht nur Apfelsorten, sondern auch die Früchte anderer Baumarten genannt worden sind¹¹⁷, eine Besonderheit, die auch der Aufmerksamkeit der Byzantiner nicht entging¹¹⁸. Bemerkenswert ist, dass Dioskurides die Kernobstsorten Äpfel und Quitten und die Steinobstsorten Aprikosen und Pfirsiche in einem selbstständigen Kapitel mit dem Titel *mēla* gemeinsam behandelt¹¹⁹. Oft ist *mēlon/mēla* Teil einer spezifischeren Bezeichnung wie περσικὰ μῆλα (Pfirsiche), ἀρμενικὰ μῆλα (Aprikosen) oder μηλοκύδωνα (Quitten), ein andermal aber steht hinter Wörtern wie μήλινος¹²⁰ und μηλόμελι¹²¹ nicht der Apfel, sondern die Quitte. Ohne klarere Angaben seitens des Autors wäre es schwierig und manchmal unmöglich die mit *mēla* genannten Früchte genau zu identifizieren.

Im kaiserzeitlichen Rom waren etwa dreissig Apfelsorten bekannt¹²², von denen heute nicht alle identifizierbar sind. Die gewöhnliche Differenzierung im Rahmen einer Obstsorte erfolgt nach Unterschieden in Geschmack oder Farbe. In der Zeit der Pilgerfahrt des Theophanes von Oberägypten nach Antiocheia in Syrien (Anfang des 4. Jahrhunderts) war eine

¹¹⁵ Ptochoprodromika IV 327-330 (EIDENEIER 157) und III 197-1-4 (EIDENEIER 128) in Handschriften P und K.

¹¹⁶ EIDENEIER, Ptochoprodromos 253.

¹¹⁷ OLCK, Apfel 2700, 57-62; 2701 2-10 und 2704, 27-34.

¹¹⁸ Dazu siehe die Bemerkung des Eustathios von Thessalonike in KUKULES, Εὐστάθιος 203: Ἰστέον δὲ ὅτι μῆλον οὐ μόνον τὸ συνήθως οὕτω λεγόμενον τὸ καὶ ἀληθῶς ἀγλαόν, οἷς ἐρεῦθεται ὡς εἰς ἄγαλμα φύσεως, ἀλλὰ καὶ τὸ τῆς περσέας παρὰ τοῖς ὕστερον, ἔτι γε μὴν καὶ τὸ κιτρίον, ὃ δὴ κίτρον Ῥωμαῖοι καλοῦσιν ὡς φησι Πάμφιλος ἐν τῷ περὶ γλωσσῶν.

¹¹⁹ Dioskurides, Περί ὕλης ἰατρικῆς I 115 (WELLMANN I 107-109).

¹²⁰ Dioskurides, Περί ὕλης ἰατρικῆς I 45 (WELLMANN I 44, 3-13).

¹²¹ Dioskurides, Περί ὕλης ἰατρικῆς V 21 (WELLMANN III 20, 8): μηλόμελι δὲ, ὃ καὶ κυδωνόμελι ὀνομάζεται.

¹²² HÜHNEMÖRDER, Apfel 831.

Rotapfelsorte unter dem Namen Συρικὰ μῆλα bekannt¹²³. Ausgehend von einem Kapitel im 10. Buch der Geoponika, das Ratschläge gibt, wie man die Früchte eines Apfelbaumes rot färben kann, kann man schließen, dass für Früchte die rote Farbe eine bevorzugte und beliebte war¹²⁴. Derselben Quelle nach erzeugte die besten Früchte derjenige Apfelbaum, den man auf Quittenunterlage pflanzte. Diese Äpfel nannte man in Athen μελίμηλα¹²⁵. Wahrscheinlich dieselbe Sorte meinte Dioskurides, der schreibt, man nenne die μελίμηλα auch γλυκύμηλα¹²⁶. In einem spätbyzantinischen pflanzenkundlichen Lexikon steht als Erklärung für μελίμηλα μίψαλα¹²⁷. Das letzte Wort konnte läßt sich weder im *LSJ* noch im *LBG* finden und nähere Information über es ist nicht zu geben. Offen bleibt auch die Frage, was Alexander von Tralleis unter χρυσόμηλα verstand. In der Antike bezeichnete man so die Quitten, während im heutigen Griechenland der Pomeranzenbaum χρυσομηλιά genannt wird¹²⁸. Letzterer war zur Lebenszeit Alexanders im Mittelmeerraum noch unbekannt und für die ersten kannte der Autor die Bezeichnung μῆλα κυδώνια¹²⁹. Deshalb wäre die Möglichkeit, hier gehe es um eine Apfelsorte, nicht ganz auszuschließen¹³⁰. In der Antike und im

¹²³ KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 708, Anm. 2.

¹²⁴ Geoponika X 19 (BECKH 279, 4-12).

¹²⁵ Geoponika X 76, 3 (BECKH 314, 5-9): Τὰ μῆλα ἐγκεντρίζεται εἰς πᾶσαν ἀχράδα, καὶ εἰς κυδώνια, καὶ γίνεται μῆλα κάλλιστα, τὰ καλούμενα ἐν Ἀθήναις μελίμηλα. Vgl. Geoponika X 20 (BECKH 279-280): καὶ γίνεται ἐκ τῶν κυδωνίων μῆλα κάλλιστα, τὰ καλούμενα παρὰ Ἀθηναίους μελίμηλα.

¹²⁶ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 115 (WELLMANN I 108, 15-17): τὰ δὲ μελίμηλα...καλεῖται δὲ ὑπὸ τινῶν γλυκύμηλα. In Ptochoprodromika II 65 5 (EIDENEIER 113) sind ἀνόμηλα und γλυκόμηλα überliefert. Wegen des zeitlichen Abstandes zwischen Dioskurides und den Geoponika einerseits und den Gedichten andererseits, vor allem aber der Gattungsunterschiede zwischen den Werken halber, ist es denkbar, dass es hier anhand *glykomēla* nicht um Früchte eines auf Quittenunterlage gepfropften Apfelbaumes geht, sondern einfach um süße Äpfel, deren Bezeichnung in einer neugriechischen Form geschrieben ist. Aus ethymologischen Gründen vermuten HESSELING – PERNOT, Poèmes prodromiques 118 eine Identifikation der *anthomēla* mit der heutigen belle-fleur-Sorte.

¹²⁷ Lexikon III 328, 23-24 (DELATTE).

¹²⁸ Siehe dazu *LSJ* 2010 und GENNADIOS, Λεξικόν I 322.

¹²⁹ Dazu unten S. 83, Anm.607.

¹³⁰ KUKULES, Βίος V 104.

Mittelalter war auch der wilde Apfelbaum bekannt, den man im Späten Byzanz ἐπίμηλον nannte¹³¹.

Der in den Quellen am öftesten erwähnte Unterschied bleibt der des Geschmacks. Die Texte unterscheiden zwischen süßen, sauren und zwischen diesen zwei Gruppen variierenden Früchten des Apfelbaumes¹³².

Wenden wir uns der Art zu, wie man Äpfel in Byzanz verzehrte. Gewöhnlich aß man die Früchte roh. In zwei der Quellen lesen wir über Äpfel, die gebacken (ὀπτά) oder gekocht (ζεματιστά oder ἐφόμενα) wurden¹³³. Die Byzantiner kannten auch das Getränk τὸ ὑδρομήλον, das Rezept für dessen Zubereitung bei Paul von Aigina und in den Geoponika überliefert ist. Der Arzt bemerkt, dass es aus Quittensaft, Honig und Wasser zubereitet werde, aber manche Leute würden auch süße Äpfel verwenden¹³⁴. Die Geoponika enthalten zwei Rezepte für die Zubereitung dieses Apfelgetränkes¹³⁵. 32 „allerbeste“ Äpfel (μῆλα κάλλιστα) werden entkernt und geschnitten, dann in 8 Xestai „allerbesten“ Honigs eingeschüttet und für 8 Monate stehenlassen. Danach gibt man 12 Xestai altes Regenwasser (ὑδατος ὀμβρίου παλαιοῦ)¹³⁶ bei und läßt die Flüssigkeit in der Sonne stehen in den heißen Tagen des Hundsternes (ἐν τοῖς ὑπὸ κύνα κάμασιν ἡλίαζε),

¹³¹ Lexikon IV 333, 19-20 (DELATTE): ἐπίμηλον τὸ ἀγριόμηλον.

¹³² Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 21, 1 (HELMREICH 288, 23-25 und 289, 1-4); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ I 81 (HEIBERG I 58, 30-32 und 59, 1) und VII 3 (HEIBERG II 242, 5-9); Alexander von Tralleis, Περὶ πυρετῶν 4 (PUSCHMANN I 585); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 63, 9-12 (LANGKAVEL); Hierophilus, Περὶ τροφῶν κύκλος, Oktober I (ROMANO 215, 652-653); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφορῶν καὶ παντοίων τροφῶν 492, 21-22 und 493, 1 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 473, 15-16 (DELATTE). Siehe auch KUKULES, Βίος V 104.

¹³³ Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ I 81 (HEIBERG I 58, 32): ὀπτώμενα ἢ ἐφόμενα; Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V 4 (PUSCHMANN II 169); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφορῶν καὶ παντοίων τροφῶν 492, 21-22 (DELATTE): τὰ μῆλα τὰ μὲν γλυκέα εὔχυμα καὶ ζεματιστά ἐσθιόμενα καὶ ὀπτά; Hierophilus, Περὶ τροφῶν κύκλος, Jänner I (ROMANO 201, 60-61).

¹³⁴ Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII 15, 2 (HEIBERG II 332, 15-16).

¹³⁵ Es ist zu bemerken, dass dieses Kapitel der Geoponika VIII 27 (BECKH 224, 5-17) mit der gewöhnlichen Zitierung älterer Texte nicht versehen ist, was ein Hinweis darauf sein könnte, dass die Rezepte byzantinischen Ursprungs sind.

¹³⁶ In Pauls von Aigina Rezept hingegen benützt man Brunnenwasser, siehe Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII 15, 2. (HEIBERG II 332, 11-12). Zu allen Maßangaben in dieser Arbeit siehe E. SCHILBACH, Byzantinische Metrologie (*Byzantisches Handbuch* 4 = *HdA* 12/4). München 1970.

wobei man sie vor Regen und Tau hütet¹³⁷. Das zweite Rezept ähnelt demjenigen Pauls von Aigina: „allerbeste“ Äpfel werden geschnitten und zum Saft gemacht, 4 Xestai von welchem mit 8 Xestai Honig und 12 Xestai Regenwasser gemischt werden. Man läßt die Mischung an der Sonne und kocht sie dann, wobei in Bēroia beim Kochen ein Kessel mit doppeltem Boden Gebrauch fand, damit das darin befindliche Wasser und nicht das Feuer die Flüssigkeit kocht¹³⁸. Unter dem *hydromēlon* aus Kibyra¹³⁹ verstand man höchstwahrscheinlich ein Getränk aus Quitten- und nicht aus Apfelsaft.

Die Byzantiner kannten jedoch verschiedene Arten für die Erhaltung der Äpfel während des Winters und des Frühlings, worüber ausschließlich die Geoponika berichten. Wichtige Voraussetzung für die erfolgreiche und dauerhafte Obstaufbewahrung war die Auswahl von guten und unbeschädigten Früchten. Die Geoponika empfehlen Äpfel, die mit der Hand gepflückt sind, weil sie unverletzt sind¹⁴⁰. Die Äpfel konnte man in (getrocknete) Wasserpflanzen (Seetang)¹⁴¹, in Walnussblätter¹⁴² oder in Gerstengetreide¹⁴³ legen, um sie aufzubewahren. Andere Erhaltungsarten waren die Aufbewahrung in unvergorenem Traubensaft (γλεῦκος)¹⁴⁴, wobei ihm die Äpfel ihren Duft übertrugen, oder die Bestreichung der Früchte mit Ton¹⁴⁵.

Für die folgende Methode kann man sicher sein, dass sie in Byzanz Anwendung fand, weil der sie beschreibende Verfasser der Geoponika

¹³⁷ Geoponika VIII 27, 1 (BECKH 224, 6-10).

¹³⁸ Geoponika VIII 27, 2-3 (BECKH 224, 10-17).

¹³⁹ Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά I 13 (PUSCHMANN I 523) und VI (PUSCHMANN II 237); Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρική VII 15, 1 (HEIBERG II 331).

¹⁴⁰ Geoponika X 21, 1 (BECKH 280, 5-6): ἀντὰ χρῆ τῆ χειρὶ πεφυλαγμένως, ἵνα μὴ θραυσθῆ.

¹⁴¹ Geoponika X 21, 1 (BECKH 280, 6-8): εἰς τὰ φυκία.

¹⁴² Geoponika X 21, 4 (BECKH 280, 17-18): Ἀκέραια φυλαχθήσεται τὰ μῆλα ὑποστρωννυμένων αὐτοῖς φύλλων καρύας.

¹⁴³ Geoponika X 21, 5 (BECKH 280, 23-24): ἄσηπτα διεμένει τὰ μῆλα εἰς κριθᾶς ἐντιθέμενα.

¹⁴⁴ Geoponika X 21, 8 (BECKH 281, 10).

¹⁴⁵ Geoponika X 21, 3 (BECKH 280, 15-16): χρῆ ἔν καθ' ἕκαστον ἐνειλεῖν κεραμεικῆ γῆ περιπλάσαντες.

Kassianos Bassos sagt, er habe sie in seiner Landwirtschaft erprobt¹⁴⁶: In ein keramisches Gefäß mit Loch im Boden lege man unbeschädigte, handgepflückte und nicht gealterte Äpfel (μήλων κεχειρολογημένων, ὑγιῶν, οὐ γεγηρακότων). Dann werde es mit μυάκανθη (wildem Spargel) gefüllt und an einem Baum aufgehängt¹⁴⁷. Eine weitere Aufbewahrungsmethode beschreibt Eustathios von Thessalonike: man könne Äpfel sowie auch Quitten aufhängen unter der Berücksichtigung einer bestimmten Temperatur¹⁴⁸.

2.2.2. Aprikose (Marille)

Eine weitere Obstsorte, die in den Quellen oft erwähnt wird, ist die Aprikose¹⁴⁹, die aus China stammt. In den Mittelmeerraum gelangte sie über Armenien, worauf der klassisch griechische Name dieses Gewachses und dessen Früchte ἀρμενικὰ μήλα (armenische Äpfel) zurückgeht. Aus dieser Bezeichnung entwickelten sich die Formen des substantivierten Adjektivs ἀρμενικά, ἀρμενικὰ und ἀρμένια, die vom Schreiber des Theophanes-Archivs parallel benützt werden¹⁵⁰. Diese klassische Form für den Namen des Aprikosenbaumes begegnet bei Aëtios von Amida¹⁵¹, Paul von Aigina¹⁵² und noch in dem spätbyzantinischen botanischen Lexikon des Neophytos Prodromenos¹⁵³. Neben dieser griechischen Form entwickelte sich eine andere, aus dem lateinischen *praecoqua* – *praecoca/praecocia* (’erst

¹⁴⁶ Geoponika X 21, 6 (BECKH 281, 6): τοῦτο δὲ καὶ πείρα παρέλαβον.

¹⁴⁷ Geoponika X 21, 6 (BECKH 281, 1-6).

¹⁴⁸ Eustathios von Thessalonike, Ἐπίσκεψις 178 (METZLER 202, 66-67): καὶ ὅποι τόπου εὐκράτου μήλα μετεωριστέον, ἕτεροῖά τε καὶ κυδῶνια, εἰς παράμονον.

¹⁴⁹ Zur Aprikose allgemein F. OLCK, Aprikose. *RE* 2/1 (1895) 270-271; Ch. HÜHNEMÖRDER, Aprikose. *DNP* 1 (1996) 914-915; GENNADIOS, Λεξικόν I 176-178; LEV – AMAR, *Materia Medica* 337-338; zur Aprikose in Byzanz KUKULES, Βίος V 109 und KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 705-706. Bezeichnung der Aprikose als Obst in Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 27, 20-21 (LANGKAVEL); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 493, 5 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 472, 28 (DELATTE). Zu ihren Bezeichnungen LANGKAVEL, *Botanik* 5.

¹⁵⁰ KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 705, Anm. 3.

¹⁵¹ Aëtios von Amida, Βιβλία ἰατρικὰ ἑκκαίδεκα I 279 (OLIVIERI I 110, 13).

¹⁵² Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII 3 (HEIBERG II 242, 16).

¹⁵³ Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 295, 12-13 (DELATTE).

Reifende’’¹⁵⁴. Aus diesem lateinischen Namen entstand der griechische *πραικόκιον/πραικόκκια*, der bei Oreibasios¹⁵⁵ (4. Jahrhundert) aufscheint und den Aëtios von Amida als Bezeichnung sowohl des Aprikosenbaumes, als auch für dessen Früchte verwendete¹⁵⁶. Früher als Oreibasios, im 1. Jahrhundert kannte Dioskurides den Namen *βρεκόκκια*¹⁵⁷, aus dem durch eine Metathese die neue Form *βερίκοκκα*¹⁵⁸ gebildet wurde¹⁵⁹. Im 10. Jahrhundert hat sich die letztere Form gegenüber *πραικόκκια* durchgesetzt, wie das Werk des Theophanes Chrysobalantes (Nonnos), eines Arztes aus dem Kreis um Kaiser Konstantin VII. Porphyrogenetos, bezeugt. Wie R. Volk feststellte, stützte sich Chrysobalantes bei der Abfassung des *Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων* auf Oreibasios, doch wurde ein Teil des Wortschatzes gemäß den Realitäten des 10. Jahrhunderts aktualisiert¹⁶⁰. Die Form *πραικόκκια*, die im 3. Buch des Oreibasios steht, wurde an den entsprechenden Stellen bei Chrysobalantes durch *βερίκοκκα* ersetzt¹⁶¹. Die letzte Form benützten auch die zeitgenössischen und späteren Quellen wie die *Suda*¹⁶² und Symeon Seth¹⁶³. In der spätbyzantinischen Zeit begegnet man einer anderen Bezeichnung für die Aprikose, die östliche, wahrscheinlich indische, Herkunft verrät, nämlich

¹⁵⁴ Zu ihrer Entwicklung siehe STRÖMBERG, Pflanzennamen 160; KALLERES, *Τροφαὶ καὶ ποτὰ* 705, Anm. 4; VOLK, *Nahrungsmittelterminologie* 309; OLCK, *Aprikose* 271, 31-36; HÜHNEMÖRDER, *Aprikose* 915.

¹⁵⁵ Oreibasios, *Ἱατρικαὶ συναγωγαὶ* III 14 (RAEDER I 75, 26), III 27 (RAEDER I 86, 4) und III 29 (RAEDER I 87, 31).

¹⁵⁶ Aëtios von Amida, *Βιβλία ἱατρικὰ ἐκκαίδεκα* I 279 (OLIVIERI I 110, 13-14).

¹⁵⁷ Dioskurides, *Περὶ ὕλης ἱατρικῆς* I 115 (WELLMANN I 109, 1-2): Ἀρμενιακά, Ῥωμαιστὶ δὲ βρεκόκκια.

¹⁵⁸ *Geoponika* X 73, 2 (BECKH 309, 14): ἀρμενιακὸν ἐστὶ τὸ βερίκοκκον.

¹⁵⁹ Paul von Aigina, *Ἐπιτομὴ ἱατρικὴ* VII 3 (HEIBERG II 242, 16): Μηλέας Ἀρμενιακῆς ὁ καρπός, ὃν νῦν καλοῦσιν προκόκκια.

¹⁶⁰ VOLK, *Nahrungsmittelterminologie* 294.

¹⁶¹ Vgl. Oreibasios, *Ἱατρικαὶ συναγωγαὶ* III 29 (RAEDER I 87, 31), III 14 (RAEDER I 75, 26), III 27 (RAEDER I 86, 4) und Anonymos, *Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων* 8 (IDELER II 262, 18), 20 (IDELER II 267, 4), 28 (IDELER II 269, 16).

¹⁶² *Suda* K 1919 (ADLER III 144, 9): Κοκύμηλα εἶδος ὄπωρῶν. τὰ παρ’ ἡμῖν λεγόμενα βερίκοκκα. Κοκύμηλα war die gewöhnliche (ältere) Bezeichnung für die Pflaumen. OLCK, *Aprikose* 271, 29-31 ist der Meinung, hier gehe es um ein Irrtum der *Suda*. Anders sehen diese Stelle im *Lexikon J. Diethart und E. Kislinger an, die meinen, κοκύμηλα habe auch zur Bezeichnung der Aprikosen gedient. Siehe DIETHART – KISLINGER, Aprikosen und Pflaumen 75-78.*

¹⁶³ Symeon Seth, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* 27, 20 (LANGKAVEL): βερίκοκκα τὰ λεγόμενα Ἀρμένια.

ζαρταλοῦ¹⁶⁴. Aus derselben Zeit sind volksetymologische Formen wie πυρόκουκκα¹⁶⁵, προκόκκια¹⁶⁶ und βερρίκουκκα¹⁶⁷ belegbar, die zeigen, dass die spätbyzantinischen Verfasser der botanischen Lexika den ursprünglichen Sinn der alten aus dem Lateinischen kommenden Lehnwörter nicht verstanden.

Im Unterschied zu den vielen Angaben über die lexikalische Entwicklung der Terminologie zur Aprikose im byzantinischen Griechisch, verfügt man über wenig Information über Aprikosensorten im Byzantinischen Reich. Eine der Quellen, die etwas darüber berichten, ist Oreibasios. Er sagt, es gebe Unterschiede, ohne diese Thematik genauer anzugehen¹⁶⁸ und begnügt sich zu erklären, dass πραικόκκια eine Sorte der ἀρμενιακὰ μῆλα sei¹⁶⁹. Wie der lateinische Name der Sorte *praecoqua/praecoca/praecocia* zeigt, schätzten die Römer den Aprikosenbaum wegen seiner frühen Fruchternte. Dasselbe läßt sich auch aus den Berichten über die Pilgerfahrt des Theophanes erschließen. Der Schreiber berichtet über den Ankauf von Aprikosen am 4. Juni in Antiocheia¹⁷⁰. Eineinhalb Monate später, am 26. Juli, folgte ein weiterer Ankauf von denselben Früchten in Sidon. Das führte I. Kalleres zur Annahme der Existenz von frühen und späten Aprikosensorten¹⁷¹.

Erstaunlicherweise schweigen die Quellen über die Art der Konsumation der Aprikosen in byzantinischer Zeit. Von einem Verzehr der rohen Früchte ist auszugehen, näheres aber läßt sich nicht bestimmen. Ein

¹⁶⁴ Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 279, 9-10 (DELATTE): ἀρμένια τὰ βερίκοκκα. τὰ αὐτὰ καὶ ζαρταλοῦ und 285, 15 (DELATTE). Zur Herkunft dieses Namens siehe GENNADIOS, Λεξικόν I 176.

¹⁶⁵ Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 472, 28 (DELATTE).

¹⁶⁶ Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 295, 12-13 (DELATTE).

¹⁶⁷ Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 472, 28 (DELATTE).

¹⁶⁸ Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαὶ I 48 (RAEDER I 23, 17-18): διαφορὰν τινα αὐτῶν ἔχοντα πρὸς τὸ βέλτιον.

¹⁶⁹ Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαὶ I 48 (RAEDER I 23, 16): ἔστι δ' ἀμείνω τὰ πραικόκκια τῶν ἀρμενιακῶν. Dazu siehe auch DIETHART – KISLINGER, Aprikosen und Pflaumen 76, Anm. 13.

¹⁷⁰ KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 706.

¹⁷¹ KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 706.

Grund dafür kann die Abwesenheit eines Kapitels in den Geoponika über Anbau des Aprikosenbaumes und Aufbewahrung seiner Früchte sein.

2.2.3. Birne

Eine weitere in den Quellen sehr oft zitierte Obstsorte war der Birnbaum, dessen verschiedene Wildarten und Kultursorten dem Menschen schon in der neolithischen Zeit bekannt waren¹⁷². Der Name ἡ ἄπιος begegnet in den antiken und frühbyzantinischen Quellen medizinischen Inhalts; er bezeichnet sowohl den Birnbaum als auch dessen Früchte¹⁷³. Diese Form übernahm auch die Suda mit der Bemerkung, es handle sich um den Birnbaum, während die Früchte als ἄπια bezeichnet werden¹⁷⁴. Ἡ ἄπιος kennen auch die Geoponika¹⁷⁵ aber ihr Verfasser gibt einem anderen Wort den Vorzug, nämlich ἡ ἀπιιδέα¹⁷⁶ für den Baum und τὸ ἀπιιδιον für den Baum und die Birnen¹⁷⁷. Dass im 10. Jahrhundert ἀπιιδι(ο)ν die klassisch griechische Form ἄπιος schon verdrängt hatte, bezeugt wieder der Vergleich zwischen dem Wortschatz des Oreibasios und dem des Theophanes

¹⁷² Zur Birne allgemein F. OLCK, Birnbaum. *RE* 3/1 (1897) 491-498; HÜHNEMÖRDER, Birnbaum. *DNP* 2 (1997) 693-694; GENNADIOS, Λεξικόν I 117-119; Irmgard MÜLLER, Birne, Birnbaum. *LexMA* 2 (1983) 225; LEV – AMAR, *Materia Medica* 462-463. Bezeichnung der Birne als Obst in den Geoponika X 74, 1 (BECKH 309, 18-20); Alexander von Tralleis, Περὶ πυρετῶν 4 (PUSCHMANN I 369); Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά VII 1 (PUSCHMANN II 331) und XII (PUSCHMANN II 511); Suda A 3194 und A 3197 (ADLER I 296, 1 und 6-7); Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Jänner I (ROMANO 201, 64) und Juli I (211, 478); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 493, 2 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 473, 23 (DELATTE). Zu ihren Bezeichnungen siehe LANGKAVEL, Botanik 8.

¹⁷³ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 116 (WELLMANN I 109, 13); Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 24, 1 (HELMREICH 294, 5); Oreibasios, Ἰατρικὰ συναγωγὰ III 16 (RAEDER I 79, 4) und III 26 (RAEDER I 85, 31); Aetios von Amida, Βιβλία ἰατρικὰ ἑκκαίδεκα I 41 (OLIVIERI I 41, 3); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ I 81 (HEIBERG I 59, 2) und VII 3 (HEIBERG II 195, 8); Alexander von Tralleis, Περὶ πυρετῶν 4 (PUSCHMANN I 369); Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά I 17 (PUSCHMANN I 613), IX 3 (PUSCHMANN II 431), XII (PUSCHMANN II 511), VII 6 (PUSCHMANN II 281). Im letzten Fall kommt die Pluralform mit dem männlichen Artikel vor (οἱ ἄπιοι).

¹⁷⁴ Suda A 3197 (ADLER I 286, 6-7).

¹⁷⁵ Geoponika X 25, 2 (BECKH 285, 1).

¹⁷⁶ Geoponika X 3, 6 (BECKH 267, 7).

¹⁷⁷ Geoponika X 22, 3 (BECKH 282, 9-14) und X 25, 1 (BECKH 284, 18). Die Form begegnet auch in Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά IX 2 (PUSCHMANN II 405) und XI 1 (PUSCHMANN II 473). Es scheint, dass sie ursprünglich eine Birnsorte bezeichnete, deren Früchte im Vergleich zur *apios* kleiner waren. Der Verfasser der Geoponika benützt die zwei Begriffe gleichbedeutend. Dazu Geoponika X 25 (BECKH 284, 14-21 und 285, 1-3).

Chrysobalantes. Oreibasios verwendet die letztgenannte Bezeichnung, die an denselben Stellen bei Chrysobalantes durch *appidion* ersetzt ist¹⁷⁸. Archaisierend scheint auch die Form τὸ ἄπιον, die Seth verwendet¹⁷⁹ und die in einer der Hierophilos-Handschriften aufscheint¹⁸⁰. Weitere Belege für die Verbreitung der ἀπίδι(ο)ν-Form zeigt ihre Verwendung als Bestandteil eines Kompositums in den Ptochoprodromika¹⁸¹ und als erklärender Begriff in den spätbyzantinischen pflanzenkundlichen Lexika¹⁸².

Während mit ἄπιος und ἀπίδιον/ἀπίδι(ο)ν Sorten von veredelten Birnbäumen benannt wurden, war ἡ ἀχράς ein (Sammel)begriff für den wilden Baum und dessen Früchten. Dioskurides erklärt, ἀχράς sei eine Sorte wilder Birnbäume, die schnell reif würden¹⁸³. Ἀχράς kannten auch Aëtios von Amida¹⁸⁴, Alexander von Tralleis¹⁸⁵, Paul von Aigina¹⁸⁶ und die Suda¹⁸⁷. Was die botanischen Lexika angeht, kennt Nikomedes die ἀχράς als Sorte wilder Birnbäume¹⁸⁸, während eines der anonymen Lexika, ohne nähere Angaben zu

¹⁷⁸ Vgl. Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαί III 16 (RAEDER I 79, 4), III 27 (RAEDER I 85, 31) und III 30 (RAEDER I 88, 25) mit Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 10 (IDELER II 264, 4), 30 (IDELER II 269, 32 und 270, 1) und 9 (IDELER II 263, 6).

¹⁷⁹ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 21, 10 (LANGKAVEL).

¹⁸⁰ Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Juli II (ROMANO 211 487) und Juli III (ROMANO 211, 483). Dies scheint eine Ausnahme von der Regel zu sein, weil in den anderen Hierophilos-Texten des öfteren die Form ἀπίδιον auftaucht. Vgl. Jänner I (ROMANO 201, 64), Jänner III (ROMANO 202, 85), Juli I (ROMANO 211, 478) und August I (ROMANO 213, 537-538).

¹⁸¹ Ptochoprodromika III 197 3 (EIDENEIER 128): δαμασκηναπιδόμηλα in Handschrift P und δαμασκοαπιδόμηλα in Handschrift K.

¹⁸² Nikomedes, Λεξικόν 307, 18 (DELATTE), wo ἀπίδια zur Erklärung der ἄπια dient, und Lexikon III 320, 25-26 (DELATTE).

¹⁸³ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἱατρικῆς I 116 (WELLMANN I 109, 17-18): ἡ δὲ ἀχράς εἶδος ἐστὶν ἀγρίας ἀπίου βραδέως πεπαινόμενον. Vgl. Geoponika VI 17 (BECKH 185, 3).

¹⁸⁴ Aëtios von Amida, Βιβλία ἱατρικὰ ἑκκαίδεκα I 42 (OLIVIERI I 41, 9-12).

¹⁸⁵ Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά IV (PUSCHMANN II 131).

¹⁸⁶ Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἱατρικὴ VII 3 (HEIBERG II 199, 3).

¹⁸⁷ Suda A 4713 (ADLER I 441, 19-20).

¹⁸⁸ Nikomedes, Λεξικόν 305, 9 (DELATTE): ἀχράς ἀγραπιδέα. Vgl. 307, 18 (DELATTE), wo derselbe Verfasser bemerkt: ἀχράς εἶδος ἀπιδίων. Diese Unterschiede gehen, aller Wahrscheinlichkeit nach, auf den kompilatorischen Charakter des Lexikons zurück.

überliefern, sie nur als Birnsorte erwähnt¹⁸⁹. Im letztgenannten Lexikon begegnet μακρόκαρπος als Synonym für ἀχράδες¹⁹⁰.

Schon im Römischen Reich waren mehr als vierzig Birnensorten bekannt¹⁹¹. Was läßt sich darüber in der byzantinischen Zeit sagen? Außer der schon erwähnten Unterteilung in veredelte und wilde Birnbäume, berichten die Quellen von Früchten mit verschiedenem Geschmack. Aufgrund einer Information bei Neophytos Prodromenos läßt sich schließen, dass die wilden Birnsorten Früchte mit saurem Geschmack hervorbrachten¹⁹². Süße und saure Früchte des Birnbaumes findet man auch bei Symeon Seth¹⁹³. Von einer Sorte duftender Birnen (τὸ μυραπίδιον) berichten die Georonika. Kassianos Bassos sagt, die sie hervorbringenden Bäume ließen sich gut auf Apfelunterlage pflanzen, wie er aus seiner Erfahrung wisse¹⁹⁴. Die Georonika berichten von der Vielfaltigkeit großer und gerundeter Birnen¹⁹⁵, welche wahrscheinlich auch Galen gemeint hat und von denen er sagt, die hätten die alten Griechen ἡ μυαῖα genannt¹⁹⁶.

Im Unterschied zu den Aprikosen, bieten die Quellen über die Art der Birnenkonsumation in Byzanz viele Angaben an. Paul von Aigina bezeichnet die Birnen als gut für die Magen und schreibt ihnen eine Durst löschende Wirkung zu¹⁹⁷. Der steinartige Teil der Frucht um die Samen scheint für den Geschmack des antiken Menschen und des Byzantiners nicht sehr angenehm

¹⁸⁹ Lexikon III 320, 25-26 (DELATTE).

¹⁹⁰ Lexikon III 328, 19. (DELATTE). Ein Problem bei diesem Namen ist die Tatsache, dass ein anderes Lexikon μακρόκαρπος als Synonym für den wilden Feigenbaum aufzeichnet. Dazu siehe Lexikon IV 335, 25 (DELATTE).

¹⁹¹ MÜLLER, Birne 225. Vgl. Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 116 (WELLMANN I 109, 13).

¹⁹² Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 279, 11-12 (DELATTE): ἀμποῦδιν καὶ ἀχράδιν τὸ στρυφνὸν ἄπιον.

¹⁹³ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 21, 11-14 (LANGKAVEL).

¹⁹⁴ Georonika X 76, 11. (BECKH 315, 13-15): Τὰ δὲ μυραπίδια καλῶς ἐμφυλλίζεταί εἰς μῆλα, ὡς ἐκ τῆς πείρας μεμάθηκα. Wahrscheinlich sind diese identisch mit τὸ μυράπιον (duftender Birne) im *LBG* 1055.

¹⁹⁵ Georonika X 23, 2 (BECKH 283, 5-6): τὰ μὲν γὰρ μεγάλα γένη τῶν μακρῶν καὶ στρογγύλων.

¹⁹⁶ Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 24, 4 (HELMREICH 295, 8-9); vgl. Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικῆ I 81 (HEIBERG I 59, 2-3).

¹⁹⁷ Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικῆ VII 3 (HEIBERG II 195, 9).

gewesen zu sein. Aus diesem Grund enthalten die Geoponika Ratschläge für die Züchtung von Birnen ohne λιθῶδες¹⁹⁸. Zum sofortigen Verzehr konnte man die Birnen roh oder gekocht (ἄππια ἐφθά)¹⁹⁹ genießen und wenn man sie über längere Zeit haltbar machen wollte, standen verschiedene Konservierungsmethoden zur Verfügung. Die Früchte konnte man in einem mit Sud (ἔψημα), Traubenmost (γλεῦκος) oder Wein gefüllten keramischen Gefäß aufbewahren²⁰⁰. Weitere Methoden waren das Legen in Hobelspäne (ἐν πρίσμασι), getrocknete Walnussblätter oder in Traubenkerne (ἐν γιγάρτοις)²⁰¹. Eine Art Birnenkonserve konnte man zubereiten, wenn in das keramische Gefäß mit einer der oben erwähnten Flüssigkeiten wenig Salz beigegeben und das Gefäß bedeckt wurde²⁰². Auch getrocknete Birnen (Kletzen ?) waren bekannt und geschätzt wegen ihres Nährwertes. Galen überliefert den Prozeß ihrer Zubereitung – man habe die Birnen und vor allem die großen μυαῖαι in Scheiben geschnitten und dann trocknen lassen. Sie seien im Fall von Getreidemangel im Winter und im Frühling gegessen worden²⁰³. Man konnte den Birnen die Stiele mit Pech verstreichen und die Früchte so hängen lassen²⁰⁴. Bei Eustathios von Thessalonike begegnen zwei andere Aufbewahrungsarten: in Honig oder in einer Höhle, in der man die Früchte an Zweigen aufhängte, so dass sie schweben, und häufelte noch etwas Erde darauf zwecks besserer Erhaltung²⁰⁵. Aus den Früchten des Birnbaumes wussten die Byzantiner Wein (ἀπίτης/ἀππίτης) zuzubereiten. Dioskurides

¹⁹⁸ Geoponika X 22, 1-5 (BECKH 282, 1-19).

¹⁹⁹ Theodoros Studites, Ὑποτύπωσις 235 (DMITRIEVSKIJ). Vgl. dieselbe Stelle in PG 99, 1716, wo der Ausdruck ἀπιεφθα steht.

²⁰⁰ Geoponika X 25, 1 (BECKH 284, 15-17).

²⁰¹ Geoponika X 25, 1 (BECKH 284, 18) und X 25, 2 (BECKH 284, 19-20 und 285, 2-3).

²⁰² Geoponika X 25, 2 (BECKH 284, 20-21 und 285, 1-2). Vgl. KUKULES, Βίος V 104.

²⁰³ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 116 (WELLMANN 109, 14-15); Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 24, 4 (HELMREICH 295, 8-12): αἱ δ' ἄπιοι καὶ μάλισθ' αἱ μεγάλαι (καλοῦσι δ' αὐτὰς μυαῖας οἱ παρ' ἡμῖν) ἔχουσι τι καὶ τροφίμον, ὥστε καὶ τέμνοντές τε αὐτὰς εἰς κυκλίσκους λεπτοτάτους καὶ ξηραίνοντες ἀποτίθενται, προσφέρονται δὲ κατὰ τε τὸν χειμῶνα καὶ τὸ ἔαρ ἔψοντες, ὅταν ἦ λιμός, ἐν χρεῖα σιτίων ὀλιγοτρόφων.

²⁰⁴ Geoponika X 25, 1 (BECKH 284, 14).

²⁰⁵ Eustathios von Thessalonike, Ἐπίσκεψις 178 (METZLER 202, 53-55): καὶ ὡς φυλάξει τις ἀπίους ἢ μέλιτι ἐμβυθίσας ἢ λακκίσας εὐθετον γῆν καὶ ἀπαιωρήσας αὐτοὺς λύγων ὡς μετεώρους εἶναι καὶ χοῦν ἐπιφορήσας ἐπὶ παραμονῇ.

berichtet, man habe diesen Fruchtwein wie den Quittenwein zubereitet, er empfiehlt jedoch, sehr reife Birnen nicht zu verwenden²⁰⁶. Zum Abschluss des Themas über die Konsumation von Birnen ist auf eine weitere, seltsame Anwendung der Früchte des wilden Birnbaums hinzuweisen, nämlich zur Feststellung guten Weins, beziehungsweise guten Mosts. Die Geoponika empfehlen, *achrades* in den Traubenmost zu setzen – wenn sie an die Oberfläche kämen, sei es ein Zeichen dafür, im Wein oder *gleukos* gebe es kein (zugesetztes) Wasser; wenn sie aber sanken, sei dies ein Nachweis für den Gegensatz²⁰⁷. Derselbe Rat findet sich auch bei Eustathios von Thesalonike²⁰⁸.

Hier ist die Stelle, die Form ἀπιδάτον aus den Ptochoprodromika zu behandeln. Hesselring und Pernot haben sie als „gelée de poires“ übersetzt. H. Eideneier lehnt diese Auslegung ab mit der Behauptung, in den Handschriften C, S und A stehe ἀπαλωδάτον (wahrscheinlich persischer Herkunft), und bezeichnet ἀπιδάτον als „ghostword“²⁰⁹. Im Text zeichnet der Verfasser des Gedichtes einige Süßspeisen auf, zu denen auch ἀπαλωδάτον zählt, so dass aus dem Kontext klar wird, dass mit diesem Wort eine Süßspeise bezeichnet worden ist. Eideneier zieht einige mögliche Erklärungen heran, darunter den heutigen zypriotischen παλουζές, der mit Most zubereitet wird²¹⁰. Könnte diese Süßspeise mit dem von Achmet als sarazenisch bezeichneten παλουδάκιν identisch oder ähnlich sein²¹¹?

Der Fall mit dem ἀπιδάτον ist nicht der einzige, der unter den Forschern ganz verschiedene Meinungen hervorruft. Ein weiteres Beispiel hat man an Hand des Wortes τὸ ἀπιάτον. A. Koraes, hinweisend auf Alexander

²⁰⁶ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς V 24 (WELLMAN III 21, 3-7); Geoponika VIII 5 (BECKH 217, 9).

²⁰⁷ Geoponika VI 17 (BECKH 185, 1-5) und VII 2 (BECKH 193, 24-26 und 194, 1).

²⁰⁸ Eustathios von Thessalonike, Ἐπίσκεψις 178 (METZLER 202, 55-58).

²⁰⁹ EIDENEIER, Ptochoprodromologica 75-76.

²¹⁰ EIDENEIER, Ptochoprodromologica 76: „a kind of sweet beverage made of water, flour and honey (according to others, a mixture of grated apples with sugar and cardamins“.

²¹¹ Achmet, Oneirokritikon 241 (DREXL 198, 3-4): γλύκισμα σαρακηνικὸν τὸ λεγόμενον παλουδάκιν.

von Tralleis, hält diese zwei Begriffe für gleichbedeutend und versteht darunter Birnen²¹². Der Arzt des 6. Jahrhunderts kannte das Wort *apiaton* und erwähnte es in einem Kapitel mit dem Titel *Περὶ προπομάτων*²¹³, in dem er verschiedene Gewürzweine aufzählt, ohne spezifischere Informationen über deren Zubereitung anzugeben. Ein Rezept findet sich in den *Geoponika* und dort ist von Birnen keine Rede, sondern es kommen Eppichsamen, Rautensamen oder -blätter, Honig und Wein als Zutaten vor²¹⁴. Wenn man in Erinnerung hält, dass Alexander von Tralleis in dem erwähnten Kapitel Gewürz- und keine Fruchtweine behandelt, ist es anzunehmen, dass *apiaton* den Eppichwein bezeichnet und mit den Früchten des Birnbaumes nichts zu tun hat²¹⁵.

2.2.4. Brombeere

Die Brombeeren sind einige der wenigen Früchte von Buschgewächsen, die in den byzantinischen Quellen überliefert sind und unter Obst subsimiert wurden²¹⁶. Die klassische Bezeichnung des Brombeerstrauches τὸ βάτον/ἡ βάτος kannten Alexander von Tralleis²¹⁷ und Paul von Aigina²¹⁸. Ein anderer Name, τὸ βάτινον, ist die ganze byzantinische Zeit hindurch belegt, von Oreibasios im 4. Jahrhundert bis zum spätbyzantinischen Lexikon des Pseudo-Hippokrates²¹⁹. In mittelbyzantinischer Zeit begegnet eine andere Form, τὸ βάτζινον. An den

²¹² KORAES, Ἔτακτα I 283.

²¹³ Alexander von Tralleis, *Θεραπευτικά* VIII 2 (PUSCHMANN II 341).

²¹⁴ *Geoponika* VIII 30 (BECKH 225, 12-17).

²¹⁵ Siehe dazu *LSJ* 189 und PUSCHMANN, Alexander von Tralleis II 613.

²¹⁶ Pseudo-Hippokrates, *Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν* 492, 18 (DELATTE). Zur Brombeere allgemein M. C. P. SCHMIDT, Brombeerstrauch. *RE* 3/1 (1897) 887-888.

²¹⁷ Alexander von Tralleis, *Θεραπευτικά* V 5 (PUSCHMANN II 195), IX 3 (PUSCHMANN II 423), X 3 (PUSCHMANN II 429).

²¹⁸ Paul von Aigina, *Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ* VII 3 (HEIBERG II 200, 3). Vgl. *Symbolischer Garten* f.27^v (THOMSON 85, 18).

²¹⁹ Oreibasios, *Ἰατρικαὶ συναγωγαί* III 14 (RAEDER I 75, 27), III 21 (RAEDER I 82, 18), III 30 (RAEDER I 88, 17-18); Alexander von Tralleis, *Θεραπευτικά* IV (PUSCHMANN II 131); Pseudo-Hippokrates, *Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν* 492, 18 (DELATTE). Vgl. Paul von Aigina, *Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ* VII 14, 4 (HEIBERG II 329, 10-11), wo βάτινα μόρα steht.

Stellen in *Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων*, die Theophanes Chrysobalantes in sein Werk übernommen hat, ersetzt er die klassische Form durch die mittelgriechische²²⁰.

Wahrscheinlich versorgten sich die Byzantiner mit den ihnen notwendigen Brombeeren aus den Wäldern und nicht aus den Hausgärten. Ein Hinweis darauf kann die Tatsache sein, dass in den medizinischen Quellen die Brombeere mit anderen wilden Obstarten wie Kornelkirsche und Schlehe aufgezählt wird²²¹. Was den Verzehr von Brombeeren betrifft, empfiehlt Oreibasios, dass sie vor dem Essen gut gewaschen werden²²², wahrscheinlich wegen des Flaumes auf der Frucht. Dieser Hinweis seitens des Arztes belegt den Frischverzehr indirekt. Mehr ist über die Brombeeren und ihre Konsumation in Byzanz nicht zu sagen.

Im Artikel über das Obst im *Oxford Dictionary of Byzantium* sind die Autoren der Meinung, die Einsiedler hätten Walderdbeeren gesammelt²²³. Wegen der Ähnlichkeit dieser Bezeichnung mit dem Erdbeerbaum und seinen Früchten muss man zunächst feststellen, wo der entsprechende Einsiedler gelebt hat und wie die Früchte gesammelt wurden, um zu entscheiden, welche der beiden Obstsorten in Frage kommt²²⁴.

In der Antike waren die Himbeersträucher auf den Bergen Mazedoniens und Thessaliens verbreitet²²⁵. Ob dies für die byzantinische Zeit gilt, bleibt mangels zuverlässiger Angaben offen.

²²⁰ Oreibasios, *Ἱατρικαὶ συναγωγαί* III 21 (RAEDER I 82, 18) und III 30 (RAEDER I 88, 17-18) mit Anonymos, *Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων* 31 (IDELER II 270, 4) und 9 (IDELER II 263, 3).

²²¹ Oreibasios, *Ἱατρικαὶ συναγωγαί* III 14 (RAEDER I 75, 27) und Pseudo-Hippokrates, *Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν* 492, 17-18 (DELATTE).

²²² Oreibasios, *Ἱατρικαὶ συναγωγαί* I 44 (RAEDER I 22, 27-28): διὸ χρὴ καλῶς ἐκπλύνειν πρὶν ἐπιχειρεῖν προσφέρεσθαι τὸν καρπὸν τοῦτον.

²²³ KAZHDAN *et alii*, Fruit 807.

²²⁴ Siehe dazu M. C. P. SCHMIDT, Erdbeere. *RE* 6/1 (1907) 401-402, hier 402, 19-22, der die Meinung vertritt, die Griechen der Antike hätten kein Wort für die Erdbeere gehabt und die Pflanze nicht gekannt; die hätten sie für Keimling oder Kümmerling des Erdbeerbaumes gehalten.

²²⁵ HÜHNEMÖRDER, Brombeerstrauch 789.

