



universität  
wien

# MASTERARBEIT

Titel der Masterarbeit

Obst in Byzanz

Ein Beitrag zur Geschichte der Ernährung im östlichen  
Mittelmeerraum

Verfasser

Grigori Zhivkov Simeonov

angestrebter akademischer Grad

Master of Arts (MA)

Wien, 2011

Studienkennzahl lt. Studienblatt:

A 066 869

Studienrichtung lt. Studienblatt:

Byzantinistik und Neogräzistik

Betreuer:

emer. O. Univ.-Prof. Dr. Johannes Koder



## INHALTSVERZEICHNIS

<b>Vorwort</b> .....	5
<b>1. Einleitung</b> .....	7
1.1. Abgrenzung des Themas .....	7
1.2. Quellenlage .....	9
1.3. Forschungsstand .....	15
<b>2. Die Obstsorten – Bezeichnungen und Art der Konsumation</b> .....	20
2.1. Allgemeine Bezeichnung für das Obst .....	20
2.2. Obstsorten .....	24
2.2.1. Apfel .....	24
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 .....	39
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 (Dirndl) .....	57
2.2.15. Mandel .....	58
2.2.16. Maulbeere .....	59
2.2.17. Melone und Wassermelone .....	62
2.2.18. Mispel und Speierlingsfrucht .....	67
2.2.19. Myrtenbeere .....	69
2.2.20. Pfirsich .....	70
2.2.21. Pflaume und Schlehe .....	74
2.2.22. Pistazie .....	81
2.2.23. Pomeranze (bittere Orange) .....	82
2.2.24. Quitte .....	83
2.2.25. Rosinen .....	90
2.2.26. Sykomore (Maulbeerfeige) .....	91
2.2.27. Traube .....	92
2.2.28. Walnuss .....	96
2.2.29. Zapfen/Pinienkern .....	98
2.2.30. Zitrone .....	99
2.3. Schlussfolgerung .....	103
<b>3. Jahreszeitliche Einschränkungen des Obstverzehr</b> .....	104
<b>4. Obstpreise</b> .....	108
<b>5. Einstellung zum Obst</b> .....	112
<b>6. Mönchtum und Obst</b> .....	112
<b>7. Glossar</b> .....	121
<b>8. Bibliographie</b> .....	133
8.1. Quellen .....	133
8.2. Lexika .....	135
8.3. Fachliteratur .....	136

<b>Zusammenfassung</b> .....	145
<b>Summary</b> .....	146
<b>Lebenslauf</b> .....	147

## 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 ihnen, 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 1025<sup>1</sup>, gefolgt von einem Beitrag P. Magdalinos<sup>2</sup> und der Diplomarbeit A. E. Müllers zu derselben Thematik<sup>3</sup>. Zur Geschichte des Olivenbaumes verfügen wir über zwei Sammelbände, die auch Beiträge über die Rolle dieses Baumes und dessen Früchte in Byzanz enthalten<sup>4</sup>. Zwischen 2001 und 2005 wurden vier weitere Sammelbände herausgegeben, diesmal die Geschichte des Weines behandelnd<sup>5</sup>. Von den wissenschaftlichen Publikationen, die die Rolle der Viehzucht, sowie die Beschaffung und Konsum von Tierprodukten darstellen, nenne ich nur die Artikel von T. Koliass<sup>6</sup> und J. Koder<sup>7</sup> und die

---

<sup>1</sup> J. L. TEALL, The Grain Supply of the Byzantine Empire, 330-1025. *DOP* 13 (1959) 87-139.

<sup>2</sup> P. MAGDALINO, The Grain Supply, in: C. MANGO – G. DAGRON (Hg.), 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.

<sup>3</sup> A. E. MÜLLER, Getreideversorgung und Einwohnerzahl Konstantinopels vom 6. bis zum ausgehenden 8. Jahrhundert. Wien 1991 (ungedr. Diplomarbeit).

<sup>4</sup> Ελιά και λάδι. Τριήμερο εργασίας. Καλαμάτα, 7-9 Μαΐου 1993. Athen 1996 und Ωδή στην Ελιά/Ode to the Olive Tree. Athen 2006.

<sup>5</sup> G. A. PIKULAS (Hg.), *Oinon istorō*. Bände 1-4. Athen 2001-2005.

<sup>6</sup> T. G. KOLIAS, Die Versorgung des byzantinischen Marktes mit Tieren und Tierprodukten, in: E. KISLINGER – J. KODER – A. KÜLZER (Hg.), *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, 175-184.

<sup>7</sup> J. KODER, Stew and Salted Meat – Opulent Normality in the Diet of Every Day?, in: LESLIE BRUBAKER – KALLIROE LINARDOU (Hg.), *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.

vor kurzem erschienene Monographie H. Krolls<sup>8</sup>. J. Koder fasste ebenfalls drei Publikationen über die verschiedenen Gemüsesorten und deren Verzehr im Byzantinischen Reich ab<sup>9</sup>. Aus diesen Aufsätzen und Monographien wird ersichtlich, dass der Obstverzehr bisher am Rand der byzantin(ist)ischen Alltagsforschung steht 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 darzustellen 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, 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

---

<sup>8</sup> HENRIETTE KROLL, Tiere im Byzantinischen Reich. Archäozoologische Forschungen im Überblick (*Monographien des Römisch – Germanischen Zentralmuseums* 87). Mainz 2010.

<sup>9</sup> 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.

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 wurden<sup>10</sup>. 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.

## 1.2. Quellenlage

Eine der Zentralquellen für die vorliegende Arbeit sind die *Geoponika*<sup>11</sup>. 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 sind<sup>12</sup>. Die die verschiedenen Aspekte der byzantinischen

---

<sup>10</sup> Zur Rolle der archäologischen Quellen im allgemeinen verweise ich auf 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 (Hg.), *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 im allgemeinen siehe MARIA G. PARANI, *Reconstructing the Reality of Images. Byzantine Material Culture and Religious Iconography (11th-15th Centuries)* (*The Medieval Mediterranean* 41). Leiden – Boston 2003.

<sup>11</sup> *Geoponika*, ed. H. BECKH, *Geoponica sive Cassiani Bassi scholastici De re rustica eclogae*. Leipzig 1895.

<sup>12</sup> Zu den *Geoponika* im allgemeinen siehe A. KAZHDAN, *Geoponika. ODB* 2 (1991) 834; H. HUNGER, *Die hochsprachliche profane Literatur der Byzantiner. Band 2. 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 (Hg.), *Byzantine Garden Culture*. Washington 2002, 159-175, hier 162; W. GEMOLL, *Untersuchungen über die Quellen, den Verfasser und die Abfassungszeit der Geoponica*. Berlin 1883 (ND Walluf bei Wiesbaden 1972 [= *Berliner Studien f. class. Philologie u. Archäologie* 1,1]); HELGA

Landwirtschaft behandelnden Bücher der Geoponika sind mit großer Wahrscheinlichkeit in das 6. Jahrhundert zu datieren<sup>13</sup>, als der Text aufgrund älterer Schriften abgefasst wurde. Im 10. Jahrhundert, zur Regierungszeit Kaiser Konstantins VII. Porphyrogenetos, wurde ein Prooimion hinzugefügt. Trotz des kompilatorischen Charakters der Geoponika kann man im Text Stellen finden, die auf die "Gegenwart" Bezug nehmen<sup>14</sup>. Solche sind im 10. Buch dieser Quelle, welches den Obstanbau betrifft, auch zu finden<sup>15</sup> und werden bei der Untersuchung von Obstverzehr und –konservierung in dieser Arbeit herangezogen. Die Gründe für die andauernde Gültigkeit der Geoponika sind verschiedenartig: einerseits war die Landwirtschaft bis in die 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), die die Ratschläge dieses Werkes überliefern, von seiner großen Beliebtheit nicht nur unter den Byzantinern, sondern auch in Westeuropa und dem Nahen Osten<sup>16</sup>.

Eine weitere Quellengruppe, die wichtige Information über die Obstkonsumation gibt, sind die medizinischen Werke. In die folgende Darstellung sind zwei antike Autoren, Galen<sup>17</sup> und Dioskurides<sup>18</sup>, aufgenommen. Die Gründe dafür sind folgende: erstens die Kontinuität zwischen vor- und frühbyzantinischer Zeit, die im östlichen

---

KÖPSTEIN, Geoponika, in: F. WINKELMANN – W. BRANDES (Hg.), Quellen zur Geschichte des frühen Byzanz (4.-9. Jahrhundert). Bestand und Probleme. Amsterdam 1990, 323-326; ELENA LIPŠIĆ, Geoponiki. Vizantijskaja sel'skohozjajstvennaja 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.

<sup>13</sup> KÖPSTEIN, Geoponika 324; KODER, Gemüse 27-28. Vgl. LIPŠIĆ, Geoponiki 9-11.

<sup>14</sup> Ausführlicher dazu bei LIPŠIĆ, Geoponiki 12-16.

<sup>15</sup> Geoponika X.2.4-8. (BECKH 265, 2-19);

<sup>16</sup> LIPŠIĆ, Geoponiki 5-8; RODGERS, Κηποποιία 161.

<sup>17</sup> Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II, ed. G. HELMREICH, Galen, Über die Kräfte der Nahrungsmittel, II. Buch, Kap. 21-71, in: Programm des K. humanistischen Gymnasiums in Ansbach für das Schuljahr 1906/07. Ansbach 1907. Zur Rolle Galens in byzantinischer Zeit siehe VIVIAN NUTTON, Galen in Byzantium, in: GRÜNBART et alii, Material Culture 171-176.

<sup>18</sup> Dioskurides, Περὶ ἕλης ἱατρικῆς, ed. M. WELLMANN, Pedanii Dioscuridis Anazarbei De materia medica libri cinque. 3 Bände. Berlin 1906-1914 (ND Berlin 1958). Zum Einfluss des Dioskurides auf die byzantinische Medizin siehe J. M. RIDDLE, Byzantine Commentaries on Dioscorides, in: J. SCARBOROUGH (Hg.), Symposium on Byzantine Medicine (= DOP 38 [1984]). Washington, D.C. 95-102.