2.2.5. Brustbeere (Jujube)

Eine weitere Obstsorte, die in den Quellen allerdings selten begegnet, sind die Brustbeeren.²²⁶ Zur Bezeichnung dieses Gewächses und der von ihm hervorgebrachten Früchte diente das Wort τὸ ζίζυφον²²⁷. Parallel dazu bediente man sich des klassischen Namens τὸ σηρικόν²²⁸, welches im spätmittelalterlichen Griechisch eines itazistischen Fehlers sowie einer Analogie halber als σύρικον zu lesen ist²²⁹. Ab dem 10. Jahrhundert ist eine neuere, aus dem ζίζυφον abgeleitete Form belegbar, nämlich τὸ ζίνζιφον²³⁰/ζίνζυφον²³¹.

Paul von Aigina beschreibt die Brustbeeren als schwer verdaulich, schlecht für den Magen und wenig nahrhaft²³². Zu ihrer Konsumation bemerkt Galen, sie seien Nahrung für Frauen und Kinder²³³. Eine Konservierungsmethode von Brustbeeren überliefern die Geoponika: man könne die Früchte in mit Honig gemischtem Wein (οἰνόμελι) aufbewahren, wobei unter und auf die Brustbeeren Rohrblätter zu legen seien²³⁴.

2.2.6. Dattel

Zu den wichtigsten und weit verbreiteten Nutzpflanzen des östlichen Mittelmeerraumes in antiker und frühbyzantinischer Zeit zählte die echte

²²⁶ Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 493, 15 (DELATTE). Zu der Brustbeere siehe LEV – AMAR, *Materia Medica* 188-190; Zu ihren Bezeichnungen LANGKAVEL, *Botanik* 13-14.

²²⁷ Geoponika X 3, 4 (BECKH 267, 1) und X 43 (BECKH 293, 3-5). Vgl. Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαὶ III 14 (RAEDER I 75, 27); Geoponika X 44 (BECKH 293, 7) und Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 298, 2 (DELATTE).

²²⁸ Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 32 (HELMREICH 301, 10) und Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαὶ III 14 (RAEDER I 75, 27). Vgl. Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἱατρικὴ I 81 (HEIBERG I 59, 19).

²²⁹ Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 298, 2 (DELATTE).

²³⁰ Mit ihr ersetzt Chrysobalantes die von Oreibasios verwendeten *sērikon* und *zizyphon*, dazu vgl. Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαὶ III 14 (RAEDER I 75, 27) mit Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 20 (IDELER II 267, 6).

²³¹ Ptochoprodromika II 65-4 (EIDENEIER 113) und Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 493, 15 (DELATTE).

²³² Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἱατρικὴ I 81 (HEIBERG I 59, 19).

²³³ Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 32 (HELMREICH 301, 12): ἔδεσμα γὰρ ἐστὶ γυναικῶν τὲ καὶ παιδίων ἀθυρόντων.

²³⁴ Geoponika X 44 (BECKH 293, 6-8).

Dattelpalme²³⁵. Dieser Baum, der mehr als 100 Jahre leben und mit diesem Alter noch Früchte tragen kann, wurde von den Einwohnern der Süd- und Ostküsten des Mittelmeeres sehr geschätzt wegen der Vielfalt an Rohstoffen, die er ihnen lieferte: das Holz verwendete man als Bau- und Brennmaterial, der Bast fand Anwendung beim Flechtwerk, von den Früchten, die auch zur Fütterung des Viehs dienen konnten, bereitete man Mehl, Essig und Wein zu²³⁶. In den Quellen benützt man am öftesten die Form φοῖνιξ als Bezeichnung sowohl der Palme²³⁷, als auch der Datteln, wozu festzustellen ist, dass die Pluralform φοίνικες vor allem für die Früchte verwendet wird²³⁸. In den Lexika sind auch die Formen αἱ φοίνικες²³⁹ und τὰ φοινίκια²⁴⁰ für die Früchte und ἡ φοινικῆ²⁴¹ für die Palme belegt. Schon Galen bemerkte, dass man als Bezeichnung der Früchte den gleichzeitig als Nennung des Baumes dienenden Namen φοίνικες oder βάλανοι φοινίκων verwenden könne²⁴². Eine Variation der letzteren – οἱ φοινικοβάλανοι – benützt auch Alexander von Tralleis²⁴³. Aus der spätbyzantinischen Zeit läßt sich τὸ νίκιστον²⁴⁴ bemerken,

²³⁵ Zu den Datteln allgemein A. STEIER, Phoinix. 1) Palme. *RE* 20/1 (1941) 386-403; HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 270-286; GENNADIOS, Λεξικόν II 932-942; Irmgard MÜLLER, Dattel, Dattelpalme. *LexMA* 3 (1986) 582; LEV – AMAR, *Materia Medica* 397-398. Bezeichnung der Datteln als Obst in Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Oktober I (ROMANO 215, 654-655) und November I (ROMANO 216, 698); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 493, 10 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 472, 18 (DELATTE).

²³⁶ Zu der vielseitigen Anwendung der Produkte der Dattelpalme siehe STEIER, Phoinix 391, 45-46 und 392, 44-54 und GENNADIOS, Λεξικόν II 935 und Anm. 1.

²³⁷ Georonika X 3, 3 (BECKH 266, 21); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VIII 3 (HEIBERG II 270, 19); Suda Φ 798 (ADLER IV 770, 24); Symbolischer Garten f.18^v (THOMSON 59, 14); KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 709-710.

²³⁸ Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά VII 8 (PUSCHMANN II 293), VIII 1 (PUSCHMANN II 327) und XI 6 (PUSCHMANN II 495); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ I 81 (HEIBERG I 59, 5-6); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 112, 16 (LANGKAVEL); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 493, 10 (DELATTE); Ptochoprodromika IV 327 (EIDENEIER 157); Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Oktober I (ROMANO 215, 654-655).

²³⁹ Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 472, 18 (DELATTE).

²⁴⁰ Lexikon V 360, 12-13 (DELATTE).

²⁴¹ Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 279, 7 (DELATTE).

²⁴² Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 26, 1 (HELMREICH 296, 5-6): Εἴτε βάλανους φοινίκων ἐθέλεις ὀνομάζειν τὸν καρπὸν αὐτῶν εἴθ' ὁμωνύμως ὄλω τῷ δένδρῳ φοίνικας; siehe auch Suda B 66 (ADLER I 450, 16-19). Vgl. Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 109 (WELLMANN I 102, 7 und 11), wo die Form φοινικοβάλανος Gebrauch findet.

²⁴³ Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά VII 4 (PUSCHMANN II 267).

welches die Dattelpalme bezeichnete. Aus der Auskunft der botanischen Lexika ist allerdings nicht ganz sicher festzustellen, ob es hier um eine Dattelsorte oder einen Synonym geht.

Von etwa fünfzig Dattelsorten, die den Römern bekannt waren, lassen sich heute nicht alle identifizieren²⁴⁵. Die Suda berichtet von den δάκτυλοι²⁴⁶, einer Sorte mit länglichen, fingerartigen Früchten. Den Byzantinern waren die Früchte einer hochgeschätzten Dattelsorte, οἱ Νικόλαοι oder οἱ Νικολάου φοίνικες, ebenfalls bekannt²⁴⁷. Man nannte sie nach dem Philosophen Nikolaos von Damaskos, der ein Vertrauter des Königs Herodes war und solche Datteln an Kaiser August geschickt hat. Sie stellten eine in Palästina angebaute Sorte dar, deren Früchte wegen ihrer Größe sehr berühmt waren, obwohl sie nicht sehr saftreich waren²⁴⁸. Sicher ist, dass man sie in der frühbyzantinischen Zeit kannte, weil Alexander von Tralleis diese Früchte als Zutat einer Arznei, welche er und sein Vater Stephanos gegen Halsentzündung verordneten, erwähnt²⁴⁹. Die Form begegnet auch in den spätbyzantinischen Lexika als *nikolaoi*²⁵⁰. Dioskurides berichtet von den Sorten τῶν Θηβαϊκῶν²⁵¹, ἡ ἐλάτη und ἡ σπάθη²⁵², während bei Galen die folgenden aufscheinen: οἱ Αἰγύπτιοι (trocken und sauer), οἱ καρυοτοί (feucht und süß) und eine als „beste“ bezeichnete, in der Gegend von Jericho angebaute Sorte²⁵³. Diese Realität der römischen Zeit könnte man auch für die

²⁴⁴ νίκιστον in Lexikon III 329, 7-8 (DELATTE), νήκιστον in Lexikon IV 336, 6-7 (DELATTE) und νίκιστοι in Lexikon VII 365, 11 (DELATTE).

²⁴⁵ MÜLLER, Dattel 582.

²⁴⁶ Suda Δ 28 (ADLER II 3, 11): Δάκτυλοι: παρὰ πολλοῖς οἱ βάλανοι τοῦ φοίνικος. Zu dieser Sorte siehe auch STEIER, Phoenix 388, 25-29.

²⁴⁷ Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρικῆ VII 18, 24. (HEIBERG II 373, 20-21); Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά IV (PUSCHMANN II 139), V 4 (PUSCHMANN II 175) und IX 3 (PUSCHMANN II 425).

²⁴⁸ STEIER, Phoenix 399, 25-33 und BERENDES, Paulos` von Aegina 731.

²⁴⁹ Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά IV (PUSCHMANN II 139): ἄλλο ἀναγαργάρισμα συναγχικοῖς, ᾧ ἐχρήσατο Στέφανος ὁ πατήρ μου κἀγώ, καλόν...καὶ Νικολάου φοίνικας.

²⁵⁰ Lexikon III 329, 6 (DELATTE), Lexikon IV 336, 6 (DELATTE), Lexikon VII 365, 11 (DELATTE), Lexikon IX 380, 21 (DELATTE).

²⁵¹ Dioskurides, Περί ὕλης ἰατρικῆς I 109 (WELLMANN I 102, 17).

²⁵² Dioskurides, Περί ὕλης ἰατρικῆς I 109 (WELLMANN I 103, 4-6).

²⁵³ Galen, Περί τροφῶν δυνάμεως II 26, 2 (HELMREICH 296, 9-14).

frühbyzantinische Zeit annehmen. Die großen Territorialverluste im Osten infolge der arabischen Eroberung hatten wahrscheinlich ihre Auswirkung auf die Konsumation von Datteln im verbleibenden Reichsgebiet. Schon in der Antike wurden Dattelpalmen an den Nordküsten des Mittelmeeres, in Kleinasien, Griechenland und Italien angepflanzt, aber sie konnten keine vollreifen Früchte hervorbringen²⁵⁴. Diese Feststellung führte die Forscher zu der Meinung, die Dattelpalme sei in den aufgezählten Gebieten kein Nutz-, sondern ein Zierbaum gewesen. Nach dem Verlust Ägyptens und Palästinas, der Territorien, wo die Dattelpalme seit langem kultiviert war und wo sie reife Früchte hervorbringen konnte²⁵⁵, und nach der wenig früher angefangenen Minderung der Temperaturen scheint die Rolle der Datteln als Nahrungsmittel in Byzanz ab dieser Zeit abgenommen aber nicht völlig verschwunden zu haben. Ein Hinweis darauf ist die Erwähnung der Datteln als Produkt, das für die Bedürfnisse des Xenon des Pantokrator-Klosters in Konstantinopel einzukaufen war²⁵⁶, sowie ihr Erscheinen im vierten ptochoprodromischen Gedicht, in dem der Autor diese Früchte zu den von ihm verlangten und begehrten Süßigkeiten zählt²⁵⁷. Höchstwahrscheinlich waren diese Datteln kein Produkt der byzantinischen Landwirtschaft, sondern Einfuhrwaren. Aus denselben Gründen ausgehend, muss man bei der Interpretation der Informationen über Dattelsorten bei Symeon Seth ebenfalls vorsichtig sein. Einerseits beruht das Werk von Seth auf Galen, dessen Informationen aus den ersten Jahrhunderten nach Christi Geburt stammen, andererseits benützte Seth beim Schreiben viele orientalische Quellen. Das mag erklären, warum Seth Datteln aus Ägypten und Baktrien erwähnt²⁵⁸. Diese Sorten konnten die

²⁵⁴ Dazu siehe STEIER, *Phoinix* 390, 45-53 und HEHN, *Kulturpflanzen und Haustiere* 272-273.

²⁵⁵ Zu diesen Territorien zählte auch Mesopotamien. Siehe STEIER, *Phoinix*, 391-397.

²⁵⁶ *Pantokrator-Typikon* 1132 (GAUTIER 97).

²⁵⁷ *Ptochoprodromika* IV 327 (EIDENEIER 157).

²⁵⁸ Symeon Seth, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* 113, 1-2 (LANGKAVEL). Man muss berücksichtigen, dass, während Seth die Information Galens über die trockenen und sauren ägyptischen Datteln aufnahm, bei ihm nichts über solche aus Jericho steht, sondern über welche aus Baktrien, die feucht

Byzantiner des 11. Jahrhunderts nur als Einfuhrwaren und nicht als heimische landwirtschaftliche Produkte kennen. Weitere Sorten, die Seth erwähnt, sind eine mit roten Früchten und eine andere mit gelben²⁵⁹.

Die Datteln verzehrte man frisch (χλωροί) oder getrocknet (ξηροί)²⁶⁰. Aus ihnen bereitete man auch Saft²⁶¹ und Wein²⁶² zu. Das Rezept für Zubereitung von Dattelwein (φοινικίτης) ist dem fünften Buch des Dioskurides zu entnehmen: Man lege die reifen Datteln in ein Gefäß, dessen Boden durchbohrt ist (τετρημένην πρὸς τῷ πυθμένι). Das Loch müsse aber mit Flachs überdeckt werden (τὸ δὲ τρήμα λίνῳ βεβύσθω). Dann gebe man 3 χοεῖς Wasser bei, wenn man den Wein nicht sehr süß bevorzuge, 5 χοεῖς. Das Gefäß werde mit einem verpichteten Rohrdeckel verstöpselt (ἐνεσφηκωμένην καλάμῳ πεπισσωμένῳ) und dann für zehn Tage stengelassen. Am elften Tag werde es geöffnet und süßer und παχύς Wein hinzugefügt. Danach müsse man den Dattelwein wegen der Süßigkeit weiter verdünnen²⁶³. Wein aus Datteln kannte auch Eustathios von Thessalonike²⁶⁴. Darüber hinaus weist Symeon Seth darauf hin, dass das Essen von Datteln zusammen mit Pinienkernen (σὺν δὲ κώνων καρπῷ προσφερόμενοι) zum Wohlbefinden des Körpers beitrage²⁶⁵. Im spätbyzantinischen botanischen Lexikon des Neophytos Prodromenos befindet sich ein Rezept für die Zubereitung von einem in der Asche gebackenen Früchtebrot, das man auch ἡ τοῦρτα nannte und das mit Datteln, getrockneten Feigen und Rosinen in Athen angefertigt wurde²⁶⁶. Dieses Rezept geht auf Erotianos (1. Jahrhundert n. Chr.) zurück²⁶⁷;

und weich sind. Das wäre ein Hinweis auf Synchronisierung der Information mit den Realitäten des 11. Jahrhunderts.

²⁵⁹ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 112, 23 (LANGKAVEL).

²⁶⁰ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 112, 13 (LANGKAVEL).

²⁶¹ KODER, Η καθημερινή διατροφή 26.

²⁶² Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 109 (WELLMANN I 102, 19-20).

²⁶³ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς V 31 (WELLMANN III 23, 13-24).

²⁶⁴ KUKULES, Εὐστάθιος 214: Ὡς ἡ τοῦ φοίνικος ὀπώρα συντελεῖ εἰς οἶνον καθωμίληται.

²⁶⁵ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 113, 6-8 (LANGKAVEL).

²⁶⁶ Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 281, 5-7 und 299, 9-11 (DELATTE).

²⁶⁷ KALLERES, Τροφὰ καὶ ποτὰ 694, Anm.3.

ob die Byzantiner dieses Früchtebrot also tatsächlich ebenfalls zubereiteten, muss offen bleiben.

Die Dattelpalme ist eine der in den Heiligenviten des öfteren erwähnten Baumarten. Die Einsiedler und die koinobitischen Mönche benützten nicht nur die Datteln zur Nahrung²⁶⁸, sondern auch den Bast zur Anfertigung von Kleidung²⁶⁹ und verschiedenen Körben, die sie im Alltagsleben verwendeten oder verkauften, um das Geld den Armen zu geben.

2.2.7. Erdbeerbaum

Über den Erdbeerbaum (ὁ κόμαρος) sagt Dioskurides, dieser sehe wie der Quittenbaum aus und die Früchte (τὰ μεμαίκυλα) seien den Pflaumen ähnlich²⁷⁰. Weitere Formen, die in der spätbyzantinischen Zeit begegnen, sind ἡ κουμαρέα für den Baum²⁷¹ und ὁ μεμήκυλος für die Frucht²⁷². Die Früchte des Erdbeerbaumes werden in den oben zitierten Quellen, die verschiedene Obstsorten aufzählen, nicht direkt als Obst bezeichnet. Bei den verschiedenen Autoren wie Dioskurides und Oreibasios wird der Erdbeerbaum an Stellen genannt, wo andere Gewächse, die sicher als Obstsorten zu bestimmen sind, Erwähnung finden²⁷³. Diese Analogie dürfte ausreichend sein, um die Früchte dieser Baumart in die Darstellung der Obstsorten in Byzanz aufzunehmen. Höchstwahrscheinlich sammelten die Byzantiner die Früchte des

²⁶⁸ Vita Antonii 50 4 (BARTELINK 270). Siehe auch TALBOT, Monastic Horticulture 52 und Y. HIRSCHFELD, The Judean Desert Monasteries in the Byzantine Period. New Haven – London 1992, 87.

²⁶⁹ TALBOT, Horticulture 47, Anm. 35.

²⁷⁰ Dioskurides, Περί ὕλης ἰατρικῆς I 122 (WELLMANN I 112, 7-9). Siehe auch Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρική VII 3 (HEIBERG II 227, 20-21). Zum Erdbeerbaum allgemein F. OLCK, Erdbeerbaum. RE 6/1 (1907) 399-401 und GENNADIOS, Λεξικόν II 501-502; zu seinen Bezeichnungen LANGKAVEL, Botanik 65.

²⁷¹ Lexikon V 352, 14 (DELATTE).

²⁷² Lexikon X 383, 19 (DELATTE). Die Stelle bei Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 291, 9-10 (DELATTE), die überliefert, μεμαίκυλος sei die Frucht der Kornelkirsche, ist meiner Meinung nach ein Irrtum.

²⁷³ Dioskurides, Περί ὕλης ἰατρικῆς I 122 (WELLMANN I 112, 7-10), Oreibasios, Ἰατρικαὶ συναγωγαὶ III 21 (RAEDER I 82, 18) und Anonymos, Περί χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 31 (IDELER II 270, 4).

Erdbeerbaumes in den Wäldern und konsumierten sie frisch. Ausgehend von einer Stelle bei Eustathios von Thessalonike, kann man annehmen, dass die Früchte dieses Baumes auch bei Mangel an Wein konsumiert wurden, wobei es sich nicht mit Sicherheit feststellen läßt, ob die Früchte roh oder zu Wein verarbeitet konsumiert wurden²⁷⁴.

2.2.8. Feige

Der Feigenbaum war dem Menschen seit langem bekannt und erwarb den Ruhm einer der wichtigsten Nutzpflanzen des östlichen Mittelmeerraumes²⁷⁵. In der Antike schätzte man die Feigen zusammen mit den Trauben als die besten und nahrhaftesten unter allen Obstsorten²⁷⁶, eine Meinung, die auch in Byzanz übernommen wurde²⁷⁷. Die Begriffe, die zur Bezeichnung des Feigenbaumes und seiner Früchten dienten, blieben die ganze byzantinische Zeit hindurch relativ konstant und erfuhren wenige Veränderungen. Die Formen des klassischen Namens des Feigenbaumes ἡ συκῆ oder ἡ συκέα begegnen in verschiedenen früh-²⁷⁸, mittel-²⁷⁹ und spätbyzantinischen²⁸⁰ Quellen. Parallel dazu verwendete man τὸ σῦκον als

²⁷⁴ Eustathios von Thessalonike, Ἐπίσκεψις 178 (METZLER 204, 92-94): ἔτι περιεργάζεται ὁ αὐτὸς καὶ μιμαϊκῶν τὸ εὐανάδοτον μετὰ τροφὴν τεχνῶμενος τοὺς ἀκροατὰς πείθειν οἴνου φειδοῖ τὴν ἐκεῖθεν μέθην σοφίζεσθαι.

²⁷⁵ F. OLCK, Feige. *RE* 6/2 (1909) 2100-2151; HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 95-103; Ch. HÜHNEMÖRDER, Feige. *DNP* 4 (1998) 456-457; V. REICHMANN, Feige I (*Ficus carica*). *RAC* 7 (1969) 640-682; GENNADIOS, Λεξικόν II 864-866; Irmgard MÜLLER, Feige, Feigenbaum. *LexMA* 4 (1989) 335-336. Vgl. U. DIRLMEIER – B. FUHRMANN, Südfrüchte, -handel. *LexMA* 8 (1997) 281-283, vor allem 281. Zur Feige in Byzanz siehe KUKULES, Βίος V 104-105.

²⁷⁶ Vgl. den aus Galen übernommenen Bericht in Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαί I 41 (RAEDER I 20, 20-21): Σῦκα καὶ σταφυλαὶ τῆς ὀπώρας ὅτιπερ κεφάλαιον εἰσιν, der fast wörtlich auch bei Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἱατρικὴ I 81 (HEIBERG I 58, 5-6) überliefert ist.

²⁷⁷ Bezeichnung der Feige als Obst in Alexander von Tralleis, Περὶ πυρετῶν 4 (PUSCHMANN I 369); Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά I 16 (PUSCHMANN I 585) und V 5 (PUSCHMANN II 193); Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Juli I (ROMANO 211, 475), August I (ROMANO 213, 537) und Oktober I (ROMANO 215, 653); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 492, 7 und 9 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 472, 8 (DELATTE).

²⁷⁸ Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἱατρικὴ VII 3 (HEIBERG II 263, 18 und 26); Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V 5 (PUSCHMANN II 193) und XI 1 (PUSCHMANN II 473); Geoponika X 45, 4. (BECKH 294, 3-6) und X 45, 11 (BECKH 294, 20-21).

²⁷⁹ Suda Σ 1322 (ADLER IV 453, 21); Symbolischer Garten f.15^r (THOMSON 43, 18).

²⁸⁰ Lexikon V 349, 5 (DELATTE).

Bezeichnung des Baumes²⁸¹ und der Feigenfrüchte²⁸². Sehr beliebt und oft konsumiert war die getrocknete Feige, die sogenannte *ισχάς*²⁸³. Ph. Kukules ist der Meinung, im 12. Jahrhundert habe man schon angefangen, diese Bezeichnung auch für die frischen Früchte zu benutzen, was sich heute in einigen der neugriechischen Dialekte verfolgen läßt²⁸⁴. Im Index der letzten Ptochoprodromika-Ausgabe übersetzt H. Eideneier *ischades* als Feigen²⁸⁵. Doch der etwa gleichzeitige Autor Symeon Seth meint, *ischades* verhalte sich zu Feigen wie Rosinen zu Trauben²⁸⁶. Das Problem bei diesem Bericht des Symeon Seth ist, dass diese Information fast wörtlich bei Aëtios von Amida überliefert und den Realitäten einer früheren Zeit zuzuordnen ist²⁸⁷. Sicher ist, dass in den Ptochoprodromika und den späteren Quellen beide Wörter, *ischades* und *syka*, überliefert sind²⁸⁸.

Das Suda-Lexikon berichtet über die Reifezeit verschiedener Feigensorten²⁸⁹. Die früheste war der sogenannte ὄλυθος²⁹⁰ (Winterfeige), obwohl manche Autoren der Meinung sind, dabei handle es sich um unreife Frühfeigen²⁹¹. Danach folgten die Früchte des φήληξ²⁹². Eine weitere Sorte, ἡ φίβαλις, war geeignet zum Trocknen und zur Produktion von *ischades*²⁹³.

²⁸¹ Geoponika X 45, 1 (BECKH 293, 11) und X 45, 3 (BECKH 293, 16-18).

²⁸² Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 128 (WELLMANN I 117, 11); Geoponika X 54, 3 (BECKH 298, 12-13) und X 56, 1 (BECKH 299, 4-6); Ptochoprodromika II 65 4 (EIDENEIER 113), wobei in Ptochoprodromika III 197 2 (EIDENEIER 128) die Verkleinerungsform *συκίτσια* auftaucht; Suda Σ 1322 (ADLER IV 453, 21); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 92, 23 (LANGKAVEL); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 492, 7 (DELATTE).

²⁸³ Geoponika X 54, 1 (BECKH 298, 1-2): τὸν ξηρὸν καρπὸν συκῶν, τὰς καλουμένας ἰσχάδας. Außer dieser Form begegnen wir auch τὰ σχάδια in den Papyri des frühen 4. Jahrhunderts, siehe KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 709, Anm. 1 und αἱ ἰσχάδαι, dazu siehe Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 6 (IDELER II 261, 15 und 262, 18) und 10 (IDELER II 264, 4). Zu den *ischades* siehe auch OLCK, Feige 2107, 16-68 und 2108 1-6.

²⁸⁴ KUKULES, Εὐστάθιος 202-203.

²⁸⁵ EIDENEIER, Ptochoprodromos 246.

²⁸⁶ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 95, 21-22 (LANGKAVEL): τὸν αὐτὸν δὲ λόγον ἔχουσι (αἱ σταφίδες) πρὸς τὰς σταφυλάς, ὃν αἱ ἰσχάδες πρὸς τὰ σύκα.

²⁸⁷ Aëtios von Amida, Βιβλία ἰατρικὰ ἑκκαίδεκα I 52 (OLIVIERI I 43,19).

²⁸⁸ Ptochoprodromika II 65 4 (EIDENEIER 113), III 197 2 (EIDENEIER 128) und IV 327 (EIDENEIER 157). Siehe auch Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 492, 9 (DELATTE).

²⁸⁹ Suda I 711 (ADLER II 674, 13): πρῶτον γὰρ ὄλυθος, εἶτα φήληξ, εἶτα σύκα, εἶτα ἰσχάς.

²⁹⁰ Geoponika X 51, 4. (BECKH 296, 19 und 297, 1-2) und X 55 (BECKH 298, 18-22)

²⁹¹ Suda O 223 (ADLER III 522, 31): Ὀλυθος οὖν ἢ ὠμὴ συκῆ.

Die Quellen enthalten Information über Feigen mit verschiedenen Farben, hinter denen sich wahrscheinlich verschiedene Sorten des Feigenbaumes verstecken. Die Geoponika berichten von schwarzen, weißen und roten Früchten²⁹⁴. Die schwarzen Feigen trocknete man zu *ischades* mit derselben Farbe; sie waren auch als schwalbenfarbige oder phönizische (in Bezug auf die Farbe und nicht auf das Land) *ischades* bekannt²⁹⁵. Es gab auch weiße Feigen, über die Hierophilos berichtet²⁹⁶. Eine weitere Feigensorte war τὸ κόλυθρον²⁹⁷, und für ὁ αἰγόκερος kann man nicht mit Sicherheit bestimmen, ob dies eine Feigensorte ist, aus welcher man *ischades* machte, oder es anhand dieses Begriffes um ein Irrtum geht²⁹⁸. Bekannt war auch der wilde Feigenbaum, ὁ ἔρινεός²⁹⁹ oder τὸ ἔρινεόν³⁰⁰.

Die Feigen, die wegen ihrer Nahrhaftigkeit geschätzt wurden³⁰¹, hat man frisch oder getrocknet verzehrt. Den frischen Feigen, die man aß, konnte man Salz begeben, wie es bei den weißen Feigen der Fall war³⁰². Die Geoponika berichten über einige Konservierungsmethoden, welche die Byzantiner kannten. Eine von denen war die Zubereitung von einer Art Feigenkonserve: Man nehme die Feigen zusammen mit den Stielen, füge mit Olivenöl gekochte Salzlake (oder Meerwasser) bei, und das mit den Feigen

²⁹² Suda I 711 (ADLER II 674, 13) und Φ 264 (ADLER IV 717, 23).

²⁹³ Suda Φ 287 (ADLER IV 719, 15-16): Φίβαλις: γένος συκῆς ἢ φίβαλις, ἐπιτήδειον εἰς ξηρασίαν ἰσχάδων.

²⁹⁴ Geoponika X 53 (BECKH 297, 8-19).

²⁹⁵ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς V 32 (WELLMANN III 24, 4-5): αἱ χελιδόνιοι καλούμεναι ἢ φοινίκια μέλαινα δὲ εἰσι.

²⁹⁶ Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Juli I (ROMANO 211, 475) und Oktober I (ROMANO 215, 653).

²⁹⁷ Lexikon V 349, 14 (DELATTE).

²⁹⁸ Nikomedes, Λεξικόν 307, 7 (DELATTE): αἰγόκερος ἰσχάδες.

²⁹⁹ Suda E 2993 (ADLER II 409, 4-6).

³⁰⁰ Geoponika X 76, 8 (BECKH 315, 6).

³⁰¹ Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρικῆ I 81 (HEIBERG I 58, 6-10); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 93, I (LANGKAVEL): τὰ σύκα...τρέφει ἰκανῶς.

³⁰² Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Juli I (ROMANO 211, 475-476): σύκα (!sic) λευκὰ μετὰ ἄλατος.

und der Salzlake gefüllte Gefäß werde mit Ton verstrichen³⁰³. Man konnte auch *ischades* mit der Hilfe von drei gepechten *ischades* erhalten. In ein keramisches Gefäß legte man eine vorher in flüssiges Pech (εἰς πίσσαν ὑγράν) gelegte *ischas*, danach bis zur Mitte des Gefäßes folgten die Lagen der zu konservierenden getrockneten Feigen, dann wieder eine gepechte *ischas*, danach wieder die anderen Früchte und oben setzte man die letzte der gepechten³⁰⁴. Wichtig war die Form des Gefäßes, in dem man die frischen Feigenfrüchte aufbewahren wollte. Die Geoponika empfehlen die Benützung eines rechteckigen Gefäßes, in dem die Feigen einander nicht berühren, da dies zum Verderben der sehr reifen Früchte führen könnte³⁰⁵. Ein weiterer Ratschlag der Geoponika war der Gebrauch von gläsernen Gefäßen (ὑέλινον ποτήριον)³⁰⁶. Aus Feigen konnte man unter anderem Feigenkuchen, ἡ παλάθη oder ἡ παλάσια zubereiten³⁰⁷.

Ein Problem vor der Konsumation frischer Früchte bis in die jüngste Zeit waren die Schwierigkeiten bei der Aufbewahrung. Außerhalb der Erntezeit war die Erhaltung der Früchte in einem unverderbten Zustand ein wichtiger Teil des Alltagslebens. Daher erfanden die Menschen verschiedene Konservierungsmethoden, von denen eine das Trocknen ist, bei dem, dank dem Entzug des Wassers, man das Umfeld für die Entwicklung von Bakterien verringert, während die Größe und das Gewicht der getrockneten Produkte reduziert wird³⁰⁸. Diese Konservierungsmethode fand auch bei den Feigen

³⁰³ Geoponika X 54, 3 (BECKH 298, 12-16): χρῆ δὲ τὰ σύκα ἀφαιρεῖν μετὰ τοῦ πυθμένου, ἐξ οὗ προσήρτηται, καὶ ἄλμην μετὰ ἐλαίου ἐξεσμένειν ἐπιρραίνειν ἐν ἡλίῳ. καὶ ἐμβάλλειν εἰς τὸ ἀγγεῖον, καὶ περιχρίειν πηλῷ.

³⁰⁴ Geoponika X 54, 1 (BECKH 298, 4-9).

³⁰⁵ Geoponika X 56, 2 (BECKH 299, 9-11): ἀγγεῖον οὐ στρογγύλον, ἀλλὰ κατ'ἐπιταγὴν ὡσανεὶ τετράγωνον τὸν πυθένα ἔχον...ἀπέχοντα ἀλλήλων.

³⁰⁶ Geoponika X 56, 6 (BECKH 300, 4-6).

³⁰⁷ KUKULES, Εὐστάθιος 202: Παλάθη: δὲ ἐλέγετο ἡ τῶν σύκων ἥτοι τῶν ισχάδων ἐπισύνθεσις; Suda Π 37 (ADLER IV 5, 9): Παλάθαι μᾶζαι σύκων. καὶ Παλασίων, τῶν πεπατημένων ισχάδων. Vgl. dazu GENNADIOS, Λεξικόν II 870-871, der die Meinung vertritt, dieser Kuchen sei identisch mit den neugriechischen συκομαΐδες/συκομαγίδες/συκόπητται (zypriotisch), und ein Rezept anbietet.

³⁰⁸ M. GRÜNBART, Store in a Cool and Dry Place: Perishable Goods and Their Preservation in Byzantium, in: BRUBAKER – LINARDOU, Eat, Drink and Be Merry 39-49, hier 43-44 und die dort gegebene Literatur. Vgl. OLCK, Feige 2119, 2-5.

Anwendung und die daraus produzierten *ischades* nahmen einen wichtigen Teil an der byzantinischen Nahrung ein. Getrocknete Feigen, die Seth als sehr nahrhaft bezeichnet³⁰⁹, aß man mit Nüssen, gewöhnlich Walnüssen oder Mandeln³¹⁰. Dank der Berichte, die uns der Schreiber des Theophanes überliefert, verfügt man über Auskunft, wie die *ischades* Anfang des 4. Jahrhunderts konsumiert wurden³¹¹. Basierend auf einem Bericht in den Papyri, vermutet I. Kalleres, *ischades* und Walnüsse seien als *prosfagion* gegessen worden, indem man in die geöffnete *ischas* eine Nuss einlegte³¹². Eine weitere Stelle in denselben Papyri gibt Anlass zu der Vermutung, dass man getrocknete Feigen zur Zubereitung von Garum verwendet habe³¹³. Wie dies zeigt, waren die *ischades* nicht nur zu direktem Verzehr geeignet, sondern dienten auch als Bestandteil anderer Speisen. Dioskurides' Werk *Περὶ ὕλης ἰατρικῆς* enthält das Rezept eines Feigenweines, ὁ τροχίτης oder ὁ σικίτης genannt. Bei der Zubereitung verwendete man den Saft frisch gepresster Trauben und getrocknete Feigen. Zehn Tage nach ihrer Mischung wechselte man den Aufguss mit einer neuen Portion; man konnte dies drei bis fünf Mal machen, wobei die Flüssigkeit als Gewürz Anwendung fand³¹⁴.

2.2.9. Granatapfel

Der Granatapfelbaum war schon den Menschen des alten Ägypten bekannt³¹⁵ und er zählte zu den wichtigsten Nutzpflanzen, welche die

³⁰⁹ Symeon Seth, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* 45, 16 (LANGKAVEL): τροφίμα ἰκανῶς.

³¹⁰ Symeon Seth, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* 45, 21-23 (LANGKAVEL).

³¹¹ Bemerkenswert ist die Zeit der Konsumation getrockneter Feigen, nämlich am Ende des Frühlings und am Anfang des Sommers. Siehe dazu KALLERES, *Τροφαὶ καὶ ποτὰ* 709. Vgl. KUKULES, *Βίος* V 105, der von einem Verzehr von *ischades* im Winter ausgeht.

³¹² KALLERES, *Τροφαὶ καὶ ποτὰ* 709, Anm. 2: καροιδίων καὶ σχαδίων εἰς ἄριστον und καροιδίων εἰς δίπνον.

³¹³ KALLERES, *Τροφαὶ καὶ ποτὰ* 709, Anm. 4.

³¹⁴ Dioskurides, *Περὶ ὕλης ἰατρικῆς* V 32 (WELLMANN III 24, 8-10).

³¹⁵ Zum Granatapfel allgemein A. STEIER, *Malum Punicum* (Granatapfelbaum). *RE* 14/1 (1928) 928-942; HEHN, *Kulturpflanzen und Haustiere* 240-248; Ch. HÜHNEMÖRDER, *Granatapfel*. *DNP* 4 (1998) 1203; GENNADIOS, *Λεξικόν* II 794-796; J. ENGEMANN, *Granatapfel*. *RAC* 12 (1983) 689-718; LEV – AMAR, *Materia Medica* 248-250. Zu seinen Bezeichnungen siehe LANGKAVEL, *Botanik* 19.

Byzantiner von der Antike geerbt hatten³¹⁶. Die Bezeichnung ἡ ροιά ist in Texten der gesamten byzantinischen Zeit überliefert³¹⁷. Parallel dazu verwendeten vor allem Autoren von medizinischen und rhetorischen Werken die attische Form ἡ ρόα³¹⁸. In der frühbyzantinischen Zeit sind die Spuren einer anderen Bezeichnung, τὸ ροΐδιον, belegbar. Sie ist vorbyzantinischen Ursprungs und eine der Hypothesen für ihre Ableitung ist die Farbenähnlichkeit der Granatäpfel mit den Rosen³¹⁹. In Byzanz waren beide Begriffe gleichbedeutend und austauschbar³²⁰. Im 10. Jahrhundert bediente sich Theophanes Chrysobalantes an den Stellen, die er von Oreibasios übernahm und wo *rhoia* stand, des Terminus *rhoidion*³²¹. Dies zeigt, dass zu jener Zeit *rhoidion* sich gegenüber *rhoia* bei weitem durchgesetzt hat, eine Hypothese, welche die Suda bestätigt. Im Lexikon steht ersteres als das erklärende und letzteres als das zu erklärende Wort³²². In den Ptochoprodromika werden ροΐδι(ο)ν und seine Diminutivform ροδίτσιον

³¹⁶ Bezeichnung als Obst in Alexander von Tralleis, Περὶ πυρετῶν 4 (PUSCHMANN I 369); Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά I 16 (PUSCHMANN I 585), V 5 (PUSCHMANN II 193), XII (PUSCHMANN II 511); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 493, 7 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 473, 11 (DELATTE); Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Jänner I (ROMANO 201, 64) und Oktober I (ROMANO 215, 655).

³¹⁷ Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαὶ III 30 (RAEDER I 88, 25) und III 32 (RAEDER I 90, 12); Alexander von Tralleis, Περὶ πυρετῶν 4 (PUSCHMANN I 369); Geoponika X 29, 1 (BECKH 286, 18) und X 38 (BECKH 290, 13-22 und 291, 1-16); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἱατρικὴ I 81 (HEIBERG I 59, 3-4) und VII 3 (HEIBERG II 256, 20); Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Jänner I (ROMANO 201,64) und Oktober I (ROMANO 215, 655); Suda P 272 (ADLER IV 304, 24); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 88, 13 (LANGKAVEL); Pantokrator-Typikon 1108 (GAUTIER 95); Eustathios von Thesalonike, Ἐπίσκεψις 178. (METZLER 202, 68); Lexikon III 329, 26-27 (DELATTE).

³¹⁸ Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 24, 5 (HELMREICH 295 13-18) und Dioskurides, Περὶ ὕλης ἱατρικῆς I 110 (WELLMANN I 103, 23). Zu Byzanz siehe Aëtios von Amida, Βιβλία ἱατρικὰ ἑκκαίδεκα I 346 (OLIVIERI 128, 16 und 129, 1). Vgl. Symbolischer Garten f.16^v (THOMSON 49, 12) und Lexikon V 356, 11-12 (DELATTE).

³¹⁹ Dazu siehe LSJ 1574 und SCHRADER bei HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 247.

³²⁰ Geoponika X 29 (BECKH 286, 16) und X 38 (BECKH 290, 12).

³²¹ Vgl. Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαὶ III 30 (RAEDER I 88, 25) und III 32 (RAEDER I 90, 12) mit Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 9 (IDELER II 263, 6) und 25 (IDELER II 268, 25).

³²² Suda P 272 (ADLER IV 304, 24): Ῥοιά: τὸ ροΐδιον. λέγεται καὶ Ῥοά.

verwenden³²³; die Spuren von ersterem sind auch in der spätbyzantinischen Zeit zu verfolgen³²⁴.

Was die Sorten des Granatapfels betrifft, war bei der Differenzierung wieder der Geschmack entscheidend. Es waren Bäume mit süßen und sauren Granatäpfeln bekannt, sowie solche, deren Früchte einen zwischen diesen zwei Kategorien variierenden oder unbestimmbaren Geschmack hatten³²⁵. Bei zwei Begriffen ist es nicht ganz sicher, ob sie Sorten des Granatapfelbaumes bezeichneten. Diese sind τὸ νόμφιον und τὸ βαλαύστιον. Den ersten Terminus erklären die spätbyzantinischen Lexika mit *rhoidion*³²⁶ aber die Möglichkeit, es gehe hier um eine Sorte, ist nicht auszuschließen, wie wir es am Beispiel der *nikolaoi* und *phoinikes* gesehen haben. *Balaustion* erklärt eines der Lexika als ägyptisches *rhoidion*³²⁷, während Dioskorides dasselbe Wort zur Bezeichnung der Blüte des wilden Granatapfelbaumes verwendet. Zwischen der Zeit des Dioskorides und der Entstehung der spätbyzantinischen Lexika botanischen Inhalts vergingen ungefähr 13 Jahrhunderte ab und es ist möglich, dass dieser Begriff eine Änderung seiner Bedeutung erlebt hat.

Bis in die Neuzeit, als er durch die Zitrone verdrängt wurde, war der Granatapfel eines der wichtigsten Säuregewürze für den Menschen des Mittelmeerraumes gewesen³²⁸. Trotz dieser Tatsache und der Belege über den Gebrauch von Saft sauren Geschmacks³²⁹, scheint der süße Geschmack der

³²³ Ptochoprodromika II 44 (EIDENEIER 112) und III 197 2 (EIDENEIER 128).

³²⁴ Siehe die Gerichtsurkunde des Bischofs Meletios von Kampaneia aus April 1421 in DÖLGER, Aus den Schatzkammern des Heiligen Berges. 115 Urkunden und 50 Urkundensiegel aus 10 Jahrhunderten. Textband. München 1948, 266, Urk. 102; Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 493, 7 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 473, 11 (DELATTE); Lexikon III 329, 26-27 (DELATTE).

³²⁵ Dioskorides, Περὶ ἕλης ἰατρικῆς I 110 (WELLMANN I 103-104); Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 24, 2 (HELMREICH 294, 12-15); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII 3 (HEIBERG II 256, 21-23); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 88, 13-14 (LANGKAVEL); Symbolischer Garten f.16^v (THOMSON 49, 17-18); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 473, 11-13 (DELATTE).

³²⁶ Lexikon III 329, 10-11 (DELATTE); Lexikon IV 336, 9-10 (DELATTE) und Lexikon VII 365, 15 (DELATTE).

³²⁷ Lexikon VIII 373, 26 (DELATTE).

³²⁸ Dazu siehe STEIER, Malum Punicum 930, 25-30; vgl. KUKULES, Βίος V 46 und 110.

³²⁹ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 88, 24 und 89, 2-3 (LANGKAVEL).

Früchte bei den Byzantinern beliebter gewesen zu sein als der saure. Darauf weisen die Räte der Geoponika hin, wie man die sauren Granatäpfel süß machen kann³³⁰. Der Saft aus den süßen Granatäpfeln nannte man ὁ νυμφικὸς χυλός³³¹ oder τὸ σαγιόκολλον³³². Ein weiteres Problem beim Verzehr stellten die Kerne der Frucht dar, wofür man Ratschläge gab, wie ῥοιαὶ ἀπύρηνοι zu produzieren sind³³³. A. Steier macht darauf aufmerksam, diese Information nicht wörtlich hinzunehmen, sondern er glaubt, hinter diesen Früchten solche zu sehen, deren Kerne zart und mitzugenießen waren³³⁴. Der Granatapfelwein, ὁ ῥοίτης, war auch bekannt und zählte zu den beliebtesten Getränken³³⁵. Das Rezept für dessen Zubereitung überliefert Paul von Aigina: 3 *xestai* Granatapfelsaft und 1 *xestēs* Honig werden gekocht bis ein Drittel der Menge verdunstet ist³³⁶. Die Ptochoprodromika erwähnen eine weitere, aus Granatäpfeln und Zucker zubereitete Süßspeise, τὸ γρανάτον σαχαράτον³³⁷. Man weiß nicht, wie sie gemacht wurde aber die Verwendung der lateinischen Wortwurzel statt der griechischen ῥοιά oder ῥοῖδι(ο)v, was eine Seltenheit ist, läßt vermuten, dass hier es um eine Süßspeise italischer Herkunft gehe.

Man kannte auch verschiedene Methoden zur Aufbewahrung der Granatäpfel³³⁸. Wichtig war, dass die Früchte unbeschädigt waren und man ihnen die Stiele (die Stellen, von denen aus eine Fäulnis beginnen konnte) in Pech eintaucht³³⁹. Dann konnten sie aufgehängt werden, wobei man auf die Luft an dem Ort des Aufhängens beachten sollte³⁴⁰. Die Granatäpfel konnte

³³⁰ Geoponika X 34 (BECKH 288, 15-20).

³³¹ Nikomedes, Λεξικόν 316, 5-6 (DELATTE).

³³² Pseudo-Galen, Λέξεις βοτανῶν 391, 19-20 (DELATTE).

³³³ Geoponika X 31 (BECKH 287, 1-5).

³³⁴ STEIER, Malum Punicum 933, 47-62.

³³⁵ Geoponika X 38, 4 (BECKH 290, 18-19). Siehe auch Dioskurides, Περί ὕλης ἰατρικῆς V 26 (WELLMANN III 21, 13-15).

³³⁶ Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρική VII 15, 9 (HEIBERG II 333, 13-14).

³³⁷ Ptochoprodromika IV 330 (EIDENEIER 157).

³³⁸ KUKULES, Βίος V 110; vgl. STEIER, Malum Punicum 935, 66-68 und 936, 1-40.

³³⁹ Geoponika X 38, 1-2 (BECKH 290, 13-17).

³⁴⁰ Eustathios von Thessalonike, Ἐπίσκεψις 178 (METZLER 202, 67-68).

man in Spreu³⁴¹, Sand oder Getreide³⁴² zu längerer Haltbarkeit legen. Eine weitere Konservierungsmethode war die folgende: man tauchte die Früchte in Meer- oder Salzwasser, ließ sie dann in der Sonne trocknen und hängte sie auf. Zwei Tage vor dem Verzehr musste man die Granatäpfel in Wasser legen³⁴³.

Hier ist eine interessante Art der Anwendung eines Teiles der Granatbaumfrucht zu erwähnen: das Suda-Lexikon berichtet, dass Kinder aus den Schalen der Granatäpfel Spielzeuge, Räder (τροχοί) und Wagen (ἄμαξαι), gemacht hätten³⁴⁴. Diese Information hat das Lexikon aus Aristophanes übernommen und es läßt sich nicht feststellen, ob die byzantinischen Kinder dem Muster ihrer antiken Vorfahren gefolgt sind³⁴⁵.

2.2.10. Haselnuss

Einige der byzantinischen Quellen zählten die Nüsse zu den Obstsorten (ὀπώρα)³⁴⁶. Daher wenden wir uns zunächst der Haselnuss zu³⁴⁷. Während des Mittelalters erlebten die von der Antike geerbten Bezeichnungen der Haselnuss keine große Veränderung. Diese waren τὸ κάρυον Ποντικόν und τὸ λεπτοκάρυον³⁴⁸. In der spätbyzantinischen Periode läßt sich eine Abweichung

³⁴¹ Eustathios von Thessalonike, Ἐπίσκεψις 178 (METZLER 202, 68-69).

³⁴² Georonika X 38, 10 (BECKH 291, 14-16).

³⁴³ Georonika X 38, 7 (BECKH 291, 3-7).

³⁴⁴ Suda Σ 381 (ADLER IV 356, 18-19).

³⁴⁵ STEIER, Malum Punicum 939, 1-3.

³⁴⁶ Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 494, 4 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 474, 15 (DELATTE); Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Oktober I (ROMANO 216, 661).

³⁴⁷ Zur Haselnuss allgemein H. STADLER, Haselnuß. *RE* 7/2 (1912) 2486-2489; Ch. HÜHNEMÖRDER, Hasel. *DNP* 5 (1998) 176-177; GENNADIOS, Λεξικόν II 569-571; LEV – AMAR, *Materia Medica* 416-417; Zu ihren Bezeichnungen siehe LANGKAVEL, *Botanik* 96.

³⁴⁸ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 125 (WELLMANN I 114, 20); Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 28, 1 (HELMREICH 298, 5-6). Zur byzantinischen Zeit siehe Aëtios von Amida, Βιβλία ἰατρικὰ ἑκκαίδεκα I 186 (OLIVIERI I 84, 4); Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά III 2 (PUSCHMANN II 91) und VIII 2 (PUSCHMANN II 355 und 357); Georonika X 73, 2 (BECKH 309, 11-12); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ I 81 (HEIBERG I 59, 11) und VII 3 (HEIBERG II 221, 21-22); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 62, 1 (LANGKAVEL); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 494, 4 (DELATTE); Lexikon VI 364, 15-16 (DELATTE); Lexikon IX 380, 2 (DELATTE).

aus dem klassischen Namen verfolgen, nämlich τὸ λεπτόκαρον³⁴⁹. In den aus derselben Zeit stammenden botanischen Lexika begegnen zwei neue Bezeichnungen für die Haselnuss, τὸ περδίκιον³⁵⁰ und ἡ κηθηρίς³⁵¹.

Man verfügt über wenige Angaben über die Konsumation der Haselnüsse in byzantinischer Zeit. Wie alle anderen Nüsse, waren sie auch wegen ihrer Nahrhaftigkeit und langen Haltbarkeit geschätzt, wobei sie Paul von Aigina als nahrhafter als die Walnüsse beschreibt³⁵². Da die Haselnüsse aber schwer verdaulich sein können, empfiehlt Symeon Seth einen Verzehr ohne die Schale³⁵³.

2.2.11. Johannisbrotbaum

Obwohl die Bibel die Früchte dieses Baumes als nahrungsunwürdig betrachtet³⁵⁴, kommen sie in den byzantinischen Quellen relativ häufig vor³⁵⁵. Man bezeichnete den Baum mit dem Namen ἡ κερατωνία³⁵⁶, ἡ κερατέα³⁵⁷ oder ἡ κερατία³⁵⁸ und zur Nennung der Früchte verwendete man τὰ κεράτια³⁵⁹. Im 10. Jahrhundert ersetzte Theophanes Chrysobalantes die von

³⁴⁹ Lexikon IV 334, 29-30 (DELATTE); Lexikon V 348, 15-16 (DELATTE); Lexikon VIII 375, 13 (DELATTE). Siehe auch Hierophilus, Περὶ τροφῶν κύκλος, Oktober II (ROMANO 215, 658).

³⁵⁰ Lexikon IV 337, 2-3 (DELATTE).

³⁵¹ Nikomedes, Λεξικόν 315, 15 (DELATTE).

³⁵² Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρική I 81 (HEIBERG I 59, 11).

³⁵³ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 62, 5-7 (LANGKAVEL).

³⁵⁴ GENNADIOS, Λεξικόν II 466.

³⁵⁵ Bezeichnet als Obst in Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 494, 7 (DELATTE) und Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 474, 21 (DELATTE). Zu den Früchten des Johannisbrotbaumes GENNADIOS, Λεξικόν II 465-468 und LEV – AMAR, Materia Medica 373-374.

³⁵⁶ Aëtios von Amida, Βιβλία ἰατρικὰ ἑκκαίδεκα I 195 (OLIVIERI I 87, 13-14); Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρική VII 3 (HEIBERG II 223, 19).

³⁵⁷ Georonika XI 1 (BECKH 326, 19). Vgl. auch Georonika X 72 (BECKH 308, 14).

³⁵⁸ Lexikon V 346 (DELATTE).

³⁵⁹ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 114 (WELLMANN I 107, 1); Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 33 (HELMREICH 301, 16); Aporhthegmata patrum X 94 (GUY II 74, 5 und 19); Oreibasios, Ἰατρικὰ συναγωγὰ III 10 (RAEDER I 73, 28), III 18 (RAEDER I 81, 5) und III 27 (RAEDER I 85, 31); Aëtios von Amida, Βιβλία ἰατρικὰ ἑκκαίδεκα I 195 (OLIVIERI I 87, 14); Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρική I 81 (HEIBERG I 59, 20).

Oreibasios benutzte Bezeichnung τὸ κεράτιον durch τὸ ξυλοκέρατον³⁶⁰. Der Begriff scheint aber älter zu sein, weil Alexander von Tralleis sich dessen bedient³⁶¹. *Xylokerata* kennen auch die Quellen aus der Zeit nach der Abfassung der Schrift des Chrysobalantes³⁶². Schon Galen bemerkte, dass der Name der Früchte des Johannisbrotbaumes sich mit dem der Kirschen nur durch einen Buchstaben unterscheidet aber beide nicht ähnlich seien³⁶³. Trotzdem scheint es, dass B. Langkavel die zwei Namen verwechselt hat, als er das *xylokeraton* als Bezeichnung für die Kirsche verstanden hat³⁶⁴. Im spätmittelalterlichen Griechisch kommen die Formen ἡ κερατζία für den Baum und τὸ κεράτζιν für die Früchte vor³⁶⁵.

Die Quellen unterscheiden zwischen Früchten des Johannisbrotbaumes, die entweder frisch (χλωρά), oder trocken (ξηρανθέντα) verzehrt wurden, und bemerken, letztere seien besser für den Magen³⁶⁶. Man wußte, dass die Früchte süß waren³⁶⁷ und aus ihnen wurden ein weinartiges Getränk³⁶⁸ sowie Saft³⁶⁹ zubereitet.

2.2.12. Kastanie (Marone)

Die Terminologie, die zur Bezeichnung der verschiedenen Sorten von Nüssen diente, verursacht den Forschern gewisse Probleme. Mit Recht macht V. Hehn die folgende Bemerkung: "So lange die Bäume selbst, deren

³⁶⁰ Vgl. Oreibasios, Ἱατρικὰ συναγωγὰ III 10 (RAEDER I 73, 28), III 18 (RAEDER I 81, 5) und III 27 (RAEDER I 85, 31) mit Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 13 (IDELER II 265, 2), 3 (IDELER II 260, 12) und 30 (IDELER II 270, 1).

³⁶¹ Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά IX 3 (PUSCHMANN II 431).

³⁶² Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 73, 13 (LANGKAVEL); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 494, 7 (DELATTE) und Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 474, 21 (DELATTE).

³⁶³ Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 33 (HELMREICH 301, 16-17).

³⁶⁴ LANGKAVEL, Botanik 6.

³⁶⁵ Leontios Machairas, Χρονικὸν Κύπρου I 70 (DAWKINS 64, 1 und 3).

³⁶⁶ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἱατρικῆς I 114 (WELLMANN I 107, 1-3).

³⁶⁷ Aëtios von Amida, Βιβλία ἱατρικὰ ἑκκαίδεκα I 195 (OLIVIERI I 87, 13-17) und Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἱατρικὴ VII 3 (HEIBERG II 223, 20).

³⁶⁸ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἱατρικῆς V 24 (WELLMANN III 21, 4-5).

³⁶⁹ Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 494, 8 (DELATTE).

Ansehen und Natur so verschieden ist, daß sie gar nicht miteinander zu verwechseln sind, nicht allgemein bekannt waren, und nur der Seehandel jene Schalenfrüchte in Säcken oder Tonfässern auf den Markt z.B. den von Athen, brachte, griff man bei der Benennung zu den einheimischen Wörtern Nuß oder Eichel und fügte wechselnde Beinamen hinzu³⁷⁰. Dies gilt mit voller Kraft für die Bezeichnung ὁ Διὸς βάλανος (Zeus' Eichel = die beste Eichel). Mit ihr nannte man in der Antike zwei Produkte – die Hasel³⁷¹ und die Walnuss³⁷². So bezeichnete man auch die Kastanie und dieser Name begegnet in verschiedenen Quellen von der früh- bis zur spätbyzantinischen Zeit³⁷³. Am öftesten benützt war aber die Bezeichnung τὸ κάστανον, sowohl für den Kastanienbaum³⁷⁴ als auch für seine Früchte³⁷⁵. Weitere Namen für die Kastanie waren ἡ Σαρδινὴ βάλανος³⁷⁶ und τὸ βάλανον βασιλικόν³⁷⁷. Bei dem βαλανοκάστανον geht es wahrscheinlich um eine Sorte des wilden Kastanienbaumes³⁷⁸.

Die Kastanien galten als sehr nahrhaft aber gleichzeitig als schwer bekömmlich³⁷⁹. Deshalb empfiehlt Symeon Seth, sie gebacken/gebraten (ὀπτώμενα) oder getrocknet (ξηραίνόμενα) zu konsumieren, wozu sie „viel von ihren Schaden“ verlieren³⁸⁰. Gekochte und gebratene Kastanien kennt

³⁷⁰ HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 393.

³⁷¹ STADLER, Haselnuß 2487, 46-58.

³⁷² STRÖMBERG, Pflanzennamen 128 und HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 393.

³⁷³ Geoponika X 63, 1 (BECKH 303, 8) und X 73, 2 (BECKH 309, 12-13); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 50, 16 (LANGKAVEL); Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 284, 4 (DELATTE). Zur Kastanie als Obst siehe Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 493, 15 (DELATTE). Zu ihr allgemein GENNADIOS, Λεξικόν II 448-452.

³⁷⁴ Geoponika X 3, 3 (BECKH 266, 20) und X 63, 4 (BECKH 303, 14-16).

³⁷⁵ Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V 4 (PUSCHMANN II 169) und XI 6 (PUSCHMANN II 495); Geoponika X 63, 1 (BECKH 303, 8) und X 73, 2 (BECKH 309, 12-13); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ I 81 (HEIBERG I 59, 25-26); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 50, 16 (LANGKAVEL); Ptochoprodromika II 65-4 (EIDENEIER 113); Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 284, 4 (DELATTE); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 493, 15 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 474, 2 (DELATTE).

³⁷⁶ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 106 (WELLMANN I 100, 4-5).

³⁷⁷ Nikomedes, Λεξικόν 308, 21-22 (DELATTE).

³⁷⁸ Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V 6 (PUSCHMANN II 219).

³⁷⁹ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 50, 18-20 (LANGKAVEL).

³⁸⁰ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 50, 21-23 (LANGKAVEL).

Alexander von Tralleis³⁸¹, der die Nüsse des Kastanienbaumes als allerbeste Nachspeise empfiehlt³⁸².

2.2.13. Kirsche

Die Bezeichnung der nächsten Obstsorte³⁸³, der wir unsere Aufmerksamkeit schenken, nämlich der Kirsche (τὸ κεράσιον), blieb von der Spätantike bis in die spätbyzantinische Zeit unverändert³⁸⁴. Zur Nennung des Kirschbaumes fanden ἡ κερασέα³⁸⁵, ἡ κερασία³⁸⁶, τὸ κεράσιον³⁸⁷ sowie ὁ κέρασος³⁸⁸ Gebrauch.

Was die Sorten des Kirschbaumes betrifft, sind weißfärbige Kirschen³⁸⁹ sowie Früchte mit verschiedenem Geschmack belegt. Bekannt waren Früchte mit süßem, saurem, adstringierendem oder herbem Geschmack³⁹⁰. Die Byzantiner kannten Kirschen mit saurem Geschmack, dennoch bleibt es unsicher, ob diese sauren Kirschen mit unseren Sauerkirschen (Weichsel) identisch sind. Die heutige griechische Bezeichnung für die Sauerkirsche, τὸ βύσσινο, taucht zum ersten Mal in der nachbyzantinischen Zeit im Werk des

³⁸¹ Alexander von Tralleis, *Θεραπευτικά* XI 2 (PUSCHMANN II 485).

³⁸² Alexander von Tralleis, *Θεραπευτικά* V 4 (PUSCHMANN II 169): ἐν δὲ τοῖς τραγήμασι τὰ κάστανα τῶν ἄλλων πάντων προτιμᾶν.

³⁸³ Als Obst bezeichnet in Alexander von Tralleis, *Περὶ πυρετῶν* 4 (PUSCHMANN I 367); Pseudo-Hippokrates, *Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν* 492, 18-19 (DELATTE); Anonymos, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* 472, 31 (DELATTE); Hierophilos, *Περὶ τροφῶν κύκλος*, Juni I (ROMANO 210, 440-442). Zur Kirsche allgemein F. OLCK, Kirschbaum. *RE* 11/1 (1921) 509-515; HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 404-410; Ch. HÜHNEMÖRDER, Kirschbaum. *DNP* 6 (1999) 489-490; GENNADIOS, *Λεξικόν* II 461-465; LEV – AMAR, *Materia Medica* 139-141.

³⁸⁴ Dioskurides, *Περὶ ὕλης ἰατρικῆς* I 113 (WELLMANN I 106, 21-25); Alexander von Tralleis, *Θεραπευτικά* IX 2 (PUSCHMANN II 405); Georonika X 42 (BECKH 292, 17); Paul von Aigina, *Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ* VII.3. (HEIBERG II 223, 14); Symeon Seth, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* 49, 1 (LANGKAVEL); Ptochoprodromika II 65-2 (EIDENEIER 113); Pseudo-Hippokrates, *Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν* 492, 18-19 (DELATTE); Anonymos, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* 472, 31 (DELATTE).

³⁸⁵ Georonika IV 1, 14 (BECKH 105, 23-25).

³⁸⁶ Georonika X 41, 2 (BECKH 292, 11-13).

³⁸⁷ Georonika X 41, 1 (BECKH 292, 9-11).

³⁸⁸ Aëtios von Amida, *Βιβλία ἰατρικὰ ἐκκαίδεκα* I 194 (OLIVIERI I 87, 8).

³⁸⁹ Hierophilos, *Περὶ τροφῶν κύκλος*, Juni I (ROMANO 210, 440-442). Vgl. Juni II (ROMANO 210, 445) und Juni III (ROMANO, 210, 429).

³⁹⁰ Aëtios von Amida, *Βιβλία ἰατρικὰ ἐκκαίδεκα* I 194 (OLIVIERI I 87, 8-11); Paul von Aigina, *Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ* I 81 (HEIBERG I 58, 16-18) und VII 3 (HEIBERG II 223, 14-15); Pseudo-Hippokrates, *Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν* 492, 20 (DELATTE).

Mönches Agapios Landros (1647) auf³⁹¹. Eine Stelle bei Metrodora, deren Schrift gynäkologischen Inhalts in einer Handschrift des 12. Jahrhunderts (Laur. Plut. 75, 3) überliefert ist, kann zur Überlegung führen, dass zu jener Zeit der Maraschio-Weichsel (τὸ μαράσκινον) in Byzanz zwecks medizinischen Gebrauchs bekannt war³⁹². Meines Wissens ist dies der einzige Beleg über diese Sorte. Es ist eine Aufgabe der Archäologie aufgrund archäologischer Funde nachzuprüfen, ob die Sauerkirsche und die Maraschio-Weichsel in byzantinischer Zeit vorhanden waren.

Die Früchte des Kirschbaumes verzehrte man frisch (ἀπαλά)³⁹³ oder getrocknet³⁹⁴. Sie konnte man konservieren, wenn man auf den Boden eines Gefäßes ein Gewürz (θρύμβη) legte, dann Kirschen und wieder das Gewürz. Am Ende wurde alles mit süßem ὀξύμελι übergossen und so aufbewahrt³⁹⁵.

2.2.14. Kornelkirsche

Sehr oft, wenn in den Quellen die Rede von Brombeeren und Schlehen ist, erwähnen sie auch die Früchte des Kornelkirschbaumes³⁹⁶. Die Pflanze nannte man ἡ κρανία³⁹⁷, ἡ κρανέα³⁹⁸, ἡ κρίνεια³⁹⁹, sowie τὸ κρίνειον⁴⁰⁰, während die Frucht als τὸ κρίνιον⁴⁰¹ oder τὸ κρίνον⁴⁰² vorkommt und seltener als ὁ κρίνειος⁴⁰³.

³⁹¹ Agapios Landros, Γεωπονικόν 71, S.94. Siehe auch GENNADIOS, Λεξικόν II 465.

³⁹² Metrodora, Περὶ τῶν γυναικείων παθῶν τῆς μήτρας, f.5^v (KOUSIS 49): πρὸς δὲ τὰς ὑστέρας δὸς προστιθέναι ἔριον πρὸς τὸν κύκλον ἐλαίῳ μυρσίνῳ ἀποβάπτων ἢ μαρασκίνῳ ἢ ἄλλῳ τι τῶν εὐωδῶν μύρων. Siehe LBG 973.

³⁹³ Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 8 (IDELER II 262, 28-29).

³⁹⁴ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 113 (WELLMANN I 106, 21-22).

³⁹⁵ Geoponika X 42 (BECKH 292, 18-21).

³⁹⁶ Als Obst bezeichnet in Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 492, 18 (DELATTE). Zur Kornelkirsche allgemein LEV – AMAR, Materia Medica 390-391.

³⁹⁷ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 119 (WELLMANN I 111, 4); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικῆ VII 3 (HEIBERG II 230, 25).

³⁹⁸ Geoponika X 16 (BECKH 277, 4); Suda K 2321 (ADLER III 180, 12).

³⁹⁹ Suda K 2323 (ADLER III 180, 16).

⁴⁰⁰ Suda K 2324 (ADLER III 180, 17).

⁴⁰¹ Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά IX 3 (PUSCHMANN II 429); Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 20 (IDELER II 267, 6); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 492, 18 (DELATTE).

Ausgehend von der oben angesprochenen Information, dass die Kornelkirschen gewöhnlich mit wild wachsenden Pflanzen erwähnt werden, könnte man schließen, dass die Byzantiner sich bei Bedarf mit Kornelkirschen aus den Wäldern versorgten und dass der veredelte Kornelkirschbaum unbekannt war. Diese Früchte fanden Anwendung in der Medizin und es sind spärliche Angaben über ihren Verzehr als Teil der Nahrung erhalten. Eine interessante Information darüber ist bei Dioskurides zu finden, der sagt, die Kornelkirschen habe man in Salzlake wie die Oliven (Dirndloliven ?) gepökelt⁴⁰⁴.

2.2.15. Mandel

Der Mandelbaum gehört zu den rosenartigen Pflanzen und ist mit dem Walnussbaum nicht verwandt. Im Gegensatz zu ihnen verzehrt man nicht das Fruchtfleisch der Früchte, sondern die Nuss des Steines⁴⁰⁵. Den Baum bezeichnete man als ἡ ἀμυγδαλή⁴⁰⁶ und die Mandel τὸ ἀμύγδαλον⁴⁰⁷ oder ἡ ἀμυγδάλη⁴⁰⁸.

In dem dritten ptochoprodromischen Gedicht taucht auch die Form τὸ μυγδαλίτισιν auf⁴⁰⁹, wobei es nicht sicher ist, ob dies eine Sorte mit kleineren

⁴⁰² Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαί III 20 (RAEDER I 267, 6); Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά IV (PUSCHMANN II 139).

⁴⁰³ Suda K 2324 (ADLER III 180, 17).

⁴⁰⁴ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἱατρικῆς I 119 (WELLMANN I 111, 7-8): καὶ ἀλμεύεται «δὲ» ὡς ἐλαία.

⁴⁰⁵ Zur Mandel allgemein P. WAGLER, Ἀμυγδαλή. RE 1/2 (1894) 1990-1995; Ch. HÜHNEMÖRDER, Amygdale. DNP 1 (1996) 633; GENNADIOS, Λεξικόν I 92-95. Bezeichnet als Obst in Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφορῶν καὶ παντοίων τροφῶν 494, 11 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 474, 8 (DELATTE); Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Jänner I (ROMANO 201, 59) und Oktober I (ROMANO 216, 659-660).

⁴⁰⁶ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἱατρικῆς I 123 (WELLMANN I 112, 11); Geoponika X 3, 6 (BECKH 267, 7) und X 12, 2 (BECKH 274, 12-14); Suda A 1665 (ADLER I 148, 5-6).

⁴⁰⁷ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἱατρικῆς I 123 (WELLMANN I 112, 12); Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V 6 (PUSCHMANN II 223); Geoponika X 59 (BECKH 301, 16) und X 60 (BECKH 302, 9-10); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἱατρικῆ I 81 (HEIBERG I 59, 14-15) und VII 3 (HEIBERG II 193, 14); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 20, 16 (LANGKAVEL); Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Jänner I (ROMANO 201, 59) und Oktober I (ROMANO 216, 659-660); Pantokrator-Typikon 1129 (GAUTIER 97); Ptochoprodromika II 44 (EIDENEIER 112); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφορῶν καὶ παντοίων τροφῶν 494, 11 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 474, 8 (DELATTE).

⁴⁰⁸ Suda A 1665 (ADLER I 148, 5-6).

⁴⁰⁹ Ptochoprodromika III 197-2 (EIDENEIER 128).

Mandeln ist oder nur eine Diminutivform, die auf den satirischen Charakter dieses Werkes zurückgeht. Es gab eine kleinnüssige Mandelsorte, die man im späten Byzanz mit dem Wort τὸ γρανόκοκκον bezeichnete⁴¹⁰. In der Antike erntete man gute Mandeln auf verschiedenen Inseln wie Naxos, Chios, Zypern und insbesondere Thasos, dessen Mandelkerne als glatt (σιγαλόεντα) und leicht zu zerbrechen (εὐθραυστα) berühmt waren⁴¹¹. Die Bezeichnung τὸ θάσιον begegnet in byzantinischen Quellen, und es scheint, dass sie mit *amygdalon* gleichbedeutend war⁴¹². Die meistens erwähnte Unterscheidung der Mandelkerne ist diejenige nach süßen und bitteren⁴¹³. Aus beiden bereitete man Mandelöl zu, welches in der Medizin breite Anwendung fand, insbesondere das aus den bitteren. Was aber die Nahrung betraf, dienten die süßen zum Verzehr. Dies bestätigen die Geoponika, die Ratschläge geben, wie man den bittere Mandeln tragenden Baum veranlassen kann, süß schmeckende hervorzubringen⁴¹⁴.

Die Mandeln, die man roh genießen konnte, fanden Verwendung in der byzantinischen Küche, wo sie zu Speisen oder Getränken verarbeitet wurden. Alexander von Tralleis berichtet über Mandelkuchen (κοπταί)⁴¹⁵. Das im *LBG* unter dem Lemma ὁ θασίφορος stehende Wort⁴¹⁶, bezeichnete aller Wahrscheinlichkeit nach ein Erfrischungsgetränk aus von Thasos stammenden Mandeln, welches P. Gennadios mit der heutigen griechischen σουμάδα zu identifizieren versucht⁴¹⁷.

⁴¹⁰ Lexikon V 344, 10-11 (DELATTE).

⁴¹¹ Siehe KUKULES, Εὐστάθιος 209-210 und vgl. WAGLER, Ἀμυγδαλή 1993, 43-49 und GENNADIOS, Λεξικόν I 92.

⁴¹² Geoponika X 57 (BECKH 300, 8-23 und 301, 1-8); Nikomedes, Λεξικόν 314, 5 (DELATTE); Lexikon III 324, 20 (DELATTE); Lexikon X 385, 4 (DELATTE).

⁴¹³ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 123 (WELLMANN I 112-113); Aëtios von Amida, Βιβλία ἰατρικὰ ἑκκαίδεκα I 31 (OLIVIERI I 37, 25 und 38, 1-7); Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρική VII 3 (HEIBERG II 193, 14-17); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 21, 5-7 (LANGKAVEL).

⁴¹⁴ Geoponika X 59 (BECKH 301, 16-22 und 302, 1-6).

⁴¹⁵ Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V 6 (PUSCHMANN II 223): Ἡ δὲ τῶν τραγημάτων τροφή χρήσιμος ἐστίν...ἀμυγδάλων οὖν λαμβανέτωσαν ἢ πιστακίων ἢ σταφίδων ἢ στροβιλίων καὶ τὰς ἐκ τούτων συγκειμένας κοπτάς.

⁴¹⁶ *LBG* 665.

⁴¹⁷ GENNADIOS, Λεξικόν I 94.

2.2.16. Maulbeere

Zur Bezeichnung des Maulbeerbaumes gab es in byzantinischer Zeit einen klassischen Namen, ἡ συκαμινέα⁴¹⁸, welchen schon Galen als veraltet bezeichnete⁴¹⁹, und einen neueren, nämlich ἡ μορέα⁴²⁰; dazu kommt in einem der spätbyzantinischen botanischen Lexika die Form ἡ μαγνωτίς vor⁴²¹. Die Früchte, welche die Quellen als Obst bezeichnen⁴²², nannte man τὰ συκάμινα⁴²³ und/oder τὰ μόρα⁴²⁴. In den klassischen Texten ist eine Verwechslung der Termini zu beobachten, mit denen man Maulbeeren und Maulbeerfeigen einerseits und Maulbeeren und Brombeeren andererseits bezeichnete, wobei es nicht immer sicher ist, welches Gewächs der entsprechende Autor meinte⁴²⁵. Dies mag bei der *sykaminea* in den Apophthegmata Patrum der Fall sein, die ein Maulbeerbaum aber auch eine Sykomore sein kann, ausgehend von der Tatsache, dass das Kloster, in dessen Hof dieser Baum wuchs, sich in Herakleia (εἰς τὴν Ἡρακλείου τὴν κάτω) in

⁴¹⁸ Lexikon III 328, 7 (DELATTE); Lexikon IV 335, 18 (DELATTE); Lexikon V 351, 17 (DELATTE); Lexikon IX 380, 13 (DELATTE).

⁴¹⁹ A. STEIER, Maulbeerbaum. *RE* 14/2 (1930) 2331-2338, hier 2332, 45-52; HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 389. Zu den anderen Bezeichnungen des Maulbeerbaumes und seiner Früchte siehe LANGKAVEL, Botanik 91-92.

⁴²⁰ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 126 (WELLMANN I 115, 8); Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά IX 3 (PUSCHMANN II 429); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικῆ VII 3 (HEIBERG II 243, 8); Lexikon IV 335, 18 (DELATTE); Lexikon V 351, 17 (DELATTE); Lexikon IX 380, 13 (DELATTE).

⁴²¹ Lexikon III 328, 7 (DELATTE).

⁴²² Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά VII 1 (PUSCHMANN II 251); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 492, 16-17 (DELATTE) und Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 473, 29 (DELATTE).

⁴²³ Oreibasios, Ἰατρικαὶ συναγωγαὶ I 43 (RAEDER I 22, 10-11); Geoponika X 70 (BECKH 308, 7); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικῆ I 81 (HEIBERG I 58, 14); Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 291, 4-5 (DELATTE); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 492, 16-17 (DELATTE); Lexikon III 329, 4 (DELATTE); Lexikon IV 335, 21 (DELATTE); Lexikon V 352, 1 (DELATTE); Lexikon VIII 376, 2-3 (DELATTE). Vgl. auch KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 704-705, Anm. 4, wo in den Papyri des frühen 4. Jahrhunderts die Form σκάμια belegt ist.

⁴²⁴ Oreibasios, Ἰατρικαὶ συναγωγαὶ I 43 (RAEDER I 22, 10); Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά IV (PUSCHMANN II 127 und 129); Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 291, 4-5 (DELATTE); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 492, 16-17 (DELATTE); Lexikon III, 329, 4 (DELATTE); Lexikon IV 335, 21 (DELATTE); Lexikon V 352, 1 (DELATTE); Lexikon VIII 376, 2-3 (DELATTE). Vgl. KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 704-705, Anm. 4, wo im frühen 4. Jahrhundert die (abgekürzte) Form μόριλ() vorkommt.

⁴²⁵ Dazu siehe STEIER, Maulbeerbaum 2331, 1-26 und HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 388-390.

Ägypten fand⁴²⁶, wo die Sykomore sehr verbreitet und geschätzt war. Im Byzanz des 6. Jahrhunderts verwendete Alexander von Tralleis die drei Begriffe *μόρον*, *συκόμορον* und *βάτον*, was Indiz dafür ist, dass die Terminologie zu diesen Obstsorten zu jener Zeit schon geklärt und spezifiziert war⁴²⁷. Trotzdem kann man in einem spätbyzantinischen Werk folgendes lesen: *μόρα συκάμιννα ἢ βάτου καρπός*, also Maulbeeren oder Frucht des Brombeerstrauches⁴²⁸. Es scheint plausibel, dass diese Bemerkung dem lexikalischen und kompilatorischen Charakter des Werkes zu verdanken ist, dessen Verfasser sich auf frühere Texte stützte.

In der Antike und dem Früh- und Hochmittelalter war den Bewohnern des Mittelmeerraumes nur der schwarze Maulbeerbaum bekannt. Im Spätmittelalter wurde die aus Zentral- und Ostasien stammende weiße Sorte in Italien zu den Zwecken der dortigen Seidenraupenzucht eingeführt und gewann zu kosten des schwarzen an Bedeutung, weil die Seide der mit den Blättern der weißen Sorte gefütterten Seidenraupen von höherer Qualität war⁴²⁹. Unsicher bleibt wie weit der weiße Maulbeerbaum in Byzanz bis in die Mitte des 15. Jahrhunderts Verbreitung fand⁴³⁰. Früchte der schwarzen Sorte mit verschiedenem Geschmack (süß und adstringierend)⁴³¹ sowie des wilden Maulbeerbaumes⁴³² waren ebenfalls bekannt.

Der Maulbeerbaum wurde vor allem wegen der Anwendung seiner Blätter als Futter für die Seidenraupen angebaut, doch waren die Früchte Bestandteil der Nahrung des Menschen. Aus den Maulbeeren bereitete man

⁴²⁶ Apophthegmata patrum X 39 (GUY II 38, 3 und 4).

⁴²⁷ Vgl. Alexander von Tralleis, *Θεραπευτικά* I 16 (PUSCHMANN I 585) und V 5 (PUSCHMANN II 195).

⁴²⁸ Nikomedes, *Λεξικόν* 316, 3 (DELATTE).

⁴²⁹ STEIER, Maulbeerbaum 2334, 55-68 und 2335, 1; HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 392. Anders bei GENNADIOS, *Λεξικόν* II 628, der die Meinung vertritt, die aus China zurückkehrenden Mönche hätten mit den Seidenraupen auch Samen des weißen Maulbeerbaumes mitgebracht.

⁴³⁰ Die *Geoponika* X 69 (BECKH 307, 12-22 und 308, 1-4) enthalten Räte, wie man weißfärbige Maulbeeren erzeugen kann, welche mit den Früchten des weißen Maulbeerbaumes nicht identisch sind.

⁴³¹ Paul von Aigina, *Ἐπιτομή ἰατρική* I 81 (HEIBERG I 58, 16-20).

⁴³² Alexander von Tralleis, *Θεραπευτικά* IV (PUSCHMANN II 131).

Wein in derselben Weise zu wie den Feigenwein, aber die Flüssigkeit, die daraus entstand und die statt Essig benützt wurde, war im Vergleich zu der aus den Feigen schärfer⁴³³. Die Früchte konnte man für lange Zeit haltbar machen, wenn sie in einem mit dem gekochten Saft (ζωμός) derselben Maulbeeren gefüllten und dann bedeckten gläsernen Gefäß aufbewahrt wurden⁴³⁴.

2.2.17. Melone und Wassermelone (?)

Von allen Obstsorten, die den Menschen der Antike und den Byzantinern bekannt waren, stellt die griechische Terminologie zu den Kürbisgewächsen den problematischsten Bereich dar. Die Probleme gehen davon aus, dass die Bestimmung, mit welcher Bezeichnung welche Pflanze von den Cucurbitaceae genannt wurde, auf große Schwierigkeiten stößt. Schon in der Antike gab es Schwankungen bei der Bezeichnungen dieser Pflanzen, insbesondere bei dem Namen ὁ πέπων⁴³⁵. Wie die Form zeigt, handelt es sich um eine Pflanze, deren Früchte reif zu genießen waren, wobei bei den antiken Quellen nicht immer ganz sicher ist, ob damit die Wasser-, die Zuckermelone oder eine reife Gurke gemeint ist⁴³⁶. Einer der wenigen, der spezifischere Informationen angibt, ist Plinius der Ältere. Er hält *pepo* für eine Art größere Gurke, was die Forscher zur Meinung geführt hat, hier gehe es um die Wassermelone, weil derselbe Autor eine andere Art, *melopepo* als duftig, gelb sowie kugelförmig bezeichnet, was für die Zuckermelone zutreffend ist⁴³⁷. Obwohl die späteren Autoren zwischen *pepōn* und *mēlopepōn* unterscheiden, dauerten die Abweichungen in der Terminologie

⁴³³ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς V 33 (WELLMANN III 24, 20-22) und oben S. 48.

⁴³⁴ Geoponika X 70 (BECKH 308, 7-9).

⁴³⁵ Dazu siehe A. STEIER, Melone. *RE* 15/1 (1931) 562-567, hier 563-565; HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 315; Ch. HÜHNEMÖRDER, Melone. *DNP* 7 (1999) 1195. Zu den Wassermelonen und Melonen LEV – AMAR, *Materia Medica* 313-314 und 447-448.

⁴³⁶ Zur Feststellung, dass beide Sorten in der Antike bekannt waren und nicht nur die Zuckermelone, siehe STEIER, Melone 562, 30-59 und ENGLER bei HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 323.

⁴³⁷ STEIER, Melone 565, 2-18.

an, die diese zwei Pflanzen betraf. So kann man bei Galen lesen, dass man den inneren Teil des *mēlopepōn*, in dem die Samen sind, isst und nicht denselben Teil des *pepōn*, was hindeuten kann, ersteres habe die Wasser- und letzteres die Zuckermelone bezeichnet⁴³⁸.

Die oben erwähnte Besonderheit der byzantinischen Literatur, nämlich die Nachahmung antiker Werke, und die hohe Wertschätzung, deren sich die antiken Autoren medizinischer Texte bis in die Neuzeit erfreuten, erschwert die Bestimmung, wie weit der in den byzantinischen medizinischen Werken begegnende Wortschatz, der die Cucurbitaceae betrifft, die Realität aus byzantinischer Zeit widerspiegelt. Trotzdem können bei den Auslegungen über die Kürbisgewächse einige der Texte dieser Gattung hilfreich sein.

Dass in Byzanz mit *pepōn* eine Obstsorte benannt wurde, steht außer Zweifel⁴³⁹. Aus der byzantinischen Zeit verfügt man meines Wissens über keine Beschreibung wie diejenige von Plinius, die gleichzeitig über Duft, Farbe und Form der Melone berichtet, sowie über eine Abbildung des Inneren dieser Frucht, was die Erörterung der Terminologie zu den Wasser- und Zuckermelonen in Byzanz behindert aber nicht ausschließt. Von den byzantinischen Ärzten verwendet Alexander von Tralleis die drei Begriffe *πέπων*, *μηλοπέπων* und *σίκυος* in einem Kapitel, das die Anwendung verschiedener Obstsorten bei Fieber behandelt⁴⁴⁰. Derselbe Autor spricht von Verzehr des Fruchtfleisches des *pepōn* außerhalb der Samen, was auf die Zuckermelone hinweist⁴⁴¹. Da Alexander von Tralleis mit *sikyos* aller Wahrscheinlichkeit nach die Wassermelone bezeichnet⁴⁴², scheint es, dass der

⁴³⁸ GENNADIOS, Λεξικόν II 715, Anm. 2. Vgl. STEIER, Melone 566, 20-36.

⁴³⁹ Siehe dazu Alexander von Tralleis, *Περὶ πυρετῶν* 4 (PUSCHMANN I 367); Alexander von Tralleis, *Θεραπευτικά* I 17 (PUSCHMANN I 601), II (PUSCHMANN II 27), V 5 (PUSCHMANN II 193), VII 1 (PUSCHMANN II 251); Pseudo-Hippokrates, *Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν* 491, 13-19 und 492, 3 (DELATTE); Anonymos, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* 473, 32 (DELATTE); Hierophilos, *Περὶ τροφῶν κύκλος*, Juli I (ROMANO 211, 474-475) und August II (ROMANO 213, 537).

⁴⁴⁰ Alexander von Tralleis, *Περὶ πυρετῶν* 5 (PUSCHMANN I 373-375).

⁴⁴¹ Alexander von Tralleis, *Θεραπευτικά* XI 6 (PUSCHMANN II 495): καὶ τῶν πεπόνων ἡ σὰρξ ἐκτὸς τοῦ σπέρματος.

⁴⁴² Dazu siehe S. 65.

mēlopepōn bei diesem Autor eine Melonensorte war, die sich durch ihre sehr starke Süßigkeit auszeichnete⁴⁴³. Sicher ist auch, dass der *pepōn* der Byzantiner süß sein konnte⁴⁴⁴, aus welchem Grund dieser vom Protagonisten des zweiten ptochoprodromischen Gedichtes begehrt war⁴⁴⁵. Der nächste byzantinische Autor, der sich mit der Terminologie zur Melone beschäftigte, war Eustathios von Thessalonike. Er sagt, der gewöhnliche (Sprach)-Gebrauch bezeichne den *pepōn* als eine Art Gurke mit süßem Geschmack und beliebt zum Genießen⁴⁴⁶. Wichtiger ist aber der nächste Satz: Der Metropolit von Thessalonike berichtet über einen Sprachgebrauch des Wortes *pepōn* im Pontos. Man bezeichnete mit ihm die zur Fermentation gebrachten Birnen und Quitten, deren innere Teile der Farbe der Leber ähnelten⁴⁴⁷. Die Frage ist, welche Farbe, der Meinung der Byzantiner nach, die Leber hatte? Über die Farbe der byzantinischen Melonen gibt Achmet weitere Information in seinem Oneirokritikon. Er unterscheidet zwischen *πέπωνες κοινοί* und *πέπωνες ωραίοι*. Über die letzteren sagt der Autor, dass, wenn man sie im Traum sehe, sich wegen ihrer Farbe eine Krankheit erkündige. Dann fügt er hinzu, dass alle Früchte, die gelb sind, ein Zeichen für Krankheit seien⁴⁴⁸. Dies zeigt, dass es zu byzantinischer Zeit gelbe *pepones* gab. Das Problem ist, wie weit sich diese Ähnlichkeit des äußeren Aussehens mit der der heutigen Früchte deckt, so dass eine genaue Identifikation möglich wäre.

⁴⁴³ So versteht Steier, Melone 566, 43-46 die folgende Stelle in Alexander von Tralleis, *Θεραπευτικά VIII 2* (PUSCHMANN II 369): *Καὶ τῶν ὀπωρῶν δὲ τοὺς μηλοπέπονους δεῖ προτιμᾶν τῆς ἄλλης ἀπάσης ὀπώρας. πρὸς δὲ τὸ μὴ ἀνατρέπεσθαι τὸ στόμα τῆς γαστρὸς μὴ γίνυειν αὐτοῖς χρῆ ὀλίγου ὄξους ἐν τῷ μέλλειν προσφέρεσθαι.*

⁴⁴⁴ Symeon Seth, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* 84, 4, 20 und 21 (LANGKAVEL) und KUKULES, *Εὐστάθιος* 204.

⁴⁴⁵ *Prochoprodromika II 65-3* (EIDENEIER 113).

⁴⁴⁶ KUKULES, *Εὐστάθιος* 204: *Ἡ δὲ κοινοτέρα ὀμιλία τὸ τοῦ πέπονους ὄνομα ἐπὶ τινος εἴδους ἀφορίζει σικύων ἠδέων εἰς γεῦσιν καὶ φιλουμένων βρωθῆναι.*

⁴⁴⁷ KUKULES, *Εὐστάθιος* 204: *Πολλοὶ δὲ τινες τῶν ἠώων Ποντικῶν τῶν γε ὑψηλοτέρων καὶ ἀπίους καὶ μῆλα κυδῶνια ἤδη πρὸς σῆψιν τραπέντα, ὡς τὰ ἐντὸς ἔχειν ἥπατι παρόμοια τὴν χροᾶν, χρῆστα μέντοι ἔτι ὄντα πρὸς βρώσιν, πέπονά φασι συνεισφέροντες τι καὶ αὐτοὶ καλὸν τῆ ἐρμηνείᾳ τοῦ πέπονους.*

⁴⁴⁸ Achmet, *Oneirokritikon* 241 (DREXL 197, 9-11): *εἰ δὲ πέπονους ὠραίους, εὐρήσει νόσον διὰ τὸ χροῶμα αὐτῶν. καὶ πᾶσα ὀπώρα κιτρινίζουσα, ταῦτα πάντα εἰς νόσον κρίνεται.*

Wenden wir uns der Entwicklung der πέπων-Terminologie in byzantinischer Zeit zu. Die Verfasser medizinischer Werke im frühen Byzanz sowie Symeon Seth im 11. Jahrhundert bedienten sich der alten klassischen Form πέπων⁴⁴⁹. Bei Theophanes Chrysobalantes begegnet diese alte Form⁴⁵⁰, manchmal aber mit abweichender Rechtschreibung (πέπωνες)⁴⁵¹ sowie eine andere, nämlich τὸ πεπώνι(ο)ν⁴⁵². Letztere ist keine neue Erscheinung in der Geschichte der griechischen Sprache. Der Schreiber des Theophanes benützte diese Form (mit o mikron) schon Anfang des 4. Jahrhunderts⁴⁵³. Diese begegnet auch in den Ptochoprodromika aus der Komnenenzeit⁴⁵⁴. In einer der Handschriften, welche die ptochoprodromischen Gedichte überliefert, kommt das Wort ἡ χλεμπόνα vor⁴⁵⁵, welches H. Eideneier aus etymologischen Gründen mit der Honigmelone identifiziert⁴⁵⁶.

Nicht weniger problematisch ist die Terminologie der Wassermelone. In der Antike sah man diese Pflanze als Gurke (ὁ σίκυος) an⁴⁵⁷, so dass es möglich ist, dass Alexander von Tralleis mit diesem Wort die Wassermelone und nicht die Gurke bezeichnete. In den Fällen, in denen dieser Autor von *sikyos* spricht, reiht er ihn zusammen mit dem *pepōn* zu den Obstsorten ein⁴⁵⁸. Anders sehen die Sachen bei Paul von Aigina aus. Bei ihm begegnen *pepōn*,

⁴⁴⁹ Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαὶ III 20 (RAEDER I 82, 9), III 29 (RAEDER I 87, 19-20), III 32 (RAEDER I 90, 8), III 34 (RAEDER I 91, 18); Alexander von Tralleis, Περὶ πυρετῶν 5 (PUSCHMANN I 373), Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά XI 6 (PUSCHMANN II 495); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἱατρικὴ I 80 (HEIBERG I 57, 22); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 84, 3 (LANGKAVEL).

⁴⁵⁰ Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 8 (IDELER II 262, 18).

⁴⁵¹ Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 25 (IDELER II 268, 22) und 27 (IDELER II 269, 9-10).

⁴⁵² Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 5 (IDELER II 260, 34) und 10 (IDELER II 264, 5).

⁴⁵³ KALLERES, Τροφὰ καὶ ποτὰ 703, Anm. 3.

⁴⁵⁴ Ptochoprodromika II 65-3 (EIDENEIER 113).

⁴⁵⁵ Ptochoprodromika III 197-7 (EIDENEIER 128).

⁴⁵⁶ EIDENEIER, Ptochoprodromologica 85.

⁴⁵⁷ Dazu Ch. HÜHNEMÖRDER, Gurke. *DNP* 5 (1998) 13-14.

⁴⁵⁸ Alexander von Tralleis, Περὶ πυρετῶν 4 (PUSCHMANN I 367) und 5 (PUSCHMANN I 375); Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά I 17 (PUSCHMANN I 601), V 5 (PUSCHMANN II 201), V 6 (PUSCHMANN II 221), VII 2 (Puschmann II 251), XI 1 (PUSCHMANN II 473). Als Ausnahme kann man I 13 (PUSCHMANN I 523) anzeigen, wo der *pepōn* und der *sikyos* im Kapitel über das Gemüse vorkommen.

sowie *mēlopepōn* mit der Erklärung, letzteres sei weniger kalt und feuchter als ersteres. Hier kann es um zwei Melonensorten gehen, sowie um die Zuckermelone, *mēlopepōn*, und die Wassermelone, *pepōn*⁴⁵⁹. Die ganze Nomenklatur über die Kürbiswächse scheint auch den Byzantinern Probleme verursacht zu haben, was die Verwendung eines neuen Wortes, τὸ ἄγγούριον⁴⁶⁰, erklärt, mit dem man die (unreife) Gurke bezeichnete, vielleicht um sie damit von den anderen, als Gurken angesehenen Cucurbitaceae zu unterscheiden. In der mittelbyzantinischen Zeit kommt der Name τὸ τετράγγουρον häufig vor. Die Suda erklärt mit ihm die σικυῖα⁴⁶¹. Über die Ableitung des *tetranguron* gibt es verschiedene Erklärungen: es gehe um eine viermal schwerere oder um eine viereckig gestaltete Frucht, sowie um eine Umdeutung von κιτράγγυλον⁴⁶². Der Hinweis des Achmet, der Verzehr von ἄγγούρια verheiße flüchtigen Reichtum (πλοῦτον ἄπιστον); wenn es aber um Verzehr von τετράγγουρα gehe, sei die Deutung gewisser und günstiger, unterstützt die erste Erklärung des Wortes. Der Verfasser von *De administrando imperio* erklärt den Namen der adriatischen Insel Tetrangurin mit ihrer langgezogenen Form, die einer Gurke ähnele⁴⁶³. Sicher ist auch, dass die Byzantiner die Früchte dieser Pflanze als Obst betrachteten⁴⁶⁴. Die Frage ist aber welche? Wenn man vergleicht, durch welchen Begriff Theophanes Chrysobalantes den von Oreibasios verwendeten Terminus ersetzt hat, ergibt sich folgendes: statt σίκυοι/σίκυες stehen beim ersteren ἄγγούρια und

⁴⁵⁹ Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ I 80 (HEIBERG I 57, 22-26).

⁴⁶⁰ Zu dieser Theorie von Karl Foy siehe SCHRADER bei HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 325.

⁴⁶¹ Suda Σ 401 (ADLER IV 358, 6).

⁴⁶² HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 320.