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 berücksichtigen<sup>19</sup>; zweitens die Autorität beider Autoren und der Einfluss, den sie auf die mittelalterliche Medizin und Pflanzenkunde in Europa und dem Nahen Osten ausgeübt haben<sup>20</sup>. Die Diätetik und die Auswirkung verschiedener Nahrungsmittel, einschließlich Früchte, auf den menschlichen Körper, waren Bestandteil der Werke der vier großen frühbyzantinischen Ärzte<sup>21</sup> Oreibasios (Mitte 4. Jahrhundert)<sup>22</sup>, Aëtios von Amida (Anfang 6. Jahrhundert)<sup>23</sup>, Alexander von Tralleis (Mitte 6. Jahrhundert)<sup>24</sup> und Paul von Aigina (erste Hälfte 7. Jahrhundert)<sup>25</sup>. Die alte hippokratisch-galenische Humorallehre war Thema späterer Texte, von denen der diätetische Kalender des Hierophilos<sup>26</sup>, das Werk des Symeon Seth<sup>27</sup>, sowie die Traktate

---

<sup>19</sup> Dazu und unter welchen Voraussetzungen diese Kontinuität anzunehmen ist siehe J. KODER, Handelsgüter und Verkehrswege – Problemstellung, Quellenlage, Methoden, in: KISLINGER et alii, Handelsgüter und Verkehrswege 13-24, hier 17.

<sup>20</sup> HUNGER, Profanliteratur II 271-272 und 287-288.

<sup>21</sup> Zu ihnen sehe HUNGER, Profanliteratur II 293-299 und 302 und die dort gegebenen bibliographischen Hinweise.

<sup>22</sup> 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).

<sup>23</sup> 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.

<sup>24</sup> Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά, ed. Th. PUSCHMANN, Alexander von Tralles. Original-Text und Übersetzung nebst einer einleitenden Abhandlung. 2 Bände. Wien 1878-1879; Alexander von Tralleis, Περὶ πυρετῶν, ed. Th. PUSCHMANN, von Tralles. Original-Text und Übersetzung nebst einer einleitenden Abhandlung. Band 1. Wien 1878, 290-439.

<sup>25</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἱατρικὴ, ed. I. HEIBERG, Paulus Aegineta. 2 Bände (*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.

<sup>26</sup> 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.

<sup>27</sup> 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.

des Pseudo-Hippokrates<sup>28</sup> und eines Anonymos<sup>29</sup> 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 Chrysobalantes<sup>30</sup>. 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. Da diese Texte zum Hauptziel haben, die Auswirkung der entsprechenden Nahrungsmittel auf den Körper darzustellen 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, weil die Grenzen zwischen beiden oft fließend sind.

Wegen der Angaben über die lexikalische Entwicklung der Obstterminologie, die in den byzantinischen Lexika sich enthalten, kommt diesen Quellen große Bedeutung zu. Dies gilt vor allem für das Suda-Lexikon (Ende 10. Jahrhundert)<sup>31</sup> und die von A. Delatte 1939 herausgegebenen spätbyzantinischen botanischen Lexika<sup>32</sup>, von denen

---

<sup>28</sup> Pseudo-Hippokrates, Ἱπποκράτους περὶ διαφορᾶς τροφῶν πρὸς Πτολεμαῖον, ed. A. DELATTE, *Anecdota Atheniensia et alia*. Band 2. 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.

<sup>29</sup> Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως, ed. DELATTE, *Anecdota Atheniensia* II 466-479, vor allem 472-474.

<sup>30</sup> Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων, ed. I. IDELER, *Physici et medici graeci minores*. Band 2. Berlin 1842, 257-281 (ND Amsterdam 1963). Zur Autorschaft des Theophanes Chrysobalantes siehe J. A. M. SONDERKAMP, Theophanes Nonnus: Medicin in the Circle of Constantine Porphyrogenitus, in: SCARBOROUGH, *Symposium* 29-41.

<sup>31</sup> Suda, ed. ADA ADLER, *Suidae lexicon*. Bände 1-4 (*Lexicographi graeci* 1/1-4). Stuttgart 1928-1935 (ND 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 (Hg.), *Lexicographica byzantina*. Beiträge zum Symposium zur byzantinischen Lexikographie (Wien, 1.-4. März 1989) (*BV* 20). Wien 1991, 137-153.

<sup>32</sup> Lexika III-X, ed. DELATTE, *Anecdota Atheniensia* II 318-385.

diejenigen des Neophytos Prodromenos<sup>33</sup> und des Nikomedes<sup>34</sup> sich als sehr wertvoll erweisen.

Eine der an Informationen über das Alltagsleben unerschöpflich reichen literarischen Gattungen stellt die Hagiographie dar. Bereits in der Vita eines der ersten Einsiedler, des Antonios<sup>35</sup>, sowie in den Apophthegmata Patrum<sup>36</sup> begegnen einige Obstsorten. Bei der Untersuchung der Ernährung in den mittelbyzantinischen Klöstern sind die Regeln der großen byzantinischen Mönchsväter Theodoros Studites (Anfang 9. Jahrhundert)<sup>37</sup> und Athanasios Athonites (zweite Hälfte 10. Jahrhundert)<sup>38</sup> behilflich, weiters die Typika der Klöster Pantokrator (1136)<sup>39</sup>, Euergetis (ca.1055)<sup>40</sup>, Mamas (1158)<sup>41</sup> (alle drei in Konstantinopel) und Helios Bomon (1162, Bithynien)<sup>42</sup>.

Der Zeit der Wende zwischen Imperium Romanum und Byzanz entstammen zwei Quellen, das Höchstpreisedikt Kaiser Diokletians (Ende 301)<sup>43</sup> und das Archiv des Theophanes (unklar in welchem der Jahre 317-324 entstanden)<sup>44</sup>, die nicht nur lexikalische und botanische Informationen über verschiedene Obstsorten bieten,

---

<sup>33</sup> Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος καὶ χρήσιμος σαφήνεια καὶ συλλογὴ κατὰ στοιχείον περὶ βοτανῶν καὶ ἄλλων παντοίων εἰδῶν θεραπευτικῶν, ed. DELATTE, *Anecdota Atheniensia* II 279-302.

<sup>34</sup> Nikomedes, Λεξικὸν Νικομήδους ἱατροῦ σοφιστοῦ, ed. DELATTE, *Anecdota Atheniensia* II 302-318.

<sup>35</sup> Vita Antonii, ed. G. J. M. BARTELINK, Athanase d'Alexandrie Vie d'Antoine. Introduction, texte critique, traduction, notes et index (*Sources Chrétiennes* 400). Paris 1994.

<sup>36</sup> Apophthegmata Patrum, ed. J.-C. GUY, Les Apophthegmes des Pères. Collection systématique (*Sources Chrétiennes* 387, 474, 498). Paris 1993-2005.

<sup>37</sup> Theodoros Studites, Ὑποτύπωσις σὺν Θεῷ καταστάσεως τῆς εὐαγεστάτης μονῆς τῶν Στουδίου, ed. A. DMITRIEVSKIJ, Opisanie liturgiĉeskich rukopisej, chranjašĉichsja v bibliotekach pravoslavnago Vostoka. Band 1/1. Τυπικὰ. Pamjatniki patriaršich ustavov i ktitorskie monastyrskie Tipikony. Kiew 1895, 224-238 (ND Hildesheim 1965).

<sup>38</sup> Athanasios Athonites, Ἡ διατύπωσις τοῦ ὁσίου καὶ μακαρίου πατρὸς ἡμῶν Ἀθανασίου (τοῦ ἐν τῷ Ἄθῳ), ed. DMITRIEVSKIJ, Opisanie I/1 238-256.

<sup>39</sup> Pantokrator-Typikon, ed. P. GAUTIER, Le typikon du Christ Sauveur Pantocrator. *REB* 32 (1974) 1-145.

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

<sup>41</sup> Mamas-Typikon, ed. S. EUSTRATIADES, Τυπικὸν τῆς ἐν Κωνσταντινουπόλει Μονῆς τοῦ ἁγίου μεγαλομάρτυρος Μάμαντος. *Hell* 1 (1928) 245-314.

<sup>42</sup> Helios Bomon-Typikon, ed. DMITRIEVSKIJ, Opisanie I/1 715-769.

<sup>43</sup> Maximaltarif, ed. Th. MOMMSEN – H. BLÜMNER, Der Maximaltarif des Diocletian. Berlin 1893.

<sup>44</sup> Ich folge 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.

sondern auch helfen können, einige Schlussfolgerungen über den Obstpreis in der in Frage kommenden Zeit des frühen 4. Jahrhundert 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)<sup>45</sup> und dem Porikologos (erste Hälfte 14 Jahrhundert)<sup>46</sup>.

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 Metropolitens von Thessalonike Eustathios (zweite Hälfte 12. Jahrhundert), der großes Interesse am lexikalischen und gegenständlichen Charakter verschiedener Begriffe des Alltagslebens, einschließlich Obst, zeigte<sup>47</sup>.

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)<sup>48</sup>, die Schrift des so

---

<sup>45</sup> Ptochoprodromika, ed. H. EIDENEIER, Ptochoprodromos. Einführung, kritische Ausgabe, deutsche Übersetzung, Glossar (*Neograeca mediae aevi* 5). Köln 1991.

<sup>46</sup> 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 mediae aevi* 7). Köln 1992.

<sup>47</sup> Er ist einer der wenigen byzantinischen Autoren, dessen alle Aspekte des Alltagslebens betreffende Information von der Forschung untersucht worden ist. Dazu siehe Ph. KUKULES, Θεσσαλονίκης Εὐσταθίου τὰ λαογραφικά. Band 1 (*Etaipeia Makedonikōn spudōn, Epistēmōnikai 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.

<sup>48</sup> Achmet, Oneirokritikon, ed. F. DREXL, Achmetis oneirokritikon. Leipzig 1925.

genannten Symbolischen Gartens (11.-12. Jahrhundert)<sup>49</sup> und die von P. Schreiner 1991 herausgegebenen spätbyzantinischen Texte finanz- und wirtschaftsgeschichtlichen Inhalts<sup>50</sup>.