⁴⁶³ DAI 29, 260-261, ed. G. MORAVCSIK, Constantine Porphyrogenitus *De administrando imperio* (CFHB 1). Washington D.C. 1967, 136: Τετραγγούριν δὲ καλεῖται διὰ τὸ εἶναι αὐτὸ μικρὸν δίκην ἄγγουρίου.

⁴⁶⁴ Hierophilus, Περὶ τροφῶν κύκλος, Juni I (ROMANO 210, 441-442) und die Aufzählung dieser Frucht zusammen mit anderen Obstsorten und Nüssen in Ptochoprodromika II 65-3 (EIDENEIER 113).

τετράγγουρα⁴⁶⁵. Dies zeigt, dass die Byzantiner des 10. Jahrhunderts sich bewusst waren, dass mit dem klassischen Namen *sikyos* zu ihrer Epoche zwei Kürbisgewächse benannt werden konnten, nämlich die unreif gegessene Gurke und das *tetrangur(i)on*. Die oben gestellte Frage nach der Pflanze, die so bezeichnet wurde, bleibt dennoch noch unbeantwortet und die notwendige Antwort kann uns Symeon Seth geben. Bei ihm begegnen das *angurion*⁴⁶⁶, also sicher eine (unreife) Gurke, sowie *pepōn*⁴⁶⁷ und *tetranguron*⁴⁶⁸. Vom letzteren sagt der Autor, es solle der innere Teil gegessen werden, denn die äußeren seien ziemlich schwer verdaulich, schlechte Säfte erzeugend und beinahe giftig⁴⁶⁹. Von den Kürbisgewächsen passt diese Beschreibung am besten auf eine Wassermelone. Dieselbe Deutung bietet auch H. Eideneier für die *tetrangura* in den Prochoprodromika⁴⁷⁰.

Wie im Fall der Terminologie der Kürbisgewächse, ist es wieder Symeon Seth, der Information über verschiedene Melonensorten überliefert. Er unterscheidet zwischen solchen mit größeren und länglichen (στρόγγυλοι) Früchten⁴⁷¹ und dazu kennt er auch eine Sorte sarazenischer Melone, ὁ σαρακηνικὸς πέπων⁴⁷², von welcher unklar ist, ob sie in Byzanz angebaut oder aus den muslimischen Ländern des Nahen Osten eingeführt wurde. Es besteht auch die Möglichkeit, dass Seth diese Sorte aus seinen orientalischen Quellen übernommen hat. Diese sarazenischen Melonen hatten im Vergleich zu den anderen härteres Fruchtfleisch, welches schwer bekömmlich war⁴⁷³. Von den

⁴⁶⁵ Vgl. Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαὶ III 3 (RAEDER I 71, 27), III 32 (RAEDER I 90, 8) und III 34 (RAEDER I 91, 18) mit Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 18 (IDELER II 266, 13), 25 (IDELER II 268, 25) und 27 (IDELER II 269, 10).

⁴⁶⁶ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 21, 21 (LANGKAVEL).

⁴⁶⁷ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 84, 3 (LANGKAVEL).

⁴⁶⁸ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 108, 1 (LANGKAVEL). Vgl. Lexikon IV 338, 9 (DELATTE), Lexikon V 358, 2-3 und 359, 5 (DELATTE) und Lexikon IX 377, 13-14 (DELATTE).

⁴⁶⁹ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 108, 16-18 (LANGKAVEL): δεῖ δὲ τὰ τούτων ἐνδότερα ἐσθίειν. τὰ γὰρ ἔξωθεν πάνυ δύσπεπτα καὶ κακόχυμα καὶ σχεδὸν δηλητηριώδη.

⁴⁷⁰ Zu seiner Argumentation siehe EIDENEIER, Προδρομικά 334.

⁴⁷¹ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 85, 12-13 (LANGKAVEL).

⁴⁷² Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 85, 17-18 (LANGKAVEL). Siehe auch Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 491, 17-18 (DELATTE).

⁴⁷³ Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 491, 17-18 (DELATTE).

Cucurbitaceae war auch eine gelbige Obstsorte, τὸ κιτρόγγουρο(v), wahrscheinlich eine Melonensorte, auch bekannt⁴⁷⁴.

Die Quellen empfehlen den Verzehr von Melonen in reifem Zustand, ansonsten konnten sie schwer verdaulich sein und schlechte Säfte verursachen⁴⁷⁵. Was die Nahrungseigenschaften der Wasser- und Zuckermelonen betrifft, schätzte man sie vor allem wegen ihrer kühlenden und Durst löschenden Wirkung⁴⁷⁶.

2.2.18. Mispel (Asperl) und Speierlingsfrucht

Diese zwei Obstsorten⁴⁷⁷ werden hier gemeinsam behandelt, weil sie in den Quellen sehr oft zusammen vorkommen. Mit der Bezeichnung τὸ μέσπιλον bezeichnete man sowohl den Mispelbaum⁴⁷⁸ als auch seine Früchte⁴⁷⁹. Ersterer war auch unter dem Namen ἡ ἄρωνία bekannt⁴⁸⁰, letztere unter τὸ τρίκοκκον⁴⁸¹ oder τὸ τρίκειον⁴⁸². Weitere, spätbyzantinisch belegte Formen sind ἡ μεσπιλαία für den Baum⁴⁸³ und τὸ μούσπουλον für die

⁴⁷⁴ Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 492, 3 (DELATTE). Vgl. LBG 834, wo man die Möglichkeit nicht ausschließt, hier gehe es auch um eine Gurkenart.

⁴⁷⁵ Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ I 80 (HEIBERG I 57, 26 und 58, 1).

⁴⁷⁶ Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V 5 (PUSCHMANN II 193).

⁴⁷⁷ Als Obst bezeichnet in Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V 5 (PUSCHMANN II 193); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 493, 9 (DELATTE); Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Oktober I (ROMANO 215, 654). Zu den Bezeichnungen der Mispel siehe LANGKAVEL, Botanik 8.

⁴⁷⁸ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 118 (WELLMANN I 110, 6); Geoponika X 3, 4 (BECKH 267, 2) und X 71 (BECKH 308, 11); μέσπιλον in Lexikon VI 352, Add. (DELATTE).

⁴⁷⁹ Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 25, 1 (HELMREICH 295, 21); Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά IV (PUSCHMANN II 131), VII 4 (PUSCHMANN II 267); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ I 81 (HEIBERG I 59, 4); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 71, 14 (LANGKAVEL); Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Oktober I (ROMANO 215, 654); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 493, 9 (DELATTE); Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 300, 8-9 (DELATTE).

⁴⁸⁰ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 118 (WELLMANN I 110, 6); Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 279, 10 (DELATTE).

⁴⁸¹ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 118 (WELLMANN I 110, 7-10); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII 3 (HEIBERG II 241, 15); eine, wahrscheinlich aus diesem Wort verderbt abgeleitete Form ist ἡ τριόκα als Bezeichnung des Baumes in Lexikon VI 352, Add. (DELATTE).

⁴⁸² Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 300, 8-9 (DELATTE).

⁴⁸³ Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 279, 10 (DELATTE).

Mispeln⁴⁸⁴. Eine Sorte des Mispelbaumes in Italien war ἡ ἐπιμηλίδα, auch als τὸ σητάνιον bekannt⁴⁸⁵. Der dissimilierten Form τὸ σουρβομέσφιλον bediente sich im 12. Jahrhundert der Verfasser des zweiten ptochoprodromischen Gedichtes⁴⁸⁶.

Die Speierlingsfrüchte konnte man in der Spätantike und dem frühen Mittelalter sowohl mit τὸ ὄον (attisch)⁴⁸⁷ als auch mit τὸ οὔον⁴⁸⁸ nennen, während der Baum als ἡ ὄη⁴⁸⁹ belegt ist. Im 10. Jahrhundert ersetzte Theophanes Chrysobalantes τὸ οὔον des Oreibasios durch τὸ σούρουβον⁴⁹⁰. Aus dieser Bezeichnung entwickelte sich die in den spätbyzantinischen botanischen Lexika vorkommene τὸ σοῦρβο(ν)⁴⁹¹. Weitere, in diesen Werken begegnenden Termini für die Speierlingsfrucht sind τὸ οὔβον⁴⁹², ἡ ὀροσταφίς⁴⁹³ und ἡ ἀλιοσταφίς⁴⁹⁴.

Galen hält Mispeln und Speierlingsfrüchte für geeignet zur Verwendung als Arznei- und kaum als Nahrungsmittel⁴⁹⁵. In den Quellen sind aber Angaben für das Gegenteil zu finden. Dioskurides kennt ein weinartiges

⁴⁸⁴ Lexikon V 351, 11 (DELATTE).

⁴⁸⁵ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 118 (WELLMANN I 110, 12-13).

⁴⁸⁶ Ptochoprodromika II 65-4 (EIDENEIER 113).

⁴⁸⁷ Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 25, 2 (HELMREICH 296, 1-3); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικῆ VII 3 (HEIBERG II 246, 9).

⁴⁸⁸ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 120 (WELLMANN I 111, 10); Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 25, 2 (HELMREICH 296, 1-3); Oreibasios, Ἰατρικαὶ συναγωγαὶ III 18 (RAEDER I 81, 4); Alexander von Tralleis, Θεραπευτικὰ IX 3 (PUSCHMANN II 431); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικῆ VII 3 (HEIBERG II 246, 9). Die Stelle im Appendix in Langkavels Ausgabe von Symeon Seth, wo die Mispeln und die Speierlingfrüchte vorkommen, ist wörtlich übernommen aus Galen und entspricht eher der Sprachgeschichte der Spätantike als der der mittelbyzantinischen Zeit.

⁴⁸⁹ Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικῆ VII 3 (HEIBERG II 246, 9).

⁴⁹⁰ Vgl. Oreibasios, Ἰατρικαὶ συναγωγαὶ III 18 (RAEDER I 81, 4) mit Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 3 (IDELER II 260, 11).

⁴⁹¹ Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 294, 8 (DELATTE); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 493, 9 (DELATTE).

⁴⁹² Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 294, 8 (DELATTE).

⁴⁹³ Nikomedes, Λεξικόν 316, 14 (DELATTE).

⁴⁹⁴ Nikomedes, Λεξικόν 316, 14 (DELATTE).

⁴⁹⁵ Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 25, 2 (HELMREICH 295, 26 und 296, 1).

Getränk aus Mispeln und Speierlingsfrüchten⁴⁹⁶; weiters erwähnt er die Zubereitung von Mehl aus den letzteren⁴⁹⁷.

2.2.19. Myrtenbeere

Zu den Myrtenbeeren verfügt man über keine Information, die sie explizit als Obst bezeichnet. Die Tatsache, dass sie gewöhnlich zusammen mit anderen Obstsorten aufgezählt werden und die Verarbeitung der Früchte des Myrtenbaumes zu Saft oder Wein rechtfertigen, sie in diesem Kapitel zu behandeln. Die Myrte war unter zwei Namen bekannt, ἡ μυρρίνη und ἡ μυρσίνη⁴⁹⁸. Dazu sind zwei andere Bezeichnungen des Baumes belegbar, ἡ μυρτέα⁴⁹⁹ und τὸ ἀφροδίσιον⁵⁰⁰/ἡ ἀφροδισιάς⁵⁰¹. Die Myrtenbeere nannte man τὸ μυρσινόκοκκον⁵⁰², τὸ μυρτίκοκκον⁵⁰³ oder τὸ μύρτον⁵⁰⁴. Bei den Termini ἡ μυρική und μυρρίκη, die unter zwei der Lemmata im Suda-Lexikon auftauchen, geht es aller Wahrscheinlichkeit nach um eine Verwechslung der Myrte mit dem Tamarisken-Baum wegen der nahen Rechtschreibung beider Wörter⁵⁰⁵.

⁴⁹⁶ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς V 24 (WELLMANN III 21, 4-5).

⁴⁹⁷ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 120 (WELLMANN I 111, 11-12): καὶ τὸ ἐξ αὐτῶν δὲ ἄλευρον ἀλεσθέντων ἀντὶ ἀλφίτου λαμβανόμενον.

⁴⁹⁸ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 112 (WELLMANN I 105, 5); Geoponika X 3, 4 (BECKH 267, 2); Suda M 1438 (ADLER III 427, 9); Lexikon III 329, 4 (DELATTE); Lexikon IV 335, 19 (DELATTE); Lexikon V 351, 16-17 (DELATTE); Lexikon VI 365, 1 (DELATTE); Lexikon VIII 376, 1 (DELATTE); Lexikon IX 380, 14 (DELATTE); Lexikon X 383, 26 (DELATTE); Pseudo-Galen, Λέξεις βοτανῶν 390, 21-22 (DELATTE).

⁴⁹⁹ Lexikon VIII 376, 1 (DELATTE).

⁵⁰⁰ Pseudo-Galen, Λέξεις βοτανῶν 387, 6 (DELATTE).

⁵⁰¹ Lexikon III 320, 10 (DELATTE). Diese Form, groß geschrieben, kommt in *LSJ* 293 als Name einer Insel vor.

⁵⁰² Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 70, 9 (LANGKAVEL); Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 290, 14 (DELATTE); Lexikon III 328, 7-8 (DELATTE). Vgl. Lexikon V 352, 11-12 (DELATTE).

⁵⁰³ Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 290, 14 (DELATTE).

⁵⁰⁴ Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά IX 3 (PUSCHMANN II 431); Suda M 1457 (ADLER III 428, 17); Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 290, 14 und 291, 1 (DELATTE); Lexikon III 328, 7 (DELATTE); Lexikon V, 352, 11-12 (DELATTE).

⁵⁰⁵ Dazu siehe Suda M 1438 (ADLER III 427, 9-10) und M 1457 (ADLER III 428, 17).

Was die Sorten der Myrte angeht, waren den Byzantinern die schwarzen und die weißen Myrtenbeeren bekannt⁵⁰⁶. Belegbar sind auch die Stachelmyrte (ἡ κεντρομυρσίνη)⁵⁰⁷ sowie die wilde Sorte⁵⁰⁸.

Aus den gepressten Früchten der Myrte konnte man Saft zubereiten⁵⁰⁹. Dazu übeliefert Dioskurides das Rezept für zwei Typen von Myrtenwein, ὁ μυρσινίτης und ὁ μυρτίτης. Ersterer wurde von Traubenmost, sowie Zweigen, Blättern und Früchten der Myrte zubereitet, während im Rezept für den letzteren nur die Myrtenbeeren gebraucht wurden⁵¹⁰. Mit *myrtitēs* bezeichnete man im späten Byzanz auch eine Art von italienischem Wein⁵¹¹.

2.2.20. Pfirsich

Der Pfirsichbaum zählte zu den wichtigsten Kulturgehölzen des Mittelmeerraumes in Antike und Mittelalter⁵¹². Dieses Gewächs, dessen Heimat China war, gelangte in die Länder um das Mittelmeer über Persien oder Armenien, was zur Entstehung der klassischen Namen ἡ μηλέα περσική (für den Baum) und τὸ μῆλον περσικόν (für die Früchte) führte⁵¹³. Sowohl μηλέα περσική⁵¹⁴ als auch μῆλον περσικόν⁵¹⁵ sind über die ganze byzantinische

⁵⁰⁶ Alexander von Tralleis, *Θεραπευτικά* IX 3 (PUSCHMANN II 431) und Symeon Seth, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* 70, 13 (LANGKAVEL).

⁵⁰⁷ *Geoponika* X 3, 7 (BECKH 267, 13).

⁵⁰⁸ Dioskurides, *Περὶ ὕλης ἰατρικῆς* I 112 (WELLMANN I 105, 5).

⁵⁰⁹ Dioskurides, *Περὶ ὕλης ἰατρικῆς* I 112 (WELLMANN I 105, 10-11).

⁵¹⁰ Dioskurides, *Περὶ ὕλης ἰατρικῆς* V 28 und 29 (WELLMANN III 22, 9-20 und 23, 1-4). Vgl. auch Alexander von Tralleis, *Θεραπευτικά* VIII 1 (PUSCHMANN II 325 und 327) und Paul von Aigina, *Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ* VII 15, 6 (HEIBERG II 333, 3-4).

⁵¹¹ Neophytos Prodromenos, *Πρόχειρος* 293, 10 und 13 (DELATTE).

⁵¹² Zur Pfirsich allgemein A. STEIER, *Persica* (Pfirsich). *RE* 19/1 (1937) 1022-1026; Ch. HÜHNEMÖRDER, *Pfirsich*. *DNP* 9 (2000) 703; GENNADIOS, *Λεξικόν* II 778-780. Zu ihren Bezeichnungen siehe LANGKAVEL, *Botanik* 5. Als Obst begegnen die Pfirsiche in Alexander von Tralleis, *Περὶ πυρετῶν* 4 (PUSCHMANN I 367); Alexander von Tralleis, *Θεραπευτικά* I 16 (PUSCHMANN I 585), VII 1 (PUSCHMANN II 251), XII (PUSCHMANN II 511); *Geoponika* X 74, 1 (BECKH 309, 18); Pseudo-Hippokrates, *Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν* 493, 3 (DELATTE); Hierophilos, *Περὶ τροφῶν κύκλος*, Oktober I (ROMANO 215, 654).

⁵¹³ STEIER, *Persica* 1022, 18-30, GENNADIOS, *Λεξικόν* II 778-779 und STRÖMBERG, *Pflanzennamen* 123.

⁵¹⁴ Aëtios von Amida, *Βιβλία ἰατρικὰ ἐκκαίδεκα* I 278 (OLIVIERI I 110, 1); Paul von Aigina, *Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ* VII 3 (HEIBERG II 242, 12); *Suda* II 1376 (ADLER IV 115, 16); *Lexikon* VI 352, Add. (DELATTE). Vgl. Dioskurides, *Περὶ ὕλης ἰατρικῆς* I 115 (WELLMANN I 108, 23).

Zeit vor allem in medizinischen und lexikographischen Werken belegbar. Diese Begriffe fanden an einem aus dem Lateinischen entlehnten Wort starke Konkurrenz um die Bezeichnung des Pfirsichs. In der Forschung bestehen die folgenden Hypothesen über die Ableitung der lateinischen *duracina*: zwei von ihnen sehen die Wurzeln dieses Wortes entweder in der adriatischen Stadt Dyrrhachium oder in der persischen Stadt Durâk, während die dritte es aus dem lateinischen *durus*, „mit festem, hartem Fleisch“, herleitet⁵¹⁶. Aus dieser Form entstand das griechische τὸ δοράκινον, welches sich über τὸ δωρακινόν zu τὸ ῥοδάκινον entwickelte, höchstwahrscheinlich wegen einer volksetymologischen Assoziation mit dem ῥόδον (Rose)⁵¹⁷. Die zwei Begriffe *persikon* und *dorakinon/rhodakinon* waren ursprünglich nicht gleichbedeutend und austauschbar. Plinius bezeichnete mit *duracina* eine als beste angesehene Sorte von Pfirsichen. Im Höchstpreisedikt des Kaisers Diokletian stehen die zwei Begriffe *duracina* und *Persica*, wobei zwischen beiden nicht nur botanisch begründete, sondern auch Preisunterschiede bestanden⁵¹⁸. Paul von Aigina erwähnt auch Unterschiede in Bezug auf den Geschmack und bemerkt, τὰ δοράκινα seien süß im Vergleich zu τὰ Περσικά⁵¹⁹. Außerdem bezeichnete man als *duracina* (lat.)/*dorakina* (gr.) die hartfleischigen Sorten anderer Früchte wie Kirschen und Trauben⁵²⁰. Diese Besonderheit läßt sich in byzantinischer Zeit an Hand der Therapeutika

⁵¹⁵ Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαί III 14 (RAEDER I 75, 25), III 27 (RAEDER I 86, 4), III 29 (RAEDER I 87, 31); Aëtios von Amida, Βιβλία ἱατρικὰ ἐκκαίδεκα I 278 (OLIVIERI I 110, 4); Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά I 16 (PUSCHMANN I 585), VII 1 (PUSCHMANN II 251), XII (PUSCHMANN II 511); Geoponika X 13, 2 (BECKH 275, 11-13), X 14, 1 (BECKH 276, 3), X 15, 2 (BECKH 276, 21); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἱατρικὴ I 81 (HEIBERG I 58, 26 und 29), VII 3 (HEIBERG II 242, 13-14); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 89, 13 (LANGKAVEL); Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, September III (ROMANO 214, 601-603).

⁵¹⁶ Dazu STEIER, *Persica* 1023, 47-50; KALLERES, *Τροφαὶ καὶ ποτὰ* 707, Anm. 4 und VOLK, *Nahrungsmittelterminologie* 309-310, der die letzte Hypothese als „wohl am zutreffendsten“ bezeichnet.

⁵¹⁷ STRÖMBERG, *Pflanzennamen* 156; STEIER, *Persica* 1023, 61-68 und 1024, 1-2; KALLERES, *Τροφαὶ καὶ ποτὰ* 707, Anm. 4; VOLK, *Nahrungsmittelterminologie* 309-310.

⁵¹⁸ Höchstpreisedikt 6, 59-62 (GIACCHERO I 148).

⁵¹⁹ Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἱατρικὴ I 81 (HEIBERG I 58, 28-30): τὰ δὲ πρεκόκκια τὲ καὶ δοράκινα καὶ Ἀρμένια κρείττονα τῶν Περσικῶν. οὔτε γὰρ ὀξύνεται οὔτε ὡσαύτως διαφθείρεται, εἰσὶ δὲ καὶ ἡδεα.

⁵²⁰ STEIER, *Persica* 1023, 47-50 und OLCK, *Kirschbaum* 513, 34-37.

Alexanders von Tralleis verfolgen. Der Autor kennt *δοράκινον*, nicht aber im Sinne von Pfirsichsorte, sondern von hartfleischiger bzw. schaliger Frucht⁵²¹. Austauschbar begegnen τὸ δωρακινόν und τὸ περσικόν in den *Georponika*⁵²². Im 10. Jahrhundert ersetzte Chrysobalantes das περσικόν des Oreibasios durch τὸ ῥοδάκινον⁵²³, welches mehr und mehr an Bedeutung gewann. Dieser Bezeichnung bedienten sich Symeon Seth⁵²⁴, der auch *persikon* kennt, und der Verfasser des dritten ptochoprodromischen Gedichtes⁵²⁵. In den spätbyzantinischen pflanzenkundlichen Lexika kommt *rhodakinon* als erklärendes Wort vor⁵²⁶. Außer den schon behandelten Worten tauchen in den Quellen die folgenden auf: ἡ ῥοδακινέα⁵²⁷, ἡ περσέα⁵²⁸, ἡ ῥοδακιναία⁵²⁹, ἡ περσαία⁵³⁰ (für den Baum), sowie τὸ μηλοροδάκινον⁵³¹ für die Pfirsich.

Wie schon angesprochen waren die *dorakina* der Spätantike und des frühen Mittelalters eine Pfirsichsorte, die sich wahrscheinlich durch ihr hartes Fruchtfleisch auszeichnete. Dazu kommen in den antiken Quellen die Aprikosen als eine Pfirsichsorte vor⁵³², was zur byzantinischen Zeit nicht mehr belegbar ist. Mit ἡ βράβιλος bezeichnete man denjenigen Pfirsichbaum,

⁵²¹ Alexander von Tralleis, *Θεραπευτικά* I 13 (PUSCHMANN I 523): Τῆς ὀπώρας δὲ λαμβανέτωσαν δοράκινα, περσικῶν δὲ καὶ κερασίων καὶ μήλων καὶ ροιῶν, τούτων ὀλιγάκις.

⁵²² *Georponika* X 13, 1-4 (BECKH 275, 7-18), X 14, 1 (BECKH 276, 1-3), X 15, 1 (BECKH 276, 12-21).

⁵²³ Vgl. Oreibasios, *Ἰατρικαὶ συναγωγαί* III 14 (RAEDER I 75, 25), III 27 (RAEDER I 86, 4), und III 29 (RAEDER I 87, 31) mit Anonymos, *Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων* 20 (IDELER II 267, 4), 28 (IDELER II 269, 16) und 8 (IDELER II 262, 29).

⁵²⁴ Symeon Seth, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* 89, 13 (LANGKAVEL).

⁵²⁵ *Ptochoprodromika* III 197-2 (EIDENEIER 128).

⁵²⁶ Neophytos Prodromenos, *Πρόχειρος* 295, 15-16 (DELATTE); Nikomedes, *Λεξικόν* 315, 24 (DELATTE); *Lexikon* IV 337, 17-18 (DELATTE); Pseudo-Galen, *Λέξεις βοτανῶν* 390, 22-23 (DELATTE).

⁵²⁷ *Suda* II 1369 (ADLER IV 114, 8) und P 194 (ADLER IV 296, 22); *Lexikon* IV 337, 1 (DELATTE); *Lexikon* V 356, 9 (DELATTE); *Lexikon* VIII 376, 21 (DELATTE).

⁵²⁸ *Suda* II 1369 (ADLER IV 114, 8) und P 194 (ADLER IV 296, 22); *Lexikon* IV 337, 1 (DELATTE); *Lexikon* V 356, 8-9 (DELATTE); *Lexikon* VIII 376, 21 (DELATTE).

⁵²⁹ Neophytos Prodromenos, *Πρόχειρος* 295, 15 (DELATTE).

⁵³⁰ Neophytos Prodromenos, *Πρόχειρος* 295, 15 (DELATTE).

⁵³¹ Hierophilos, *Περὶ τροφῶν κύκλος*, September III (ROMANO 214, 602-603).

⁵³² OLCK, *Aprikose* 271, 10-11 und STEIER, *Persica* 1024, 30-33.

der aus einem Kernstein gewachsen war⁵³³. Die beliebteste Farbe für einen Pfirsich war, wie bei vielen anderen Früchten, die rote⁵³⁴.

Wie genoss man die Pfirsiche? Die Früchte konnte man frisch oder getrocknet essen⁵³⁵ sowie zu Saft verarbeiten⁵³⁶. Alexanders von Tralleis *Peri pyretōn* überliefert zwei Arten kulinarischer Verarbeitung der Pfirsiche. Die erste war das Kochen (περσικὰ ἐφθά)⁵³⁷. Die zweite klingt interessanter: man hängte die Früchte über Dampf auf und von ihm wurden sie gleichzeitig gekocht und gedämpft⁵³⁸. Da Pfirsiche leicht sauer werden⁵³⁹, bereitete man aus den weich fleischigen (περσικὰ τρυφερά) Essig zu⁵⁴⁰.

2.2.21. Pflaume und Schlehe

Wenn die Regel gilt, dass eine in den Quellen oft vorkommende und unter vielen Bezeichnungen und Sorten belegte Frucht sehr beliebt und geschätzt ist, so muss man die Pflaume zu den Lieblingsfrüchten der Byzantiner zählen⁵⁴¹. Richten wir unsere Aufmerksamkeit zum ersten auf die griechische Pflaumen-Terminologie in der Spätantike und dem Mittelalter. In klassischer Zeit diente der Begriff ἡ κοκκυμηλέα zur Bezeichnung des

⁵³³ Geoponika X 13, 5 (BECKH 275, 18-20).

⁵³⁴ Geoponika X 15, 1-2 (BECKH 276, 14-19).

⁵³⁵ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 115 (WELLMANN I 108, 24); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 89, 24 (LANGKAVEL).

⁵³⁶ Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαί I 47 (RAEDER I 23, 12).

⁵³⁷ Alexander von Tralleis, Περὶ πυρετῶν 5 (PUSCHMANN I 373).

⁵³⁸ Alexander von Tralleis, Περὶ πυρετῶν 5 (PUSCHMANN I 373): περσικὰ ἀνεφθα καὶ εἰς ἀτμὸν κρεμασθέντα καὶ ὑπὸ ἀτμοῦ μόνου ἐψηθέντα καὶ ὡσπερ ἀτμιστὰ γενόμενα.

⁵³⁹ Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαί I 48 (RAEDER I 23, 19).

⁵⁴⁰ Geoponika VIII 34, 1 (BECKH 226, 12-14).

⁵⁴¹ Als Obst bezeichnet in Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά XII (PUSCHMANN II 511); Geoponika X 74, 1 (BECKH 309, 18-19); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 493, 6 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 472, 22-24 (DELATTE); Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Juli I (ROMANO 211, 479) und September II (ROMANO 214, 591-592). Zur Pflaume allgemein A. STEIER, Pflaumen. *RE* 19/2 (1938) 1456-1461; HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 382-387; Ch. HÜHNEMÖRDER, Pflaume. *DNP* 9 (2000) 704; GENNADIOS, Λεξικόν II 759-763; LEV – AMAR, *Materia Medica* 244-246. Zu ihren Bezeichnungen LANGKAVEL, *Botanik* 5. Die Pflaume ist eine der wenigen Obstsorten, zu deren Entwicklung in früh- und mittelbyzantinischer Zeit man über eine selbstständige Publikation verfügt. Dazu WEBER, ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ 155-162. Vgl. DIETHART – KISLINGER, Aprikosen und Pflaumen 77-78.

Pflaumenbaumes⁵⁴² und die frühbyzantinischen Ärzte bedienten sich desselben Terminus, wenn es um die veredelte Sorte ging⁵⁴³. Die Früchte des Baumes waren als τὰ κοκκύμηλα bekannt⁵⁴⁴. Über die Entstehung dieser Form bestehen zwei Hypothesen: sie wurde aus κόκκος (Kern) oder κόκκυξ (Kuckuck) abgeleitet⁵⁴⁵. Wenn man berücksichtigt, dass der Apfel ein Kernobst ist, ist es plausibel, der ersten Hypothese (im Sinne von Steinkernapfel) den Vorzug zu geben. Diese Form als Bezeichnung der Pflaume ist vorwiegend in Lexika bis ins späte Byzanz belegbar⁵⁴⁶ aber es scheint, dass sie schon an Bedeutung verloren hat, wenn man beachtet, dass Neophytos Prodromenos κοκκύμηλον als προῦμνον (Schlehe) erklärt⁵⁴⁷, was tausend Jahre früher undenkbar gewesen wäre. Mittlerweile hat eine neue Bezeichnung für die veredelte Pflaume – τὸ δαμασκηόν/δαμάσκηον – mehr und mehr am Boden gewonnen. In Th. Webers Artikel über die landwirtschaftlichen Produkte aus der Oase von Damaskus ist die folgende Feststellung zu lesen: ”Durch diese Stelle (in den Geoponika, Anm. Gr. S.) wird klar, daß der Terminus δαμάσκηον(v) in der Umgangssprache des 10. Jahrhunderts das ältere κοκκύμηλον völlig verdrängt hat“⁵⁴⁸. Webers Feststellung schließe ich mich völlig an, wenngleich an der betreffenden Stelle der Geoponika δαμασκηόν oxyton ist⁵⁴⁹. Da man, meiner Meinung nach, bis jetzt einige wichtige Aspekte der Entwicklung dieses Terminus, die

⁵⁴² Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 121 (WELLMANN I 111, 14).

⁵⁴³ Aëtos von Amida, Βιβλία ἰατρικὰ ἑκκαίδεκα I 209 (OLIVIERI I 91, 3); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII 3 (HEIBERG II 227, 5).

⁵⁴⁴ Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 31 (HELMREICH 300, 10); Oreibasios, Ἰατρικαὶ συναγωγαὶ I 58 (RAEDER I 26, 10), III 14 (RAEDER I 75, 25), III 29 (RAEDER I 87, 26), III 32 (RAEDER I 90, 8), III 34 (RAEDER I 91, 19).

⁵⁴⁵ STRÖMBERG, Pflanzennamen 73 und STEIER, Pflaumen 1457, 19-22.

⁵⁴⁶ Suda B 513 (ADLER I 492, 15); Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 289, 8 (DELATTE); Lexikon III, 326, 4 (DELATTE); Lexikon VI, 361, 1 (DELATTE). Wie es oben erwähnt wurde, erklärt Suda K 1919 (ADLER III 144, 9) *kokkymēlon* als Aprikose. Die nahe Verwandtschaft zwischen den Aprikosen und den Pflaumen kann der Grund dafür sein. Dazu siehe DIETHART – KISLINGER, Aprikosen und Pflaumen 75-78.

⁵⁴⁷ Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 289, 8 (DELATTE). Siehe auch Lexikon V 350 (DELATTE).

⁵⁴⁸ WEBER, ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ 158.

⁵⁴⁹ WEBER, ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ 158, Anm. 64.

uns helfen können, die Abfassungszeit der Geoponika zu lokalisieren, versehen hat, wird diese lexikalische Entwicklung von der Zeit des Dioskurides bis ins 15. Jahrhundert im folgenden Absatz behandelt.

In der Antike bezeichnete man mit dem Begriff τὸ Δαμασκηνόν die Pflaumen, die man in der Umgebung von Damaskus erntete und die sich durch eine hohe Qualität auszeichneten⁵⁵⁰. Dioskurides kennt sie, doch verwendet er noch nicht das Adjektiv Δαμασκηνόν⁵⁵¹, dessen sich Galen ungefähr hundert Jahre danach bedient⁵⁵². Aëtios von Amida spricht auch von δαμασκηνὰ κοκκύμηλα⁵⁵³, während Alexander von Tralleis und Paul von Aigina die abgekürzte Form δαμασκηνά gebrauchen⁵⁵⁴. In den Papyri des frühen 4. Jahrhunderts kommt die Bezeichnung ὁ δαμασκηνός/δαμασκενός vor, letztere wahrscheinlich vom Lateinischen beeinflusst⁵⁵⁵. In der Spätantike bezeichnete man als *damaskēna* nicht nur die frischen Pflaumen aus Damaskus, sondern auch die getrockneten⁵⁵⁶, eine Besonderheit, die auch in frühbyzantinischen Quellen belegt ist⁵⁵⁷. All diese frühbyzantinischen Quellen halten die *damaskēna* für *kokkymēla* bester Qualität, verwenden aber beide Begriffe nicht gleichbedeutend. Anders sehen die Sachen in den Geoponika aus, wo der Verfasser des 10. Buches τὸ κοκκύμηλον durch τὸ δαμασκηνόν erklärt (letzteres endbetont)⁵⁵⁸. Die Suda kann uns kaum Information über die

⁵⁵⁰ WEBER, ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ 155-156.

⁵⁵¹ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 121 (WELLMANN I 111, 15-16): τῶν δὲ Συριακῶν καὶ μάλιστα τῶν ἐν Δαμασκῷ γεννωμένων ὁ καρπός.

⁵⁵² Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 31, 2 (HELMREICH 300, 19-23): καὶ δόξαν ἔχει πολλὴν ἄριστα τῶν ἄλλων εἶναι τὰ κατὰ γε τὴν Συρίαν ἐν Δαμασκῷ γεννώμενα, δεύτερα δ' ἐπὶ τούτοις τὰ κατὰ τὴν Ἰβηρίαν τε καὶ Σπανίαν ὀνομαζομένην. ἀλλὰ ταῦτα μὲν οὐδ' ἐμφαίνει τι στύψεως, τὰ Δαμασκηνά δὲ καὶ πάνυ πολλὴν ἔνια.

⁵⁵³ Aëtios von Amida, Βιβλία ἰατρικὰ ἑκκαίδεκα I 209 (OLIVIERI I 91, 4).

⁵⁵⁴ Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά IX 3 (PUSCHMANN II 419) und XII (PUSCHMANN II 511); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ I 81 (HEIBERG I 59, 17-18) und VII 3 (HEIBERG II 227, 11-12).

⁵⁵⁵ KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 706, Anm. 1.

⁵⁵⁶ WEBER, ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ 157-158, 165; STEIER, Pflaumen 1459, 40-46; KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 706, Anm. 3. Vgl. Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 31, 2 (HELMREICH 300, 18-20).

⁵⁵⁷ Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII 3 (HEIBERG II 227, 11-12): τὰ ἡμερα ξηρανθέντα κοκκύμηλα τὰ νῦν Δαμασκηνά προσαγορευόμενα.

⁵⁵⁸ Geoponika X 73, 2 (BECKH 309, 13-14): κοκκύμηλόν ἐστιν, ὃ καλοῦμεν δαμασκηνόν. Wichtig ist auch die Rede in der 1. Person Plural, was ein Hinweis auf die Abfassung dieses Kapitels in

Entwicklung der *damaskēnon*-Terminologie in Byzanz geben, weil die Stelle im Lexikon, wo dieses Wort vorkommt, aus den *Etymologica interpolata* übernommen wurde⁵⁵⁹. Die nächste Quelle, deren Angaben zu der hier in Frage kommenden Problematik hilfreich sind, ist Theophanes Chrysobalantes. Wie schon angesprochen, verfasste dieser Arzt und Zeitgenosse Kaiser Konstantins VII. eine medizinische Schrift, in der er sich vor allem auf Oreibasios stützte. Chrysobalantes ersetzte die Terminologie des Leibarztes Kaiser Julians mit Begriffen, die für die griechische Sprache des 10. Jahrhunderts aktuell waren. Als Ersatzwort für das *κοκκύμηλον* des Oreibasios begegnet bei dem Autor der mittelbyzantinischen Zeit das proparoxytone *δαμάσκηνον*⁵⁶⁰, was zeigt, dass Webers Hypothese für die in diesem Jahrhundert belegte Durchsetzung der letztgenannten Bezeichnung zu kosten des *kokkymēlon* zutreffend ist⁵⁶¹.

Es bleibt die Frage, wo in dieses Schema die Geoponika einzuordnen sind. Eine wenigstens teilweise Erklärung könnte die folgende sein: wenn man annimmt, dass das 10. Buch dieses Werkes zur Lebenszeit und im Umkreis Kaiser Konstantins VII. Porphyrogenetos verfasst oder redigiert wurde, wie kann man dann die Unterschiede im Wortschatz dieses Buches

byzantinischer Zeit ist. Dazu nennt man den Pflaumenbaum ἡ δαμασκηνή, siehe Geoponika X 39 (BECKH 291, 19).

⁵⁵⁹ Suda B 513 (ADLER I 492, 13-18).

⁵⁶⁰ Vgl. Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαὶ III 14 (RAEDER I 75, 25), III 29 (RAEDER I 87, 26), und III 34 (RAEDER I 91, 19) mit Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 20 (IDELER II 267, 4), 8 (IDELER II 262, 24) und 27 (IDELER II 269, 10-11). Die einzige Ausnahme, bei dem Theophanes Chrysobalantes ein anderes Wort benützt, ist Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 25 (IDELER II 268, 23), wo die verderbte Form τὸ κοκκύμηλον vorkommt.

⁵⁶¹ Es scheint, dass die Belege der Form *δαμάσκηνον* bei frühbyzantinischen Autoren fraglich sind. So kann man sich im *LBG* 338 die Quellen ansehen, in denen dieses Wort begegnet. Zu ihnen zählen Oreibasios und Aëtios von Amida. Letzterer bedient sich gewöhnlich des Namens *κοκκύμηλον*, wenn er von Pflaumen spricht und kennt den Ausdruck *δαμασκηνὸν κοκκύμηλον* in dessen regional beschränkter Bedeutung als Damaszener Pflaume. Im ersten Buch seines Werkes findet sich ein Lemma für die *κοκκύμηλα* aber kein für *δαμασκηνά/δαμάσκηνα*. Dazu siehe Aëtios von Amida, Βιβλία ἱατρικὰ ἑκκαίδεκα I 209 (OLIVIERI I 91, 3-4), II 265 (OLIVIERI I 252, 23), II 268 (OLIVIERI I 254, 17). Die späteren Autoren Alexander von Tralleis und Paul von Aigina kennen auch die endbetonte Form, dazu siehe oben Anm. 554. Deshalb halte ich es für möglich, dass diese Form bei Aëtios dem Fehler eines späteren Schreibers zuzuschreiben ist. Vgl. auch Theodoros Studites, Ὑποτύπωσις 235 (DMITRIEVSKIJ), wo *δαμάσκηνα* steht, und die Ausgabe desselben Textes in *PG* 99, 1716, wo die oxytone Form *δαμασκηνά* zu lesen ist.

mit demjenigen des Theophanes Chrysobalantes, der in demselben Umkreis verkehrte und ein Zeitgenosse und wahrscheinlich Bekannter des Autors der letzten Fassung der Geoponika gewesen wäre, erklären? Bisher hat man nur den Wortschatz des Oreibasios mit dem des Theophanes Chrysobalantes verglichen. Was läßt sich schließen an Hand eines Vergleiches zwischen der Obstterminologie in der Schrift des Chrysobalantes, im 3. Buch des Oreibasios und im 10. Buch der Geoponika? Oreibasios steht völlig unter dem Einfluss der alten klassischen Bezeichnungen. Bei ihm heissen die Pflaumen κοκκύμηλα, die Pfirsiche περσικά, die Aprikosen πραικόκκια, die Birnen ἄπιοι, die Granatäpfel ῥοιαί, die Zitronatzitronen κίτρια, die Walnüsse κάρυα, die Brustbeeren σηρικά. Diese Früchte nennt Chrysobalantes entsprechend δαμάσκηνα, ῥοδάκινα, βερίκοκκα, ἀππίδια/ἀπίδια, ῥοῖδια, κίτρα, καρύδια und ζίνζιφα. Welche Bezeichnungen begegnen für diese Obstsorten in den Geoponika? Im 10. Buch dieses Werkes nennt man die Pflaumen δαμασκηνά, die Pfirsiche δωρακινά/περσικά, die Aprikosen βερίκοκκα, die Birnen ἄππιοι/ἀππίδια, die Granatäpfel ῥοιαί/ῥοῖδια, die Zitronatzitronen κίτρια, die Walnüsse κάρυα, die Brustbeeren ζίζυφα. Beim Vergleich dieser Bezeichnungen ergibt sich, dass die Obstterminologie im 10. Buch der Geoponika chronologisch eine Zwischenstufe zwischen Oreibasios und Theophanes Chrysobalantes einnimmt und mit letzterem nicht zeitgenössisch sein könnte.

Kehren wir zu den Pflaumen und zu den verschiedenen Sorten zurück. Ab dem 10. Jahrhundert verwenden die Quellen mit wenigen Ausnahmen⁵⁶² die Form τὸ δαμάσκηνο(ν), wenn die Rede von Edelpflaumen ist⁵⁶³. Was läßt sich über Farbe und Gestalt der *damaskēna* sagen? Das kann problematisch sein, weil man mit der Bezeichnung Damaszener über die Jahrhunderte

⁵⁶² Die einzige Ausnahme, die ich nennen kann, ist Pantokrator-Typikon 1132 (GAUTIER 97).

⁵⁶³ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 34, 1 (LANGKAVEL); Ptochoprodromika III 197-3 (EIDENEIER 128); Porikologos I (WINTERWERB 139); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 493, 6 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 472, 22 (DELATTE).

verschiedene Sachen benannte. In der Antike diente dieser Begriff zur Bezeichnung von (getrockneten) Früchten, die sich in einer gewissen Region, wo sie geerntet wurden, durch hohe Qualität auszeichneten⁵⁶⁴. Auf Grund einer Stelle bei Columella könnte man schließen, dass die in der Gegend von Damaskus geernteten Pflaumen den heutigen Kriechen oder Renekloden ähnelten und wächserne Farbe hatten, wobei es auch nicht auszuschließen ist, dass es hier nicht um Pflaumen, sondern um Aprikosen geht⁵⁶⁵. Wenn man berücksichtigt, dass in dieser früheren Zeit der Entwicklung des *damaskēnon*-Begriffes die Unterschiede zwischen den Damaszener Pflaumen und den Früchten der an anderen Orten angebauten Pflaumenbäume qualitativen Charakters waren, wäre es möglich, dass man um Damaskus nicht nur wachsfarbene Pflaumen, sondern auch Früchte mit anderen Farben erntete. Seitdem *δαμασκηνόν* das *κοκκύμηλον* als allgemeinen, nicht mit einer Ortschaft verbundenen Begriff zur Bezeichnung der veredelten Pflaumen verdrängte, bezeichnete man mit ersterem Früchte irgendwelcher Form, Farbe und Qualität. Einer der byzantinischen Autoren, der einen Überblick über die verschiedenen Pflaumensorten bietet, ist Symeon Seth. Er kennt dunkle (*τὰ μελάντερα/μελανώτερα*), bleich/helle (*τὰ λευκά*) und gelbliche, die auch im Vergleich zu den anderen größer sind (*τὰ δὲ ὠχρὰ καὶ μεγάλα*)⁵⁶⁶. Dazu kann man die safrangelben (*κροκάτα*) Pflaumen der Ptochoprodromika hinzufügen⁵⁶⁷. Hier ist ein interessanter sprachlicher Aspekt zu bemerken. Die Stelle in Handschrift Parisinus gr. 1310 überliefert folgende Information: *δαμασκηναπιδόμηλα, δαμάσκηνα κροκάτα/ τὰ λέγουν ἀνατολικά, τὰ λέγουν λαγηνάτα*⁵⁶⁸. Man erfährt, dass diese safrangelben Pflaumen eine langgezogene Form hatten (wie die heutigen gelben Zwetschen, die

⁵⁶⁴ WEBER, ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ 157.

⁵⁶⁵ Dazu siehe WEBER, ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ 160 und Anm. 174.

⁵⁶⁶ Symeon Seth, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* 34, 5-10 und Anm. 1. (LANGKAVEL). *Δαμάσκηνα λευκά* kennt auch Hierophilos, *Περὶ τροφῶν κύκλος*, August I (ROMANO 213, 538-539) und September II (ROMANO 214, 591-592).

⁵⁶⁷ Ptochoprodromika III 197-3 (EIDENEIER 128).

⁵⁶⁸ Ptochoprodromika III 197-3 und 4 (EIDENEIER 128).

Mirabellen) und als „östlich“ bekannt waren. Interessant ist das erste Wort, δαμασκηναπιδόμηλα (δαμασκοαπιδόμηλα in Constantinopolitanus Serail 35). In der Antike ist eine Apfelsorte belegt, die man μῆλον ἄπιον nannte und die durch ihre gelbe und gesprenkelte Haut den Birnen ähnelte⁵⁶⁹. Aus Quellenmangel ist diese Apfelsorte in byzantinischer Zeit schwer nachzuweisen aber es liegt nahe, dass der Ausdruck απιδόμηλον als Synonym für gelb im byzantinischen Griechisch belegbar ist. Außer den Farbenbezeugen die Quellen Geschmacksunterschiede. Diese variierten von sauer über bitter bis süß⁵⁷⁰.

Was zwei weitere Termini, ἡ βράβυλος und τὸ βράβυλον, angeht, geben die Quellen diesbezüglich unterschiedliche Informationen. Der Herausgeber der Therapeutika Alexanders von Tralleis Th. Puschmann übersetzt τὸ βράβυλον als Hafer-Schlehe, eine wilde Sorte des Pflaumenbaumes. Das scheint plausibel, weil die anderen Pflanzen, mit denen der Arzt des 6. Jahrhunderts diese Frucht erwähnt – Kornelkirschen und Schlehe-Pflaumen – sind⁵⁷¹. Die Suda, gestützt auf den klassischen Autor Athenaios, erklärt den Begriff τὸ βράβηλον als Damaszener Pflaume (Δαμασκηόν) und gibt weitere Synonyme an: τὸ βάδρυον, τὸ βοράβηλον, τὸ μάδρυον und τὸ μαλόδρυον⁵⁷². Neben den Formen mit υ und η kommt in den Geoponika eine mit ι geschriebene vor. Sie muss eine veredelte und keine wild wachsende Pflaumensorte bezeichnet haben, wenn man davon ausgeht, dass der Verfasser dieser Quelle sagt, der Pflaumenbaum (ἡ δαμασκηνή) ließe sich zu derselben Zeit pflöpfen wie die βράβυλος⁵⁷³. In einem anderen Kapitel derselben Quelle berichtet man, dass mit diesem Begriff der aus einen

⁵⁶⁹ OLCK, Apfel 2707, 1-5.

⁵⁷⁰ Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 31, 1 (HELMREICH 300, 11-14); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 34, 12-13 (LANGKAVEL); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 472, 22-24 (DELATTE).

⁵⁷¹ Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά IV (PUSCHMANN II 131). Siehe auch PUSCHMANN, Alexander von Tralleis II 130 und 604 und WEBER, ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ 158.

⁵⁷² Suda B 513 (ADLER I 492, 13-18).

⁵⁷³ Geoponika X 39 (BECKH 291, 19-20 und 292, 1-2).

Steinkern gewachsene Pfirsichbaum genannt wurde⁵⁷⁴. Wahrscheinlich diente dieser Terminus zur Bezeichnung von Bäumen verschiedener Obstsorten. Die Schlehe hielt man auch für Obstsorte⁵⁷⁵. Der Baum, sowie die Frucht wurden τὸ προῦμνον⁵⁷⁶/τὸ προῦνον⁵⁷⁷ genannt.

Die Pflaumen verzehrte man frisch (πρόσφατα, ὠμά)⁵⁷⁸ oder getrocknet (ξηρανθέντα)⁵⁷⁹. Aus Pflaumen wurde Saft (ζωμός) zubereitet⁵⁸⁰, den man, wie seine Bezeichnung zeigt, kochen sollte, damit er nicht sauer wird. In den Quellen ist auch Schlehensaft (ἡ ἀκακία) belegt⁵⁸¹. Bei Galen sind in μελίκρατον gekochte Pflaumen überliefert⁵⁸², eine Zubereitungsart, die auch die byzantinischen Autoren für die Dörrfrüchte empfehlen⁵⁸³. Ausgehend von der Ähnlichkeit mit κοκκύμηλον, sehen E. Jeanselme und L. Oeconomos in den κόκκοι ἐκζεστοί der *Hypotypōsis* des Theodoros Studites gekochte Pflaumen⁵⁸⁴. Dennoch sprechen einige Argumente dagegen: Trotz der schon besprochenen Akzentuierungsunterschiede bei dem Wort *damaskēna*, die in den verschiedenen Ausgaben begegnen, war dieser Begriff im 9. Jahrhundert die bereits übliche Bezeichnung für die veredelte Pflaume und so kommt er in der vorangehenden Zeile der *Hypotypōsis* vor. Es gibt aber ein weiteres Argument: Die Quelle erwähnt die *kokkoi ekzestoi* in einer Passage, in der

⁵⁷⁴ Geoponika X 13, 5 (BECKH 275, 18-20).

⁵⁷⁵ Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 492, 18 (DELATTE).

⁵⁷⁶ Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαὶ III 30 (RAEDER I 88, 18-19); Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά IV (PUSCHMANN II 131), IX 3 (PUSCHMANN II 431); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἱατρικὴ VII 3 (HEIBERG II 227, 9-11); Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 9 (IDELER II 263, 4); Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 289, 8 (DELATTE); Lexikon IV 337, 17 (DELATTE).

⁵⁷⁷ Aëtios von Amida, Βιβλία ἱατρικὰ ἐκκαίδεκα I 209 (OLIVIERI I 91, 9-11). Derselbe Autor kennt die andere Bezeichnung auch, vgl. Aëtios von Amida, Βιβλία ἱατρικὰ ἐκκαίδεκα II 266 (OLIVIERI I 253, 12).

⁵⁷⁸ Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἱατρικὴ I 81 (HEIBERG I 59, 18-19) und VII 3 (HEIBERG II 227, 5-6).

⁵⁷⁹ Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 31, 2 (HELMREICH 300, 18); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἱατρικὴ VII 3 (HEIBERG II 227, 5-6); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 34, 6 (LANGKAVEL).

⁵⁸⁰ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 34, 14 (LANGKAVEL).

⁵⁸¹ Lexikon VIII 373, 1-2 (DELATTE).

⁵⁸² Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 31, 3 (HELMREICH 301, 2-4).

⁵⁸³ Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαὶ III 29 (RAEDER I 87 26-27); Aëtios von Amida, Βιβλία ἱατρικὰ ἐκκαίδεκα II 265 (OLIVIERI I 252, 24-25); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἱατρικὴ I 81 (HEIBERG I 59, 18-19); Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 8 (IDELER II 262, 24-25), wo εὐκρατόμελι steht.

⁵⁸⁴ JEANSELME – OECONOMOS, Aliments et recettes 161.

verschiedene Speisen aufgezählt sind, die man in der zweiten, dritten, fünften und sechsten Woche der 40-tägigen Periode der Fastenzeit vor Ostern (ausschließlich freitags) essen durfte. Dort wird gesagt, zu jener Zeit konsumiere man im Studiu-Kloster kein Obst oder getrocknete Feigen. Deshalb scheint es, dass diese *kokkoi ekzestoi*, die als Speise in dieser religiösen Einrichtung belegt sind, eher ein Gericht aus gekochtem Getreide sind, als gekochte Pflaumen, was aber freilich die Konsumation letzterer an anderen Orten und zu anderer Zeit in Byzanz nicht ausschließt⁵⁸⁵. Was die Konservierung von Pflaumen betrifft, geben die Geoponika die folgende Konservierungsmethode: man lege die Früchte in ein Gefäß, füge süßen neuen Wein (Most) hinzu und bedecke es⁵⁸⁶.

2.2.22. Pistazie

Eine weitere Nussorte, welche die byzantinischen Quellen als Obst bezeichnen⁵⁸⁷, sind die Samenkerne der Pistazien. Den Baum sowie die Nuss bezeichnete man als τὸ πιστάκιον⁵⁸⁸. Dazu ist die Form τὸ ψιττάκιον in den Geoponika belegt⁵⁸⁹, obwohl diese Quelle die andere, gewöhnlich verwendete Bezeichnung auch kennt.

Die Meinungen über die Konsumation von Pistazien variieren bei den verschiedenen Autoren. Während Symeon Seth sie, im Unterschied zu anderen Nüssen wie Haselnüssen, als wenig nahrhaft bezeichnet⁵⁹⁰, hält sie

⁵⁸⁵ Theodoros Studites, Ὑποτύπωσις 235 (DMITRIEVSKIJ).

⁵⁸⁶ Geoponika X 40 (BECKH 292, 5-7).

⁵⁸⁷ Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 494, 14 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 474, 12 (DELATTE); Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Jänner I (ROMANO 201, 60) und Oktober I (ROMANO 216, 659). Vgl. Geoponika X 74, 2 (BECKH 309, 20-22).

⁵⁸⁸ Dioskorides, Περὶ ἕλης ἰατρικῆς I 124 (WELLMANN I 113, 18-20); Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 30 (HELMREICH 300, 1); Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V 5 (PUSCHMANN II 193), V 6 (PUSCHMANN II 223); Geoponika X 3, 3 (BECKH 266, 19), X 11, 2 (BECKH 274, 4-6); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικῆ I 81 (HEIBERG I 59, 17); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 87, 5 (LANGKAVEL); Ptochoprodromika III 197-2 (EIDENEIER 128), wahrscheinlich τὸ πιστάκιον; Porikologos I (WINTERWERB 139); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 494, 14 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 474, 12 (DELATTE).

⁵⁸⁹ Geoponika X 12, 1 (BECKH 274, 9).

⁵⁹⁰ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 87, 5 (LANGKAVEL).

Alexander von Tralleis für eine nützliche Nahrung (τροφή χρήσιμος)⁵⁹¹. Die Pistazien konnte man nicht nur roh verzehren, sondern aus ihnen ließ sich auch Kuchen zubereiten⁵⁹².

2.2.23. Pomeranze (bittere Orange)

Während die bisher behandelten Obstsorten ein Erbe sind, das die Byzantiner von der antiken griechisch-römischen Welt erhalten haben, zählen die Pomeranzen zu denjenigen Früchten, welche die Einwohner des Mittelmeerraumes während des Mittelalters kennenlernten⁵⁹³. Die Heimat des Pomeranzenbaumes liegt in Südostasien und die bitteren Orangen gelangten in den Mittelmeerraum dank der Araber. In deren medizinischen Schriften sind diese Früchte im 10. Jahrhundert belegt und Anfang des folgenden Jahrhunderts berichten die Quellen über Pomeranzen auf Sizilien, die dort wahrscheinlich von den Arabern angebaut wurden. Die ersten byzantinischen Angaben über die bittere Orange gehen auf das 11. Jahrhundert zurück, wobei es nicht sicher ist, ob diese Früchte in Byzanz geerntet oder importiert wurden⁵⁹⁴.

Die byzantinische Bezeichnung für die bittere Orange, τὸ νεράντζι(ον)⁵⁹⁵, verrät östliche Herkunft und stellt wahrscheinlich eine aus dem sanskritischen *nagrunga* abgeleitete Form dar, die über das Arabische (und Italienische) ins byzantinische Griechisch gelangte⁵⁹⁶.

Weitere Formen, die sich in byzantinischen Quellen finden, sind ἡ νεράντζα⁵⁹⁷ für den Pomeranzenbaum, sowie τὸ νεράτζι(ν)⁵⁹⁸ und τὸ

⁵⁹¹ Alexander von Tralleis, *Θεραπευτικά* V 6 (PUSCHMANN II 223).

⁵⁹² Alexander von Tralleis, *Θεραπευτικά* V 6 (PUSCHMANN II 223).

⁵⁹³ Ch. HÜHNEMÖRDER, *Citrus*. *DNP* 2 (1997) 1223-1224; GENNADIOS, *Λεξικόν* I 322-325.

⁵⁹⁴ GENNADIOS, *Λεξικόν* I 322; DALBY, *Tastes* 75; Alexipharmaka 533b, ed. M. GEYMONAT, *Scholia in Nicandri Alexipharmaca (Testi e documenti per lo studio dell'Antichità* 48). Mailand 1974, 184. Siehe dazu auch *LBG* 1075.

⁵⁹⁵ Alexipharmaka 533b (GEYMONAT 184); Porikologos I (WINTERWERB 139, Anm. 5); für weitere Quellenbelege siehe auch *LBG* 1075.

⁵⁹⁶ GENNADIOS, *Λεξικόν* I 322 und DALBY, *Tastes* 28 und 75.

⁵⁹⁷ *LBG* 1075.

ἐράντζι⁵⁹⁹ für die Frucht. Die Identifizierung der Pomeranze mit dem medischen Apfel (Μηδικὸν μῆλον), eine der am häufigsten benützten klassischen Bezeichnungen für die Zitronatzitrone, in den Alexipharmaka des Nikandros beruht höchstwahrscheinlich auf einer Verwechslung beider Agrumensorten⁶⁰⁰. Dasselbe gilt auch für die Deutung des Begriffes ἡ κίτρομηλία/ἡ κίτρομηλέα⁶⁰¹ als Pomeranzenbaum vom Herausgeber der Chronik des Leontios Machairas R. M. Dawkins, auf den sich auch E. Kriaras stützt⁶⁰². Was die Konsumation von bitteren Orangen in byzantinischer Zeit betrifft, konnte man aus ihnen Saft, τὸ νεράντζόζουμον, zubereiten⁶⁰³, der, wie dieser Begriff zeigt, gekocht wurde, damit er nicht verdirbt.

2.2.24. Quitte

In der Antike hielt man die Früchte des Quittenbaumes für eine der vielen Apfelsorten, die man zum Unterscheiden von den anderen als kydonisch bezeichnete⁶⁰⁴. Die Byzantiner übernahmen den Begriff τὸ μῆλον κυδώνιον⁶⁰⁵, häufiger wurde aber die gekürzte Form τὸ κυδώνιον verwendet⁶⁰⁶.

⁵⁹⁸ Porikologos I (WINTERWERB 139). Dieselbe Form kommt in Chronikon 65, 42, ed. P. SCHREINER, Die byzantinischen Kleinchronika. Band 1 (CFHB 12/1). Wien 1975, 512 vor.

⁵⁹⁹ Text 2 IV (46) (SCHREINER 70).

⁶⁰⁰ Alexipharmaka 533b (GEYMONAT 184): Μῆδόν τε · γράφεται μῆλον · ἔστι δὲ τὸ Μηδικὸν μῆλον, ὃ ἔστι τὸ νεράντζιον. Vgl. dazu Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 291, 10-11 (DELATTE) und Nikomedes, Λεξικόν 315, 25 (DELATTE), zwei spätere Autoren, die den klassischen Vorbildern folgen und sich dieses Begriffes zur Bezeichnung der Zitronatzitrone bedienen.

⁶⁰¹ Leontios Machairas, Χρονικὸν Κύπρου V 639 (DAWKINS 622, 37 und 624, 3). Englische Übersetzung bei DAWKINS, Recital 623 und 625. Vgl. dazu Leontios Machairas, Χρονικὸν Κύπρου II 126 (DAWKINS 110, 10-11), wo κίτρομηλόφυλλα steht und diese in DAWKINS, Recital 111 als "leaves of citron trees" (Zitronenblätter) übersetzt sind.

⁶⁰² E. KRIARAS, Λεξικό VIII. Thessalonike 1982, 175.

⁶⁰³ LBG 1075 und die dort gegebenen Quellenstellen.

⁶⁰⁴ Zur Quitte allgemein HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 248-251; Ch. HÜHNEMÖRDER, Quitte. DNP 10 (2001) 727; GENNADIOS, Λεξικόν II 542-543. Zu ihren Bezeichnungen siehe LANGKAVEL, Botanik 8-9. Zur Bezeichnung der Quitte als Obst siehe Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V 5 (PUSCHMANN II 193); Suda K 2617 (ADLER III 206, 5); Pseudo-Hippokrates, Περί διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 494, 5 (DELATTE); Anonymos, Περί τροφῶν δυνάμεως 473, 19 (DELATTE); Hierophilos, Περί τροφῶν κύκλος, Oktober I (ROMANO 215, 655-656).

⁶⁰⁵ Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά IV (PUSCHMANN II 131), VII 4 (PUSCHMANN II 267), IX 3 (PUSCHMANN II 431). Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρική VII 3 (HEIBERG II 242, 4-11).

⁶⁰⁶ Oreibasios, Ἰατρικαὶ συναγωγαὶ I 50 (RAEDER I 24, 22); Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά VIII 1 (PUSCHMANN II 327); Geoponika X 28, 1 (BECKH 285, 12); Paul von Aigina, Ἐπιτομή

Weitere Termini sind ἡ κυδωνέα⁶⁰⁷ für den Baum und τὸ μηλοκύδονον⁶⁰⁸ für die Frucht. Das Attribut kydonisch wird aus der kretischen Stadt Kydonis abgeleitet⁶⁰⁹. Im *Procheiros* des Neophytos Prodromenos erklärt man durch *kydōnion* das Wort ἡ ὄχνη⁶¹⁰. Letztere ist eine spätere Schreibart für ὄγχνη, mit der man zur Zeit Homers und in der klassischen Antike den edlen Birnbaum und dessen Früchte bezeichnete⁶¹¹. Es läßt sich nicht sagen, ob dies der fehlerhaften Verwechslung beider Sorten oder der Entwicklung dieses Begriffes zu verdanken ist.

Hier ist angebracht, auf einen weiteren Begriff einzugehen, nämlich τὸ στρούθιον, welches man ins Deutsche als Sperlingsquitte⁶¹² oder Quittenbirne⁶¹³ übersetzt. In antiken und frühbyzantinischen Quellen kommt dieser Terminus in den die Quitten behandelnden Kapiteln vor, wobei Gestalt- und Geschmacksunterschiede belegbar sind. Dioskurides beschreibt die *struthia* als größer als die *kydōnia*, aber dennoch als weniger nützlich als letztere⁶¹⁴. Einer anderen Meinung sind Galen und Oreibasios, die berichten, dass der Saft der Sperlingsquitten, im Vergleich zu dem der Quitten süßer und weniger bitter ist⁶¹⁵. Die *struthia* kommen vor allem in byzantinischen Quellen medizinischen⁶¹⁶ oder lexikologischen⁶¹⁷ Inhalts und deshalb ist es schwierig festzustellen, wieweit der Gebrauch dieses Begriffes in byzantinischer Zeit demjenigen in der Antike entsprach. Einen Anlass zu

ιατρική I 81 (HEIBERG I 59, 29); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 48, 4 (LANGKAVEL); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 473, 19 (DELATTE).

⁶⁰⁷ Geoponika X 3, 6 (BECKH 267, 8) und X 3, 7 (BECKH 267, 13).

⁶⁰⁸ Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Oktober I (ROMANO 215, 655-656).

⁶⁰⁹ STRÖMBERG, Pflanzennamen 125 und HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 248-249.

⁶¹⁰ Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 293, 17 (DELATTE).

⁶¹¹ LSJ 1281 und 1197 und OLCK, Birnbaum 492, 10.

⁶¹² BERENDES, Paulos' von Aegina 687.

⁶¹³ HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 249.

⁶¹⁴ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 115 (WELLMANN I 108, 9-10).

⁶¹⁵ Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 23, 3 (HELMREICH 293, 18-20): μόνιμος ὁ τῶν στρουθίων μήλων χύλος ἐστίν, ὅταν καλῶς σκευασθῆ, καιθάπερ γε καὶ ὁ τῶν κυδωνίων, ἀλλ' ἦττον οὗτος ἡδὺς ὑπάρχει καὶ μᾶλλον στύφων. Vgl. Oreibasios, Ἰατρικαὶ συναγωγαὶ I 50 (RAEDER I 24, 22-23).

⁶¹⁶ Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικῆ VII 3 (HEIBERG II 242, 9).

⁶¹⁷ Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 296, 10 (DELATTE); Lexikon V 359, 6-7 (DELATTE).

glauben, dass zwischen dem Sprachgebrauch des Wortes *struthion* im späten Byzanz und dem in den vorbyzantinischen Texten gewisse Unterscheide bestehen, geben die spätbyzantinischen botanischen Lexika. Während Neophytos Prodromenos *struthion* als große Quitte erklärt⁶¹⁸, was sich mit der Beschreibung des Dioskurides deckt, heisst es in einem anderen Lexikon, dasselbe Wort bedeute kleinen Apfel, sowie kleine Birne⁶¹⁹. Deshalb ist es problematisch, für den Begriff τὸ στρουθομηλίτσιον⁶²⁰ aus den Ptochoprodromika eine eindeutige Erklärung zu geben, nämlich eine Quitte, wie H. Eideneier vermutet⁶²¹, oder ein kleiner Apfel. Ausgehend davon, dass die Quitten meistens nicht roh, sondern gekocht oder verarbeitet genossen wurden, eine Besonderheit also, die dem Verfasser der Gedichte bekannt war, und dass an dieser Stelle im zweiten Gedicht Apfelsorten erwähnt sind, scheint die zweite Erklärung eher zuzutreffen.

Wegen der Härte der Quitten verzehrte man sie in klassischer Zeit kaum roh, sondern zu Säften oder Süßspeisen verschiedener Art verarbeitet⁶²². Wenn man berücksichtigt, dass die Quitte diejenige Obstsorte ist, für deren Zubereitung in Byzanz man über die meistenerhaltenen Rezepte verfügt, scheint die Lage in byzantinischer Zeit, derjenigen aus der Antike ähnlich gewesen zu sein⁶²³. Die Quitten konnte man gebacken (ὀπτηθέντα)⁶²⁴ oder gekocht (ἀποξεσθέντα)⁶²⁵ essen. Man kannte auch das Quittenbrot/den Quittenkäse, ὁ μηλοπλακοῦς/τὸ μηλοπλακούντιον, der sich durch seine lange Haltbarkeit so auszeichnete, dass man zur Lebenszeit Galens volle Töpfe mit

⁶¹⁸ Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 296, 10 (DELATTE), paroxytonisch betont.

⁶¹⁹ Lexikon V 359, 6-7 (DELATTE).

⁶²⁰ Ptochoprodromika II 65-5 (EIDENEIER 113).

⁶²¹ EIDENEIER, Ptochoprodromos 263.

⁶²² HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 248.

⁶²³ Siehe dazu Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 48, 9-10 (LANGKAVEL), der bemerkt, die gekochten Quitten seien besser für den Magen als die rohen.

⁶²⁴ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 115 (WELLMANN I 107, 10).

⁶²⁵ Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V 5 (PUSCHMANN II 193).

dieser Süßspeise von Syrien nach Rom transportieren konnte⁶²⁶. Aus dem Text Galens läßt sich erschließen, dass man dieses Quittenbrot in Syrien aus dem zerriebenen, mit Honig gekochten Fruchtfleisch der Quitte zubereitete. Bei Paul von Aigina ist ein ausführlicheres Rezept überliefert⁶²⁷, dessen deutsche Übersetzung heisst: „Reine Quittenäpfel 6 Pf(und). werden in Wein ganz weich gekocht, dann herausgenommen und zerrieben – Einige setzen auch 8 Pf(und). Honig zu – und über schwachem Feuer unter Umrühren mit einem Steckenkrautstengel soweit eingekocht, dass die Masse nicht mehr klebt (!). Dann gibt man zerstoßenen Pfeffer 3 Unz(en)., Anis 3 Unz(en)., Petersilie 1 Unze hinzu, nach Einigen auch Ingwer und Mastix, von jedem 1 Unze. Das Gemisch wird dann zu Pastillen von ½ Unze geformt und diese werden mit Lorbeerblättern zusammengelegt“⁶²⁸. Aus Quitten konnte man auch τὸ μῆλόμελι/κυδωνόμελι zubereiten, wobei bei diesem Prozeß die Früchte weicher wurden⁶²⁹.

Nach der Behandlung des Quittenbrots ist eine weitere Süßspeise – τὸ κυδωνάτον – zu erörtern. In der Forschung bestehen verschiedenen Meinungen, was dies eigentlich war und diese Meinungen variieren von Quittengetränk (J. Diethart)⁶³⁰ über Quittenkompott (E. Jeanselme und L. Oeconomus)⁶³¹, Quittengelée (E. Kislinger)⁶³² und die nicht spezifizierenden γλύκισμα/γλύκυσμα (A. Koraes, Ph. Kukules)⁶³³ und γλυκό από κυδώνι (E. Kriaras)⁶³⁴ bis Quittenbrot (H. Eideneier)⁶³⁵. Eine der Quellen, die zu dieser Vielfalt von Erklärungen geführt hat, sind die Ptochoprodromika. Im vierten

⁶²⁶ Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 23, 3 (HELMREICH 293, 21-24): ἐν Συρίᾳ δὲ καὶ τὸν καλούμενον μηλοπλακοῦντα συντιθέασιν, ἔδεσμα μόνιμον οὕτως, ὡς εἰς Ἑρώμην κομίζεσθαι μεστὰς αὐτοῦ λοπάδας καινάς. σύγκειται δ' ἐκ μέλιτος τε καὶ σαρκὸς μήλων λελειωμένης ἐφθῆς ἅμα τῷ μέλιτι.

⁶²⁷ Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII 11, 29 (HEIBERG II, 304, 12-19).

⁶²⁸ BERENDES, Paulos' von Aegina 759.

⁶²⁹ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς V 21 (WELLMANN III 20, 8-12).

⁶³⁰ DIETHART, Materialien 58.

⁶³¹ JEANSELME – OECONOMOS, Aliments et recettes 161.

⁶³² KISLINGER, Gastgewerbe 113.

⁶³³ KORAEES, Ἄτακτα I 283; KUKULES, Βίος V 116-117.

⁶³⁴ KRIARAS, Λεξικό IX 32.

⁶³⁵ EIDENEIER, Ptochoprodromos 250.

Gedicht zählt der Protagonist verschiedene Speisen auf, unter denen sich auch das *kydōnaton* findet, ohne dessen Zutaten oder Zubereitung zu überliefern⁶³⁶. Die den Ptochoprodromika chronologisch am nächsten stehende medizinische Schrift ist die von Symeon Seth, der nur sagt, man bereite das *kydōnaton* aus Quitten zu, es sei gut für den Magen und stärke die Leber⁶³⁷. Ein anderer Arzt aber, Paul von Aigina, kennt eine Süßspeise mit dem Namen κυδωνάτον⁶³⁸ und beschreibt die Zutaten und den Zubereitungsprozess: „Gereinigte, in Stücke zerschnittene Quittenäpfel 8 Pf(und). werden in 8 Xestes Wein gelinde gekocht, so dass die Stücke ganz bleiben. Dann mischt man zu abgeschäumten Honig 8 Pf(und)., Pfeffer 8 Unz(en)., Petersilie, Anis, von jedem 3 Unz(en)., Ingwer 5 Unz(en)., Spikenard 1½ Unz(en)., Gewürznelken 1 Unze, alles zerstoßen, kocht bis zur Brühekonsistenz mässig ein, nimmt sie ab, lässt erkalten und serviert die Stücke mit dem Gericht“⁶³⁹. Dasselbe Rezept, mit anderen Mengenangaben, begegnet auch in einem späten frühbyzantinischen Papyrus⁶⁴⁰. Wie sich aus dieser Stelle bei Paul von Aigina ersehen läßt, waren in dieser Speise Quittenstücke (ἐψοῦνται εἰς οἴνου ξέστας ἢ συμμέτρως, ὥστε μὴ διαλυθῆναι und σύνθεσ ὁμοῦ τὰ τεμάχη σὺν τῷ ζωμῶ), sowie Brühe/Flüssigkeit vorhanden. Wenn man trotz der Zeitspanne von fünfhundert Jahren, die zwischen dem Werk Pauls von Aigina und den Ptochoprodromika liegt, annimmt, dass das *kydōnaton* des 7. Jahrhunderts mit dem des 12. Jahrhunderts identisch ist, muss man die Deutung als Quittenbrot und -gelée ausschließen. Flüssig war es sicher aber die von J. Diethart angebotene Erklärung scheint nicht ganz spezifisch zu sein, weil aus den Quitten verschiedene Getränke zuzubereiten waren. Deshalb halte ich die Erklärung von Jeanselme und Oeconomus, also Quittenkompott, für die am meisten zutreffendste.

⁶³⁶ Ptochoprodromika IV 329 (EIDENEIER 157).

⁶³⁷ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 48, 22-23 (LANGKAVEL).

⁶³⁸ Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII 11, 30 (HEIBERG II 304, 20-22 und 305, 1-4).

⁶³⁹ BERENDES, Paulos' von Aegina 759-760.

⁶⁴⁰ DIETHART, Materialien 58-59.

Die oben herangezogenen Quellen stammen aus der früh- und mittelbyzantinischen Zeit. Was sagen die spätbyzantinischen Texte über eine Süßspeise aus Quitten? Ein Anonymos kennt eine aus Quitten, Honig und Gewürzen (τὰ δὲ σκευασθέντα ἐκ τε μέλιτος καὶ ἀρωμάτων), ohne den Namen zu überliefern⁶⁴¹. Interessanter ist die Information aus einer Kontonotiz, die aus der Peloponnes stammt und die P. Schreiner auf den Anfang des 15. Jahrhunderts datiert⁶⁴². In ihr geht es um ein Fass (βαρελ[ι]), das mit der Süßspeise (τὸ) κυδωνεῖτ(ον) voll war und um einen Kürbis, der mit derselben gefüllt war⁶⁴³. Dieses *kydōneiton* identifiziert P. Schreiner mit dem oben behandelten *kydōnaton* und schlägt die Konsistenz einer Art Marmelade mit Fruchtstücken vor⁶⁴⁴, was sich mit dem Produkt des Rezeptes Pauls von Aigina grundsätzlich deckt. Interessant ist auch, dass ungefähr 1200 Jahre nach Galen Handel mit einem Quittenprodukt im Mittelmeerraum belegbar ist. Die Kontonotiz überliefert keine Angaben, die helfen könnten, den Maßstab dieses Handels näher zu bestimmen.

Wenden wir uns den Rezepten über verschiedene, mit Quitten als Zutat zubereitete Getränke zu. Eines von ihnen war τὸ ὑδρόμηλον, das man aus Äpfeln aber auch aus Quitten machen konnte⁶⁴⁵. Dioskurides sagt, man mische einen *metrētēs* Quittenhonig (μηλόμελι?) und zwei *metrētai* gekochtes Wasser und lasse diese Mischung an die Sonne in den Tagen des Hundesternes⁶⁴⁶. Ein ausführlicheres Rezept mit den Maßangaben der gebrauchten Zutaten für die Zubereitung von *hydromēlon* enthält sich wieder im Werk Pauls von Aigina⁶⁴⁷. Er berichtet: ”Saft von Quittenäpfeln, die ohne die Kerne zerstoßen sind, 2 Xestes, Honig 3 Xestes, Wasser 6 Xestes werden unter Abschäumen auf ein Drittel eingekocht. Oder: 5 Pf(und). reine

⁶⁴¹ Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 473, 21-22 (DELATTE).

⁶⁴² SCHREINER, Texte 184-185.

⁶⁴³ Text 20 II (9) und (10) (SCHREINER 185). Zu *bareli* siehe SCHILBACH, Metrologie 120-121.

⁶⁴⁴ SCHREINER, Texte 188.

⁶⁴⁵ Zu einer Zubereitung aus Äpfeln siehe oben S. 26-27.

⁶⁴⁶ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς V 22 (WELLMANN III 20, 13-16).

⁶⁴⁷ Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII 15, 2 (HEIBERG II 332, 8-16).

(entkernte) zerschnittene Quittenäpfel werden in 10 Xestes Brunnenwasser gekocht, bis sie weich geworden sind. Dann setze sie vom Feuer ab, nimm sie nach dem Erkalten heraus, presse sie aus und wirf den Rückstand weg; messe die Flüssigkeit, setze die Hälfte Honig zu und koche unter Abschäumen, bis der achte Theil verschwunden ist⁶⁴⁸. Eine Art *hydromēlon* aus Kibyra (*kybiratikon*) in Kilikien oder Pamphilien war den Byzantinern im 6. und 7. Jahrhundert bekannt⁶⁴⁹. Das besondere bei diesem *hydromēlon kibyratikon* war die Tatsache, dass man bei der Zubereitung Wein benützte und keinen Honig, was als Folge den herben Geschmack dieses Getränkes hatte⁶⁵⁰. Ein weiteres aus Quitten gemachtes Getränk war τὸ ῥοδόμηλον. Ihn zubereitete man aus 1 *xestēs* Quittensaft, 3 Pfund Rosenblätter, 3 *xestai* Honig und 5 *xestai* Wasser. Interessant ist die Bemerkung Pauls von Aigina, dass, da es zur Zeit des Vorhabens der Rosenblätter keine Quitten gibt, man eine Mischung aus den Blättern und dem Honig vorher vorbereitet und später, bei der Quittenernte, ihr den Saft der Früchte zugibt⁶⁵¹.

Anderen Früchten ähnlich, konnte man aus den Quitten Wein (ὁ κυδωνίτης/μηλίτης⁶⁵² oder οἶνος μήλινος⁶⁵³) machen. Die Quitten, die wegen ihres Duftes geschätzt wurden, gab man dem Wein zu und ließ ihn so 3 Tage lang, damit sie ihm ihren Duft übergaben⁶⁵⁴. Ein ähnliches Rezept findet sich bei Dioskurides: 12 *mnai* von entkernten und in Scheiben (ὡς γογγυλίδα) geschnittenen Früchten läßt man für 30 Tage in einen *metrētēs*

⁶⁴⁸ BERENDES, Paulos' von Aegina 779.

⁶⁴⁹ Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά I 13 (PUSCHMANN I 523), VI (PUSCHMANN II 237); Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρική VII 15, 1 (HEIBERG II 331, 6-7).

⁶⁵⁰ Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρική VII 15, 1 (HEIBERG II 331, 4-7): μίγνυται δὲ τούτοις μέλιτος καλλίστου ἀπαφρισθέντος τοῦ δὲ μονίμου χάριν καὶ ἡδέος ἐνίοτε καὶ ὠφελίμου πλὴν τοῦ ἀπὸ Κιβύρας ἐν τοῖς μικροῖς ἀγγείοις φερομένου αὐστηροῦ καὶ οἰνώδους ὑδρομήλου· τούτο γὰρ ἔοικε χωρὶς γίνεσθαι μέλιτος.

⁶⁵¹ Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρική VII 15, 4 (HEIBERG II 332, 19-23). Vgl. Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά I 17 (PUSCHMANN I 613).

⁶⁵² Dioskurides, Περί ὕλης ἰατρικῆς V 20 (WELLMANN III 19, 22).

⁶⁵³ Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά IX 3 (PUSCHMANN II 421).

⁶⁵⁴ Geoponika VIII 17 (BECKH 219, 14-17).

Traubenmost⁶⁵⁵. *Kydōnitēs* konnte auch aus 12 *xestai* Saft gepresster Quitten und 1 *xestē* Honig zubereitet werden⁶⁵⁶. Den Quittenwein bezeichnete man im späten Byzanz als ὁ κυδωνάτος, der sich durch eine (zitronen-)gelbe Farbe auszeichnete⁶⁵⁷.

Verschiedene Aufbewahrungsmethoden für die Quitten überliefern die Geoponika. Man konnte sie in Most⁶⁵⁸, Gersten⁶⁵⁹, Sägemehl⁶⁶⁰ oder Spreu⁶⁶¹ legen, sowie auch in saubere Wolle⁶⁶². Die Quitten sowie die Äpfel konnte man mit Blättern bedecken, mit einem mit Haar gemischten weißen oder Keramikton verstreichen und dann an der Sonne trocknen lassen, wobei man vor Genuss diese Hülle zerbrach⁶⁶³. Dazu empfehlen die Geoponika, man dürfe die Quitten nicht in demselben Raum legen, wo andere Früchte zum Aufbewahren sind, weil diese durch den starken Duft verderben könnten, vor allem die Trauben⁶⁶⁴.

2.2.25. Rosine

Da wir über die Rolle, die der Wein in Byzanz spielte, relativ gut informiert sind⁶⁶⁵, wird es an dieser Stelle nur auf die Konsumation von Trauben und Rosinen eingegangen, die eine hervorragende Stellung unter den Obstsorten einnahmen⁶⁶⁶. Die Rosine bezeichnete man als ἡ ἀσταφίς⁶⁶⁷ oder ἡ

⁶⁵⁵ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς V 20 (WELLMANN III 19, 22 und 20, 1-3).

⁶⁵⁶ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς V 20 (WELLMANN III 20, 3-7).

⁶⁵⁷ Lexikon VIII 375, 7 (DELATTE): κίρρος οἶνος ὁ κυδωνάτος.

⁶⁵⁸ Geoponika X 28, 1 (BECKH 285, 12-15) und X 28, 6 (BECKH 286, 13-15).

⁶⁵⁹ Geoponika X 28, 6 (BECKH 286, 13-14).

⁶⁶⁰ Geoponika X 28, 3 (BECKH 285, 19-20 und 286, 1-2).

⁶⁶¹ Geoponika X 28, 3 (BECKH 286, 2-3).

⁶⁶² Geoponika X 28, 2 (BECKH 285, 18-19).

⁶⁶³ Geoponika X 28, 5 (BECKH 286, 6-13).

⁶⁶⁴ Geoponika X 28, 4 (BECKH 286, 3-6).

⁶⁶⁵ Dazu PIKULAS, Οἶνον ἱστορῶ.

⁶⁶⁶ Als Obst bezeichnet in Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 492, 14 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 472, 21 (DELATTE); Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Jänner I (ROMANO 201, 58-59). Vgl. Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V 6 (PUSCHMANN II 223).

σταφίς⁶⁶⁸ und im späten Byzanz ist die Form ἡ σταφίδα⁶⁶⁹ belegt. Dazu kommen in den Ptochoprodromika die Namen ἡ σταπιδίτσα⁶⁷⁰ (Diminutiv) und ἡ στραγαλοσταφίς⁶⁷¹ vor. Letztere übersetzt H. Eideneier als Kichererbsen und Rosinen⁶⁷². Wie wir gesehen haben, könnte es bei dem Kompositum δαμασκηναπιδόμηλον um eine Plaumensorte gehen und nicht um eine Zusammensetzung aus drei Obstsorten. Deshalb wäre es möglich, dass hinter *stragalostaphis* eine Traubensorte, bzw. eine Rosinenart stünde.

Die gewöhnliche Methode für die Produktion von Rosinen war das Aufhängen der Trauben (ἡ κρεμαστή σταφυλή) und ihr Trocknen. Ausführlich über diesen Prozeß berichten die Georonika. Man ließ die reifen Trauben am Weinstock trocknen und danach hängte sie im Schatten auf. Dann legte man die getrockneten Weinbeeren in ein Gefäß, dessen Boden mit getrockneten Weinblättern bedeckt war und oben legte man wieder eine Schicht derselben Blätter. Das Gefäß wurde bedeckt und in einen Raum liegen lassen, wo es kalt war und kein Rauch eindringen konnte⁶⁷³.

Während die Feigen und die Trauben als *kephalaion* (Haupt) aller Obstsorten bezeichnet wurden⁶⁷⁴, hielt man die Rosinen für nahrhafter als die Trauben⁶⁷⁵. Sie fanden Anwendung bei der Zubereitung von Speisen und Getränken. Alexander von Tralleis kannte Kuchen, die man mit Rosinen machte⁶⁷⁶, und Symeon Seth berichtet von einem ägyptischen Wein, ἡλιακός

⁶⁶⁷ Oreibasios, Ἱατρικὰ συναγωγὰ I 42 (RAEDER I 22, 4); Aëtos von Amida, Βιβλία ἱατρικὰ ἑκκαίδεκα I 52 (OLIVIERI I 42, 18 und 20); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἱατρικὴ VII 3 (HEIBERG II 197, 27); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 472, 21 (DELATTE).

⁶⁶⁸ Georonika V 52, 3 (BECKH 167, 20); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἱατρικὴ I 81 (HEIBERG I 58, 12-13); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 95, 16 (LANGKAVEL); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 492, 14 (DELATTE).

⁶⁶⁹ Porikologos I 140 (WINTERWERB).

⁶⁷⁰ Ptochoprodromika IV 328 (EIDENEIER 157).

⁶⁷¹ Ptochoprodromika II 45 (EIDENEIER 112).

⁶⁷² EIDENEIER, Ptochoprodromos 263.

⁶⁷³ Georonika V 52 (BECKH 167, 10-21). Vgl. KUKULES, Εὐστάθιος 206-207.

⁶⁷⁴ Dazu siehe oben S. 44.

⁶⁷⁵ Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἱατρικὴ I 81 (HEIBERG I 58, 12-13) und Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 95, 18-19 (LANGKAVEL).

⁶⁷⁶ Alexander von Tralleis, Θεραπευτικὰ V 6 (PUSCHMANN II 223).

genannt und aus Rosinen und Honig zubereitet, den der Autor als den allersüßesten bezeichnet⁶⁷⁷. Die getrockneten Trauben wurden in byzantinischer Zeit als Zugabe zu Fleischspeisen verwendet. Darüber berichtet das zweite ptochoprodromische Gedicht, wo der Bettler die Frau des Metzgers darum bittet, ihm ein Fleischgericht zu geben, welches als *σταφιδόχνοτον* (nach Rosinen duftend), bezeichnet wird⁶⁷⁸.

2.2.26. Sykomore (Maulbeerfeige)

Über diesen Baum und seine Früchte berichten vor allem die Quellen der Antike und des frühen Mittelalters⁶⁷⁹. Den Baum bezeichnete man gewöhnlich als *ἡ συκομορέα*⁶⁸⁰/*συκομορρέα*⁶⁸¹ oder *τὸ σικόμορον*⁶⁸²; letzteres diente auch zur Bezeichnung der Frucht⁶⁸³. Dioskurides bemerkt, dass die Sykomore dem Feigenbaum ähnelt und ihre Blätter wie die des Maulbeerbaumes aussahen⁶⁸⁴. Dazu fügt Galen zu, in Bezug auf das Aussehen befinden sich die Früchte der Sykomore zwischen den Feigen und den Maulbeeren und hält dies für die mögliche Erklärung des Wortes *sykomoron*, und nicht diejenige, die dasselbe Wort aus *σῦκον μωρόν* (fade Feige) ableitet⁶⁸⁵. Wegen dieser äußeren Ähnlichkeit nannte man die Sykomore auch *sykaminon*⁶⁸⁶, die klassische Bezeichnung für den Maulbeerbaum, was zu Verwechslungen beider Gehölzer in den schriftlichen Quellen hätte führen

⁶⁷⁷ Symeon Seth, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* 96, 12-14 (LANGKAVEL).

⁶⁷⁸ Ptochoprodromika III 273-40 (EIDENEIER); siehe auch EIDENEIER, *Προδρομικά* 337; KISLINGER, *Gastgewerbe* 98.

⁶⁷⁹ Bezeichnet als Obst in Alexander von Tralleis, *Θεραπευτικά* I 16 (PUSCHMANN I 585). Zur Sykomore allgemein V. REICHMANN, *Feige* II (Sykomore). *RAC* 7 (1969) 683-689.

⁶⁸⁰ Alexander von Tralleis, *Θεραπευτικά* I 16 (PUSCHMANN I 585); *Geoponika* X 3, 7 (BECKH 267, 12-13).

⁶⁸¹ *Suda* Σ 1325 (ADLER IV 454, 1-2).

⁶⁸² Dioskurides, *Περὶ ὕλης ἰατρικῆς* I 127 (WELLMANN I 116, 8-10).

⁶⁸³ Dioskurides, *Περὶ ὕλης ἰατρικῆς* I 127 (WELLMANN I 116, 9); Galen, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* II 35, 2 (HELMREICH 302, 23); Paul von Aigina, *Ἐπιτομὴ ἰατρικῆ* I 81 (HEIBERG I 59, 21).

⁶⁸⁴ Dioskurides, *Περὶ ὕλης ἰατρικῆς* I 127 (WELLMANN I 116, 10-11).

⁶⁸⁵ Galen, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* II 35, 1-2 (HELMREICH 302, 20-23).

⁶⁸⁶ Dioskurides, *Περὶ ὕλης ἰατρικῆς* I 127 (WELLMANN I 116, 8). Vgl. *Lexikon* X 383, 21 (DELATTE).

können. Das kann der Fall mit dem Lexikon des Nikomedes gewesen sein. Die Stelle im Werk heißt: Ξάνθης σπέρμα μόρα · ἐξ οὗ ἡ συκομοραία ξανθὴ καλεῖται⁶⁸⁷. *Mora* war seit Jahrhunderten der Name der Maulbeeren, deshalb ist es möglich, dass Nikomedes beide Begriffe verwechselt hat. Sorten der Sykomore waren auch bekannt: auf Rhodos wuchs eine, deren Blätter denjenigen der Ulme ähnlich waren; die Früchte dieser Sorte waren groß wie Pflaumen und verglichen mit den anderen Maulbeerfeigen hatten sie einen süßeren Geschmack⁶⁸⁸. In Alexandria sah Galen eine Sykomore, dessen Früchte wie kleine weiße Feigen aussahen⁶⁸⁹. Die Sykomore brachte Früchte drei bis vier Mal pro Jahr, was den Baum in Zeiten von Getreidemangel sehr nützlich machte⁶⁹⁰.

2.2.27. Traube

Bei dieser Frucht, die zu den beliebtesten und geschätztesten Obstsorten in Byzanz gehörte⁶⁹¹, wird hier nur die Konsumation als Obst behandelt. Der Name, mit dem man die Traube bezeichnete – ἡ σταφυλή – sah die ganze byzantinische Zeit hindurch kaum Veränderungen⁶⁹². Als Abweichungen aus dieser Regel ist τὸ σταφύλιον der frühbyzantinischen Papyri zu nennen⁶⁹³.

Die Trauben sind eine der wenigen Früchte aus byzantinischer Zeit, über deren Sorten wir relativ gut informiert sind. Es gelang E. Anagnostakes,

⁶⁸⁷ Nikomedes, Λεξικόν 316, 9-10 (DELATTE).

⁶⁸⁸ Dioskurides, Περί ὕλης ἰατρικῆς I 127 (WELLMANN I 117, 7-10).

⁶⁸⁹ Galen, Περί τροφῶν δυνάμεως II 35, 1 (HELMREICH 302, 17-18).

⁶⁹⁰ Dioskurides, Περί ὕλης ἰατρικῆς I 127 (WELLMANN I 116, 11-12 und 16-17).

⁶⁹¹ Dazu oben S. 44, Anm. 276; als Obst bezeichnet in Alexander von Tralleis, Περί πυρετῶν 4 (PUSCHMANN I 367); Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά I 16 (PUSCHMANN I 585), VII 1 (PUSCHMANN II 251); XI 1 (PUSCHMANN II 473); Pseudo-Hippokrates, Περί διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 492, 11 und 494, 17-19 (DELATTE); Anonymos, Περί τροφῶν δυνάμεως 472, 15 (DELATTE); Hierophilos, Περί τροφῶν κύκλος, Juli I (ROMANO 211, 476), August I (ROMANO 213, 537), September III (ROMANO 214, 597-598).

⁶⁹² Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά I 16 (PUSCHMANN I 585), XI 1 (PUSCHMANN II 473); Geoponika VIII 23, 1 (BECKH 222, 5); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικῆ I 81 (HEIBERG I 58, 5-6); Symeon Seth, Περί τροφῶν δυνάμεως 94, 1 (LANGKAVEL); Porikologos I 139 (WINTERWERB).

⁶⁹³ KALLERES, Τροφὰ καὶ ποτὰ 703, Anm. 4.

bisher 15 Traubensorten zu erörtern⁶⁹⁴. Die in den Quellen des öfteren erscheinenden Unterschiede liegen bei Geschmack und Farbe der Trauben. Mit Recht bemerkt Symeon Seth, die Vielfalt der Früchte des Weinstocks in Bezug auf süß (γλυκεῖα), adstringierend (αύστηρά) oder sauer (ὄξεια) sei nicht klein⁶⁹⁵. Dazu sind herbe (στύφα) Trauben bei Alexander von Tralleis belegt⁶⁹⁶, der eine Sorte mit süßen und hartfleischigen Beeren kannte⁶⁹⁷. Was die Farbe betrifft, sind die am häufigsten erwähnten Trauben weiß und schwarz⁶⁹⁸. Dazu begegnen in den Quellen Weinbeeren mit feuerroter (πυρρόος)⁶⁹⁹ und goldener Farbe (χρυσᾶ σταφυλαί)⁷⁰⁰, von denen E. Anagnostakes letztere mit der heutigen Sorte βασιλοστάφυλο identifiziert⁷⁰¹, sowie solche, deren Tönung derjenige der Eulenfeder ähnelte und als κουκούβαι oder γλαῦκαι bekannt waren⁷⁰². Dazu berichtet Eustathios von Thessalonike von κρυστάλλινοι–Trauben⁷⁰³, über deren Natur in der Forschung verschiedene Ansichten bestehen. Eustathios selbst gibt als Erklärung der Name eine Weinlesezeit dieser Trauben in kälterer Zeit oder eine Ähnlichkeit der Trauben mit Kristall⁷⁰⁴. Dies lehnte Ph. Kukules ab, der hinter diesen hartfleischige Weinbeeren sieht und sie mit den heutigen

⁶⁹⁴ ANAGNOSTAKES, Κουκούβαι και τριγέρων οἶνος 84 und Anm. 35.