### 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 gewordene Monographie V. Hehns<sup>51</sup> 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)<sup>52</sup>, die manchmal auch Information 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. Strömberg<sup>53</sup> und dem Herausgeber des Werkes Symeon Seths B. Langkavel<sup>54</sup> 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 Heldreich<sup>55</sup>. Der Publikation eines botanischen

---

<sup>49</sup> Symbolischer Garten, ed. Margaret H. THOMSON, *The Symbolic Garden. Reflections Drawn from a Garden of Virtues. A XIIth century Greek Manuscript.* North York 1989.

<sup>50</sup> P. SCHREINER, *Texte zur spätbyzantinischen Finanz- und Wirtschaftsgeschichte in Handschriften der Biblioteca Vaticana (StT 344).* Vatikanstadt 1991.

<sup>51</sup> V. HEHN, *Kulturpflanzen und Haustiere in ihrem Übergang aus Asien nach Griechenland und Italien sowie in das übrige Europa.* Berlin <sup>8</sup>1911.

<sup>52</sup> Dazu siehe unten die Anmerkungen im Kapitel über die verschiedenen Obstsorten.

<sup>53</sup> R. STRÖMBERG, *Griechische Pflanzennamen (Göteborgs högskolas årskrift 46/1).* Göteborg 1940.

<sup>54</sup> B. LANGKAVEL, *Botanik der späteren Griechen vom dritten bis dreizehnten Jahrhunderte.* Berlin 1866 (ND Amsterdam 1964).

<sup>55</sup> Th. von HELDREICH, *Die Nutzpflanzen Griechenlands. Mit besonderer Berücksichtigung der neugriechischen und pelasgischen Vulgarnamen.* Athen 1862.

Lexikons, welches neben den zahlreichen praktischen Ratschlägen an die Leser die Geschichte der im heutigen Griechenland zu treffenden Gewächse verfolgt, nahm sich P. Gennadios an<sup>56</sup>, 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 aus<sup>57</sup>. Die Gründe dafür sind verschieden: umfangreichere Zahl themenrelevanter 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. Ch., 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 erkennen<sup>58</sup>.

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 aufgenommen<sup>59</sup>. Der eigentliche Anstoß für 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

---

<sup>56</sup> P. G. GENNADIOS, Λεξικὸν φυτολογικόν. 2 Bände. Athen 1959.

<sup>57</sup> Dies zeigt am besten der Vergleich zwischen dem ausführlichsten Pauly-Artikel zur Obstproblematik in der Antike, der 50 Spalten umfasst, und dem Artikel unter dem Lemma Fruit im *Oxford Dictionary of Byzantium*, der sich auf 2 Spalten erstreckt. Vgl. F. OLCK, Feige. *RE* 6/2 (1909) 2100-2151 (ND 1958) und A. KAZHDAN – J. W. NESBITT – A. CUTLER, Fruit. *ODB* 2 (1991) 807-808.

<sup>58</sup> Dazu siehe 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.

<sup>59</sup> 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.

Byzantiner<sup>60</sup>, welcher, um einen Abschnitt über die Zubereitung und Konsumation von Brot erweitert, fast wörtlich im 5. Band von *Byzantinōn bios kai politismos* 1952 abgedruckt wurde<sup>61</sup>. In seiner Untersuchung der *laographika* in den Schriften des Eustathios von Thessalonike behandelt Kukules neben anderen Themen auch die betroffenen Früchte<sup>62</sup>.

Obstverzehr wurde in einigen Artikeln in fachspezifischen Lexika behandelt, von A. Kazhdan, J. W. Nesbit und A. Cutler unter dem Lemma "Fruit"<sup>63</sup> und von A. Kazhdan und A. Karpozilos unter dem Lemma "Diet"<sup>64</sup> in *Oxford Dictionary of Byzantium* und von E. Kislinger<sup>65</sup> im *Lexikon des Mittelalters*. Obst ist ein – wenngleich kleiner – Bestandteil weiterer Publikationen, die sich mit der Ernährung in Byzanz auseinandersetzen, wie die Dissertation E. Kislingers<sup>66</sup>, die Monographien von H. Marks<sup>67</sup> und A. Dalby<sup>68</sup> und der Beitrag J. Koders<sup>69</sup> in einem die byzantinische Ernährung und Küche behandelten und vom Museum der byzantinischen Kultur Thessalonike herausgegebenen Sammelband.

---

<sup>60</sup> Ph. KUKULES, Βυζαντινῶν τροφαὶ καὶ ποτά. *EEBS* 17 (1941) 3-112, hier 76-84 und 90-92.

<sup>61</sup> Ph. KUKULES, Βυζαντινῶν βίος καὶ πολιτισμός (*Collection de l'Institut français d'Athènes* 76). Athen 1952, 102-110 und 116-118.

<sup>62</sup> KUKULES, Εὐστάθιος 202-210.

<sup>63</sup> KAZHDAN et alii, Fruit 807-808.

<sup>64</sup> A. KARPOZILOS – A. KAZHDAN, Diet. *ODB* 1 (1991) 621-622

<sup>65</sup> E. KISLINGER, Ernährung im Byzantinischen Reich. *LexMA* 3 (1986) 2171-2174, hier 2172.

<sup>66</sup> E. KISLINGER, Gastgewerbe und Beherbergung in frühbyzantinischer Zeit. Eine realienkundliche Studie aufgrund hagiographischer und historiographischer Quellen. Wien 1982, 111-113 (ungedr. Dissertation).

<sup>67</sup> 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 Symeon Seth folgt, und dem griechischen Text der Langkavelschen Ausgabe, die sich als nicht ganz einwandfrei erweist, 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 er bei Marks, bei Brunet oder bei Langkavel zu suchen ist.

<sup>68</sup> A. DALBY, Tastes of Byzantium. The Cuisine of a Legendary Empire. London – New York <sup>2</sup>2010, 74-75.

<sup>69</sup> J. KODER, Η καθημερινή διατροφή στο Βυζάντιο με βάση τις πηγές, in: DEMETRA PAPANIKOLA-MPAKIRTZE (Hg.), Byzantinōn diatrophē kai mageireiai. Praktika Ēmeridas "Peri tēs diatrophēs sto Byzantio". Thessalonikē Museo byzantinu politismu 4 Noembriu 2001. Athen 2005, 17-30, hier 26.

Bisher haben wir nur solche byzantinistischen Publikationen herangezogen, die Obst als Neben- oder Randthema behandeln. Es gibt wenige Byzantinisten, in deren Aufsätzen verschiedene Obstsorten als Hauptthema belegt sind. An erster Stelle möchte ich Th. Weber nennen, dem eine Untersuchung über die in der Oase von Damaskus angebauten Pflaumen zu verdanken ist<sup>70</sup>. Mit den Traubensorten und deren Behandlung bei Eustathios von Thessalonike beschäftigte sich E. Anagnostakes<sup>71</sup> und mit den Kastanien M. Grünbart<sup>72</sup>. Mit der Terminologie zu den Pflaumen und Aprikosen setzten sich J. Diethart und E. Kislinger auseinander<sup>73</sup>, mit der zu den Pfirsichen und Aprikosen R. Volk<sup>74</sup>. 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 hat<sup>75</sup>. Kurze Information über verschiedene Obstsorten gibt P. Schreiner in einem Aufsatz, der als Thema die Produkte der spätbyzantinischen Landwirtschaft hat<sup>76</sup>, sowie der bulgarische Gelehrte N. Kondov,

---

<sup>70</sup> 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.

<sup>71</sup> E. ANAGNOSTAKES, Κουκούβαι και τριγέρων οἶνος. Σταφύλια και κρασιά στον Ευστάθιο Θεσσαλονίκης, in: PIKULAS, *Oionon istorō III* 75-109, hier 84-104.

<sup>72</sup> M. GRÜNBART, Früchte des Zeus. Anmerkungen zur Verwendung von Eichel und Kastanien, in: K. BELKE – E. KISLINGER – A. KÜLZER – Maria A. STASSINOPOULOU (Hg.), *Byzantina Mediterranea*. Festschrift für Johannes Koder zum 65. Geburtstag. Wien – Köln – Weimar 2007, 205-213.

<sup>73</sup> J. DIETHART – E. KISLINGER, Aprikosen und Pflaumen. *JÖB* 42 (1992) 75-78.

<sup>74</sup> R. VOLK, Einige Beiträge zur mittelgriechischen Nahrungsmittelterminologie, in: HÖRANDNER – TRAPP, *Lexicographica byzantina* 293-311, hier 309-310.

<sup>75</sup> 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.

<sup>76</sup> 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 siehe D. JACOBY,

dessen Monographie über den Obstanbau im mittelalterlichen Bulgarien aus sprachlichen Gründen oft unbeachtet bleibt<sup>77</sup>.

Dem Bereich der Papyrologie lassen sich ebenfalls Informationen über die Entwicklung der Terminologie vieler Alltagsgegenstände und den Obstverzehr entnehmen, wie dies die Beiträge J. Dietharts zeigen<sup>78</sup>. A. Karpozelos verdanken wir zwei Aufsätze, die unter den vielen Angaben der Epistolographie des 10-15. Jh. auch verschiedenen Obstsorten nachgehen<sup>79</sup>.

Es ist nicht übertrieben zu behaupten, dass die ptochoprodromischen Gedichte eines der Werke der byzantinischen Literatur sind, 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. Koraes<sup>80</sup>. Nach ihm folgten die weiteren Herausgeber der Ptochoprodromika, D.-C. Hesselring und H. Pernot<sup>81</sup>, sowie der Autor der letzten Ausgabe H. Eideneier, dank dessen Publikationen viele Fragen geklärt werden konnten<sup>82</sup>.

Das Archiv des Theophanes enthält vielseitige Information 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.

---

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.

<sup>77</sup> N. KONDOV, *Ovoštarstvo v bălgarskite zemi prez Srednovekovieto*. Sofia 1969 (Obstanbau in Bulgarien während des Mittelalters).

<sup>78</sup> J. DIETHART, *Materialien aus den Papyri zur byzantinischen Lexikographie*, in: E. TRAPP – J. DIETHART – G. FATOUROS – ASTRID STEINER – W. HÖRANDNER (Hg.), *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.