⁶⁹⁵ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 94, 15-16 (LANGKAVEL). Vgl. Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικῆ I 81 (HEIBERG I 58, 16-20).

⁶⁹⁶ Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά VII 6 (PUSCHMANN II 281).

⁶⁹⁷ Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά XII (PUSCHMANN II 511); vgl. VII 1 (PUSCHMANN II 251) und IX 2 (PUSCHMANN II 405).

⁶⁹⁸ Geoponika IV 14 (BECKH 117, 9-15); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 94, 24-25 (LANGKAVEL); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 494, 19 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 472, 16-17 (DELATTE); Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Juli I (ROMANO 211, 476-478), Juli III (ROMANO 211, 481-482), September III (ROMANO 214, 597-598).

⁶⁹⁹ Geoponika IV 14 (BECKH 117, 11-12).

⁷⁰⁰ KUKULES, Εὐστάθιος 209; Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 494, 18-19 (DELATTE). Zu diesen Trauben siehe KUKULES, Εὐστάθιος 209 und ausführlicher in ANAGNOSTAKES, Κουκούβαι και τριγέρων οἶνος 86-89 und 98.

⁷⁰¹ ANAGNOSTAKES, Κουκούβαι και τριγέρων οἶνος 98-104.

⁷⁰² KUKULES, Εὐστάθιος 209 und ANAGNOSTAKES, Κουκούβαι και τριγέρων οἶνος 87-89 und 98.

⁷⁰³ KUKULES, Εὐστάθιος 206.

⁷⁰⁴ KUKULES, Εὐστάθιος 206: οὗς ἡ δημοτικὴ λεκτικὴ κρυστάλλινους ἀποκαλεῖ· τάχα μὲν διὰ τὸ ἐν κρύει τὰ πολλὰ τούτους τρυγᾶσθαι, τυχὸν δὲ καὶ διὰ τὸ καθαρεῖως ἔχειν τοῦ φαινομένου κατὰ κρυστάλλου τινὰ ὁμοιότητα.

κρούσταλλα identifiziert⁷⁰⁵. An Kukules' Meinung schließt sich E. Anagnostakes an, der auf Grund der Information des Eustathios von Thessalonike feststellt, die von letzterem erwähnten *krystallina* hätten darüber hinaus keine großen Beeren gehabt⁷⁰⁶. Bekannt waren auch die Trauben des wilden Weinstocks, dessen Rosine man als ἡ ῥητίς bezeichnete⁷⁰⁷, sowie die so genannte Myrtraube (ἡ μυρτομυγῆς σταφυλή), die sich aus Pfropfen von Weinstockzweigen auf Myrte ergab⁷⁰⁸.

Nach der Meinung von Symeon Seth zeichnet sich die Traube als die zweitnährhafteste unter den frischen Früchten aus⁷⁰⁹. Die unreifen Trauben wurden ἡ/ὁ ὄμφαξ⁷¹⁰ oder ἡ ἀμυναία⁷¹¹ benannt und ihre Produkte kamen ebenfalls auf den Tisch der Byzantiner. Diese waren Traubenmost (ὁ οἶνος ἀμυναῖος oder τὸ ἀγουριδόζωμον)⁷¹² und Traubensaft (τὸ ὀμφάκιον)⁷¹³. Im Typikon des Pantokrator-Klosters in Konstantinopel begegnet eine Speise, ὁ σταφυλόζωμος⁷¹⁴, die wahrscheinlich eine Traubensuppe darstellt und eher ein Gericht für Kranke war als ein Teil des Alltagslebens⁷¹⁵.

Den Byzantinern standen vielfältige Arten von Aufbewahrung der Trauben zur Verfügung⁷¹⁶. Eine der bekanntesten war das Aufhängen der Weinbeeren, manchmal zusammen mit den Zweigen, wobei bei dieser Methode die Trauben nicht nur weiter reifen und süßer werden konnten⁷¹⁷,

⁷⁰⁵ KUKULES, Εὐστάθιος 208.

⁷⁰⁶ ANAGNOSTAKES, Κουκοῦβαι καὶ τριγέρων οἶνος 85-86.

⁷⁰⁷ Lexikon IV 337, 27 (DELATTE).

⁷⁰⁸ Geponika IV 4 (BECKH 109, 1-5).

⁷⁰⁹ Vor ihr stehen nur die Feige und die Rosine, die aber nicht zum frischen Obst gehört. Dazu Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 94, 1-3 und 95, 18-19 (LANGKAVEL).

⁷¹⁰ Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 292, 12 (DELATTE); Geponika IV 15, 13 (BECKH, 119, 22). Vgl. Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 95, 7 (LANGKAVEL).

⁷¹¹ Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 280, 6 (DELATTE).

⁷¹² Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 293, 9-10 (DELATTE).

⁷¹³ Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρικῆ VII 3 (HEIBERG II 247, 3); Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 292, 12-13 (DELATTE).

⁷¹⁴ Pantokrator-Typikon 1108 (GAUTIER 95).

⁷¹⁵ KISLINGER, Gastgewerbe 72 und Anm. 325.

⁷¹⁶ KUKULES, Βίος V 105-107.

⁷¹⁷ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 94, 22-24 (LANGKAVEL).

sondern auch bis in den Frühling haltbar waren⁷¹⁸. Die aufgehängten Weinbeeren konnte man in einem Raum des Haushaltes oder in einer bedeckten Grube im Boden aufbewahren⁷¹⁹. Empfehlenswert war das Aufhängen der Trauben in einem Raum, wo man Getreide speicherte, wobei dessen Staub (ὁ κονιοπτώς) zur längeren Haltbarkeit der Weinbeeren beitrug⁷²⁰. Da eine der Voraussetzungen für längere und erfolgreiche Erhaltung nicht nur der Weintrauben, sondern auch anderer Früchte die Unverletzbarkeit des Stiels war, empfehlen die Geoponika das Abschneiden der Trauben mit scharfem Messer und das Bestreichen des Stiels mit geschmolzenem Pech⁷²¹. Dazu sollte man die trockenen, unreifen und verdorbenen Weinbeeren entfernen⁷²². Neben dem Aufhängen, konnte man die Trauben auch auf Bohnen-, Kichererbsen- oder Gerstenspreu legen und falls dies nicht vorhanden war, konnte man getrocknetes Gras benützen⁷²³. Verbreitet war auch die Methode des Eintauchens der Trauben in gekochten Most, Wasser, Meerwasser oder mit Wein gemischtes Salzwasser⁷²⁴. Wenn die Geoponika vom Salzwasser sprechen, berichten sie, dass man die Trauben darin nur einweicht, sie dann abkühlen läßt und auf Spreu legt; von längerer Aufbewahrung in Salzlake ist nicht die Rede⁷²⁵. Deshalb ist die von Ph. Kukules vorgeschlagene Identifizierung dieser Methode mit der der Zubereitung der heutigen griechischen σταφυλαρμαϊά oder σταφυλοτουρσί fraglich⁷²⁶. Durch das Halten der Weinbeeren über Dampf konnte man sie nicht nur haltbar machen, sondern sie auch in verschiedenen Nuancen färben⁷²⁷. Trauben ließen sich auch in mit Most gefüllten Gefäßen aufhängen

⁷¹⁸ Geoponika IV 11 (BECKH 113, 6-14) und KUKULES, Εὐστάθιος 206.

⁷¹⁹ KUKULES, Εὐστάθιος 206 und Geoponika IV 11 (BECKH 113, 8-14).

⁷²⁰ Geoponika IV 15, 12 (BECKH 119, 12-17).

⁷²¹ Geoponika IV 15, 2 und 4 (BECKH 118, 5-8 und 16-17).

⁷²² Geoponika IV 15, 4 (BECKH 118, 13-16).

⁷²³ Geoponika IV 15, 5-6 (BECKH 118, 17-26).

⁷²⁴ Geoponika IV 15, 8, 10 und 20 (BECKH 119, 2-3, 6-9 und 120, 22-24).

⁷²⁵ Geoponika IV 15, 10 (BECKH 119, 6-9).

⁷²⁶ KUKULES, Βίος V 107 und Anm. 5.

⁷²⁷ ANAGNOSTAKES, Κουκουῦβαι και τριγέρων οἶνος 90-98.

und aufbewahren, wobei man darauf zu achten hatte, dass sie den Most nicht berührten⁷²⁸.

2.2.28. Walnuss

Eine der Nusssorten, die in den byzantinischen Quellen sehr oft vorkommen, ist die Walnuss⁷²⁹. Nach klassischem Vorbild nannte man sie τὸ κάρυον βασιλικόν⁷³⁰ oder τὸ κάρυον Περσικόν⁷³¹. Der Grund war die Herkunft des Walnussbaumes aus Persien⁷³², was auch das Attribut *basilikon* erklärt, nämlich aus den dem (persischen) Großkönig unterworfenen Gebieten⁷³³. Dieser Begriff war schon zur Lebenszeit Galens veraltet, weil der Arzt sagt, das κάρυον βασιλικόν werde von allen einfach κάρυον bezeichnet⁷³⁴. Dieser Name für die Walnuss ist die ganze byzantinische Epoche hindurch belegt, von Oreibasios bis zu den spätbyzantinischen botanischen Lexika⁷³⁵. Den Baum nannte man ἡ καρύα⁷³⁶. Bei einem Vergleich zwischen dem Wortschatz bei Oreibasios und Theophanes Chrysobalantes ergibt sich, dass im 10. Jahrhundert Chrysobalantes den Begriff τὸ κάρυον durch τὸ καρύδιον ersetzte⁷³⁷. Dieser Name war keine Neuigkeit im mittelalterlichen Griechischen. Anfang des 4. Jahrhunderts bedient sich der Schreiber des

⁷²⁸ Geoponika IV 15, 16 (BECKH 120, 10-13).

⁷²⁹ Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 493, 19 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 474, 4 (DELATTE); Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Oktober I (ROMANO 215, 658 und 216, 659).

⁷³⁰ Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ I 81 (HEIBERG I 59, 11); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 493, 19 (DELATTE); Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Oktober I (ROMANO 215, 658 und 216, 659).

⁷³¹ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 125 (WELLMANN I 114, 1).

⁷³² STRÖMBERG, Pflanzennamen 123.

⁷³³ HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 394

⁷³⁴ Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 28, 1 (HELMREICH 298, 4-5). Vgl. Geoponika X 73, 2 (BECKH 309, 10-11).

⁷³⁵ Oreibasios, Ἰατρικαὶ συναγωγαὶ III 34 (RAEDER I 91, 18-19); Geoponika X 73, 2 (BECKH 309, 10); Suda K 433 (ADLER III 37, 13); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 49, 7 (LANGKAVEL); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 474, 4 (DELATTE).

⁷³⁶ Geoponika X 64, 4 (BECKH 304, 9) und X 65, 1 (BECKH 305, 3-4); Suda K 433 (ADLER III 37, 13).

⁷³⁷ Vgl. Oreibasios, Ἰατρικαὶ συναγωγαὶ III 34 (RAEDER I 91, 18-19) mit Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 27 (IDELER II 269, 10).

Theophanes-Archivs dieser Bezeichnung mit dem einzigen Unterschied, dass er sie nach dem damaligen Lautsystem schreibt, nämlich τὸ καροίδιον⁷³⁸. Nach dem Wiedererscheinen dieses Begriffes im 10. Jahrhundert begegnet die v-Form auch in den Ptochoprodromika⁷³⁹ und im Porikologos⁷⁴⁰. Anhand des Kompositums καρυδοκουκουνάρι(ο)v, das sich im zweiten ptochoprodromischen Gedicht findet⁷⁴¹, könnte es um eine Zusammensetzung aus Wal- und Piniennüssen gehen⁷⁴² sowie um eine Art Walnüsse oder Pinienkerne. Als *karyon* erklärt man in einem Lexikon das Wort τὸ καράνχι(ο)v⁷⁴³.

Wenn es in den Quellen um Verzehr von Walnüssen geht, berichten die Autoren von solchen, die man frisch (χλωρά) oder trocken (ξηρά) essen konnte⁷⁴⁴. Da erstere eine anregende Wirkung auf den Magen haben, empfiehlt Symeon Seth, dass sie vor der Mahlzeit mit Garum (Fischsauce) gegessen werden⁷⁴⁵. Sehr beliebt war das Essen von getrockneten Feigen und Wallnüssen, wovon die Rede schon war. Aus Walnüssen konnte man eine Süßspeise, das so genannte καρυδάτον zubereiten⁷⁴⁶. Im Gegensatz zu dem schon behandelten *kydōnaton* und dem zu behandelnden *to dia kitriu* ist die Erörterung dieses Begriffes nicht so leicht. Das *Lexikon zur byzantinischen Gräzität* erklärt *karydaton* als Nüsse in Honig⁷⁴⁷, während H. Eideneier unter dem Wort ein Nusskonfekt versteht⁷⁴⁸. E. Kriaras, stützend auf die Auslegungen von Ph. Kukules, vermutet eine Süßspeise aus Walnüssen und

⁷³⁸ KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 708, Anm. 4.

⁷³⁹ Ptochoprodromika IV 327 (EIDENEIER 157).

⁷⁴⁰ Porikologos I 142 (WINTERWERB).

⁷⁴¹ Ptochoprodromika II 44 (EIDENEIER 112).

⁷⁴² EIDENEIER, Ptochoprodromos 246.

⁷⁴³ Lexikon III 326, 7 (DELATTE).

⁷⁴⁴ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 125 (WELLMANN I 114, 16-18); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικῆς I 81 (HEIBERG I 59, 12-13); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 49, 7-8 (LANGKAVEL).

⁷⁴⁵ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 49, 9-11 (LANGKAVEL).

⁷⁴⁶ Ptochoprodromika IV 329 (EIDENEIER 157).

⁷⁴⁷ LBG 769.

⁷⁴⁸ EIDENEIER, Ptochoprodromos 246.

Zucker/Honig⁷⁴⁹ und A. Dalby steht für ein „walnut conserve“⁷⁵⁰. A. Koraes seinerseits vertritt die Meinung, es gehe um eine Süßspeise aus frischen Walnüssen⁷⁵¹, was nicht ganz auszuschließen ist, weil diese als süßer galten⁷⁵². Im Mittelalter war der Honig die gewöhnliche Grundlage bei den Süßspeisen, deshalb kann man vermuten, dass er eine der Zutaten des *karydaton* war. Höchstwahrscheinlich kamen auch Gewürze als Zutaten in Frage.

2.2.29. Zapfen und Pinienkern

Viele der byzantinischen Quellen stimmen überein, dass die Früchte der Pinie (ὁ κώνος) auch zur ὀπώρα zählen⁷⁵³. Das Problem ist, was die Autoren unter ὁ στρόβιλος und τὸ κωνάριον verstanden. Von der Beschreibung dieser Frucht, über die Dioskurides spricht, nämlich über ganze *strobiloi*, die frisch zerquetscht werden⁷⁵⁴ und die in dieser Form zur Zubereitung von Wein (ὁ στροβιλίτης) dienen⁷⁵⁵, läßt sich schließen, dass er mit diesem Begriff den Zapfen bezeichnet. Ein zusätzliches Argument ist die Tatsache, dass bei Dioskurides diese Frucht zusammen mit den Früchten anderer Nadelbäume vorkommt. Alexander von Tralleis ordnet τὸ στροβίλιον in die τράχημα ein, einen Terminus, mit dem er Nüsse und Rosinen bezeichnet⁷⁵⁶. Im diätetischen Kalender des Hierophilus kommen die Formen τὸ κουκουνάριον, κοκκονάριον und κοκονάριον vor⁷⁵⁷. Die Monate, in denen man sie genießen konnte, waren Jänner und Oktober, also Zeit, wenn es keine frischen Zapfen gibt. Die

⁷⁴⁹ KRIARAS, Λεξικό VII 375; KUKULES, Βίος V 116-117.

⁷⁵⁰ DALBY, Tastes 75.

⁷⁵¹ KORAES, Ἄτακτα I 283.

⁷⁵² Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 125 (WELLMANN I 114, 16-18).

⁷⁵³ Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφορῶν καὶ παντοίων τροφῶν 494, 9 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 474, 17 (DELATTE); Hierophilus, Περὶ τροφῶν κύκλος, Jänner I (ROMANO 201, 59-60).

⁷⁵⁴ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 69 (WELLMANN I 66, 9): ὅλοι δὲ οἱ στρόβιλοι ἀπὸ δένδρου προσφάτοι θλασθέντες.

⁷⁵⁵ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς V 35 (WELLMANN III 25, 12-16).

⁷⁵⁶ Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V 5 (PUSCHMANN II 193) und V 6 (PUSCHMANN II 223).

⁷⁵⁷ Hierophilus, Περὶ τροφῶν κύκλος, Oktober II (ROMANO 215, 657-658), Jänner I (ROMANO 201, 59-60) und Oktober I (ROMANO 216, 661-662).

Verwendung von καρυδοκουκουνάρια bei der Zubereitung von *kollybon* (Totenspeise)⁷⁵⁸ und Kuchen⁷⁵⁹ sowie der Verzehr von στρόβιλοι mit Honig und Rosinen⁷⁶⁰ wären ein Hinweis darauf, dass mit dem Begriff *strobilos/kukunarion* die Pinienkerne hätten bezeichnet werden können. Weiterer Überlegungen wert sind die Formen κοκκονάριον, die dem Begriff für Kern (κόκκος) nahe steht, und τὸ γράνον, erklärt in einem der botanischen Lexika als τὸ στροβύλλον⁷⁶¹.

2.2.30. Zitronatzitrone und Zitrone

Vor der Behandlung dieser Früchte in byzantinischer Zeit⁷⁶² muss man die Bemerkung machen, dass die heutige dünnschalige Zitrone den Menschen im Mittelmeerraum in der Antike und dem Mittelalter bis ins 10. Jahrhundert unbekannt war. Die einzige Zitrusfrucht, die zu jener Zeit in den besprochenen Gebieten angebaut wurde, war die dickschalige Zitronatzitrone⁷⁶³, die aus ihrer Heimat in Ostasien nach den Feldzügen Alexanders des Großen in den Mittelmeerraum angelangte. Wie es der Fall bei der Aprikose und dem Pfirsich ist, gab man dieser Frucht einen Namen aus dem Wort für Apfel und einer geographischen Bezeichnung, nämlich medischen Apfel, τὸ Μηδικὸν μῆλον⁷⁶⁴. Weitere Begriffe, deren sich Dioskurides zur Nennung der Zitronatzitrone bedient, sind τὸ Περσικὸν μῆλον, wobei man diese Frucht mit dem gleichnamigen Pfirsich nicht

⁷⁵⁸ Ptochoprodromika II 44 (EIDENEIER 112, 2).

⁷⁵⁹ Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V 6 (PUSCHMANN II 223).

⁷⁶⁰ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 52, 1 (LANGKAVEL).

⁷⁶¹ Lexikon V 344 Add. (DELATTE) und LBG 329.

⁷⁶² Bezeichnet als Obst in Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά VII 1 (PUSCHMANN II 251); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 493, 12-13 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 473, 9 (DELATTE).

⁷⁶³ Zur Zitronatzitrone allgemein F. OLCK, Citrone. RE 3/2 (1899) 2612-2621; Ch. HÜHNEMÖRDER, Citrus. DNP 2 (1997) 1223-1224; GENNADIOS, Λεξικόν I 303-308. Zu ihren Bezeichnungen siehe LANGKAVEL, Botanik 11.

⁷⁶⁴ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 115 (WELLMANN I 109, 7-8); Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 37, 1 (HELMREICH 303, 10-11).

verwechseln darf, weiters τὸ κεδρόμηλον und τὸ κίτριον⁷⁶⁵. Byzantinische Autoren kannten die Termini *mēlon Mēdikon*⁷⁶⁶ oder *persikon*⁷⁶⁷, und *kedromēlon*⁷⁶⁸, doch bemerkt Aëtios von Amida, dass schon zu seiner Zeit die Zitronatzitrone von allen τὸ κίτριον benannt worden sei⁷⁶⁹. Κίτριον bleibt die für gewöhnlich verwendete Bezeichnung dieser Frucht im frühen Byzanz⁷⁷⁰ und dazu begegnet ἡ κίτρεα⁷⁷¹ als Name des Baumes. Im 10. Jahrhundert ist belegt, dass eine neuere Form, τὸ κίτρον, die ältere τὸ κίτριον, verdrängte bzw. bereits verdrängt hatte⁷⁷². Ihr bedienen sich gewöhnlich die späteren Autoren, wenn sie von der Zitronatzitrone sprechen⁷⁷³. Auf den Mythos über die goldenen Äpfel der Hesperiden geht die spätbyzantinische Bezeichnung der Zitronatzitrone als ἡ ἔσπεριάς⁷⁷⁴ zurück, was aber einer Verwechslung mit der Quitte zu verdanken ist⁷⁷⁵. In einem der botanischen Lexika des späten Byzanz ist der Name ἡ εὐστριάς als Synonym für Zitronatzitrone belegt⁷⁷⁶.

Die Zitrone (engl. lemon), die im Fernen Osten heimisch ist, gelangte in die Länder um die Küsten des Mittelmeeres über die Araber, von denen

⁷⁶⁵ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 115 (WELLMANN I 109, 7-8).

⁷⁶⁶ Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικῆ VII 3 (HEIBERG II 225, 24); Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 291, 10-11 (DELATTE); Nikomedes, Λεξικόν 315, 25 (DELATTE); Pseudo-Galen, Λέξεις βοτανῶν 390, 23 (DELATTE); Lexikon III 328, 23 (DELATTE)

⁷⁶⁷ Lexikon III 329, 3 (DELATTE); Lexikon IV 333, 17-18 (DELATTE).

⁷⁶⁸ Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 288, 19 und 291, 10-11 (DELATTE).

⁷⁶⁹ Aëtios von Amida, Βιβλία ἰατρικὰ ἑκκαίδεκα I 280 (OLIVIERI I 110, 19-20).

⁷⁷⁰ Oreibasios, Ἰατρικαὶ συναγωγαὶ III 18 (RAEDER I 81, 5); Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά I 17 (PUSCHMANN I 613), VII 1 (PUSCHMANN II 251); Geoponika X 7, 8 (BECKH 271, 14), X 10 (BECKH 273, 17-18); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικῆ I 81 (HEIBERG I 59, 21), VII 3 (HEIBERG II 225, 24).

⁷⁷¹ Geoponika X 7, 8 (BECKH 271, 15-17).

⁷⁷² Dies ersieht sich beim Vergleich des Wortschatzes des Oreibasios und des Theophanes Chrysobalantes, vgl. Oreibasios, Ἰατρικαὶ συναγωγαὶ III 3 (RAEDER I 71, 27) und III 18 (RAEDER I 81, 5) mit Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 18 (IDELER II 266, 12) und 3 (IDELER II 260, 12). Siehe auch Suda K 1689 (ADLER III 124, 9). In Geoponika VIII 34, 2 (BECKH 226, 16) kommt die Form *kitron* vor, obwohl im 10. Buch desselben Werkes *kitrion* die gewöhnlich verwendete Bezeichnung ist. Es bleibt offen, ob dies der Sprachrealität der Abfassungszeit der Geoponika entspricht oder einem Schreiberfehler der späteren Überlieferung zu verdanken ist.

⁷⁷³ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 53, 9 (LANGKAVEL); Porikologos I 139 (WINTERWERB); Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 288, 19 und 291, 10-11 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 473, 9 (DELATTE). Vgl. Symbolischer Garten f.13^v (THOMSON 35, 16), wo wegen des rhetorischen Charakters dieses Werkes die ältere Bezeichnung *kitrion* vorkommt.

⁷⁷⁴ Lexikon III 328, 23 (DELATTE).

⁷⁷⁵ Dazu siehe LSJ 697 und GENNADIOS, Λεξικόν I 303-304.

⁷⁷⁶ Lexikon IV 333, 17-18 (DELATTE).

diese Frucht deren Namen (laïmûn) entlehnte⁷⁷⁷. Seit dem 13. Jahrhundert berichten arabische Autoren über Zitronen und nach T. Tozzetti ist der Zitronenbaum zu derselben Zeit in Italien belegt. Anfang des 15. Jahrhunderts verbreitete sich der Baum auf den ägäischen Inseln Rhodos, Kos, Chios und Poros. Die Information über eine auf Chios angebaute kernlose Zitronensorte, die man venezianisch nannte, veranlasst zu denken, sie sei dorthin dank der Tätigkeit der Venezianer gelangt gewesen⁷⁷⁸. Die dünnchalige Zitrone nannte man τὸ λεμόνι(v)⁷⁷⁹. Da zu der Zeit, als die Zitrone Byzanz erreichte, die dem Kaiser in Konstantinopel unterworfenen Gebiete sehr reduziert waren, ist es fraglich, ob die in den Quellen erwähnten Früchte Produkte der byzantinischen Landwirtschaft oder Einfuhrwaren sind. Dasselbe gilt für eventuelle Spuren einer der Limettensorten auf spätbyzantinischem Reichsboden, die in Palästina im 13. Jahrhundert belegt ist⁷⁸⁰.

Wie schon angesprochen zeichnete sich die Zitronatzitrone durch ihr dickes Fruchtfleisch (nicht Fruchtbrei) aus, wegen deren Duft sie sehr geschätzt wurde. Wenn die Quellen die Gestalt der Früchte beschreiben, sprechen sie gewöhnlich von vier Teilen: Schale (ὁ φλοιός), Fruchtfleisch (ἡ σάρξ)⁷⁸¹, Fruchtbrei (ἡ ἐντεριώνη, τὸ μέσον, τὸ ἔνδον) und Samen (τὰ σπέρμα)⁷⁸². Den Fruchtbrei beschreiben die Quellen als sauer (ὀξύωδες), wässerig (ὕδατῶδες) oder geschmacklos (ἄποιον)⁷⁸³, während das

⁷⁷⁷ GENNADIOS, Λεξικόν I 312.

⁷⁷⁸ Zur Verbreitung des Zitronenbaumes im Mittel- und Ägäischen Meer siehe GENNADIOS, Λεξικόν I 312 und 314.

⁷⁷⁹ Porikologos I 139 (WINTERWERB); Text 2 IV (46) (SCHREINER 70).

⁷⁸⁰ GENNADIOS, Λεξικόν I 320.

⁷⁸¹ Das, was man heute für weißen Teil der Schale der Zitrone hält, bezeichnen die Quellen als Fruchtfleisch der Zitronatzitrone.

⁷⁸² Aëtios von Amida, Βιβλία ἰατρικὰ ἑκκαίδεκα I 280 (OLIVIERI I 110, 19-27); Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρική VII 3 (HEIBERG II 225, 24-28); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 52, 16-23 und 53, 8-11 (LANGKAVEL). Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 37, 2 (HELMREICH 303, 15-18) behandelt drei Teile (ohne die Samen), Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 493, 12-13 (DELATTE) zwei, Fruchtfleisch und -brei.

⁷⁸³ Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρική I 81 (HEIBERG I 59, 23-24) und VII 3 (HEIBERG II 225, 24-28).

Fruchtfleisch schwer verdaulich ist. Aus diesem Grund empfiehlt Symeon Seth einen Verzehr mit Honig⁷⁸⁴.

Aus Zitronatzitronen (wahrscheinlich aus dem dicken Fruchtfleisch) unter der Beigabe von Honig und Gewürzen bereitete man eine Süßspeise mit dem Namen τὸ διακιτρίον zu⁷⁸⁵. Dasselbe konnte auch ohne Gewürze zubereitet werden, dann wurde es aber schwer bekömmlich⁷⁸⁶. Es liegt nahe, dass die Ptochoprodromika dieselbe Süßspeise meinen. In den Ptochoprodromika-Handschriften sind verschiedene Formen überliefert. Diese sind τὸ διακιτρίου, διὰ κίτρον, δικιτραίου und κίτρον μὲ τὸ μέλι⁷⁸⁷. Aus der letzten ergibt sich, dass der Honig eine der Zutaten war. Folgend der Meinung von A. Koraes, der eine Beigabe von Honig oder Zucker vermutet⁷⁸⁸, erklärt H. Eideneier das *diakitrion/diakitriu* als Zitruskonfekt⁷⁸⁹. Bei Seth und in einigen der die Ptochoprodromika überlieferten Handschriften findet sich als Bestandteil der besprochenen Süßspeise die ältere Form κιτρίον, was ein Hinweis darauf sein mag, dass diese Autoren als Vorlage das Rezept einer älteren Quelle hatten. Die Frage ist welche? Im Werk Pauls von Aigina findet sich ein Kapitel mit dem Titel τὸ διὰ κιτρίου⁷⁹⁰, dessen deutsche Übersetzung heißt: „Essig 3 Kotylen, Fleisch der Citronatcitrone 1 Pf(und), Hysop, Raute, Dosten, von jedem 1 Bündelchen, lass diese einen Tag und eine Nacht im Essig stehen und koche dann auf den dritten Theil ein, presse die Kräuter ab und wirf sie weg. Zum Essig mische 1 Xestes Honig und koche wieder ein bis zur Honigkonsistenz. Nach dem Einkochen gib zu Haselwurz, weissen Pfeffer, von jedem 2 Unz(en).“⁷⁹¹. Im Titel steht nach *to dia kitriu* die Bemerkung τοῖς βραδυπεπτοῦσιν (für diejenige mit langsamer/schwacher

⁷⁸⁴ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 52, 21-23 (LANGKAVEL).

⁷⁸⁵ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως, 53, 4-5 (LANGKAVEL).

⁷⁸⁶ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 53, 7-8 (LANGKAVEL).

⁷⁸⁷ Ptochoprodromologica IV 328 (EIDENEIER 157).

⁷⁸⁸ KORAES, Ἄτακτα I 282-283.

⁷⁸⁹ EIDENEIER, Ptochoprodromos 242; IDEM, Ptochoprodromologica 77-78.

⁷⁹⁰ Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII 11, 34 (HEIBERG II 306, 1-7).

⁷⁹¹ BERENDES, Paulos' von Aegina 760.

Verdauung)⁷⁹². Dazu sprechen der Essig als Zutat (das Verhältnis Essig : Honig beträgt 3:2⁷⁹³) und die Dosierung, dass man je einen Löffel morgens und vor dem Schlafgehen nimmt⁷⁹⁴, von einem Arznei- und kaum von einem Lebensmittel. Dennoch gibt es Ähnlichkeiten zwischen den Rezepten Pauls von Aigina und des Symeon Seth. Ersterer schreibt das Erzeugnis bei langsamer Verdauung vor und letzterer bemerkt, dass das *diakitrion* der Verdauung hilft. Die Gewürze, die Seth nicht aufzählt, können die bei Paul von Aigina angeführten gewesen sein, der Arzt des 11. Jahrhunderts erwähnt allerdings nur Honig und keinen Essig. Könnte es sein, dass in der späten mittelbyzantinischen Zeit der Essig ausgefallen oder durch eine andere Zutat, über die die Autoren nicht berichten, ersetzt worden war?

Das duftende Fruchtfleisch diente zur Zubereitung eines der in Byzanz bekannten Gewürzweintypen (τὸ κιτράτον)⁷⁹⁵. Im Vergleich zum Fruchtfleisch sind die Angaben über die Anwendung des Fruchtbreis der Zitronatzitrone spärlich. Diesen erwähnen die Geoponika in einem Rezept, das beschreibt, wie man Essig aus ihm, weichen (überreifen?) Feigen und gerösteten Gerstenkernen machen kann⁷⁹⁶. Dieselbe Quelle enthält Räte zur Aufbewahrung der Zitronatzitronen: entweder mit Gips bestrichen oder in Gersten gelagert⁷⁹⁷.

2.3. Schlußfolgerung

Nachdem nun die Pflanzen, deren Früchte die byzantinischen Quellen als Obst bezeichnen, im Überblick behandelt wurden, muss man die am Anfang dieses Kapitels gestellte Frage beantworten, was die Byzantiner unter dem Begriff "Obst" verstanden. Auffällig ist, dass die Mehrzahl der

⁷⁹² Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII 11, 34 (HEIBERG II 306 1).

⁷⁹³ Siehe *LSJ* 986, wo 1 *kotylē* ein halber *xestēs* ist.

⁷⁹⁴ Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII 11, 34 (HEIBERG II 306 6-7).

⁷⁹⁵ Alexander von Tralleis, Θεραπευτικὰ VIII 2 (PUSCHMANN II 341).

⁷⁹⁶ Geoponika VIII 34, 2 (BECKH 226, 14-17).

⁷⁹⁷ Geoponika X 10 (BECKH 273, 15-18).

dargestellten Sorten saftige und weichschalige Früchte von Gehölzarten sind. Wenn eine dieser Voraussetzungen nicht zutrifft, können in den Quellen Meinungsunterschiede erscheinen, ob die diesen Kategorien nicht angehörigen Früchte ὀπώρα sind oder sich mit einer anderen Bezeichnung benennen lassen. Deshalb gibt es Quellen, welche die Nüsse, die Kürbisgewächse, aber auch die Rosinen und die Granatäpfel unter andere Begriffe einordnen. Die Quellen, die meist Pflanzenfrüchte als *opōra* aufzählen, sind die von A. Delatte 1939 herausgegebenen Schriften des Pseudo-Hippokrates und eines Anonymos. Der Blick in beide Werke zeigt, dass zum Obst weich- und holzschalige Früchte mehrjähriger Pflanzenarten (Holzgewächse) zählen, sowie Wasser- und Zuckermelonen, die aber von einjährigen Gewächsen hervorgebracht werden. Aller Wahrscheinlichkeit nach werden sie in die Gruppe der Obstsorten aufgenommen, denn die Früchte haben einen süßen Geschmack. Abschließend könnte man die Auslegung machen, dass die ὀπώραι der Byzantiner süße und/oder von einem Gehölz getragene Früchte waren.

3. Jahreszeitliche Einschränkungen des Obstverzehr

Die Beantwortung der Frage, wann die Byzantiner Obst genossen, steht in engem Zusammenhang mit einer anderen, welche die Art der Konsumation dieses Produktes betrifft. Bis in die neueste Zeit, als verschiedene Neuerungen die Aufbewahrung und den Transport von Nahrungsmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs erleichterten, war deren frischer Verzehr beschränkt. Dies gilt mit wenigen Ausnahmen für alle Gemüse- und Obstsorten, die dem antiken und dem mittelalterlichen Menschen bekannt waren und auf seinen Tisch kamen, wobei hier eine wichtige Besonderheit zu berücksichtigen ist. Bereits in Galens Schrift über die Kräfte der Nahrungsmittel wird erklärt, dass man nicht nur Samen (Kerne) und Früchte

der Pflanzen esse, sondern manchmal auch die ganze Pflanze, die Wurzeln, die Äste oder die neuen Sprosse⁷⁹⁸. Der Autor sagt nicht, dass dies der Unterschied zwischen Obst und Gemüse ist, aber es ist auffällig, dass diese Erläuterung an der Textstelle steht, wo die Kapitel über die Obstsorten enden und die über das Gemüse beginnen. Diese durch botanische Unterschiede bedingte Unterscheidung scheint der Hauptgrund gewesen zu sein, warum frisches Obst eine beschränkte Konsumationszeit gehabt hat. Die Gemüsesorten sind gewöhnlich einjährige Gewächse, von denen man verschiedene Teile (Blätter, Wurzeln, Sprosse, manchmal Früchte) verzehrt, die, mit Ausnahme der letzteren, länger verfügbar sind. Anders ist es bei den Obstfrüchten: ausgenommen die Kürbisgewächse, werden sie von Bäumen oder Sträuchern (mehrjährigen Gehölzen) hervorgebracht und die Früchte haben eine kurze Reifezeit, in und nach der sie frisch genossen werden können. Aus einem von J. Koder für die Ernte und den Verbrauch von Gemüse vorgeschlagenen Schema ersieht sich, dass die behandelten Sorten oft für ein paar Monate in frischem Zustand zu konsumieren waren⁷⁹⁹. Abgesehen von den Nüssen, konnten von den Obstfrüchten nur wenige über längere Zeit frisch gegessen werden. Das betrifft hauptsächlich die Datteln, die, wie schon besprochen, nur in den Ostprovinzen des Byzantinischen Reiches im Stande waren, zu voller Reife zu kommen, und diese Gebiete unterstanden der Reichsoberhoheit bis ins 7. Jahrhundert, als sie endgültig verloren waren. Durch Einlegen in Spreu oder Sägemehl konnte man Äpfel und Quitten dauerhaft haltbar machen. Für die anderen in dieser Arbeit behandelten Früchte musste man sich verschiedener Aufbewahrungsmethode bedienen, um (eingemachtes oder getrocknetes) Obst für längere Zeit zu genießen. Diese Feststellung bestätigen die Geoponika, die für fast alle

⁷⁹⁸ Galen, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* II 39, 1 (HELMREICH 306, 10-12): Οὐ μόνον σπέρματα καὶ καρποὺς τῶν φυτῶν ἐσθίομεν, ἀλλὰ καὶ αὐτά, πολλάκις μὲν ὅλα, πολλάκις δὲ ρίζας μόνον ἢ ἀκρεμόνας ἢ τὰ νέα βλαστήματα κατὰ τὴν ἐπείγουσαν ἐκάστοτε χρεῖαν.

⁷⁹⁹ KODER, *Gemüse* 84.

Fruchtsorten, die im 10. Buch begegnen, Aufbewahrungsvorschläge geben⁸⁰⁰. Nennenswert ist hingegen, dass in Buch 12, das die Gemüsesorten behandelt, nur in einem Kapitel Informationen über Erhaltungsmethoden überliefert sind⁸⁰¹. Frisches Obst kann auf den Tisch der Byzantiner im Rahmen einer kurzen Periode des Jahres gekommen sein aber die zahlreichen Angaben über eingemachte oder getrocknete Früchte weisen darauf hin, welchen Wert der spätantike und mittelalterliche Mensch des östlichen Mittelmeerraumes auf dieses Nahrungsmittel legte.

Welche Information über saisonbedingte Obstkonsumation ist den Quellen zu entnehmen? Hier muss man berücksichtigen, dass unsere Kenntnisse über diese Fragestellung sehr mangel- und lückenhaft sind, sowie zeitlich und räumlich variierend. Aus dem Wandel vom alten Imperium Romanum zum Byzantinischen Reich verfügt man über die wichtigen Angaben aus dem Archiv des Theophanes, die vor allem für den syrisch-palästinensischen Raum des frühen 4. Jahrhunderts n. Chr. aussagekräftig sind. Vor dem Anfang der Reise in der zweiten Hälfte von März geben die Papyri Information über Melonen in Ägypten⁸⁰². Diese Früchte wurden später während des Aufenthaltes in Antiocheia in der ersten Juli-Woche angekauft⁸⁰³. Anfang Juni kaufte man in derselben Stadt frische Feigen⁸⁰⁴, wozu vor und nach dieser Zeit Einkauf von *ischades* belegt ist⁸⁰⁵. Anfang Juni kamen Aprikosen auf den Markt in Antiocheia und sie wurden dort bis in die zweite Hälfte von Juli verkauft⁸⁰⁶, was zu der Vermutung führen kann, es handle sich um verschiedene Sorten⁸⁰⁷. Mitte Juni genoss man zum ersten Mal

⁸⁰⁰ Dazu siehe Geoponika X 10 (BECKH 273, 13-14), X 21 (BECKH 280, 3), X 25 (BECKH 284, 13), X 28 (BECKH 285, 11), X 38 (BECKH 290, 11-12), X 40 (BECKH 292, 3-4), X 42 (BECKH 292, 16), X 44 (293, 6), X 56 (BECKH 299, 1-3), X 70 (BECKH 308, 5-6); vgl. IV 15 (BECKH 118, 1).

⁸⁰¹ Geoponika XII 19, 15-17 (BECKH 368, 12-23).

⁸⁰² KIRSTEN, Reise 276; MATTHEWS, Theophanes 45.

⁸⁰³ MATTHEWS, Theophanes 117 und 219.

⁸⁰⁴ MATTHEWS, Theophanes 111 und 219; KALLERES, Τροφᾶι καὶ ποτᾶ 708.

⁸⁰⁵ MATTHEWS, Theophanes 101, 112 und 219.

⁸⁰⁶ MATTHEWS, Theophanes 111 und 220. Vgl. KIRSTEN, Reise 276.

⁸⁰⁷ Dazu siehe KALLERES, Τροφᾶι καὶ ποτᾶ 705-706.

Damaszener Pflaumen⁸⁰⁸, einen Monat später die ersten Trauben⁸⁰⁹. Die Früchte des Maulbeerbaumes und der Sykomore, zwei Baumarten, die oft verwächstelt wurden, sind in den Papyri zu verschiedener Zeit belegt: Maulbeeren kaufte man Ende Mai in Antiocheia an, während die Früchte der Sykomore Anfang August auf den Märkten in Raphia und Pelusium angeboten wurden⁸¹⁰. Auf der Rückreise nach Ägypten kaufte man Ende Juli/Anfang August Pfirsiche und Äpfel in Askalon⁸¹¹.

Die nächste Quelle, die uns bei der Untersuchung der Zeit der Obstkonsumation behilflich sein kann, ist der Kalender des Hierophilos. Bei ihm fehlen die Angaben über eventuelle räumliche Erörterungen, aber im Unterschied zum Archiv des Theophanes deckt die Information das ganze Kalenderjahr. Für die Zeit von Jänner bis März empfiehlt Hierophilos den Verzehr von Rosinen, Mandeln, Pinienkernen, Pistazien, Datteln, gebackenen Äpfeln, *kydōnaton*; dazu kommen noch Zitronatzitronen, Granatäpfel und Birnen, die wahrscheinlich konserviert waren⁸¹². Für die nächsten zwei Monate, April und Mai, begnügt sich der Autor zu bemerken, man solle die getrockneten Früchte (dazu auch Nüsse) vermeiden⁸¹³. Auf die Monate Juni bis Oktober fällt die Mehrheit der Obstsorten, die im Werk vorkommen. Im Juni sind weiße Kirschen und *tetrangura* (Wassermelonen?) zu essen⁸¹⁴; im Juli Zuckermelonen, weiße Feigen, alle Traubensorten ausschließlich der schwarzen, Birnen, Äpfel und Pflaumen⁸¹⁵. Unter den Vorschlägen für August betont der Autor, man solle alle getrockneten bzw. austrocknend wirkenden

⁸⁰⁸ MATTHEWS, Theophanes 113 und 220; KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 706.

⁸⁰⁹ MATTHEWS, Theophanes 119 und 220; KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 704 und Anm. 2; KIRSTEN, Reise 276.

⁸¹⁰ MATTHEWS, Theophanes 109, 135 und 220.

⁸¹¹ MATTHEWS, Theophanes 135 und 220.

⁸¹² Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Jänner I (ROMANO 201, 57-65); Februar I (ROMANO 203, 134-136); März I (ROMANO 205, 210-212).

⁸¹³ Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, April I (ROMANO 207, 302-304); Mai I (ROMANO 208, 349-350).

⁸¹⁴ Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Juni I (ROMANO 210, 440-443).

⁸¹⁵ Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Juli I (ROMANO 211, 472-481); in Juli III (ROMANO 211, 484) kommen auch die Pfirsiche vor.

Früchte vermeiden und die frischen genießen, von denen er Feigen, Trauben, Birnen, weiße Pflaumen und Pfirsiche aufzählt⁸¹⁶. Für die Monate September und Oktober geben die verschiedenen Hierophilos-Redaktionen verschiedene Information: während die erste Redaktion denselben Obstverzehr wie im August empfiehlt⁸¹⁷, kommen in der dritten als im September zu genießende Früchte weiße Trauben, wilde Birnen, süße Äpfel, weiße Feigen, verschiedene Pfirsichsorten (*rhodakina*, *persika*, *mēlorhodakina*), Granatäpfel, Datteln, Quitten und Nüsse (Pistazien, Walnüsse, Mandeln, Pinienkerne) vor⁸¹⁸. Mit wenigen Abweichungen (weiße Rosinen statt Trauben, Mispeln und Haselnüsse) begegnen diese in der ersten und der zweiten Version unter den Angaben über Oktober⁸¹⁹. Für die zwei letzten Monate des Jahres galt die Regel, man solle die getrockneten bzw. austrocknend wirkenden Früchte essen⁸²⁰.

Als letzte zu diesem Thema heranzuziehende Quelle kommt das Typikon des Mamas-Klosters in Konstantinopel. Im Text wird gesagt, dass der Priester zum Fest der Mariä Himmelfahrt (Mitte August) Trauben, Feigen und Melonen weihe⁸²¹.

Trotz dieser spärlichen Angaben, die aus verschiedenen Jahrhunderten und Gebieten stammen, läßt sich eine Tendenz verfolgen: die Konsumation von frischem Obst in Byzanz fällt auf die Zeit vom Ende Mai bis Oktober, wobei sie bei den verschiedenen Sorten variierte.

Wann wurde das Obst verzehrt, vor oder nach der Mahlzeit? Oder es stellte das eigentliche Mahl dar? Die Antworten auf diese Fragen scheinen, bei den verschiedenen Gesellschaftsgruppen verschieden zu sein. Während

⁸¹⁶ Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, August I (ROMANO 213, 534-540).

⁸¹⁷ Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, September I (ROMANO 214, 596-599).

⁸¹⁸ Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, September III (ROMANO 214, 596-608).

⁸¹⁹ Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, September I (ROMANO 215, 649-658 und 216, 659-661) und September II (ROMANO 215, 646-658 und 216, 659).

⁸²⁰ Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, November II (ROMANO 216, 699 und 217, 700) und Dezember II (ROMANO 217, 713-717).

⁸²¹ Mamas-Typikon 19 (EUSTRATIADES 277, 22-34).

der Rückreise des Theophanes von Antiocheia nach Ägypten wurden am 1. August in Abella und Askalon die folgenden Produkte eingekauft – Wermut, Schweinefleisch, Brot hoher Qualität, Trauben, Feigen, Pfirsiche, Äpfel, Porree, Pflaumen, Wein, Garum, Essig, Flaschenkürbisse, Eier und Brennholz, die für das Abendmahl der Herren zu verwenden waren⁸²². Die aufgezählten Früchte stellten in diesem Fall die Nachspeise eines bemittelten Römers und seiner sowie vornehmen Gäste dar. Nach den Berichten der Papyri waren die Diener des Theophanes an demselben Tag sich mit Brot minderer Qualität, Wein und wenig Fleisch zu begnügen⁸²³. Wieder auf Grund der Information derselben Quelle rechnete H.-J. Drexhage die folgenden Unterhaltskosten für die Zeit des fast dreimonatigen Aufenthaltes in Antiocheia: 23,82 % für tierische Lebensmittel, 25,25 % pflanzliche (Gemüse, Obst, Oliven, Öl), 25,21 % für Brot und 15,72 % für Wein, bzw. Absinth⁸²⁴. Daraus wird ersichtlich, dass Obst einen nicht sehr hohen Anteil an der Nahrung der reicheren Gesellschaftsschichten hatte und gewöhnlich als Nachspeise zu genießen war. Dies gilt auch für das Werk des Hierophilos, in dem bei der Aufzählung der Nahrungsmittel (Fleisch, Fisch, Gemüse, etc.) die Früchte vor allem die letzte Stelle einnehmen. Die Information dieser Quellen betrifft die Reichen und spiegelt das Leben der Armen nicht wider. Die Forscher sind der Meinung, dass in den früheren Zeiten die Früchte eine wichtigere Rolle in der Ernährung gespielt hätten als heute⁸²⁵, was allgemein für die Vertreter der niedrigen Gesellschaftsschichten gültig ist. Der durchschnittliche Byzantiner musste sich vor allem mit Brot, Gemüse,

⁸²² MATTHEWS, Theophanes 175-176.