<sup>79</sup> 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-, hier 74-76.

<sup>80</sup> A. KORAES, *Ἀτακτα, ἤγουν παντοδαπῶν εἰς τὴν ἀρχαίαν καὶ τὴν νέαν ἐλληνικὴν γλῶσσαν αὐτοσχεδίων σημειωσέων, καὶ τινῶν ἄλλων ὑπομνημάτων, αὐτοσχεδίου συναγωγὴ*. Band 1. Paris 1828 (ND Chios 1991).

<sup>81</sup> D.-C. HESSELING – H. PERNOT (Hg.), *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).

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

Kirsten<sup>83</sup> und H.-J. Drexhage<sup>84</sup> behandeln in deren Beiträge neben Fragen der Topographie auch die Obstkonsumation während der Reise von Oberägypten nach Antiocheia, aber es sind I. Kalleres<sup>85</sup> und J. Matthews<sup>86</sup>, 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 erleichtern<sup>87</sup>. Ältere Verfasser, die sich dieser Problematik widmeten und so zur Obst-Forschung beitrugen, sind E. Jeanselme<sup>88</sup> und M. Dembińska<sup>89</sup> und in jüngster Zeit beschäftigt sich A.-M. Talbot<sup>90</sup> mit dem Thema der Ernährung der Mönche, deren verschiedene Komponenten im fachbezogenen *Reallexikon für Antike und Christentum* ebenfalls behandelt werden<sup>91</sup>.

## 2. Die Obstsorten – Bezeichnungen und Art der Konsumation

### 2.1. Allgemeine Bezeichnung für das Obst

---

<sup>83</sup> 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.

<sup>84</sup> 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.

<sup>85</sup> I. KALLERES, «Τροφαὶ καὶ ποτὰ» εἰς πρωτοβυζαντινοῦς πατέρους. *EEBS* 23 (1953) 689-715, hier 704-710.

<sup>86</sup> J. MATTHEWS, Theophanes 163-179 und 219-221.

<sup>87</sup> J. THOMAS – ANGELA CONSTANTINIDES HERO – GILES CONSTABLE (Hg.), Byzantine Monastic Foundation Documents. A Complete Translation of the Surviving Founders' Typika and Testaments. Band 5 (*DOS* 35/5). Washington, D.C. 2000, 1696-1716 (von hier an zitiert als *BMFD*).

<sup>88</sup> E. JEANSELME, Le régime alimentaire des anachorètes et des moines byzantin, in: 2<sup>e</sup> Congrès d'Histoire de la Médecine, Paris 1921. Evreux 1922, 106-133, hier 111 und 121.

<sup>89</sup> MARIA DEMBIŃSKA, Diet: a Comparison of Food Consumption between Some Eastern and Western Monasteries in the 4<sup>th</sup>-12<sup>th</sup> Centuries. *Byz* 55 (1985) 431-462, hier 435-438 und 441-442.

<sup>90</sup> ALICE – MARY TALBOT, Byzantine Monastic Horticulture: The Textual Evidence, in: Littlewood et alli, Garden Culture 37-67, hier 52-53 und IDEM, Mealtime in Monasteries: The Culture of the Byzantine Refectory, in: BRUBAKER – LINARDOU, Eat, Drink and Be Merry 109-125, hier 115 und 118-119.

<sup>91</sup> 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.

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 Termini, die die Byzantiner selbst zur Bezeichnung des allgemeinen Begriffes "Obst" verwendet haben und auf die Frage, was sie unter diesem Begriff verstanden haben. Die verschiedenen schriftlichen Quellen geben uns verschiedene Erklärungen zu dieser Frage. Aus der im Suda-Lexikon unter dem Lemma ὀπώρα gegebenen Auskunft<sup>92</sup>, können wir schließen, dass dieses Wort vor allem zur Bezeichnung von Baumarten diente. Die Suda gibt uns 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 hervorbringe<sup>93</sup>. Als Unterschied zu diesem erwähnt der Text diejenigen Pflanzen (ἀκρόδρυα), die holz- bzw. hartschalige Früchte erzeugen<sup>94</sup>. Man sieht, dass *akrodrya* mit *karya* nicht gleichbedeutend ist, weil der Granatapfel keine Nuss ist. Etwas anders sieht die Sachen Hierophilos, der den Granatapfel unter *opōra* einreicht und der, vom Obst sprechend, zwei Typen erwähnt, nämlich χλωραί und ξηραί<sup>95</sup>. Terminologische Unterschiede, die den Oberbegriff "Obst" in Byzanz betreffen, weisen auch die Werke zweier der berühmtesten byzantinischen Ärzte auf, nämlich Pauls von Aigina und Alexanders 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 καρπῶν<sup>96</sup> dargestellt, wobei der Olivenbaum, welcher von den Byzantinern nicht für eine Obstsorte gehalten

<sup>92</sup> Suda, O 481 (ADLER III 549, 22-23): ὀπώρα. καὶ ὀπωρίμων. τοὺς βασιλικούς παραδείσους ἐξέτεμεν, οἱ δὴ πλεοὶ ὀπωρίμων δένδρων ἦσαν.

<sup>93</sup> Geoponika X.74.1-2. (BECKH 309, 18-20): Ὀπώρα λέγεται ἡ χλωώδη τὸν καρπὸν ἔχουσα, οἶον δωρακινὰ, μήλα, ἀππίδια, δαμασκηνά, καὶ ὅσα μὴ ἔχει ἔξωθεν τι ξυλώδες.

<sup>94</sup> Geoponika X.74.1-2. (BECKH 309, 20-22): ἀκρόδρυα δὲ καλεῖται, ὅσα ἔξωθεν κέλυφος ἔχει, οἶον ροία, πιστάκια, κάστανα, καὶ ὅσα ξυλώδη τὸν καρπὸν ἔξωθεν ἔχει.

<sup>95</sup> Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, August I (ROMANO 213, 534-536) und Oktober I (ROMANO 215, 657-658). Vgl. auch KUKULES, Βίος V 102.

<sup>96</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ I.81. (HEIBERG I 59, 4).

wurde, ebenfalls aufgezählt wird<sup>97</sup>. Im vorangehenden Kapitel 80 beschreibt derselbe Autor die Cucurbitaceae, darunter auch den von anderen als Gemüsesorte angesehenen Flaschenkürbis, und bezeichnet sie als ὠραῖοι<sup>98</sup>. Anders sieht die Sachen Alexander von Tralleis, der in den meisten Fällen die Kürbisgewächse als ὀπώρα bezeichnet<sup>99</sup>; bei ihm begegnet auch ein anderer Terminus, nämlich τράγημα<sup>100</sup>, unter dem der Autor verschiedene Arten von Nüssen und die Rosinen versteht<sup>101</sup>. 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 im eigentlichen Sinn und Nüssen machen und beides als *opōra* ansehen<sup>102</sup>. Außerdem scheinen in den Quellen Ausdrücke wie τὰ ὀπωρικὰ<sup>103</sup> und τὰ ὀπωρινὰ<sup>104</sup> auf, die das Obst im allgemeinen betreffen, im einzelnen aber uns keine spezifischere Information über eine weitere Unterteilung der Pflanzengruppen im Rahmen dieses Oberbegriffes geben. Wegen der Unterschiede in den Quellen, die, meiner Meinung nach, darauf zurückzuführen sind, was der entsprechende byzantinische Autor unter "Obst" verstanden hat und welche Pflanzensorten und –typen er diesem Sammelbegriff zugeordnet hat, denke ich, auf die Beantwortung der Frage, was die Byzantiner als *opōra* bezeichneten, zunächst zu verzichten und sie nach der Darstellung der Obstsorten aus den byzantinischen Quellen erneut anzugehen.

<sup>97</sup> 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.

<sup>98</sup> Siehe dazu *LSJ* 2036, "seasonable, fruits of the season" und BERENDES, Paulos' von Aegina 69, der den Terminus als Sommerfrüchte übersetzt.

<sup>99</sup> 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.

<sup>100</sup> *LSJ* 1809, "dried fruits or sweetmeats, eaten as dessert".

<sup>101</sup> 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.

<sup>102</sup> Anonymos, Περί τροφῶν δυνάμεως 467-469 (DELATTE) und Pseudo-Hippokrates, Περί διαφορῶν καὶ παντοίων τροφῶν 491-494 (DELATTE).

<sup>103</sup> Hierophilos, Περί τροφῶν κύκλος, Februar I (ROMANO 203, 134).

<sup>104</sup> Hierophilos, Περί τροφῶν κύκλος, Februar II (ROMANO 203, 147) und Anonymos, Περί χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 10. (IDELER II 264, 2).

Bevor wir die verschiedenen Sorten im einzelnen, auch lexikalisch, behandeln, ist es hier angebracht, die Aufmerksamkeit auf eine 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, aller Wahrscheinlichkeit nach, im Großen und Ganzen analphabetisch. Deshalb werden wir wahrscheinlich niemals mit hundertprozentiger Sicherheit feststellen, wie der byzantinische Bauer die Pflanzen in seinem Alltag nannte<sup>105</sup>. 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. Dazu kommt auch das bekannte Phänomen der *Mimēsis* antiker Werke seitens der gebildeten byzantinischen Schreiber, die 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 ist<sup>106</sup>.

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 möchte ich bemerken, dass es bei einer Forschung auf Grund schriftlicher Quellen nicht immer als sicher gelten kann, ob der vorgeschlagene moderne Terminus mit der Bezeichnung der byzantinischen Quellen botanisch identisch ist<sup>107</sup>.

---

<sup>105</sup> Hier möchte ich eine Feststellung von J. Scarborough zitieren, der darauf aufmerksam machte, dass der Byzantiner, der auf dem Lande lebte, keine Namen für die Pflanzen hätte benützen dürfen. Siehe 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 sehr 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.

<sup>106</sup> 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.

<sup>107</sup> Dies gilt auch in denjenigen Fällen, in denen die Übersetzung in den Standardlexika des alten und mittelalterlichen Griechisch als sicher angegeben wird.