⁸²³ MATTHEWS, Theophanes 175.

⁸²⁴ DREXHAGE, Lebenshaltungskosten 9. Bei diesen Angaben muss man auch die Zeit der Reise berücksichtigen. Das Klima im späten Frühling und Sommer war der Grund, warum frischen pflanzlichen Produkten den Vorzug gegeben wurde und Hülsenfrüchte, die ansonsten ein Grundnahrungsmittel waren, selten vorkommen. Dazu KALLERES, Τροφὰι καὶ ποτὰ 698-699.

⁸²⁵ A. GUTSFELD, Obst. *DNP* 8 (2000) 1087-1088, hier 1088.

Hülsenfrüchte, Oliven, Obst (vor allem trocken oder eingemacht) und Wein begnügen⁸²⁶.

4. Obstpreise

Wegen Quellenmangels muss man sich bei der Forschung der Obstpreise auf den Anfang des 4. Jahrhunderts beschränken. Aus dieser Zeit ist das Höchstpreisedikt des Kaisers Diokletian erhalten – eine vorbyzantinische Quelle, die wichtige und vielseitige Informationen über die finanzielle Lage der spätrömischen Kaiserzeit angibt. Dieses wurde 301 erlassen und ist ein Beispiel von Sondergesetzgebung, die versuchte, das finanzielle Chaos und die Inflation unter Kontrolle zu bekommen⁸²⁷. Die in diesem Edikt erhaltenen Vorschriften zeigen das Maximum, welches Warenpreise und Arbeitslöhne erreichen sollten, sie durften also niedriger, nicht aber höher sein. Obwohl regional schwankende Preisunterschiede unter dem reglementierten Maximaltarif sicher anzunehmen sind, scheint es plausibel, dass die Höhe des Höchstpreises mit der des Normalpreises der entsprechenden Ware in Verbindung stand. Deshalb wird an dieser Stelle eine Übersetzung der im Preisedikt enthaltenen Früchte gegeben und danach wird man die Information besprechen⁸²⁸:

VI.30. große Zuckermelonen 2 Stücke: 4 Denare

VI.31. kleinere Zuckermelonen 4 Stücke: 4 Denare

VI.32. Wassermelonen (?) 4 Stücke: 4 Denare

VI.49. Kastanien 100 Stücke: 4 Denare

VI.50. frische Walnüsse bester Qualität 50 Stücke: 4 Denare

VI.51. trockene Walnüsse 100 Stücke: 4 Denare

⁸²⁶ KARPOZILOS – KAZHDAN, Diet 621 und KISLINGER, Ernährung 2172.

⁸²⁷ GIACCHERO, Edictum I 1-6.

⁸²⁸ Die Übersetzung folgt Höchstpreisedikt 6, 30-93 (GIACCHERO I 146-148).

- VI.52. Mandelkerne 1 ital. sextarius: 6 Denare
- VI.53. geschälte Haselnüsse 1 ital. sextarius: 4 Denare
- VI.54. Pinienkerne 1 ital. sextarius: 12 Denare
- VI.55. Pistazien 1 ital. sextarius: 16 Denare
- VI.56. Brustbeeren 1 ital. sextarius: 4 Denare
- VI.57. Kirschen 1 Pfund: 4 Denare
- VI.58. Aprikosen 10 Stücke: 4 Denare
- VI.59. große Pfirsiche mit hartem Fruchtfleisch⁸²⁹ 10 Stücke: 4 Denare
- VI.60. kleinere Pfirsiche mit hartem Fruchtfleisch 20 Stücke: 6 Denare
- VI.61. große Pfirsiche 10 Stücke: 4 Denare
- VI.62. kleinere Pfirsiche 20 Stücke: 4 Denare
- VI.63. große Birnen 10 Stücke: ... Denare
- VI.64. kleinere Birnen 20 Stücke: ... Denare
- VI.65. mattianische oder salignianische Äpfel bester Qualität 10 Stücke: 4 Denare
- VI.66. kleinere mattianische oder salignianische Äpfel 20 Stücke: 4 Denare
- VI.67. kleine Äpfel 40 Stücke: 4 Denare
- VI.68. Rosenäpfel 100 Stücke: 8 Denare
- VI.69. große gelbe Pflaumen 30 Stücke: 4 Denare
- VI.70. kleinere gelbe Pflaumen 40 Stücke: 4 Denare
- VI.71. große Granatäpfel 10 Stücke: 8 Denare
- VI.72. kleinere Granatäpfel 20 Stücke: 8 Denare
- VI.73. Quitten 10 Stücke: 4 Denare
- VI.74. kleinere Quitten 20 Stücke: 4 Denare
- VI.75. große Zitronatzitrone 1 Stück: 24 Denare
- VI.76. kleinere Zitronatzitrone 1 Stück: 16 Denare
- VI.77. Maulbeeren in Körbchen 1 ital. sextarius: 4 Denare

⁸²⁹ *Duracina* im Text. Zur Übersetzung als "Pfirsiche mit hartem Fruchtfleisch" siehe GIACCHERO, Edictum I 275 (pesche dalla polpa dura) sowie oben S. 72-73.

- VI.78. Feigen bester Qualität 25 Stücke: 4 Denare
 VI.79. kleinere Feigen 40 Stücke: 4 Denare
 VI.80. hart- und großbeerige Trauben 4 Pfunde: 4 Denare
 VI.81. Nikolaos-Datteln bester Qualität 8 Stücke: 4 Denare
 VI.82. kleinere Nikolaos-Datteln 16 Stücke: 4 Denare
 VI.83. Datteln 25 Stücke: 4 Denare
 VI.84. karische Feigen 25 Stücke: 4 Denare
 VI.85. gepresste karische Feigen 1 sextarius: 4 Denare
 VI.86. getrocknete Damaszener Pflaumen⁸³⁰ 8 Stücke: 4 Denare
 VI.87. kleinere getrocknete Damaszener Pflaumen 16 Stücke: 4 Denare
 VI.88. geteilte Feigen 1 Pfund: 4 Denare
 VI.92. im Rauch gedörrte Rosinen 1 ital. sextarius: 8 Denare
 VI.93. in der Luft getrocknete Rosinen 1 ital. sextarius: 4 Denare.

Aus den die Früchte betreffenden Angaben des Ediktes läßt sich schließen, dass Äpfel, frische Pflaumen, Quitten, Feigen, Trauben und Datteln nicht sehr teuer waren. Dasselbe gilt für Kastanien und Walnüsse, wobei bei den letzteren die frischen teurer waren als die trockenen. Bei den Nüssen stellten die Pinienkerne und die Pistazien wertvolle Waren dar. Früchte (Nikolaos-Datteln, Damaszener Pflaumen), die in frischem Zustand sich durch hohe Qualität auszeichneten, erfreuten sich als Dörrobst (Damaszener Pflaumen) einer besonderen Beliebtheit und hatten infolgedessen relativ hohe Preise. Dies betrifft ebenfalls die Zuckermelonen. Für die verschiedenen Rosinentypen sind keine Maßangaben vorhanden, der Preis der im Rauch

⁸³⁰ Im Text steht *Damascena monea sicca*, was GIACCHERO, Edictum I 276 als Fichi da Damasco interi (?) secchi (vollständig getrocknete Feigen) übersetzt. Während die Deutung von *monea* bis heute unklar bleibt, schlagen H. BLÜMNER bei Th. MOMMSEN – H. BLÜMNER, Der Maximaltarif des Diocletian. Berlin 1893, 102 sowie S. LAUFFER, Diokletians Preisedikt (*Texte und Kommentare* 5). Berlin 1971, 232 eine Übersetzung als gedörrte Damaszener Pflaumen vor. Ausgehend vom hohen Preis sowie von der Tatsache, dass in der Spätantike Damaskus für seine (getrockneten) Pflaumen bekannt war, scheint die Deutung der gedörrten Damaszener des Höchstpreisediktes als Pflaumen die zutreffendere zu sein.

gedörrten durfte im Unterschied zu dem der an der Luft getrockneten höher sein, was sich mit den Kosten des Brennholzes und dem höheren Arbeitsaufwand erklären läßt. Die teuerste Ware unter den Früchten am Anfang des 4. Jahrhunderts war die Zitronatzitrone. Nach den Vorschriften des Ediktes durfte der Preis von 1 Pfund Schweinefleisch 12 Denare erreichen⁸³¹, also den Preis einer halben großen Zitronatzitrone. Dies zeigt, dass zur Zeit des Ediktes diese Frucht eine Luxusware war.

4 Denare war der Höchstpreis für 4 Stücke Endivien hoher Qualität, sowie für je 5 Stück Malven, Lattich, Kohl, Porree und Mangold derselben Qualität, 10 Stücke größerer Rüben und Rettige, 25 Stücke Jungzwiebel, 10 Stücke großer Flaschenkürbisse, 1 ital. sextarius Bohnen und 10 Gurken höher Qualität⁸³². Davon ausgehend, kann man schließen, dass Gemüse- und Obstsorten höher Qualität, deren Anbaubereiche sich auf mehreren Gebieten erstreckten und nicht regional beschränkt waren, gleiche Höchstpreise haben durften. Unter welchem wirklichen Preis diese Waren sowie diejenigen minderer Qualität auf die Märkte des spätantiken Mittelmeerraumes kamen, bleibt unklar. Gute und/oder schlechte Ernteerträge konnten auch eine Wirkung auf den Wert der besprochenen Produkte ausüben.

Ungefähr zwanzig Jahre nach dem Erlassen des Höchstpreisediktes von Kaiser Diokletian unternahm der ägyptische Verwaltungsbeamte Theophanes eine Reise von Hermupolis in Oberägypten nach Antiocheia in Syrien. Das Papyrus-Material, das über die Reisekosten des Theophanes und dessen Mitreisender berichtet, gibt Information über die Ausgaben, jedoch behandelt selten die Menge der angekauften Produkte, was die Bestimmung der Preise verhindert⁸³³. Die einzige Ausnahme unter den erwähnten Früchten sind die Melonen, von denen ein Stück gekauft wurde und es kostete in Antiochien

⁸³¹Höchstpreisedikt 4, 1a (GIACCHERO I 142).

⁸³² Höchstpreisedikt 6, 1-28 (GIACCHERO I 144-146).

⁸³³ Es läßt sich bemerken, dass der persönliche Geschmack des Theophanes und seiner vornehmen Mitreisenden bei dem Ankauf der Produkte eine Rolle hätte spielen dürfen. Wir wissen nicht, für wieviele Personen die eingekauften Früchte bestimmt waren, um den Preis rechnen zu können.

100 Drachmen (das war der Preis von 1 Stück Brot hoher Qualität, Brennholz oder Schneewasser)⁸³⁴. Dies war die Summe, die gewöhnlich beim Obstverkauf ausgegeben wurde⁸³⁵. Das gekaufte Obst kam auf den Tisch der Herren, und die Forscher meinen, dass es insbesondere die frühen Sorten eine Luxusware gewesen seien⁸³⁶.

5. Mönchtum und Obst

Unter den Bevölkerungsschichten in Byzanz stellen die Mönche eine Gruppe dar, über deren Ernährung man relativ gut informiert ist⁸³⁷. Aufgrund frühbyzantinischer Texte und späterer Klostertypika wird im folgenden Kapitel versucht, den Anteil des Obstes an der Mönchsernährung und die Einstellung dieser Gruppe zum Obst zu erörtern. In der Frühgeschichte des Mönchtums, dessen Wurzeln auf Ägypten und den syrisch-palästinensischen Raum zurückgehen, spielte die Dattelpalme eine wichtige Rolle⁸³⁸. In der Vita eines der bekanntesten Einsiedler des Christentums, des Hl. Antonios, ist zu lesen, dass bei seinem Abzug in die Wüste er einen hohen Berg erreicht habe, wo neben klarem, süßem und kaltem Wasser auch einige Dattelpalmen vorhanden gewesen seien⁸³⁹. Dazu berichtet der Text, am Anfang des Aufenthaltes dort habe der Heilige von den Arabern Brot erhalten und gewisse παραμυθία (Trost, Linderung) durch die φοίνικες gehabt⁸⁴⁰. Aus dieser Stelle ist es nicht klar, ob der Einsiedler den Trost im Sinne von Erfrischung durch die Bäume hatte oder im Sinne von Nahrung durch die Datteln. Ausgehend vom Kontext, wo diese Information überliefert ist und wo

⁸³⁴ MATTHEWS, Theophanes 118-119 und 220; vgl. auch 133.

⁸³⁵ MATTHEWS, Theophanes 219-220.

⁸³⁶ KIRSTEN, Reise 276 und KALLERES, Τροφὰι καὶ ποτὰ 704, zweite Anm. 1.

⁸³⁷ BMFD V 1696-1716; JEANSELME, Le régime alimentaire 106-133; DEMBIŃSKA, Diet 431-462; TALBOT, Horticulture 37-67; IDEA, Mealtime 109-125; KISLINGER, Ernährung 2172-2173.

⁸³⁸ Dazu siehe oben S. 38-43.

⁸³⁹ Vita Antonii 49, 7 (BARTELINK 268, 26-30).

⁸⁴⁰ Vita Antonii 50, 4 (BARTELINK 270, 9-10): Εἶχε δὲ καὶ ἀπὸ τῶν φοινίκων ὀλίγην τινὰ τότε καὶ ἀσθενῆ παραμυθίαν.

es um die Nahrung des Anachoreten geht, ist die zweite Hypothese anzunehmen.

Während die Angaben der Vita des Hl. Antonios über die Rolle der Datteln im Leben der ersten Mönche nicht eindeutig sind, geben uns die *Apophthegmata Patrum* eine genauere und klarere Information darüber. Einer der Väter ging in die Wüste, um einen Christus dienenden Menschen zu finden. Er nahm Zwieback (παξαμάδια) und Wasser in der Menge mit, von der er annehmen konnte, sie wären für eine viertägige Reise ausreichend. Nach dem Ablauf dieser vier Tage wanderte er weitere 23 Tage in der Wüste, wobei er zweimal auf wunderbare Weise vor Hunger und Durst gerettet wurde. Dann erreichte der Vater einen Ort, wo es eine Hütte, eine Palme und Wasser gab⁸⁴¹. Er fand auch einen Mann, der dort 49 Jahre lang gelebt hat. Der sagte dem wandernden Mönch, dass seine Nahrung in dieser Periode von Gott durch die Palme versorgt worden war⁸⁴². Der Einsiedler teilte weiters mit, es sei Gottes Wille, dass der Mönch die Leiche des Anachoreten begraben solle. Dann starb letzterer plötzlich und wurde von dem Mönch begraben. Nachdem dies geschehen war, vertrocknete die Palme und die Hütte stürzte ein. Interessanter ist die daran folgende Reaktion des wandernden Mönches – er begann zu weinen und erbat Gott, ihm den Baum wieder zu versorgen, damit er an jenem Ort den Rest seines Lebens verbringen könnte⁸⁴³. Der Wille Gottes scheint aber ein anderer gewesen zu sein – der Mönch wurde wieder auf wunderbare Weise gerettet und ging zu den anderen Brüdern, denen er diese Geschichte erzählen konnte. Der Forschung ist bekannt, auf welche Probleme man hinsichtlich der Angaben

⁸⁴¹ Apophthegmata Patrum XX 16, 1-25 (GUY III 180-182).

⁸⁴² Apophthegmata Patrum XX 16, 42-43 (GUY III 184): Καὶ τὴν μὲν τροφήν παρέχει μοι ὁ Κύριος ἐκ τοῦ φοίνικος τούτου.

⁸⁴³ Apophthegmata Patrum XX 16, 57-59 (GUY III 184): Ἐγὼ δὲ πολλὰ ἔκλαυσα δεόμενος τοῦ Θεοῦ εἶ πως παράσχει μοι τὸν φοίνικα καὶ διατελέσω ἐν τῷ τόπῳ ἐκείνῳ τὸν ἐπίλοιπὸν μου χρόνον.

über Alltag und Ernährung in hagiographischen Quellen stossen kann⁸⁴⁴. Das Ziel der Werke dieser Gattung ist, die besonderen und manchmal übernatürlichen Eigenschaften der Heiligen darzustellen und hervorzuheben, nicht aber gemäß den heutigen wissenschaftlichen Kriterien präzise Informationen zu geben. Trotz dieser Feststellung liegt es nahe, die Information der oben herangezogenen Stelle aus den *Apophthegmata Patrum* über die Datteln anzunehmen. Es kann fragwürdig sein, ob ein Mensch in den harten Bedingungen der Wüste fast ein halbes Jahrhundert lang nur von Datteln hätte überleben können aber gleichzeitig zeigen dieselben Angaben, dass diese Früchte als ein Grundnahrungsmittel im spätantiken bzw. frühmittelalterlichen Nahen Osten galten. Weitere Früchte, die eine ähnliche Rolle in diesem Raum gespielt haben, waren die des Johannisbrotbaumes und die Feigen⁸⁴⁵.

Für manche Einsiedler waren die Früchte verschiedener Bäume einen Hauptteil der Nahrung. Es gab aber andere Mönche, die ihrerseits die Konsumation von Obst aus verschiedenen Gründen ausschlossen. Über den Abt Dioskoros von Nachiastis berichten die Quellen, er habe ein Jahr lang weder gesprochen noch gekochtes Essen, Gemüse oder Obst gegessen. Seine Nahrung habe nur aus Gersten und Hülsenfrüchten zubereitetem Brot bestanden⁸⁴⁶. Dieses Beispiel zeigt keine negative Einstellung zum Obst selbst, sondern stellt ein Sonderfall strenger Mönchsaskese dar, wobei nicht nur Obst, sondern auch Gemüse, ein Grundteil der Nahrung des Menschen bis in die neueste Zeit, vom Speisezettel einiger Mönche gestrichen war. Ähnlich sieht der Fall mit einem anderen der Brüder aus, der den Abt Joseph in dessen Kloster besuchte. Im Hof gab es einen Maulbeerbaum (oder eine

⁸⁴⁴ Dazu siehe KISLINGER, Gastgewerbe 18 und 66-67; IDEM, How Reliable is Early Byzantine Hagiography as an Indicator of Diet? *Diptycha* 4 (1986/1987) 5-11.

⁸⁴⁵ HIRSCHFELD, Desert Monasteries 87; LUDWIG, Erzeugung 199.

⁸⁴⁶ *Apophthegmata Patrum* IV 13, 4-5 (GUY I 190).

Sykomore)⁸⁴⁷ und dem Besucher wurde es vom Gastgeber angeboten, von den Früchten des Baumes zu essen. Ersterer lehnte dies ab mit dem Motiv, dass es Freitag war und er fastete⁸⁴⁸. Das sind keine Einzelfälle für eine negative Einstellung zum Obst oder zu den Obstprodukten. Es gab Geistliche, welche die Früchte für gefährlich (im spirituellen Sinne des Wortes) hielten und sie als Lieblingsnahrung von Kindern betrachteten⁸⁴⁹.

Neben der Entwicklung des Anachoreten-Mönchtums sah das 4. Jahrhundert die Geburt einer weiteren, organisierten und Regeln unterworfenen Form von Mönchsleben, nämlich des koinobitischen Mönchtums. Schon in der Gemeinschaft von Pachomios gab es einen Garten, in dem auch Dattelpalmen wuchsen⁸⁵⁰. Aufgrund der Information in den pachomianischen Regeln, wo die Rede von strenger Bewachung der aufzubewahrenden Früchte ist, vermutet M. Dembińska, dass sie im frühen Byzanz als Tauschwaren gedient hätten oder bei wichtigen Ereignissen verwendet worden seien⁸⁵¹.

Die erhaltenen Klosterregeln zweier der hervorragendsten Vertreter des byzantinischen Mönchtums – Theodoros Studites und Athanasios Athonites – und die Typika einiger der bekanntesten Klöster in Byzanz können uns helfen, den Anteil von Obst an der Mönchsernährung ab dem 9. Jahrhundert, soweit es möglich ist, zu rekonstruieren.

Die Zeit des kirchlichen Jahres war und ist heute noch in zwei Teile aufgeteilt – 4 große Fastenzeiten, die ungefähr ein Drittel des ganzen Jahres einnahmen, und Nichtfastenzeit, wobei Mittwoch und Freitag und manchmal Montag Fastentage waren⁸⁵². Während der Nichtfastentage aßen die Mönche

⁸⁴⁷ Dazu siehe oben S. 60-61.

⁸⁴⁸ *Apophthegmata Patrum* X 39, 1-6 (GUY II 38).

⁸⁴⁹ TALBOT, *Horticulture* 53 und Anm. 49.

⁸⁵⁰ DEMBIŃSKA, *Diet* 437; zu Pachomios JEANSELME, *Le régime alimentaire* 110-113.

⁸⁵¹ DEMBIŃSKA, *Diet* 441-442.

⁸⁵² Zu den verschiedenen Aspekten der Fastenzeit R. ARBESMANN, *Fasten*. *RAC* 7 (1969) 447-493; IDEM, *Fastenspeisen*. *RAC* 7 (1969) 493-500; IDEM, *Fasttage*. *RAC* 7 (1969) 500-524; Ev. KONSTANTINOU, *Fasten, -zeiten, -dispensen (Ostkirchen)*. *LexMA* 4 (1989) 307-309.

zweimal pro Tag. Zum Tagesmahl (ἄριστον) wurden 2 oder 3 Speisen aufgetischt, die in den verschiedenen religiösen Einrichtungen aus Fisch, Käse, mit Öl gekochten Hülsenfrüchten oder Gemüse zubereitet wurden; zum Trinken kam gewöhnlich Wein auf den Tisch⁸⁵³. Zum Abendmahl (δειπνον) aß man gewöhnlich Brot, Gemüse und Obst⁸⁵⁴.

Was gab es während der 40-tägigen Periode einer Fastenzeit zu essen? Am ersten Tag der ersten Fastenwoche durfte man nichts Gekochtes essen und ab dem zweiten Tag derselben Woche war der Verzehr von in Wasser gekochten Hülsenfrüchten, rohem Gemüse und rohem Obst gestattet⁸⁵⁵; die Mönche tranken Wein (kleinere Portion als gewöhnlich)⁸⁵⁶ oder Kümmelwasser⁸⁵⁷. Hervorhebenswert ist die Tatsache, dass das Typikon des Kasulon-Klosters, dessen Vorschriften sich im Vergleich zu den Regeln anderer Typika als strenger auszeichnen, für die erste Fastenwoche nur die Konsumation von Brot, in Wasser gekochten Hülsenfrüchten und Wasser erlaubt und die von Gemüse und Obst für dieselbe Zeit nicht erwähnt⁸⁵⁸. Samstags und sonntags sowie am Mittwoch der Mittfastenzeit und am Donnerstag des großen Kanons durften die Klosterbrüder zwei oder drei mit Öl gekochte Speisen und größere Portion Wein zu sich nehmen⁸⁵⁹. Mittwochs und freitags (in manchen Klöstern auch montags) der anderen Wochen der *tessarakostē* aßen die Mönche wieder in Wasser gekochte Hülsenfrüchte,

⁸⁵³ Mamas-Typikon 17 (EUSTRATIADES 274, 8-22); Heliu Bomon-Typikon 17 (DMITRIEVSKIJ 733).

⁸⁵⁴ Pantokrator-Typikon 401-402 (GAUTIER 53); Euergetis-Typikon 9 (GAUTIER 39, 423-426), wo die Mönche Erlaubnis brauchten, um Früchte essen zu dürfen; Mamas-Typikon 17 (EUSTRATIADES 274, 23-269); Heliu-Bomon-Typikon 17 (DMITRIEVSKIJ 734).

⁸⁵⁵ Euergetis-Typikon 10 (GAUTIER 39, 438-444); Mamas-Typikon 18 (EUSTRATIADES 274, 29-36); Heliu Bomon-Typikon 18 (DMITRIEVSKIJ 734).

⁸⁵⁶ Mamas-Typikon 18 (EUSTRATIADES 274, 35-36); Heliu Bomon-Typikon 18 (DMITRIEVSKIJ 734).

⁸⁵⁷ Euergetis-Typikon 10 (GAUTIER 39, 444).

⁸⁵⁸ *BMFD* V 1703. Dazu siehe den Vergleich zwischen den die Mönchsernährung regulierenden Vorschriften des Euergetis- und des Kasulon-Typikons in *BMFD* V 1706 und 1708.

⁸⁵⁹ Euergetis-Typikon 10 (GAUTIER 41, 453-457); Mamas-Typikon 18 (EUSTRATIADES 275, 6-10). Heliu Bomon-Typikon 18 (DMITRIEVSKIJ 734) erlaubt auch Schattiere, eine doppelte Portion Wein, sowie *ischades*; weitere mögliche Lesung desselben Wortes wäre *ichthyōn* (Fische), was zum Kontext besser passt.

rohes Gemüse und Obst, wobei manche Typika klarere Angaben überliefern, wenn sie sagen, es gehe um Walnüsse und getrocknete Feigen⁸⁶⁰. Wenn ein großes Kirchenfest an einem dieser Tage anfiel, waren Abweichungen vom strengen Fasten erlaubt⁸⁶¹.

Streng reguliert war die Ernährung der Mönche während der 40-tägigen Fastenzeit vor Ostern. Abgesehen von Samstag und Sonntag hatten die Brüder eine Mahlzeit pro Tag⁸⁶². In der ersten und der vierten Woche genossen die Mönche des Studiu-Klosters gekochte Saubohnen, Kichererbsen, *halmaia* (Sauerkraut?) ohne Öl, 5 *ischades* und wenn vorhanden, Kastanien, gekochte Birnen und Pflaumen⁸⁶³. Für die anderen Wochen dieser Fastenzeit (die zweite, die dritte, die fünfte und die sechste) schreibt Theodoros Studites den folgenden Speisezettel vor: gekochte Getreidekerne, Oliven und ein gekochtes Gericht aus Hülsenfrüchten, Gemüse und zerriebenen Walnüssen (καρίου τριπτοῦ⁸⁶⁴), wozu er die Konsumation von Obst und *ischades* ausschloss⁸⁶⁵. Mittwochs und freitags waren die Mönche dieselbe Nahrung zu genießen wie in der ersten Woche dieser Fastenzeit, also Obstverzehr war erlaubt⁸⁶⁶. Brot, Obst und Wein kamen auf den Tisch zum Abendmahl am Karsamstag⁸⁶⁷. Den Studiu-Regeln ähnlich waren die des Athanasios Athonites: die erste und die vierte Woche der Großen Fastenzeit hatten die Athos-Mönche dieselbe Nahrung wie die Brüder im Studiu-Kloster, einschließlich Kastanien und gekochter Früchte⁸⁶⁸. Die anderen Wochen, ohne Mittwoch und Freitag,

⁸⁶⁰ Mamas-Typikon 18 (EUSTRATIADES 275, 12-14); Heliu Bomon-Typikon 18 (DMITRIEVSKIJ 734). Vgl. Euergetis-Typikon 10 (GAUTIER 41, 460-463).

⁸⁶¹ Euergetis-Typikon 10 (GAUTIER 41, 460-466); Mamas-Typikon 18 (EUSTRATIADES 275, 16-19); *BMGD* V 1706-1709.

⁸⁶² Theodoros Studites, Ὑποτύπωσις 234 (DMITRIEVSKIJ); Athanasios Athonites, Διατύπωσις 252 (DMITRIEVSKIJ); Pantokrator-Typikon 465-466 (GAUTIER 57).

⁸⁶³ Theodoros Studites, Ὑποτύπωσις 234-235 (DMITRIEVSKIJ).

⁸⁶⁴ Hier geht es höchstwahrscheinlich um einen itazistischen Fehler, weil Athanasios Athonites, der sich bei der Abfassung dessen Regeln auf die des Theodoros Studites stützte, die Bezeichnung καρίου τριπτοῦ verwendet.

⁸⁶⁵ Theodoros Studites, Ὑποτύπωσις 235 (DMITRIEVSKIJ).

⁸⁶⁶ Theodoros Studites, Ὑποτύπωσις 235 (DMITRIEVSKIJ).

⁸⁶⁷ Theodoros Studites, Ὑποτύπωσις 235 (DMITRIEVSKIJ).

⁸⁶⁸ Athanasios Athonites, Διατύπωσις 252 (DMITRIEVSKIJ).

verordnete der Gründer der Großen Lavra gekochte Getreidekerne und eine Speise mit zerriebenen Walnüssen⁸⁶⁹. Die erste Woche der Großen Fastenzeit, sowie am Montag, Mittwoch und Freitag der übrigen Wochen, genießen die Mönche des Pantokrator-Klosters in Konstantinopel Brot, gekochte Hülsenfrüchte, *halmaia* ohne Öl, Walnüsse, getrocknete Feigen und wenig Wein⁸⁷⁰. Obstverzehr während der Karwoche war auch in anderen Klostersgemeinschaften gestattet⁸⁷¹.

Bevor man aus diesen Angaben eventuelle Schlussfolgerungen zieht, muss man folgende Bemerkung machen. Die herangezogenen Quellen betreffen Klostersgemeinschaften, die räumlich vorwiegend in Konstantinopel zu lokalisieren sind (abgesehen vom Athos-Berg und dem bithynischen Kloster des Heliu Bomon) und die sich zeitlich in die Periode Anfang des 9. bis Mitte des 12. Jahrhunderts einordnen lassen. Deshalb ist darauf hinzuweisen, dass die Angaben dieser Quellen nur in Bezug auf die entsprechende Periode und den entsprechenden Ort zu verwenden sind. Dazu ist ebenfalls zu bemerken, dass die behandelte Information über die Ernährung byzantinischer Mönche nicht alle Klosterbrüder bertaf. Solche, die in der Nichtfastenzeit am Mittwoch und Freitag fasten wollten, hielten sich an die so genannte *xērophagie*⁸⁷². Die Quellen berichten, dass den kranken, den schwachen und den sehr alten Klosterbrüdern eine aus den für die anderen Mönche gültigen Regeln abweichende Ernährung gestattet war⁸⁷³. Darüber hinaus ist darauf aufmerksam zu machen, dass das Typikon, in dem meistens Früchtensorten erwähnt sind, das des Pantokrator-Klosters ist, wobei diese im Teil über den dieser religiösen Einrichtung zugehörenden *xenōn* (Krankenhaus) vorkommen und nicht für die Ernährung der Mönche, sondern

⁸⁶⁹ Athanasios Athonites, Διατύπωσις 252 (DMITRIEVSKIJ).

⁸⁷⁰ Pantokrator-Typikon 467-470 und 477-479 (GAUTIER 57).

⁸⁷¹ Euergetis-Typikon 10 (GAUTIER 43, 487-492); Mamas-Typikon 18 (EUSTRATIADES 275, 29-32); Heliu Bomon-Typikon 18 (DMITRIEVSKIJ 735).

⁸⁷² Heliu Bomon-Typikon 17 (DMITRIEVSKIJ 733). Zur *xērophagie* ARBESMANN, Fastenspeisen 496-497.

⁸⁷³ Athanasios Athonites, Διατύπωσις 253 (DMITRIEVSKIJ); *BMGD* V 1700-1701, 1716.

für die der Kranken oder für die Herstellung von Arzneimitteln vorgesehen waren⁸⁷⁴.

Dennoch läßt sich eine Tendenz feststellen: Während einige der frühchristlichen Einsiedler zur Zeit des Fastens die Konsumation von Obst ablehnten, trat mit der Durchsetzung des koinobitischen Mönchtums eine neue Einstellung zu den Früchten ein. Wie gesehen schloss Theodoros Studites den Obstverzehr an einigen der Fastentage aus, während er ihn an anderen gestattete. In den Typika der großen Klöster des 11.-12. Jahrhunderts läßt sich eine andere Tendenz verfolgen – die Mönche durften nicht nur Obst in der Karwoche essen, sondern es zählte zusammen mit Brot, Hülsenfrüchten und Gemüse zur Grundnahrung in diesen Einrichtungen.

Das letzte in diesem Kapitel zu behandelnde Problem betrifft die Art des Obstverzehrs in den besprochenen Klöstern. Wenn die Rede von Obstgenuss ist, berichten die Quellen manchmal von ὠμῶν ὀπωρῶν (rohen Früchten)⁸⁷⁵, was wahrscheinlich den Vorstellungen der alten Mönchsväter, dass das gekochte Gericht den Charakter einer Festtagsspeise habe und dem zufolge sei den rohen Nahrungsmitteln den Vorzug zu geben, entspricht⁸⁷⁶. Oft kommen die folgenden Bezeichnungen vor: ὀπωραὶ τινες τῷ καιρῷ⁸⁷⁷, ὀπώρας τὰς τοῦ καιροῦ⁸⁷⁸ und ὀπώραις ταῖς παρατυχοῦσαις⁸⁷⁹, was Hinweise auf Verzehr von (frischem) Saisonobst sind. Um festzustellen, ob die Früchte, welche die Typika erwähnen, frisch oder konserviert/getrocknet genossen wurden, ist die Jahreszeit des Fastens zu verfolgen: wenn die Quellen von Obstverzehr während der Großen Fastenzeit berichten (Spätwinter und Frühling), geht es wahrscheinlich um konservierte Früchte. Das Mamas-

⁸⁷⁴ Pantokrator-Typikon 1108 (GAUTIER 95): Trauben und Granatäpfel; 1132 (GAUTIER 97): Pflaumen und Datteln; 1146 (GAUTIER 97): Rosinen und getrocknete Feigen.

⁸⁷⁵ Heliu Bomon-Typikon 18 (DMITRIEVSKIJ 734); Mamas-Typikon 18 (EUSTRATIADES 275, 29-32).

⁸⁷⁶ ARBESMANN, Fastenspeisen 498.

⁸⁷⁷ Pantokrator-Typikon 401-402 (GAUTIER 53).

⁸⁷⁸ Pantokrator-Typikon 422 (GAUTIER 55).

⁸⁷⁹ Euergetis-Typikon 10 (GAUTIER 43, 487-492).

Typikon enthält die interessante Information über von einem Priester zum Fest der Mariä Himmelfahrt (15. August) geweihte Trauben sowie über Feigen und Melonen, was auf frischen Verzehr hinweist⁸⁸⁰.

6. Allgemeine Einstellung zum Obst

Abschließend ist der Frage nach der allgemeinen Einstellung der Byzantiner zum Obst nachzugehen. Es sind die Ptochoprodromika, die einen Einblick insgesamt in die kulinarische Mentalität der Byzantiner bieten. Es ist ersichtlich, dass die Ernährung auf Gemüsebasis nicht sehr beliebt war und Fleischgerichte sowie zahlreiche Süßspeisen mehr Anklang fanden⁸⁸¹. Die ptochoprodromischen Gedichte bezeugen, dass verschiedene Früchte und Nüsse zu den byzantinischen Naschereien zählten⁸⁸². Dies gilt besonders für die aus Früchten (Quitten, Zitronatzitronen, Walnüssen) und Honig bzw. Zucker zubereiteten Süßspeisen⁸⁸³.

⁸⁸⁰ Mamas-Typikon 19 (EUSTRATIADES 277, 22-34).

⁸⁸¹ KODER, Stew 72.

⁸⁸² Ptochoprodromika II 43-45 (EIDENEIER 112), II 65-2-5 (EIDENEIER 113), IV 327-328 (EIDENEIER 157).

⁸⁸³ Ptochoprodromika IV 328-330 (EIDENEIER 157).

7. Glossar

A

- ἀγουριδόζωμον, τό Traubenmost (?) 96
ἀγραπιδέα, ἡ wilder Birnbaum 32, Anm. 188
αἰγόκερως, ὁ eine Feigensorte (?) 46
Αἰγύπτιος (φοῖνιξ), ὁ eine Dattelsorte 40
ἀκακία, ἡ Schlehensaft 81
ἀλιοσταφίς, ἡ Speierlingsfrucht 69
ἀμιναία, ἡ unreife Traube 96
ἀμιναῖος οἶνος, ὁ Traubenmost (?) 96
ἀμυγδάλη, ἡ Mandel 58
ἀμυγδαλή, ἡ Mandelbaum 58
ἀμύγδαλον, τό Mandel 58
ἀνθόμηλον, τό eine Apfelsorte 25, Anm. 126
ἀπαλωδάτον, τό Süßspeise 35
ἀπιάτον, τό Erpichwein 35-36
ἀπιδάτον, τό "ghost word" in den Ptochoprodromika 35
ἀπίδι(ο)ν, τό Birne 31
ἄπιον, τό Birne 31
ἄπιος, ἡ, ὁ Birne; Birnbaum 31
ἀπίτης, ὁ Birnenwein 34-35
ἀπιδέα, ἡ Birnbaum 31-32
ἀπίδι(ο)ν, τό Birne 32
ἄπιος, ἡ Birne 31-32
ἀπίτης Birnenwein 35
Ἄρμενιακὴ μηλέα, ἡ Aprikosenbaum 29, Anm. 159
ἀρμενιακόν, τό Aprikose 28
ἀρμενιακὸν μῆλον, τό Aprikose 28

ἀρμενικόν, τό Aprikose 28
ἀρμένιον, τό Aprikose 28
ἀρωνία, ἡ Mispelbaum 68
ἀσταφίς, ἡ Rosine 91
ἀφροδισιάς, ἡ Myrte 70
ἀφροδίσιον, τό Myrte 70
ἀχράς, ἡ wilde Birne; wilder Birnbaum 32

B

βάδρυον, τό Pflaume 80
βαλανοκάστανον, τό wilder Kastanienbaum 55
βάλανος φοινίκων, ἡ Dattel 39
βαλαύστιον, τό eine Granatapfelsorte 50
βασιλικόν βάλανον, τό Kastanie 55
βασιλικόν κάρυον, τό Walnuss 98
βάτζινον, τό Brombeere 36
βάτινον, τό Brombeere; Brombeerstrauch 36
βάτον, τό Brombeerstrauch 36
βάτος, ἡ Brombeerstrauch 36
βερίκοκκον, τό Aprikose 29
βερρίκουκκον, τό Aprikose 30
βοράβηλον, τό Pflaume 80
βράβηλον, τό Pflaume 80
βράβυλον, τό Hafer-Schlehe 80
βράβυλος, ἡ Hafer-Schlehe 80
βράβιλος, ἡ der aus einem Kernstein gewachsene Pfirsichbaum 73
βρεκόκκιον, τό Aprikose 29

Γ

γλαύκα (σταφυλή), ἡ eine Traubensorte 96

γλυκόμηλον, τό süßer Apfel; eine Apfelsorte (?) 25, Anm. 126
γλυκύμηλον, τό eine Apfelsorte (hervorgebracht von einem auf
Quittenunterlage gepfropften Apfelbaum?) 25
γρανάτον σαχάρáτον, τό Süßspeise aus Granatäpfeln 51
γρανόκοκκον, τό eine kleinnüssige Mandelsorte 59
γράνον, τό Pinienkern 102

Δ

δάκτυλος, ό eine Dattelsorte 40
δαμάσκηνο(ν), τό Pflaume 75
δαμασκηόν, τό Pflaume; Damaszener Pflaume 75
δαμασκενός, ό Pflaume; Damaszener Pflaume (?) 76
δαμασκηναπιδόμηλον, τό gelbe Zwetsche; Mirabelle (?) 80
δαμασκηνή, ή Pflaumenbaum 77, Anm. 558
δαμασκηνός, ό Pflaume; Damaszener Pflaume (?) 77
δαμασκοαπιδόμηλον, τό gelbe Zwetsche; Mirabelle (?) 80
δια κίτρου Süßspeise aus Zitronatzitronen 104
διακιτρίον, τό Süßspeise aus Zitronatzitronen 104
διακιτρίου, τό Süßspeise aus Zitronatzitronen 104
δικιτραίου Süßspeise aus Zitronatzitronen 104
Διός βάλανος, ή Kastanie; Haselnuss; Walnuss 55
δοράκινον, τό Pfirsich; eine Pfirsichsorte 72
δωρακινόν, τό Pfirsich 72

Ε

ἐλάτη, ή Dattel; eine Dattelsorte (?) 40
ἐπίμηλον, τό wilder Apfelbaum 26
ἐπιμηλίδα, ή eine Sorte des Mispelbaumes 69
ἐράντζι, τό Pomeranze 84
ἐρινεός, ό wilder Feigenbaum 46

ἐρινεόν, τό wilder Feigenbaum 46
ἐσπεριάς, ἡ Quitte 102
εὐστριάς, ἡ Zitronatzitrone (?) 102

Z

ζαρταλοῦ, τό Aprikose 30
ζίζυφον, τό Brustbeere 38
ζίνζιφον, τό Brustbeere 38
ζίνζυφον, τό Brustbeere 38

H

ἡλιακὸς οἶνος, ὁ Rosinenwein 92-93

Θ

θάσιον, τό Mandel 59
θασίφορος, ὁ Mandelgetränk 59
Θηβαικῶν, τῶν eine Dattelsorte 40

I

ισχάς, ἡ getrocknete Feige 45

K

καράνχι(ο)ν, τό Walnuss 99
καροίδιον, τό Walnuss 99
καρύα, ἡ Walnussbaum 98
καρυδάτον, τό Süßspeise aus Walnüssen 99
καρύδιον, τό Walnuss 98
καρυδοκουκουνάρι(ο)ν, τό Walnuss (?); Pinienkern (?) 99
κάρυον, τό Walnuss 98
καρυοτός, ὁ eine Dattelsorte 40

κάστανον, τό Kastanie 55
κεδρόμηλον, τό Zitronatzitrone 102
κεντρομυρσίνη, ή Stachelmyrte 71
κερασέα, ή Kirschbaum 56
κερασία, ή Kirschbaum 56
κεράσιον, τό Kirsche 56
κέρασος, ό Kirschbaum 56
κερατέα, ή Johannisbrotbaum 53
κερατζία, ή Johannisbrotbaum 54
κερατζίν, τό Frucht des Johannisbrotbaumes 54
κερατία, ή Johannisbrotbaum 53
κεράτιον, τό Frucht des Johannisbrotbaumes 53
κερατωνία, ή Johannisbrotbaum 53
κηθηρίς, ή Haselnuss 53
κιτράγγουρο(ν), τό Honigmelone (?) 68
κιτράτον, τό ein mit Zitronatzitronen gewürzter Wein 105
κιτρέα, ή Zitronatzitronenbaum 102
κίτριον, τό Zitronatzitrone 102
κιτρομηλέα, ή Zitronatzitronenbaum 84
κιτρομηλία, ή Zitronatzitronenbaum 84
κίτρον, τό Zitronatzitrone 102
κοκκονάριον, τό Pinienkern 100
κοκκυμηλέα, ή Pflaumenbaum 74
κοκκύμηλον, τό Pflaume; Aprikose (?) 75 und Anm. 546
κοκονάριον, τό Pinienkern 100
κόλυθρον, τό eine Feigensorte 46
κόμαρος, ό Erdbeerbaum 43
κουκούβη (σταφυλή), ή Traubensorte 95
κουκουνάριον, τό Pinienkern 100

κουμαρέα, ή Erdbeerbaum 43
κρανέα, ή Kornelkirschbaum 57
κράνεια, ή Kornelkirschbaum 57
κράνειον, τό Kornelkirschbaum 57
κράνειος, ό Kornelkirsche 57
κρανία, ή Kornelkirschbaum 57
κράνιον, τό Kornelkirsche 57
κράνον, τό Kornelkirsche 57
κρυσταλλίνη (σταφυλή), ή eine Traubensorte 95
κυδωνάτον, τό Quittenkompott 87-88
κυδωνάτος, ό Quittenwein 91
κυδωνέα, ή Quittenbaum 85
κυδωνείτ(ον), (τό) Quittenkompott oder –marmelade (?) 89
κυδώνιον, τό Quitte 85
κυδώνιον μήλον, τό Quitte 84
κυδωνίτης, ό Quittenwein 90
κυδωνόμελι, τό eine Süßspeise (?) aus Quitten und Honig 87
κωνάριον, τό Zapfen 100
κώνος, ό Pinie 100

Λ

λεμόνι(ν), τό Zitrone 103
λεπτόκαρον, τό Haselnuss 53
λεπτοκάρυον, τό Haselnuss 52

Μ

μαγνωτίς, ή Maulbeerbaum 60
μάδρυον, τό Pflaume 80
μακρόκαρπος, ό wilde Birne 33
μαλόδρυον, τό Pflaume 80

μαμαΐκυλον, τό Frucht des Erdbeerbaumes 44
 μαράσκινον, τό Maraschio-Weichsel (?) 57
 μελίμηλον, τό Frucht eines auf Quittenunterlage gepfropften Apfelbaumes
 25
 μεμαΐκυλον, τό Frucht des Erdbeerbaumes 43
 μεμήκυλος, ό Frucht des Erdbeerbaumes 43
 μεσπιλαΐα, ή Mispelbaum 68
 μέσπιλον, τό Mispel; Mispelbaum 68
 Μηδικόν μῆλον, τό Zitronatzitrone 101
 μηλέα, ή Apfelbaum 23
 μήλινος οΐνος, ό Quittenwein 90
 μηλίτης, ό Quittenwein 90
 μηλίτσιν, τό Äpfelchen; eine Apfelsorte (?) 24
 μηλοκύδωνον, τό Quitte 85
 μηλόμελι, τό Mischung aus Quitten und Honig 89
 μῆλον, τό Apfel 23
 μηλοπέπων, ό Zuckermelone; Wassermelone (?) 62-63
 μηλοπλακούντιον, τό Quittenbrot 86-87
 μηλοπλακοῦς, ό Quittenbrot 86
 μηλοροδάκινον, τό Pfirsich 73
 μιμαΐκυλον, τό Frucht des Erdbeerbaumes 44, Anm. 274
 μίψαλον, τό eine Apfelsorte (?) (hervorgebracht von einem auf
 Quittenunterlage gepfropften Apfelbaum?) 25
 μναΐα, ή eine Sorte großer Birnen 33
 μορέα, ή Maulbeerbaum 60
 μόριλ() (), Maulbeere 60, Anm. 424
 μόρον, τό Maulbeere 60
 μούσπουλον, τό Mispel 68
 μυγδαλίτσιν, τό Mändelchen 58