## 2.2. Obstsorten

### 2.2.1. Apfel

Der Apfelbaum und dessen Früchte<sup>108</sup> waren den Menschen im Mittelmeerraum schon in der Steinzeit bekannt<sup>109</sup>. Als Bezeichnung für den Baum verwendeten die byzantinischen Autoren die alte klassische Form ἡ μηλέα<sup>110</sup>. Galen bemerkt, dass es schon bei den Griechen ein Brauch war, für den Baum und die von ihm erzeugten Früchte die gleiche Bezeichnung zu verwenden<sup>111</sup>. Dies bestätigen die Geoponika, die das Wort τὰ μῆλα sowohl für die Äpfel<sup>112</sup>, als auch für die Apfelbäume<sup>113</sup> 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 enthält, begegnet die Form μῆλιτσια<sup>114</sup>, die der Herausgeber H. Eideneier aus dem Diminutiv τὸ μῆλιτσιον

---

<sup>108</sup> 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); Hierophilos, 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).

<sup>109</sup> Zum Apfel im allgemeinen siehe F. OLCK, Apfel. *RE* 1/2 (1894) 2700-2708 (ND 1958); 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 Eastern Mediterranean According to the Cairo Genizah (*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.

<sup>110</sup> 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).

<sup>111</sup> Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II.26. (HELMREICH 11, 6-9): Εἴτε βαλάνους φοινίκων ἐθέλεις ὀνομάζειν τὸν καρπὸν αὐτῶν εἴθ' ὁμωνύμως ὅλω τῷ δένδρῳ φοίνικας, ὥσπερ ἔθος ἐστὶν ἤδη πάσι τοῖς Ἑλλησιν.

<sup>112</sup> 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).

<sup>113</sup> Geoponika X.3.4. (BECKH 267,1), X.3.6. (BECKH 267, 8) und X.18.1-2. (BECKH 277, 12-19).

<sup>114</sup> Ptochoprodromika IV 327-330 (EIDENEIER 157) und III 197 1-4 (EIDENEIER 128) in Handschriften P und K.

ableitete<sup>115</sup>. 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 sind<sup>116</sup>, eine Besonderheit, die auch der Aufmerksamkeit der Byzantiner nicht entging<sup>117</sup>. Bemerkenswert ist, dass Dioskurides die Kernobstsorten Äpfel und Quitten, und die Steinobstsorten Aprikosen und Pfirsiche in einem selbstständigen Kapitel mit dem Titel *mēla* zusammen darstellt<sup>118</sup>. Oft ist *mēlon/mēla* Teil einer spezifischeren Bezeichnung wie *περσικὰ μῆλα* (Pfirsiche), *ἀρμενιακὰ μῆλα* (Aprikosen) oder *μηλοκύδωνα* (Quitten), ein andermal aber steht hinter Wörtern wie *μήλινον*<sup>119</sup> und *μηλόμελι*<sup>120</sup> 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 bekannt<sup>121</sup>. Heute sind wir nicht in der Lage, alle von ihnen zu identifizieren, obwohl die Quellen Informationen enthalten, die uns bei der Sortenerforschung Hilfe leisten können. Die gewöhnliche Differenzierung im Rahmen einer Obstsorte erfolgt nach Unterschieden in dem Geschmack oder in der Farbe. In der Zeit der Pilgerfahrt des Theophanes von Oberägypten nach Antiocheia in Syrien (Anfang 4. Jahrhundert) war eine Rotapfelsorte unter dem Namen *Συρικὰ μῆλα* bekannt<sup>122</sup>. 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

---

<sup>115</sup> EIDENEIER, Ptochoprodromos 253.

<sup>116</sup> OLCK, Apfel 2700, 57-62; 2701 2-10 und 2704, 27-34.

<sup>117</sup> 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 ἐρεύθεται ὡς εἰς ἀγαλμα 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.

<sup>118</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.115. (WELLMANN I 107-109).

<sup>119</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.45. (WELLMANN I 44, 3-13).

<sup>120</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς V.21. (WELLMANN III 20, 8): μηλόμελι δὲ, ὃ καὶ κυδωνόμελι ὀνομάζεται.

<sup>121</sup> HÜHNEMÖRDER, Apfel 831.

<sup>122</sup> KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 708, Anm. 2.

war<sup>123</sup>. Derselben Quelle nach erzeugte die besten Früchte derjenige Apfelbaum, den man auf Quittenunterlage pflanzte. Diese Äpfel nannte man in Athen μελίμηλα<sup>124</sup>. Wahrscheinlich dieselbe Sorte meinte Dioskurides, der schreibt, man nenne die μελίμηλα auch γλυκύμηλα<sup>125</sup>. In einem spätbyzantinischen pflanzenkundlichen Lexikon steht als Erklärung für μελίμηλα μίσαλα<sup>126</sup>. Das letzte Wort konnte ich 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 gegenwärtigen Griechenland der Pomeranzenbaum χρυσομηλιά genannt wird<sup>127</sup>. Letzterer war zur Lebenszeit Alexanders im Mittelmeerraum noch unbekannt und für die ersten kannte der Autor die Bezeichnung μῆλα κυδώνια<sup>128</sup>. Deshalb wäre die Möglichkeit, hier gehe es um eine Apfelsorte, nicht ganz auszuschließen<sup>129</sup>. In der Antike und im Mittelalter war auch der wilde Apfelbaum bekannt, den man im späten Byzanz ἐπίμηλον nannte<sup>130</sup>.

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 Apfelbaumes<sup>131</sup>.

<sup>123</sup> Geoponika X.19. (BECKH 279, 4-12).

<sup>124</sup> 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. auch Geoponika X.20.(BECKH 279-280): καὶ γίνεται ἐκ τῶν κυδωνίων μῆλα κάλλιστα, τὰ καλούμενα παρὰ Ἀθηναίοις μελίμηλα.

<sup>125</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.115. (WELLMANN I 108, 15-17): τὰ δὲ μελίμηλα...καλεῖται δὲ ὑπότινων γλυκύμηλα. Der Verfasser der ptochoprodromischen Gedichte spricht in Handschrift H aus dem 14. Jh. auch von ἀνθόμηλα und γλυκόμηλα, vgl. Ptochoprodromika II 65 5 (EIDENEIER 113). Wegen des zeitlichen Abstandes zwischen Dioskurides und den Geoponika einerseits und den Gedichten andererseits, vor allem aber der Gattungsunterschiede zwischen den Werken halber, denke ich, dass es hier nicht um Früchte eines auf Quittenunterlage gepfropften Apfelbaumes geht, sondern einfach um süße Äpfel, deren Bezeichnung in einer neugriechischen Form geschrieben ist.

<sup>126</sup> Lexikon III, 328, 23-24 (DELATTE).

<sup>127</sup> Siehe dazu *LSJ* 2010 und GENNADIOS, Λεξικόν I 322.

<sup>128</sup> Dazu unten S. 83, Anm. 6.

<sup>129</sup> KUKULES, Βίος V 104.

<sup>130</sup> Lexikon IV, 333, 19-20 (DELATTE): ἐπίμηλον τὸ ἀγριόμηλον.

<sup>131</sup> Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II.21. (HELMREICH 3, 1-6); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικῆ 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

Wenden wir uns der Art zu, wie man Äpfel in Byzanz verzehrte. Gewöhnlich aß man die Obstfrüchte roh. In zwei der Quellen lesen wir über Äpfel, die gebacken (ὀπτὰ) oder gekocht (ζεματιστά oder ἐψόμενα) wurden<sup>132</sup>. Die Byzantiner kannten auch das Getränk τὸ ὑδρόμηλον, das Rezept für dessen Zubereitung bei Paul von Aigina und in den Geoponika überliefert ist. Der Arzt bemerkt, das es aus Quittensaft, Honig und Wasser zubereitet werde, aber manche Leute würden auch süße Äpfel verwenden<sup>133</sup>. Die Geoponika enthalten zwei Rezepte für die Zubereitung dieses Apfelgetränkes<sup>134</sup>. 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)<sup>135</sup> bei und läßt die Flüssigkeit in der Sonne stehen in den heißen Tagen des Hundsternes (ἐν τοῖς ὑπὸ κύνα καύμασιν ἡλίαζε), wobei man sie vor Regen und Tau hütet<sup>136</sup>. 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 kocht<sup>137</sup>. Unter dem *hydromēlon* aus Kibyra<sup>138</sup> verstand man höchstwahrscheinlich ein Getränk aus Quitten- und nicht aus Apfelsaft.

---

τροφῶν 492, 21-22 und 493, 1 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 473, 15-16 (DELATTE).  
Siehe auch KUKULES, Βίος V 104.

<sup>132</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ I.81. (HEIBERG I 58, 32): ὀπτώμενα ἢ ἐψόμενα; Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V.4. (PUSCHMANN II 169); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 492, 21-22 (DELATTE): τὰ μῆλα τὰ μὲν γλυκέα εὔχυμα καὶ ζεματιστά ἐσθιόμενα καὶ ὀπτὰ; Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Jänner I (ROMANO 201, 60-61).

<sup>133</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII.15.2. (HEIBERG II 332, 15-16).

<sup>134</sup> Es ist zu bemerken, das dieses Kapitel der Geoponika VIII.27. (BECKH 224, 5-17) nicht mit der gewöhnlichen Zitierung älterer Texte versehen ist, was ein Hinweis darauf sein könnte, dass die Rezepte byzantinischen Ursprungs sein könnten.

<sup>135</sup> In Pauls von Aigina Rezept hingegen benützt man Brunnenwasser, siehe Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII.15.2. (HEIBERG II 332, 11-12).

<sup>136</sup> Geoponika VIII.27.1. (BECKH 224, 6-10).

<sup>137</sup> Geoponika VIII.27.2. und 3. (BECKH 224, 10-17).

<sup>138</sup> Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά I.13. (PUSCHMANN I 523) und VI. (PUSCHMANN II 237); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII.15.1. (HEIBERG II 331).

Die Byzantiner kannten jedoch verschiedene Arten für die Erhaltung der Äpfel während des Winters und des Frühlings. Darüber geben uns vor allem die Geoponika Information. 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 sind<sup>139</sup>. Die Äpfel konnte man in (getrocknete) Wasserpflanzen (Seetang)<sup>140</sup>, in Walnussblätter<sup>141</sup> oder in Gerstengetreide<sup>142</sup> legen, um sie aufzubewahren. Andere Erhaltungsarten waren die Aufbewahrung in unvergorenem Traubensaft (γλεῦκος)<sup>143</sup>, wobei ihm die Äpfel ihren Duft übertrugen, oder die Bestreichung der Früchte mit Ton<sup>144</sup>.