μυραππίδιον, τό eine Sorte duftender Birne 33

μυρρίνη, ἡ Myrte 70

μυρσίνη, ἡ Myrte 70

μυρσινίτης, ὁ Myrtenwein 71

μυρσινόκοκκον, τό Myrtenbeere 70

μυρτέα, ἡ Myrte 70

μυρτίκοκκον, τό Myrtenbeere 70

μυρτίτης, ὁ Myrtenbeerwein 71

μυρτομιγῆς (σταφυλή), ἡ Myrtraube 96

μύρτον, τό Myrtenbeere 70

N

νεράντζα, ἡ Pomeranzenbaum 83

νεράντζι(ον), τό Pomeranze 83

νεραντζόζουμον, τό Pomeranzensaft 84

νεράτζι(ν), τό Pomeranze 83

νήκιστον, τό Dattel; eine Dattelsorte (?) 40, Anm. 244

νίκιστον, τό Dattel; eine Dattelsorte (?) 39

νίκιστος, ὁ Dattel; eine Dattelsorte (?) 40, Anm. 244

Νικόλαος (φοῖνιξ), ὁ eine Dattelsorte 40

Νικολάου φοῖνιξ, ὁ eine Dattelsorte 40

νυμφικὸς χυλός, ὁ süßer Granatapfelsaft 51

νύμφιον, τό Granatapfel; eine Granatapfelsorte (?) 50

Ξ

ξυλοκέρατον, τό Frucht des Johannisbrotbaumes 54

O

ὄγχνη, ἡ edler Birnbaum 85

ὄη, ἡ Speierling 69

ὄλυνθος, ὁ Winterfeige; unreife Feige 46
ὀμφάκιον, τό Saft aus unreifen Trauben 97
ὀμφαξ, ὁ, ἡ unreife Traube 97
ὄον, τό Speierlingsfrucht 69
ὀπώρα, ἡ Obst 20
ὀπωρικά, τά Obst 21
ὀπωρινά, τά Obst 21
ὀροσταφίς, ἡ Speierlingsfrucht 69
οὔβον, τό Speierlingsfrucht 69
οὔον, τό Speierlingsfrucht 69
ὄχνη, ἡ edler Birnbaum; Quittenbaum (?) 85

Π

παλάθη, ἡ Feigenkuchen 47
παλάσια, ἡ Feigenkuchen 47
παλουδάκιν, τό Süßspeise morgenländischer Herkunft 35
πέπων, ὁ Wassermelone (?); Melone 62-63
πεπώνι(ο)ν, τό Zuckermelone 65
περδίκιον, τό Haselnuss 53
περσαία, ἡ Pfirsichbaum 73
περσέα, ἡ Pfirsichbaum 73
περσική μηλέα, ἡ Pfirsichbaum 71
περσικόν, τό Pfirsich 73
περσικὸν κάρνον, τό Walnuss 98
περσικὸν μῆλον, τό Pfirsich; Zitronatzitrone 71 und 101
πιστάκιον, τό Pistazie 82
ποντικὸν κάρνον, τό Haselnuss 53
πραικόκιον, τό Aprikose 29
πραικόκκιον, τό Aprikose 29

προκόκκιον, τό Aprikose 30
προῦμνον, τό Schlehe 81
προῦνον, τό Schlehe 81
πυρόκουκκον, τό Aprikose 30

P

ῥητίς, ἡ die Rosine des wilden Weinstocks 96
ῥόα, ἡ Granatapfel; Granatapfelbaum 49
ῥοά, ἡ Granatapfel; Granatapfelbaum 49, Anm. 322
ῥοδακιναία, ἡ Pfirsichbaum 74
ῥοδακινέα, ἡ Pfirsich 74
ῥοδάκινον, τό Pfirsich 73
ῥοδίτισιν, τό Granatäpfelchen 49
ῥοδόμηλον, τό Quittengetränk 90
ῥοιά, ἡ Granatapfel; Granatapfelbaum 49
ῥοῖδι(ο)ν, τό Granatapfel 49
ῥοῖτης, ὁ Granatapfelwein 51

Σ

σαγιόκολλον, τό süßer Granatapfelsaft 51
σαρακηνικὸς πέπων, ὁ eine Melonensorte 67
Σαρδινὴ βάλανος, ἡ Kastanie 55
σηρικόν, τό Brustbeere 38
σητάνιον, τό eine Sorte des Mispelbaumes 69
σικυῖα, ἡ Wassermelone (?) 66
σίκυος, ὁ Gurke; Wassermelone (?) 65-66
σκάμι(ο)ν, τό Sykomore (?) 60, Anm. 123
σουρβομέσφιλον, τό Kompositum aus Speierlingsfrucht und Mispel (?) 69
σοῦρβο(ν), τό Speierlingsfrucht 69
σούρουβον, τό Speierlingsfrucht 69

σπάθη, ἡ Dattel; eine Dattelsorte (?) 40
σταπιδίτσα, ἡ Diminutiv von Rosine 92
σταφίδα, ἡ Rosine 92
σταφίς, ἡ Rosine 91
σταφυλή, ἡ Traube 94
σταφύλιον, τό Traube 94
σταφυλώζομος, ὁ Traubensuppe (?) 96
στραγαλοσταφίς, ἡ eine Traubensorte oder eine Rosinenart (?) 92
στροβίλιον, τό Pinienkern 100
στροβιλίτης, ὁ ein mit Zapfen zubereiteter Wein 100
στρόβιλος, ὁ Zapfen; Pinienkern (?) 100
στροβύλλον, τό Pinienkern 101
στρούθιον, τό Sperlingsquitte oder Qittenbirne 85
στρουθομηλίτσιν, τό Quitte (?); eine Apfelsorte (?) 86
συκαμινέα, ἡ Maulbeerbaum 60
συκάμινον, τό Maulbeere; Maulbeerbaum; Sykomore 60-61
συκέα, ἡ Feigenbaum 44
συκῆ, ἡ Feigenbaum 44
συκίτης, ὁ Feigenwein 48
σύρικον, τό Brustbeere 38
συκίτσιν, τό Diminutiv von Feige 45, Anm. 282
συκομορέα, ἡ Sykomore 94
συκομόρον, τό Frucht der Sykomore 93
συκομορρέα, ἡ Sykomore 93
σῦκον, τό Feige 44
Συρικὸν μῆλον, τό eine Rotapfelsorte 25

T

τετράγγουρον, τό Wassermelone (?) 66

τράγημα, τό trockene/getrocknete Früchte 21

τρίοκα, ἡ Mispelbaum 68, Anm. 481

τρίκεον, τό Mispel 68

τρίκοκκον, τό Mispel 68

τροχίτης, ὁ Feigenwein 48

Υ

ὑδρόμηλον, τό eine Art Apfel- bzw. Quittengetränk 26-27 und 89-90

Φ

φήληξ, ὁ eine Feigensorte 45

φίβαλις, ἡ eine Feigensorte 45

φοινικῆ, ἡ Dattelpalme 39

φοινίκιον, τό Dattel 39

φοινικίτης, ὁ Dattelwein 42

φοινικοβάλανος, ὁ, ἡ Dattel 39

φοῖνιξ, ὁ, ἡ Dattel; Dattelpalme 39

Χ

χελιδόνιος (ισχάς), ἡ eine Feigensorte (?) 46, Anm. 295

χλεμπόνα, ἡ Honigmelone (?) 65

χρυσῆ (σταφυλή), ἡ „goldene“ Traube 95

χρυσόμελον, τό Quitte; eine Apfelsorte (?) 25

Ψ

ψιττάκιον, τό Pistazie 82

Ω

ώραῖος, ὁ Kürbisgewächs (?) 21

8. Register

Das Register bezieht sich nur auf den alltäglichen Gebrauch von Obst und enthält keine Verweise auf die verschiedenen Obstsorten. Diese sind dem Glossar zu entnehmen.

Aufbewahrung 27, 28, 34, 35, 51, 52, 91, 92, 96, 97, 105, 107, 108

Dirndloliven 58

Dörrobst 47, 57, 76, 81, 93

Früchtebrot/Kuchen 43, 48, 60, 83, 93

Fruchtmehl 70

Fruchtwein 35, 42, 48, 54, 71, 90, 92, 105

Gebackenes Obst 26, 86

Gekochtes Obst 26, 34, 74, 86

Getränke auf Obstgrundlage 26, 27, 54, 71, 74, 81, 84, 85, 89, 90

Honig und Mischungen aus Honig 26, 27, 34, 38, 57, 81, 87, 88, 89, 90, 91, 93, 100, 104

Konservierung 34, 39, 47, 57, 58, 62, 83, 123

Obstessig 48, 62, 74, 105

Pfropfen 25, 33, 80, 96

Quittenbrot 86, 87

Spielzeug 52

Süßspeisen 35, 51, 86, 87, 88, 89, 99, 100, 104, 105

Züchtung 25, 34, 51, 61

Zucker 51, 100

9. Bibliographie

Die Auflösung der Siglen folgt dem Siglenverzeichnis des *Jahrbuches der Österreichischen Byzantinistik*.

9.1. Quellen

Achmet, Oneirokritikon, ed. F. DREXL, Achmetis Oneirocriticon. Leipzig 1925.

Aëtios von Amida, Βιβλία ἰατρικὰ ἑκκαίδεκα I und II, ed. A. OLIVIERI, Aetii Amideni Libri Medicinales I-IV, I (*Corpus medicorum graecorum* 8/1). Leipzig – Berlin 1935.

Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά, ed. Th. PUSCHMANN, Alexander von Tralles. Original-Text und Übersetzung nebst einer einleitenden Abhandlung, I-II Wien 1878-1879.

Alexander von Tralleis, Περὶ πυρετῶν, ed. Th. PUSCHMANN, Alexander von Tralles. Original-Text und Übersetzung nebst einer einleitenden Abhandlung, I. Wien 1878, 290-439.

Alexipharmaka, ed. M. GEYMONAT, Scholia in Nicandri Alexipharmaca (*Testi e documenti per lo studio dell'Antichità* 48). Mailand 1974.

Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως, ed. DELATTE, Anecdota Atheniensia 466-479.

Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων, ed. I. L. IDELER, Physici et medici graeci minores, II. Berlin 1842 (Nachdruck Amsterdam 1963), 257-281.

Apophthegmata Patrum, ed. J.-C. GUY, Les apophthegmes des pères. Collection systématique (*SC* 387, 474, 498). Paris 1993-2005.

Athanasios Athonites, Ἡ διατύπωσις τοῦ ὁσίου καὶ μακαρίου πατρὸς ἡμῶν Ἀθανασίου (τοῦ ἐν τῷ Ἄθῳ), ed. DMITRIEVSKIJ, Opisanie I 238-256.

A. DELATTE, Anecdota Atheniensia et alia, II. Textes grecs relatifs a l'histoire des sciences (*Bibliothèque de la Faculté de Philosophie et Lettres de l'Université de Liège* 88). Liège – Paris 1939.

Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς, ed. M. WELLMANN, Pedanii Dioscuridis Anazarbei De materia medica libri quinque, I-III. Berlin 1906-1914 (Nachdruck Berlin 1958).

A. DMITRIEVSKIJ, Opisanie liturgičeskich rukopisej, chranjaščichsja v bibliotekah pravoslavnago Vostoka, I/1. Τυπικα. Pamjatniki patriaršich ustavov i ktitorskie monastyrskie Tipikony. Kiew 1895 (Nachdruck Hildesheim 1965).

Eliu Bomon-Typikon, ed. DMITRIEVSKIJ, Opisanie I 715-769.

Euergetis-Typikon, ed. P. GAUTIER, Le typikon de la Théotokos Évergétis. *REB* 40 (1982) 5-101.

Eustathios von Thessalonike, Ἐπίσκεψις βίου μοναχικοῦ, ed. Karin METZLER, Eustathii Thessalonicensis de emendanda vita monachica (*CFHB* 45). Berlin 2006.

Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II, ed. G. HELMREICH, De alimentorum facultatibus (*Corpus medicorum graecorum* 5, 4/2). Leipzig – Berlin 1923, 263-330.

Geoponika, ed. H. BECKH, Geoponica sive Cassiani Bassi scholastici De re rustica eclogae. Leipzig 1895.

Geoponikon, ed. Agaprios Monachos (Landos), Γεωπονικὸν περιέχον ἐρμηνείας τινὰς ὠφελιμωτάτας τῆς τε γεωργίας καὶ ἰατρικῆς, καὶ ἔξοχως πῶς να κυβερνᾶται πᾶς τις διὰ να φυλαττήται ὑγιῆς· ἔτι δὲ καὶ ἰατρικὰ διαφορὰ. Venedig 1850 (Nachdruck Athen 2002).

Gregorios von Antiocheia, Brief 2, ed. J. DARROUZÈS, Deux lettres de Grégoire Antiochos écrites de Bulgarie vers 1173. *BSI* 24 (1963) 65-86.

Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, ed. R. ROMANO, Il calendario dietetico di Ierofilo. *Atti della Accademia Pontaniana* 47 (1998) 197-222.

Höchstpreisedikt, ed. Marta GIACCHERO, Edictum Diocletiani et Collegarum de pretiis rerum venalium in integrum fere restitutum e Latinis

Graecisque fragmentis (*Pubblicazioni dell'Istituto di storia Antica e scienze ausiliarie dell'Università di Genova* 8). Genua 1974.

Leontios Machairas, Χρονικὸν Κύπρου, ed. R. M. DAWKINS, Leontios Makhairas. Recital Concerning the Sweet Land of Cyprus Entitled “Chronicle”, I. Oxford 1932.

Mamas-Typikon, ed. S. EUSTRATIADES, Τυπικὸν τῆς ἐν Κωνσταντινουπόλει Μονῆς τοῦ ἁγίου μεγαλομάρτυρος Μάμαντος. *Hell* 1 (1928) 245-314.

Metrodora, Περὶ τῶν γυναικείων παθῶν τῆς μήτρας, ed. A. P. KOUSIS, Metrodora's Work «On the Feminine Diseases of the Womb» according the Greek Codex 75,3 of the Laurentian Library. *Praktika tēs Akadēmias Athēnōn* 20 (1945) 46-68.

Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος καὶ χρήσιμος σαφήνεια καὶ συλλογὴ κατὰ στοιχείον περὶ βοτανῶν καὶ ἄλλων παντοίων εἰδῶν θεραπευτικῶν, ed. DELATTE, *Anecdota Atheniensi*a 279-302.

Nikomedos, Λεξικὸν Νικομήδους ἱατροῦ σοφιστοῦ, ed. DELATTE, *Anecdota Atheniensi*a 303-318.

Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαὶ I und III, ed. J. RAEDER, *Oribasii collectionum medicarum reliquiae, libri I-VIII (Corpus medicorum graecorum* 6/1). Leipzig – Berlin 1928, 3-27 und 66-91 (ND Amsterdam 1964).

Pantokrator-Typikon, ed. P. GAUTIER, Le typikon du Christ Sauveur Pantocrator. *REB* 32 (1974) 1-145.

Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἱατρικὴ, ed. I. HEIBERG, *Paulus Aegineta. (Corpus medicorum graecorum* 9). Leipzig – Berlin 1921-1924.

Porikologos, ed. Helma WINTERWERB, *Porikologos. Einleitung, kritische Ausgabe aller Versionen, Übersetzung, textvergleiche, Glossar, kurze Betrachtungen zu den fremdsprachlichen Versionen des Werkes sowie zum Opsarologos (Neograeca medii aevi* 7). Köln 1992.

Pseudo-Hippokrates, Ἴπποκράτους Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν, ed. DELATTE, *Anecdota Atheniensi* 479-499.

Ptochoprodromika, ed. H. EIDENEIER, *Ptochoprodromos*. Einführung, kritische Ausgabe, deutsche Übersetzung, Glossar (*Neograeca medii aevi* 5). Köln 1991.

P. SCHREINER, Texte zur spätbyzantinischen Finanz- und Wirtschaftsgeschichte in Handschriften der Biblioteca Vaticana (*StT* 344). Vatikanstadt 1991.

Suda, ed. Ada ADLER, *Suidae lexicon*. (*Lexicographi graeci* 1). Stuttgart 1928-1935 (Nachdruck Stuttgart 1971).

Symbolischer Garten, ed. Margaret H. THOMSON, *The Symbolic Garden. Reflections Drawn from a Garden of Virtues. A XIIth Century Greek Manuscript*. North York, Ontario 1989.

Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως, ed. B. LANGKAVEL, *Simeonis Sethi syntagma de alimentorum facultatibus*. Leipzig 1868.

Theodoros Studites, Ὑποτύπωσις σὺν Θεῷ καταστάσεως τῆς εὐαγεστάτης μονῆς τῶν Στουδίου, ed. DMITRIEVSKIJ, *Opisanie I* 224-238.

Vita Antonii, ed. G. J. M. Bartelink, *Athanase d'Alexandrie Vie d'Antoine* (*SC* 400). Paris 1994.

9.2. Lexika

P. G. GENNADIOS, *Λεξικὸν φυτολογικόν*, I-II. Athen ²1959.

E. KRIARAS, *Λεξικὸ τῆς μεσαιωνικῆς ἑλληνικῆς δημῶδους γραμματείας 1100-1669*, I-XVII. Thessalonike 1968-2011.

H. G. LIDDLE – R. SCOTT, *A Greek-English Lexicon. A New Edition Revised and Augmented throughout by Sir H. STUART JONES with the Assistance of R. MCKENZIE*. Oxford 1925-1940.

W. PAPE, *Griechisch-Deutsches Handwörterbuch*, I-II. Braunschweig 1906.

E. TRAPP (Hrsg.), Lexikon zur byzantinischen Gräzität besonders des 9.-12. Jahrhunderts. Band I und Faszikel 5 und 6 (*Veröffentlichungen der Kommission für Byzantinistik* 6/1-6 [seit 2006 *Veröffentlichungen zur Byzanzforschung*] = *ÖAW, phil.-hist. Kl., Denkschriften* 238, 250, 276, 293, 326, 352). Wien 2001-2007.

9.3. Fachliteratur

E. ANAGNOSTAKES, Κουκοῦβαι και τριγέρων οἶνος. Σταφύλια και κρασιά στον Ευστάθιο Θεσσαλονίλης, in: G. A. PIKULAS (Hrsg.), *Oionon istorō. T'ampelanthismata*. Band 3. Athen 2004, 75-109.

A. C. ANDREWS – Th. KLAUSER, Ernährung. *RAC* 6 (1966) 219-239.

R. ARBESMANN, Fasten. *RAC* 7 (1969) 447-493.

R. ARBESMANN, Fastenspeisen. *RAC* 7 (1969) 493-500.

R. ARBESMANN, Fasttage. *RAC* 7 (1969) 500-524.

I. BERENDES, Paulos' von Aegina des besten Arztes sieben Bücher. Leiden 1914.

Leslie BRUBAKER – Kallirroë LINARDOU (Hrsg.), Eat, Drink and Be Merry (Luke 12:19) – Food and Wine in Byzantium. Papers of the 37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies, in Honour of Professor A.A.M. Bryer (*Society for the Promotion of Byzantine Studies Publications* 13). Aldershot 2007.

Leslie BRUBAKER – A. R. LITTLEWOOD, Byzantinische Gärten, in: CARROLL-SPILLECKE, *Garten* 213-248.

Maureen CARROLL-SPILLECKE (Hrsg.), Der Garten von der Antike bis zum Mittelalter (*Kulturgeschichte der antiken Welt* 57). Mainz am Rhein 1992.

C. N. COSTANTINIDES, Byzantine Gardens and Horticulture in the Late Byzantine Period, 1204-1453: The Secular Sources, in: LITTLEWOOD *et alii*, *Byzantine Garden Culture* 87-103.

A. DALBY, *Tastes of Byzantium. The Cuisine of a Legendary Empire.* London – New York 2010.

Maria DEMBIŃSKA, Diet: A Comparison of Food Consumption Between Some Eastern and Western Monasteries in the 4th – 12th Centuries. *Byz* 55 (1985) 431-462.

J. DIETHART, Die Bedeutung der Papyri für die byzantinische Lexikographie, in: HÖRANDNER – TRAPP, *Lexicographica Byzantina* 117-121.

J. DIETHART, Materialien aus den Papyri zur byzantinischen Lexikographie, in: TRAPP *et alii*, *Lexikographie* 47-69.

J. DIETHART – E. KISLINGER, Aprikosen und Pflaumen. *JÖB* 42 (1992) 75-78.

U. DIRLMEIER – B. FUHRMANN, Südfrüchte, -handel. *LexMA* 8 (1997) 281-283.

H.-J. DREXHAGE, Ein Monat in Antiochia. Lebenshaltungskosten und Ernährungsverhalten des Theophanes im Payni (26. Mai – 24. Juni) ca. 318 n. *Münstersche Beiträge z. Antiken Handelsgeschichte* 17/1 (1998) 1-10.

J. DUFFY, Byzantine Medicine in the Sixth and Seventh Centuries: Aspects of Teaching and Practice, in: SCARBOROUGH, *Symposium* 21-27.

A. DUNN, Rural Producers and Markets: Aspects of the Archaeological and Historiographic Problem, in: GRÜNBART *et alii*, *Material Culture* 101-109.

H. EIDENEIER, Ptochoprodromologica. *BZ* 82 (1989) 73-86.

H. EIDENEIER, Zu den Προδρομικά. *BZ* 57 (1964) 329-337.

J. ENGEMANN, Granatapfel. *RAC* 12 (1983) 689-718.

E. FEHRLE, Studien zu den griechischen Geonikern (*Stoicheia* 3). Leipzig – Berlin 1920.

W. GEMOLL, Untersuchungen über die Quellen, den Verfasser und die Abfassungszeit der *Geponica*. Berlin 1883 (Nachdruck Walluf bei Wiesbaden 1972 [=Berliner Studien f. class. Philologie u. Archäologie 1,1]).

M. GRÜNBART, Store in a Cool and Dry Place: Perishable Goods and Their Preservation in Byzantium, in: BRUBAKER – LINARDOU, Eat, Drink, and Be Merry 39-49.

M. GRÜNBART – D. STATHAKOPOULOS, Sticks and Stones: Byzantine Material Culture. *BMGS* 26 (2002) 298-327.

M. GRÜNBART – E. KISLINGER – Anna MUTHESIUS – D. STATHAKOPOULOS (Hrsg.), Material Culture and Well-Being in Byzantium (400-1453). Proceedings of the International Conference (Cambridge, 8-10 September 2001) (*Veröffentlichungen zur Byzanzforschung 11 = ÖAW, phil.-hist. Kl., Denkschriften* 356). Wien 2007.

A. GUTSFELD, Obst. *DNP* 8 (2000) 1087-1088.

V. HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere in ihrem Übergang aus Asien nach Griechenland und Italien sowie in das übrige Europa. Berlin ⁸1911.

Th. v. HELDREICH, Die Nutzpflanzen Griechenlands. Mit besonderer Berücksichtigung der neugriechischen und pelasgischen Vulgarnamen. Athen 1862.

G. HELMREICH, Handschriftliche Studien zu Symeon Seth, in: Programm des K. humanistischen Gymnasiums in Ansbach für das Schuljahr 1912/1913. Ansbach 1913.

P. HERZ, Studien zur römischen Wirtschaftsgesetzgebung. Die Lebensmittelversorgung (*Historia, Einzelschriften* 55). Stuttgart 1988.

Y. HIRSCHFELD, The Judean Monasteries in the Byzantine Period. New Haven – London 1992.

W. HÖRANDNER – E. TRAPP (Hrsg.), *Lexicographica Byzantina*. Beiträge zum Symposium zur byzantinischen Lexikographie (Wien, 1.-4.3.1989) (*BV* 20). Wien 1991.

Ch. HÜHNEMÖRDER, Amygdale. *DNP* 1 (1996) 633.

Ch. HÜHNEMÖRDER, Apfel. *DNP* 1 (1996) 831.

Ch. HÜHNEMÖRDER, Aprikose. *DNP* 1 (1996) 914-915.

- Ch. HÜHNEMÖRDER, Birnbaum. *DNP* 2 (1997) 693-694.
- Ch. HÜHNEMÖRDER, Brombeerstrauch. *DNP* 2 (1997) 789.
- Ch. HÜHNEMÖRDER, Citrus. *DNP* 2 (1997) 1223-1224.
- Ch. HÜHNEMÖRDER, Feige. *DNP* 4 (1998) 456-457.
- Ch. HÜHNEMÖRDER, Granatapfel. *DNP* 4 (1998) 1203.
- Ch. HÜHNEMÖRDER, Gurke. *DNP* 5 (1998) 13-14.
- Ch. HÜHNEMÖRDER, Hasel. *DNP* 5 (1998) 176-177.
- Ch. HÜHNEMÖRDER, Juglans. *DNP* 5 (1998) 1212.
- Ch. HÜHNEMÖRDER, Kirschbaum. *DNP* 6 (1999) 489-490.
- Ch. HÜHNEMÖRDER, Melone. *DNP* 7 (1999) 1195.
- Ch. HÜHNEMÖRDER, Pfirsich. *DNP* 9 (2000) 703.
- Ch. HÜHNEMÖRDER, Pflaume. *DNP* 9 (2000) 704.
- Ch. HÜHNEMÖRDER, Quitte. *DNP* 10 (2001) 727.

H. HUNGER, Die hochsprachliche profane Literatur der Byzantiner. Band 2. Philologie – Profandichtung – Musik - Mathematik und Astronomie – Naturwissenschaften – Medizin – Kriegswissenschaft - Rechtsliteratur (*Byzantinisches Handbuch* 5/2 = *HdA* 12/5/2). München 1978.

H. HUNGER, Was nicht in der Suda steht, oder: Was konnte sich der gebildete Byzantiner des 10./11. Jahrhunderts von einem ``Konversationslexikon`` erwarten?, in: HÖRANDNER – TRAPP, *Lexicographica Byzantina* 137-153.

D. JACOBY, Mediterranean Food and Wine for Constantinople: The Long-Distance Trade, Eleventh to Mid-Fifteenth Century, in: KISLINGER *et alii*, *Handelsgüter und Verkehrswege* 127-147.

E. JEANSELME, Le régime alimentaire des anachorètes et des moines Byzantins, in: *Comptes rendus du Deuxieme Congr. Int. d'Hist. de la Médecine*, Paris 1921. Evreux 1922, 106-133.

E. JEANSELME – L. OECONOMOS, Aliments et recettes culinaires des Byzantins, in: Proceedings of the Third Int. Congress of the History of Medicine, London 1922. Antwerpen 1923, 155-168.

JUSTIN (Priestmonk), Life in the Monastic Community: the Living Tradition of the Desert Fathers, in: GRÜNBART *et alii*, Material Culture 141-145.

A. KAZHDAN – J. W. NESBITT – A. CUTLER, Fruit. *ODB* 2 (1991) 807-808.

I. KALLERES, ``Τροφαὶ καὶ ποτὰ`` εἰς πρωτοβυζαντινοῦς παπύρους. *EEBS* 23 (1953) 689-715.

A. KARPOZELOS, Realia in Byzantine Epistolography X – XII c. *BZ* 77 (1984) 20-37.

A. KARPOZILOS, Realia in Byzantine Epistolography XII – XV c. *BZ* 88 (1995) 68-84.

A. KARPOZILOS – A. KAZHDAN, Diet. *ODB* 1 (1991) 621-622.

E. KIRSTEN, Eine Reise von Hermupolis in Oberägypten nach Antiochia in Syrien zur Zeit Kaiser Konstantins, in: IDEM, Landschaft und Geschichte in der antiken Welt. Ausgewählte kleine Schriften von Ernst Kirsten mit Bibliographie des Verfassers 1935-1984 (*Geographica historica* 3). Bonn 1984.

E. KISLINGER, Aspekte der realienkundlichen Quellenauswertung, in: XVI. Internationaler Byzantinistenkongress. Akten II/3 (= *JÖB* 32/3 [1982] 469-478).

E. KISLINGER, Ernährung im Byzantinischen Reich. *LexMA* 3 (1986) 2171-2174.

E. KISLINGER, Gastgewerbe und Beherbergung in frühbyzantinischer Zeit. Eine realienkundliche Studie aufgrund hagiographischer und historiographischer Quellen. Wien 1982.

E. KISLINGER, How Reliable is Early Byzantine Hagiography as an Indicator of Diet? *Diptycha* 4 (1986/1987) 5-11.

E. KISLINGER, Notizen zur Realienkunde aus byzantinischer Sicht. *Medium Aevum Quotidianum. Newsletter* 9 (1987) 26-33.

E. KISLINGER – J. KODER – A. KÜLZER (Hrsg), Handelsgüter und Verkehrswege. Aspekte der Warenversorgung im östlichen Mittelmeerraum (4. bis 15. Jahrhundert). Akten des Internationalen Symposions Wien, 19.-22. Oktober 2005 (*Veröffentlichungen zur Byzanzforschung* 18 = *ÖAW, phil.-hist. Kl., Denkschriften* 388). Wien 2010.

J. KODER, Η καθημερινή διατροφή στο Βυζάντιο με βάση τις πηγές, in: PAPANIKOLA-MPAKIRTZE, *Byzantinōn diatrophē kai mageireiai* 17-30.

J. KODER, Gemüse in Byzanz. Die Versorgung Konstantinopels mit Frischgemüse im Lichte der Geoponika (*Byzantinische Geschichtsschreiber, Ergänzungsband* 3). Wien 1993.

J. KODER, Ὁ κηπούρος καὶ ἡ καθημερινή κουζίνα στὸ Βυζάντιο (*Opseis tēs byzantinēs koinōnias* 2). Athen 1992.

J. KODER, Stew and Salted Meat – Opulent Normality in the Diet of Every Day?, in: BRUBAKER – LINARDOU, *Eat, Drink and Be Merry* 59-72.

N. KONDOV, Ovoštarstvoto v bŭlgarskite zemi prez Srednovekovieto. Sofia 1969 (Der Obstanbau in Bulgarien während des Mittelalters).

Ev. KONSTANTINOU, Fasten, -zeiten, -dispensen (Ostkirchen). *LexMA* 4 (1989) 307-309.

Helga KÖPSTEIN, Gebrauchsgegenstände des Alltags in archäologischen und literarischen Quellen. Ein Orientierungsversuch, in: XVI. Internationaler Byzantinistenkongress. Akten I/1 (= *JÖB* 31/1 [1981] 355-375).

Helga KÖPSTEIN, Geoponika, in: F. WINKELMANN – W. BRANDES (Hrsg.), *Quellen zur Geschichte des frühen Byzanz* (4.-9. Jahrhundert). Bestand und Probleme. Amsterdam 1990, 323-326.

Helga KÖPSTEIN, Realienkunde – materielle Kultur – Alltagsleben in Byzanz. Zu Termini und Forschungsgegenstand. *Medium Aevum Quotidianum. Newsletter* 9 (1987) 6-25.

Henriette KROLL, Tiere im Byzantinischen Reich. Archäozoologische Forschungen im Überblick (*Monographien des Römisch – Germanischen Zentralmuseums* 87). Mainz 2010.

Ph. KUKULES, Βυζαντινῶν βίος καὶ πολιτισμὸς, V (*Collection de l'institut français d'Athènes* 76). Athen 1952.

Ph. KUKULES, Βυζαντινῶν τροφαὶ καὶ ποτά. *EEBS* 17 (1941) 3-112.

Ph. KUKULES, Θεσσαλονίκης Εὐσταθίου τὰ λαογραφικά, 1 (*Etaireia Makedonikōn spudōn, Epistēmonikai Pragmateiai, seira philologikē kai theologikē* 5). Athen 1950.

Angeliki E. LAIOU (Hrsg.), The Economic History of Byzantium from the Seventh through the Fifteenth Century. (*DOS* 39). Washington D.C. 2002.

B. LANGKAVEL, Botanik der spaeteren Griechen vom dritten bis dreizehnten Jahrhunderte. Berlin 1866 (Nachdruck Amsterdam 1964).

P. LEMERLE, The Agrarian History of Byzantium from the Origins to the Twelfth Century. The Sources and Problems. Galway 1979.

E. LEV – Z. AMAR, Practical Materia Medica of the Medieval Eastern Mediterranean According to the Cairo Genizah (*Sir Henry Wellcome Asian Series* 7). Leiden – Boston 2008.

ELENA LIPŠIC, Geoponiki. Vizantijskaja sel'skohozjajstvennaja enciklopedija X veka. Moskau – Leningrad 1960.

A. LITTLEWOOD, Possible Future Directions, in: IDEM *et alii*, Byzantine Garden Culture 215-229.

A. R. LITTLEWOOD, The Erotic Symbolism of the Apple in Late Byzantine and Meta-Byzantine Demotic Literature. *BMGS* 17 (1993) 83-103.

A. LITTLEWOOD, The Scholarship of Byzantine Gardens, in: IDEM *et alii*, Byzantine Garden Culture 13-21.

A. R. LITTLEWOOD, The Symbolism of the Apple in Byzantine Literature. *JÖB* 23 (1974) 33-59.

A. LITTLEWOOD – H. MAGUIRE – J. WOLSCHKE-BULMAHN (Hrsg.), Byzantine Garden Culture. Washington 2002.

Claudia LUDWIG, Erzeugung, Beschaffung und Konsum von Lebensmitteln in früh- und mittelbyzantinischer Zeit, in: KISLINGER *et alii*, Handelsgüter und Verkehrswege 197-204.

H. MAGUIRE, Earth and Ocean. The Terrestrial World in Early Byzantine Art (*Monographs on the Fine Arts* 43). London 1987.

H. MARKS, Byzantine Cuisine. Brooklyn NY 2002.

J. MATTHEWS, The Journey of Theophanes. Travel, Business, and Daily Life in the Roman East. New Haven – London 2006.

Wendy MAYER – Silke TRZCIONKA (Hrsg.), Feast, Fast or Famine. Food and Drink in Byzantium (*Byzantina Australiensia* 15). Brisbane 2005.

Ch. MOTSIAS, Τι έτρωγαν οι Βυζαντινοί. Athen 1998.

Irmgard MÜLLER, Birne, Birnbaum. *LexMA* 2 (1983) 225.

Irmgard MÜLLER, Dattel, Dattelpalme. *LexMA* 3 (1986) 582.

Irmgard MÜLLER, Feige, Feigenbaum. *LexMA* 4 (1989) 335-336.

Irmgard MÜLLER (mit H. KÜHNEL), Apfel, Apfelbaum. *LexMA* 1 (1980) 746.

Anna MUTHESIUS, Introduction. Studies on Material Culture – Some General Considerations, in: GRÜNBART *et alii*, Material Culture 21-38.

Vivian NUTTON, From Galen to Alexander: Aspects of Medicine and Medical Practice in Late Antiquity, in: SCARBOROUGH, Symposium 1-14.

Vivian NUTTON, Galen in Byzantium, in: GRÜNBART *et alii*, Material Culture 171-176.

F. OLCK, Apfel. *RE* 1/2 (1894) 2700-2708.

F. OLCK, Aprikose. *RE* 2/1 (1895) 270-271.

F. OLCK, Birnbaum. *RE* 3/1 (1897) 491-498.

F. OLCK, Citrone. *RE* 3/2 (1899) 2612-2621.

F. OLCK, Erdbeerbaum. *RE* 6/1 (1907) 399-401.

F. OLCK, Feige. *RE* 6/2 (1909) 2100-2151.

F. OLCK, Kirschbaum. *RE* 11/1 (1921) 509-515.

Demetra PAPANIKOLA-MPAKIRTZE (Hrsg.), Byzantinōn diatrophē kai mageireiai. Praktika Ēmeridas "Peri tēs diatrophēs sto Byzantio". Thessalonikē Museio byzantinu politismu 4 Noembriu 2001. Athen 2005.

Maria G. PARANI, Byzantine Material Culture and Religious Iconography, in: GRÜNBART *et alii*, Material Culture 181-192.

Maria G. PARANI, Reconstructing the Reality of Images. Byzantine Material Culture and Religious Iconography (11th-15th Centuries) (*The Medieval Mediterranean* 41). Leiden – Boston 2003.

V. REICHMANN, Feige I (*Ficus carica*). *RAC* 7 (1969) 640-682.

V. REICHMANN, Feige II (*Sykomore*). *RAC* 7 (1969) 683-689.

J. M. RIDDLE, Byzantine Commentaries on Dioscorides, in: SCARBOROUGH, Symposium 95-102.

R. RODGERS, Κηποποιία. Garden Making and Garden Culture in the Geoponika, in: LITTLWOOD *et alii*, Byzantine Garden Culture 159-175.

R. H. RODGERS, Varro and Virgil in the Geoponika. *GRBS* 19/3 (1978) 277-285.

J. SCARBOROUGH, Early Byzantine Pharmacology, in: IDEM, Symposium 213-232.

J. SCARBOROUGH, Herbs of the Field and Herbs of the Garden in Byzantine Medicinal Pharmacy, in: LITTLWOOD *et alii*, Byzantine Garden Culture 177-188.

J. Scarborough (Hrsg.), Symposium on Byzantine Medicine (=DOP 38 [1984]). Washington, D.C.

E. SCHILBACH, Byzantinische Metrologie (*Byzantinisches Handbuch* 4 = *HdA* 12/4). München 1970.

M. C. P. SCHMIDT, Brombeerstrauch. *RE* 3/1 (1897) 887-888.

M. C. P. SCHMIDT, Erdbeere. *RE* 6/1 (1907) 401-402.

P. SCHREINER, Die Produkte der byzantinischen Landwirtschaft nach den Quellen des 13.-15. Jahrhunderts. *Bulgarian Historical Review* 10 (1982) 88-95.

P. SCHREINER, Stadt und Gesetz – Dorf und Brauch. Versuch einer historischen Volkskunde von Byzanz: Methoden, Quellen, Gegenstände, Beispiele (*Nachrichten d. Akad. d. Wiss. zu Göttingen, phil.-hist. Kl. Jahrgang* 2001 № 9). Göttingen 2001.

J. A. M. SONDERKAMP, Theophanes Nonnus: Medicine in the Circle of Constantine Porphyrogenitus, in: SCARBOROUGH, Symposium 29-41.

H. STADLER, Haselnuß. *RE* 7/2 (1912) 2486-2489.

D. STATHAKOPOULOS, Between the Field and the Plate: How Agricultural Products Were Processed into Food, in: BRUBAKER – LINARDOU, Eat, Drink and Be Merry 27-38.

A. STEIER, Malum Punicum (Granatapfelbaum). *RE* 14/1 (1928) 928-942.

A. STEIER, Maulbeerbaum. *RE* 14/2 (1930) 2331-2338.

A. STEIER, Melone. *RE* 15/1 (1931) 562-567.

A. STEIER, Persica (Pfersich). *RE* 19/1 (1937) 1022-1026.

A. STEIER, Pflaumen. *RE* 19/2 (1938) 1456-1461.

A. STEIER, Phoinix. 1) Palme. *RE* 20/1 (1941) 386-403.

R. STRÖMBERG, Griechische Pflanzennamen (*Göteborgs högskolas årsskrift* 46/1). Göteborg 1940.

Alice-Mary TALBOT, Byzantine Monastic Horticulture: The Textual Evidence, in: LITTLWOOD *et alii*, Byzantine Garden Culture 37-67.

Alice-Mary TALBOT, Mealtime in Monasteries: the Culture of the Byzantine Refectory, in: BRUBAKER – LINARDOU, Eat, Drink and Be Merry 109-125.

J. L. TEALL, The Byzantine Agricultural Tradition. *DOP* 25 (1971) 33-59.

J. L. TEALL, The Grain Supply of the Byzantine Empire, 330-1025. *DOP* 13 (1959) 87-139.

J. THOMAS – Angela CONSTANTINIDES HERO – Giles CONSTABLE (Hrsg.), Byzantine Monastic Foundation Documents. A Complete Translation of the Surviving Founders' Typika and Testaments. Band 5 (*DOS* 35/5). Washington D.C. 2000.

E. TRAPP – J. DIETHART – G. FATOUROS – Astrid STEINER – W. HÖRANDNER, Studien zur byzantinischen Lexikographie (*BV* 18). Wien 1988.

R. VOLK, Einige Beiträge zur mittelgriechischen Nahrungsmittelterminologie, in: HÖRANDNER – TRAPP, *Lexicographica Byzantina* 293-311.

P. WAGLER, Ἀμυγδαλή. *RE* 1/2 (1894) 1990-1995.

Th. WEBER, ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ. Landwirtschaftliche Produkte aus der Oase von Damaskus im Spiegel griechischer und lateinischer Schriftquellen. *Zeitschrift des Deutschen Palästina-Vereins* 105 (1989) 151-165.

Th. WEBER, Essen und Trinken im Konstantinopel des 10. Jahrhunderts, nach den Berichten Liutprands von Cremona, in: J. KODER – Th. WEBER, Liutprand von Cremona in Konstantinopel. Untersuchungen zum griechischen Wortschatz und zu realienkundlichen Aussagen in seinen Werken (*BV* 13). Wien 1980, 71-99.

U. WILLERDING, Gärten und Pflanzen des Mittelalters, in: CARROLL-SPILECKE, *Garten* 249-284.

S. ZENKER (E. STEMPLINGER), Apfel. *RAC* 1 (1950) 493-495.

9.4. Addenda:

L'agricoltura antica. I «Geoponica» di Cassiano Basso, ed. E. LELLI (*Altri classici* 3). Soveria Mannelli 2010.

Z. AMAR – E. LEV, Watermelon, Chate Melon and Cucumber: New Light on Traditional and Innovative Field Crops of the Middle Ages. *Journal Asiatique* 299/1 (2011) 193-204.

I. ANAGNOSTAKIS, Byzantine Delicacies, in: IDEM, Flavours and Delights 81-104.

I. ANAGNOSTAKIS, Byzantine Diet and Cuisine. In between Ancient and Modern Gastronomy, in: IDEM, Flavours and Delights 43-65.

I. ANAGNOSTAKIS (Hrsg.), Flavours and Delights. Tastes and Pleasures of Ancient and Byzantine Cuisine. Athen – Thessalonike 2013.

Chryssi BOURBOU – B. T. FULLER – S. J. GARVIE-LOK – M. P. RICHARDS, Reconstructing the Diets of Greek Byzantine Populations (6th-15th centuries AD) Using Carbon and Nitrogen Stable Isotope Ratios. *American Journal of Physical Anthropology* 146/4 (2011) 569-581.

B. CASSEAU, A la table des moines: monastères et banquets à Byzance, in: A. VAUCHEZ – M. SARTRE (Hrsg.), Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée, de l'Antiquité à la Renaissance (*Cahiers de la Villa Kérylos* 19). Paris 2008, 223-269.

A. DALBY, Geoponika. Farm Work. Totnes 2011.

J.-P. GRÉLOIS – J. LEFORT, Géoponiques (*Collège de France – CNRS, Centre de recherche d'histoire et civilisation de Byzance. Monographies* 38). Paris 2012.

Ch. GUIGNARD, Sources et constitution des Géoponiques à la lumière des versions orientales d'Anatolius de Béryte et de Cassianus Bassus, in: WALLRAFF – MECCELLA, *Kestoi* 243-344.

J. JANICK – H. S. PARRIS – D. C. PARRISH, The Cucurbits of Mediterranean Antiquity: Identification of Taxa from Ancient Images and Descriptions. *Annals of Botany* 100/7 (Dezember 2007) 1441-1457.

J. KODER, Everyday Food in the Middle Byzantine Period, in: ANAGNOSTAKIS, Flavours and Delights 139-155.

R. H. RODGERS, Julius Africanus in the Constantinian Geoponica, in: WALLRAFF – MECELLA, *Kestoi* 197-210.

Marijke VAN DER VEEN, Consumption, Trade and Innovation. Exploring the Botanical Remains from Roman and Islamic Ports at Quseir al-Qadim, Egypt (*Journal of African Archaeology, Monograph Series* 6). Frankfurt am Main 2011.

M. WALLRAFF – Laura MECELLA (Hrsg.), Die Kestoi des Julius Africanus und ihre Überlieferung (*Texte und Untersuchungen zur Geschichte der altchristlichen Literatur* 165). Berlin – New York 2009.

Zusammenfassung

Diese Masterarbeit hat das Ziel, das in der Byzantinistik relativ wenig erforschte Thema der Obstkonsumation in byzantinischer Zeit zu behandeln. Zunächst wird ein Überblick über die Quellenlage und den bisherigen Forschungsstand gegeben. Der Hauptteil der Arbeit befasst sich mit der Obstterminologie. Im Gegensatz zu den Obstbezeichnungen in der Antike, bei denen sich bisweilen Unklarheiten und Schwankungen verfolgen lassen, sieht man im byzantinischen Griechisch die Tendenz, diese Probleme zu beseitigen und eine spezifischere Terminologie zu benutzen. Aus den Quellenangaben läßt sich weiters schließen, dass die Byzantiner diejenigen der Früchte als Obst bezeichneten, die von einem Gehölz stammen und/oder süßen Geschmack hatten.

Weiters wird die Konsumation von Obst behandelt. Da man frisches Obst nur in einer begrenzten Periode genießen konnte, ermöglichten verschiedene Konservierungsmethoden (Trocknen, Legen in Bohnenspreu oder Sägemehl, Einlegen in Honig, Traubenmost oder Wein) den Obstverzehr über einen längeren Zeitraum.

Anschließend wird der Anteil von Obst an der Alltagsernährung präsentiert. Er variierte bei den verschiedenen Gesellschaftsschichten: während die Reichen Obst als Nachspeise genossen, war es einer der Hauptteile der Ernährung der ärmeren Leute.

Zum Schluss wird die Rolle des Obstes in der Ernährung der Mönche untersucht. Wichtig war bei dieser Gruppe die Position der frühen Mönchsväter, von denen manche diese Konsumation während Fastenzeit oder bei strenger Askese ausschlossen. Die erhaltenen Klostertypika zeigen allerdings, dass dies Einzel- oder Sonderfälle darstellten und Obst gewöhnlich ein wichtiger Teil der Mönchsernährung war.

Summary

Since Ph. Kukules' *Byzantinōn bios kai politismos* some important scholarly monographs and articles on food supply in Byzantium have been published, which indicates the growing interest on this topic among scholars. In spite of a few publications, which increase our knowledge of the use of fruit in Byzantine times, we still lack a comprehensive survey, focussing on more than a couple of types of fruit and their role in Byzantine diet. This work aims to present the role of fruit consumption in Byzantium on the basis of written sources.

After a brief description of the sources and the research on this topic the development of the Greek terminology on fruits is presented as well as the question which qualities a plant and/or its fruits should have had, in order to be classified as fruits by Byzantine sources. These qualities included the belief that fruit should be picked from a plant several years old such as a tree or a bush and/or the sweet taste of the fruit. Then the types of fruit and their names are discussed in alphabetical order. In contrast to the Antique sources, in some of which fruit names are ambiguous, Byzantine texts show a tendency to use more specific plant names.

Fruits were eaten fresh or preserved. In comparison to vegetables, fresh fruits were not available for a long time. The reason is the difference between these two botanical groups: in the case with vegetables different parts of the plant can be eaten, such as leaves or roots, which are present for a longer time, while the time of ripeness of fruitbearing trees or cucurbitaceae is more limited, resulting in a shorter period in which fresh fruits could be consumed and in a wider variety of methods for preserving them. Among these the most important were drying and preserving in chaff, honey, grape must or wine.

At the end is discussed the role which fruits played in the diet of the different social classes. While the rich consumed fruits mainly as dessert after the main meal, fresh or dried fruits, together with bread, vegetables and legumes built the substantial part of the diet of the poor as well as of monks.