Für die folgende Methode können wir sicher sein, dass sie in Byzanz Anwendung fand, weil der sie beschreibende Verfasser der Geoponika Kassianos Bassos sagt, er habe sie in seiner Landwirtschaft erprobt<sup>145</sup>: 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 μύακανθη (wildem Spargel) gefüllt und an einem Baum aufgehängt<sup>146</sup>. Eine weitere Aufbewahrungsmethode beschreibt Eustathios von Thessalonike: man könne Äpfel, sowie auch Quitten, aufhängen unter der Berücksichtigung einer bestimmten Temperatur<sup>147</sup>.

### 2.2.2. Aprikose (Marille)

---

<sup>139</sup> Geoponika X.21.1. (BECKH 280, 5-6): αὐτὰ χρή τῇ χειρὶ πεφυλαγμένως, ἵνα μὴ θραυσθῆ.

<sup>140</sup> Geoponika X.21.1. (BECKH 280, 6-8): εἰς τὰ φυκία.

<sup>141</sup> Geoponika X.21.4. (BECKH 280, 17-18): Ἀκέραια φυλαχθήσεται τὰ μήλα ὑποστρωννυμένων αὐτοῖς φύλλων καρύας.

<sup>142</sup> Geoponika X.21.5. (BECKH 280, 23-24): ἄσηπτα διεμένει τὰ μήλα εἰς κριθὰς ἐντιθέμενα.

<sup>143</sup> Geoponika X.21.8. (BECKH 281, 10).

<sup>144</sup> Geoponika X.21.3. (BECKH 280, 15-16): χρή ἓν καθ' ἕκαστον ἐνειλεῖν κεραμεικῆ γῆ περιπλάσαντες.

<sup>145</sup> Geoponika X.21.6. (BECKH 281, 6): τοῦτο δὲ καὶ πείρα παρέλαβον.

<sup>146</sup> Geoponika X.21.6. (BECKH 281, 1-6).

<sup>147</sup> Eustathios von Thessalonike, Ἐπίσκεψις 178. (METZLER 202, 66-67): καὶ ὅποι τόπου εὐκράτου μήλα μετεωριστέον, ἕτεροῖά τε καὶ κυδῶνια, εἰς παράμονον.

Eine weitere Obstsorte, die in den Quellen oft erwähnt wird, ist die Aprikose<sup>148</sup>, deren Heimat China ist. In den Mittelmeerraum gelangte sie über Armenien, worauf der klassisch griechische Name dieses Gewachses und dessen Früchte ἀρμενιακὰ μῆλα (armenische Äpfel) zurückgeht. Aus dieser Bezeichnung entwickelten sich die Formen des substantivierten Adjektivs ἀρμενιακα, ἀρμενικὰ und ἀρμένια, die vom Schreiber des Theophanes-Archivs parallel benützt werden<sup>149</sup>. Die alte Form für den Namen des Aprikosenbaumes begegnet bei Aëtios von Amida<sup>150</sup>, Paul von Aigina<sup>151</sup> und noch in dem spätbyzantinischen botanischen Lexikon des Neophytos Prodromenos<sup>152</sup>. Neben dieser griechischen Form entwickelte sich eine andere, aus dem lateinischen *praecoqua* – *praecoca/praecocia* (’erst Reifende’)<sup>153</sup>. Aus diesem lateinischen Namen entstand der griechische πραικόκιον/πραικόκκια, der bei Oreibasios<sup>154</sup> (4. Jahrhundert) aufscheint und den Aëtios von Amida als Bezeichnung sowohl des Aprikosenbaumes, als auch für dessen Früchte verwendete<sup>155</sup>. Früher als Oreibasios, im 1. Jahrhundert kannte Dioskurides den Namen βρεκόκκια<sup>156</sup>, aus dem vor dem 6. Jahrhundert durch eine Metathese eine neue Form βερίκοκκα<sup>157</sup> gebildet wurde<sup>158</sup>. Im 10. Jahrhundert hat sich

<sup>148</sup> Zur Aprikose im allgemeinen siehe F. OLCK, Aprikose. *RE* 2/1 (1895) 270-271 (ND 1965); Ch. HÜHNEMÖRDER, Aprikose. *DNP* 1 (1996) 914-915; GENNADIOS, Λεξικόν I 176-178; LEV – AMAR, *Materia Medica* 337-338; zur Aprikose in Byzanz vgl. 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 siehe LANGKAVEL, *Botanik* 5.

<sup>149</sup> KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 705, Anm. 3. Diese Bezeichnungen fanden Gebrauch in der gesprochenen Alltagssprache.

<sup>150</sup> Aëtios von Amida, Βιβλία ἰατρικὰ ἑκκαίδεκα I.279. (OLIVIERI I 110, 13).

<sup>151</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII.3. (HEIBERG II 242, 16).

<sup>152</sup> Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 295, 12-13 (DELATTE).

<sup>153</sup> 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.

<sup>154</sup> Oreibasios, Ἰατρικαὶ συναγωγαὶ III.14. (RAEDER I 75, 26), III.27. (RAEDER I 86, 4) und III.29. (RAEDER I 87, 31).

<sup>155</sup> Aëtios von Amida, Βιβλία ἰατρικὰ ἑκκαίδεκα I.279. (OLIVIERI I 110, 13-14).

<sup>156</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.115. (WELLMANN I 109, 1-2): Ἀρμενιακά, Ῥωμαιστὶ δὲ βρεκόκκια.

<sup>157</sup> Meines Wissens taucht diese Form zum ersten Mal in den Geoponika X.73.2. (BECKH 309, 14) auf: ἀρμενιακὸν ἔστι τὸ βερίκοκκον. Zur Datierung des 10. Buches der Geoponika auf das 6. und nicht auf das 10. Jh. siehe oben.

die letztere Form gegenüber *πραικόκκια* durchgesetzt, wie das Werk des Theophanes Chrysobalantes, eines Arztes aus dem Kreis um Kaiser Konstantin VII. Porphyrogenetos, zeigt. Wie R. Volk feststellte, stützte sich Chrysobalantes bei dem Verfassen des *Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων* im Großen und Ganzen auf Oreibasios, doch wurde ein Teil des Wortschatzes gemäß den Realitäten des 10. Jahrhundert aktualisiert<sup>159</sup>. Dies war bei der Bezeichnung der Aprikose der Fall. Die Form *πραικόκκια*, die im 3. Buch des Oreibasios steht, wurde an den entsprechenden Stellen bei Chrysobalantes durch *βερίκοκκα* ersetzt<sup>160</sup>. Die letzte Form benützten auch die zeitgenössischen und späteren Quellen wie die *Suda*<sup>161</sup> und *Symeon Seth*<sup>162</sup>. In der spätbyzantinischen Zeit begegnet man einer anderen Bezeichnung für die Aprikose (eine Sorte?), die östliche, wahrscheinlich indische, Herkunft verrät, nämlich *ζαρταλοῦ*<sup>163</sup>. Aus derselben Zeit sind belegbar volksetymologische Formen wie *πυρόκουκκα*<sup>164</sup>, *προκόκκια*<sup>165</sup> und *βερρίκουκκα*<sup>166</sup>, die zeigen, dass die spätbyzantinischen Verfasser der botanischen Lexika den ursprünglichen Sinn der alten aus dem Lateinischen kommenden Lehnwörter nicht verstanden.

---

<sup>158</sup> Hier ist zu bemerken, dass eine Abweichung aus der alten Form für die Sprache des 7. Jh. belegbar ist. Dazu siehe Paul von Aigina, *Ἐπιτομή ἰατρική* VII.3. (Heiberg II 242, 16): *Μηλέας Ἀρμενιακῆς ὁ καρπός, ὃν νῦν καλοῦσιν προκόκκια*. Bei ihm begegnen nebeneinander die klassischen Termini *πρεκόκκια* und *Ἀρμένια* und es ist unsicher, ob im 7. Jh. die erste noch eine Aprikosensorte bezeichnete. Dazu siehe unten S. 31.

<sup>159</sup> VOLK, Nahrungsmittelterminologie 294.

<sup>160</sup> Vgl. Oreibasios, *Ἱατρικαὶ συναγωγαί* 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).

<sup>161</sup> *Suda* K 1919 (ADLER III 144, 9): *Κοκύμηλα* (sic!) εἶδος ὀπωρῶν. 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 einen 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.

<sup>162</sup> *Symeon Seth*, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* 27, 20 (LANGKAVEL): *βερίκοκκα τὰ λεγόμενα Ἀρμένια*.

<sup>163</sup> *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.

<sup>164</sup> *Anonymos*, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* 472, 28 (DELATTE).

<sup>165</sup> *Neophytos Prodromenos*, *Πρόχειρος* 295, 12-13 (DELATTE).

<sup>166</sup> *Anonymos*, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* 472, 28 (DELATTE).

Im Unterschied zu den vielen Angaben über die lexikalische Entwicklung der Terminologie zur Aprikose im byzantinischen Griechisch, verfügen wir 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 anzugehen<sup>167</sup> und begnügt sich zu erklären, dass πραικόκκια eine Sorte der ἀρμενιακὰ μῆλα sei<sup>168</sup>. Wie der lateinische Name der Sorte *praecoqua/praecoca/praecocia* zeigt, schätzten die Römer den Aprikosenbaum wegen seiner frühen Fruchternte, die er im Vergleich zu anderen Obstbäumen hatte. 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 Antiocheia<sup>169</sup>. 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 Aprikosensorten<sup>170</sup>.

Erstaunlicherweise schweigen die Quellen über die Art der Konsumation der Aprikosen in byzantinischer Zeit. Ein Verzehr der rohen Früchte ist anzunehmen, mehr aber läßt sich nicht sagen. Ein 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 waren<sup>171</sup>. Der Name ἡ ἄπιος begegnet in den antiken und

<sup>167</sup> Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαὶ I.48. (RAEDER I 23, 17-18): διαφορὰν τινα αὐτῶν ἔχοντα πρὸς τὸ βέλτιον.

<sup>168</sup> 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.

<sup>169</sup> KALLERES, Τροφὰὶ καὶ ποτὰ 706.

<sup>170</sup> KALLERES, Τροφὰὶ καὶ ποτὰ 706.

<sup>171</sup> Zur Birne im allgemeinen siehe F. OLCK, Birnbaum. *RE* 3/1 (1897) 491-498 (ND 1958); 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); Hierophilus, Περὶ τροφῶν κύκλος, Jänner I (ROMANO 201, 64) und Juli I (211, 478); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ

frühbyzantinischen Quellen medizinischen Inhalts; er bezeichnet sowohl den Birnbaum, als auch dessen Früchte<sup>172</sup>. Diese Form übernahm auch die Suda mit der Bemerkung, es handle sich um den Birnbaum, während dessen Früchte als ἄπια bezeichnet werden<sup>173</sup>. Ἡ ἄπιος kennen auch die Geoponika<sup>174</sup> aber ihr Verfasser gibt einem anderen Wort den Vorzug, nämlich ἡ ἀπιδέα<sup>175</sup> für den Baum und τὸ ἀπίδιον für den Baum und die Birnen<sup>176</sup>. Dass im 10. Jahrhundert ἀπίδι(ο)ν die klassisch griechische Form ἄπιος schon verdrängt hatte, zeigt uns wieder der Vergleich zwischen dem Wortschatz des Oreibasios in dessen Buch 3 und den von ihm durch Theophanes Chrysobalantes im 10. Jahrhundert übernommenen Teilen in Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων. Oreibasios verwendet die letztgenannte Bezeichnung, die an denselben Stellen bei Chrysobalantes durch die erste ersetzt ist<sup>177</sup>. Archaisierend scheint mir auch die Form τὸ ἄπιον, die Seth verwendet<sup>178</sup> und die in einer der Hierophilos-Handschriften aufscheint<sup>179</sup>. Weitere

---

παντοίων τροφῶν 493, 2 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 473, 23 (DELATTE). Zu ihren Bezeichnungen siehe LANGKAVEL, Botanik 8.

<sup>172</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.116. (WELLMANN I 109, 13); Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II.24. (HELMREICH 10, 8-9); Oreibasios, Ἰατρικαὶ συναγωγαὶ 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).

<sup>173</sup> Suda A 3197 (ADLER I 286, 6-7).

<sup>174</sup> Geoponika X.25.2. (BECKH 285, 1).

<sup>175</sup> Geoponika X.3.6. (BECKH 267, 7).

<sup>176</sup> 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 Birnensorte 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).

<sup>177</sup> Vgl. Oreibasios, Ἰατρικαὶ συναγωγαὶ 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).

<sup>178</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 21, 10 (LANGKAVEL).

<sup>179</sup> Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Juli II (ROMANO 211 487) und Juli III (ROMANO 211, 483). Dies scheint mir eine Ausnahme von der Regel zu sein, weil in den anderen Hierophilos-Texten des öfteren die

Belege für die Verbreitung der ἀπίδι(ο)ν-Form zeigt ihre Verwendung als Bestandteil eines Kompositums in den Ptochoprodromika<sup>180</sup> und als erklärender Begriff in einigen der byzantinischen pflanzenkundlichen Lexika<sup>181</sup>.

Während mit ἄπιος und ἀπιίδιον/ἀπίδι(ο)ν Sorte(n) 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, deren Früchte schnell reif würden<sup>182</sup>. Ἀχράς kannten auch Aëtios von Amida<sup>183</sup>, Alexander von Tralleis<sup>184</sup>, Paul von Aigina<sup>185</sup> und die Suda<sup>186</sup>. Was die botanischen Lexika betrifft, kennt Nikomedes die ἀχράς als Sorte wilder Birnbäume<sup>187</sup>, während eines der anonymen Lexika, ohne nähere Angaben zu überliefern, sie nur als Birnensorte erwähnt<sup>188</sup>. Im letztgenannten Lexikon begegnet μακρόκαρπον als Synonym für ἀχράδες<sup>189</sup>.

Schon im Römischen Reich waren mehr als vierzig Birnensorten bekannt<sup>190</sup>. 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

---

Form ἀπιίδιον begegnet. Vgl. Jänner I (ROMANO 201, 64), Jänner III (ROMANO 202, 85), Juli I (ROMANO 211, 478) und August I (ROMANO 213, 537-538).

<sup>180</sup> Ptochoprodromika III 197 3 (EIDENEIER 128): δαμασκηναπιδόμηλα in Handschrift P und δαμασκοαπιδόμηλα in Handschrift K. Zu diesen Formen siehe unten S.79.

<sup>181</sup> Nikomedes, Λεξικόν 307, 18 (DELATTE), wo ἀπίδια zur Erklärung der ἄπια dient, und Lexikon III, 320, 25-26 (DELATTE).

<sup>182</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.116. (WELLMANN I 109, 17-18): ἡ δὲ ἀχράς εἶδος ἐστὶν ἀγρίας ἀπίου βραδέως πεπαινόμενον. Vgl. dazu Geoponika, VI.17. (BECKH 185, 3).

<sup>183</sup> Aëtios von Amida, Βιβλία ἰατρικὰ ἐκκαίδεκα I.42. (OLIVIERI I 41, 9-12).

<sup>184</sup> Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά IV. (PUSCHMANN II 131).

<sup>185</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρικῆ VII.3. (HEIBERG II 199, 3).

<sup>186</sup> Suda A 4713 (ADLER I 441, 19-20).

<sup>187</sup> Nikomedes, Λεξικόν 305, 9 (DELATTE): ἀχράς ἀγραπιδέα. Vgl. auch 307, 18 (DELATTE), wo derselbe Verfasser bemerkt: ἀχράς εἶδος ἀπιδίων. Diese Unterschiede sind, aller Wahrscheinlichkeit nach, dem kompilatorischen Charakter des Lexikons zu verdanken.

<sup>188</sup> Lexikon III, 320, 25-26 (DELATTE).

<sup>189</sup> 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).

<sup>190</sup> MÜLLER, Birne 225. Vgl. dazu Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.116. (WELLMANN I 109, 13).

läßt sich schließen, dass die wilden Birnsorten (oder einige von ihnen) Früchte mit saurem Geschmack hervorbrachten<sup>191</sup>. Süße und saure Früchte des Birnbaumes finden wir auch bei Symeon Seth<sup>192</sup>. Von einer Sorte duftender Birnen (τὸ μυραππίδιον) berichten die Geoponika. Kassianos Bassos sagt, die sie hervorbringenden Bäume ließen sich gut auf Apfelunterlage pflanzen, wie er aus seiner Erfahrung wisse<sup>193</sup>. Die Geoponika berichten von der Vielfaltigkeit großer und gerundeter Birnen<sup>194</sup>, welche wahrscheinlich auch Galen gemeint hat und von denen er sagt, die hätten die alten Griechen αἱ μυαῖαι genannt<sup>195</sup>.

Im Unterschied zu den Aprikosen, bieten uns die Quellen über die Arten der Birnenkonsumation in Byzanz viel Angaben. Paul von Aigina bezeichnet die Birnen als gut für die Magen und schreibt ihnen eine Durst löschende Wirkung zu<sup>196</sup>. Der steinartige Teil der Frucht um die Samen scheint für den Geschmack des antiken Menschen und des Byzantiners nicht sehr angenehm gewesen zu sein, was uns das Kapitel der Geoponika zeigt, das dem Leser Ratschläge gibt, Birnen ohne dieses λιθῶδες zu züchten<sup>197</sup>. Zum sofortigen Verzehr konnte man die Birnen roh oder gekocht (ἄππια ἐφθά)<sup>198</sup> 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 aufbewahren<sup>199</sup>. Weitere Methoden waren das Legen in Hobelspäne (ἐν πρίσμασι), getrocknete Walnussblätter oder in Traubenkerne (ἐν γιγάρτοις)<sup>200</sup>. Eine Art Birnenkonserve konnte man zubereiten, wenn in das keramische Gefäß mit einer

<sup>191</sup> Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 279, 11-12 (DELATTE): ἀμποῦδιν καὶ ἀχράδιν τὸ στρυφνὸν ἄπιον.

<sup>192</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 21, 11-14 (LANGKAVEL).

<sup>193</sup> Geoponika X.76.11. (BECKH 315, 13-15): Τὰ δὲ μυραππίδια καλῶς ἐμφυλλίζεταί εἰς μήλα, ὡς ἐκ τῆς πείρας μεμάθηκα. Wahrscheinlich sind diese identisch mit τὸ μυράπιον, duftender Birne, im *LBG* 1055.

<sup>194</sup> Geoponika X.23.2. (BECKH 283, 5-6): τὰ μὲν γὰρ μεγάλα γένη τῶν μακρῶν καὶ στρογγύλων.

<sup>195</sup> Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II.24. (HELMREICH 10, 8-10); vgl. dazu auch Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ I.81. (HEIBERG I 59, 2-3).

<sup>196</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII.3. (HEIBERG II 195, 9).

<sup>197</sup> Geoponika X.22.1-5. (BECKH 282, 1-19).

<sup>198</sup> Theodoros Studites, Ὑποτύπωσις 235 (DMITRIEVSKIJ). Vgl. dieselbe Stelle in *PG* 99, 1716, wo der Ausdruck ἀπίεφθα steht.

<sup>199</sup> Geoponika X.25.1. (BECKH 284, 15-17).

<sup>200</sup> Geoponika X.25.1. (BECKH 284, 18) und X.25.2. (BECKH 284, 19-20 und 285, 2-3).

der oben erwähnten Flüssigkeiten wenig Salz beigegeben und das Gefäß bedeckt wurde<sup>201</sup>. 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 *μναῖαι* in Scheiben geschnitten und dann trocknen lassen. Sie seien im Fall von Getreidemangel im Winter und im Frühling gegessen worden<sup>202</sup>. Man konnte den Birnen die Stiele mit Pech verstreichen und die Früchte so hängen lassen<sup>203</sup>. 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 Erhaltung<sup>204</sup>. Aus den Früchten des Birnbaumes wussten die Byzantiner Wein (*ἀπίτης/ἀπιτίης*) zuzubereiten. Dioskurides berichtet, man habe ihn wie den Quittenwein zubereitet, er empfiehlt jedoch, sehr reife Birnen nicht zu verwenden<sup>205</sup>. Zum Abschluss des Themas über die Konsumation von Birnen weise ich auf eine weitere, seltsame Anwendung der Früchte des wilden Birnbaums hin, 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 kein (zugesetztes) Wasser; wenn sie aber sanken, sei dies ein Nachweis für den Gegensatz<sup>206</sup>. Derselbe Ratschlag findet sich auch bei Eustathios von Thessalonike<sup>207</sup>.

Hier ist die Stelle, die Form *ἀπιδάτον* aus den Ptochoprodromika zu behandeln. Aufgrund ihres Durchlesens in Handschrift C durch die Herausgeber einer der älteren Editionen der ptochoprodromischen Gedichte D.-C. Hesselring und H. Pernot, haben sie diese Form als „gelée de poires“ übersetzt. Der neue Herausgeber desselben Werkes

<sup>201</sup> Geoponika X.25.2. (BECKH 284, 20-21 und 285, 1-2). Vgl. auch KUKULES, Βίος V 104.

<sup>202</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.116. (WELLMANN 109, 14-15); Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II.24. (HELMREICH 10, 10-13): αἱ δ' ἄπιοι καὶ μάλισθ' αἱ μεγάλαι - καλοῦσι δ' αὐτὰς μναίας οἱ παρ' ἡμῖν - ἔχουσί τι καὶ τρόφιμον, ὥστε καὶ τέμνοντές τε αὐτὰς εἰς κυκλίσκους λεπτοτάτους καὶ ξηραίνοντες ἀποτίθενται, προσφέρονται δὲ κατὰ τε τὸν χειμῶνα καὶ τὸ ἔαρ ἔφροντες, ὅταν ἦ λιμός, ἐν χρειᾷ σιτίων ὀλιγοτρόφων.

<sup>203</sup> Geoponika X.25.1. (BECKH 284, 14).

<sup>204</sup> 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.

<sup>205</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς V.24. (WELLMAN III 21, 3-7); Geoponika VIII.5. (BECKH 217, 9). Zur Zubereitung von Quittenwein siehe unten.

<sup>206</sup> Geoponika VI.17. (BECKH 185, 1-5) und VII.2. (BECKH 193, 24-26 und 194, 1).

<sup>207</sup> Eustathios von Thessalonike, Ἐπίσκεψις 178. (METZLER 202, 55-58).

H. Eideneier lehnt das alte Durchlesen ab mit der Behauptung, in Handschriften C, S und A stehe ἀπαλωδάτον (wahrscheinlich persischer Herkunft), und bezeichnet ἀπιδάτον als „ghostword“<sup>208</sup>. Im Text zeichnet der Verfasser der Gedichte einige Süßigkeiten auf, zu denen auch ἀπαλωδάτον zählt, so dass aus dem Kontext klar wird, dass mit diesem Wort eine Süßigkeit oder Süßspeise bezeichnet worden ist. Eideneier zieht einige mögliche Erklärungen heran, darunter eine den heutigen zypriotischen παλουζές (sic!) ähnliche, mit Most zubereitete Süßigkeit<sup>209</sup>. Könnte diese Süßspeise mit dem von Achmet als sarazenisch bezeichneten παλουδάκιν identisch oder ähnlich sein<sup>210</sup>?

Der Fall mit dem ἀπιδάτον ist nicht der einzige, der unter den Forschern ganz verschiedene Meinungen hervorruft. Ein weiteres Beispiel haben wir an Hand des Wortes τὸ ἀπίατον. A. Koraes, hinweisend auf Alexander von Tralleis, hält diese zwei Begriffe für gleichbedeutend und versteht darunter Birnen<sup>211</sup>. Der Arzt des 6. Jh. kannte das Wort *apiaton* und erwähnte es in einem Kapitel mit dem Titel Περὶ προπομάτων<sup>212</sup>, in dem er verschiedene Gewürzweine aufzählt, ohne spezifischere Information über deren Zubereitung zu geben. Ein Rezept findet sich aber in den Geoponika und dort ist von Birnen keine Rede, sondern kommen Eppichsamen, Rautensamen oder -blätter, Honig und Wein als Zutaten vor<sup>213</sup>. Und wenn man in Erinnerung hält, dass Alexander von Tralleis in dem erwähnten Kapitel Gewürz- und keine Fruchtwine darstellt, ist es anzunehmen, dass *apiaton* den Eppichwein bezeichnet und mit den Früchten des Birnbaumes nichts zu tun hat<sup>214</sup>.

#### 2.2.4. Brombeere

---

<sup>208</sup> EIDENEIER, *Ptochoprodromologica* 75-76.

<sup>209</sup> 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)“.

<sup>210</sup> Achmet, *Oneirokritikon* 241. (DREXL 198, 3-4): γλύκισμα σαρακηνικὸν τὸ λεγόμενον παλουδάκιν.

<sup>211</sup> KORAES, Ἔτακτα I 283.

<sup>212</sup> Alexander von Tralleis, *Θεραπευτικά* VIII.2. (PUSCHMANN II 341).

<sup>213</sup> *Geoponika* VIII.30. (BECKH 225, 12-17).

<sup>214</sup> Siehe dazu *LSJ* 189 und PUSCHMANN, Alexander von Tralleis II 613.

Die Brombeeren sind einige der wenigen Früchte von Buschgewächsen, die in den byzantinischen Quellen begegnen und die als Obst bezeichnet sind<sup>215</sup>. Die klassische Bezeichnung des Brombeerstrauches τὸ βᾶτον/ἡ βᾶτος kannten Alexander von Tralleis<sup>216</sup> und Paul von Aigina<sup>217</sup>. Ein anderer Name, τὸ βᾶτινον, ist die ganze byzantinische Zeit hindurch belegt, von Oreibasios im 4. Jahrhundert bis zum spätbyzantinischen Werk des Pseudo-Hippokrates<sup>218</sup>. In mittelbyzantinischer Zeit begegnet eine andere Form, τὸ βᾶτζινον. An den Stellen in Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων, die Theophanes Chrysobalantes in sein Werk von Oreibasios übernommen hat, ersetzt der mittelbyzantinische Autor die klassische Form durch die mittelgriechische<sup>219</sup>.

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 aufgezählt wird, nämlich mit der Kornelkirsche und der Schlehe<sup>220</sup>. Die Quellen sagen uns wenig darüber, wie die Brombeeren in Byzanz konsumiert wurden, wobei der für die anderen Obstfrüchte selbstverständliche Frischverzehr für die Brombeere auch anzunehmen ist. Oreibasios empfiehlt, dass die Brombeere vor dem Essen gut gewaschen werden<sup>221</sup>, wahrscheinlich wegen des Flaumes auf der Frucht.

<sup>215</sup> Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 492, 18 (DELATTE). Zur Brombeere im allgemeinen siehe M. C. P. SCHMIDT, Brombeerstrauch. *RE* 3/1 (1897) 887-888 (ND 1958).

<sup>216</sup> Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V.5. (PUSCHMANN II 195), IX.3. (PUSCHMANN II 423), X.3. (PUSCHMANN II 429).

<sup>217</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII.3. (HEIBERG II 200, 3). Vgl. dazu Symbolischer Garten f.27<sup>v</sup> (THOMSON 85, 18).

<sup>218</sup> Oreibasios, Ἰατρικαὶ συναγωγαὶ 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. auch Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII.14.4. (Heiberg II 329, 10-11), wo βᾶτινα μόρα vorkommt.

<sup>219</sup> Vgl. dazu Oreibasios, Ἰατρικαὶ συναγωγαὶ 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).

<sup>220</sup> Oreibasios, Ἰατρικαὶ συναγωγαὶ III.14. (RAEDER I 75, 27) und Pseudo-Hippokrates, 492, 17-18 (DELATTE).

<sup>221</sup> Oreibasios, Ἰατρικαὶ συναγωγαὶ I.44. (RAEDER I 22, 27-28): διὸ χρή καλῶς ἐκπλύνειν πρὶν ἐπιχειρεῖν προσφέρεσθαι τὸν καρπὸν τοῦτον.

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* meinen die Autoren, die Einsiedler hätten Walderdbeeren gesammelt<sup>222</sup>. Wegen der Ähnlichkeit dieser Früchte mit den des Erdbeerbaumes muss man zunächst feststellen, wo der entsprechende Einsiedler gelebt hat und dann ob in der Vita darüber berichtet wird, wie die Früchte gesammelt wurden, um zu entscheiden, um welche der beiden Obstsorten es geht<sup>223</sup>.

In der Antike waren die Himbeersträucher auf den Bergen Mazedoniens und Thessaliens verbreitet<sup>224</sup>. Ob dies für die byzantinische Zeit gilt, bleibt mangels zuverlässiger Angaben offen.

#### 2.2.5. Brustbeere (Jujube)

Obwohl die Brustbeeren im Vergleich zu anderen Obstsorten in den Quellen seltener vorkommen, haben wir Angaben, dass man sie als Obst ansah<sup>225</sup>. Zur Bezeichnung dieses Gewaches und der von ihm hervorgebrachten Früchte diente das Wort τὸ ζίζυφον<sup>226</sup>. Parallel dazu bediente man sich des klassischen Namens τὸ σηρικόν<sup>227</sup>, welches im spätmittelalterlichen Griechisch eines itazistischen Fehlers,

---

<sup>222</sup> KAZHDAN et alii, Fruit 807.

<sup>223</sup> Siehe dazu M. C. P. SCHMIDT, Erdbeere. *RE* 6/1 (1907) 401-402, hier 402, 19-22 (ND 1958), 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.

<sup>224</sup> HÜHNEMÖRDER, Brombeerstrauch 789.

<sup>225</sup> Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφορῶν καὶ παντοίων τροφῶν 493, 15 (DELATTE). Zu der Brustbeere siehe LEV – AMAR, *Materia Medica* 188-190; Zu ihren Bezeichnungen siehe LANGKAVEL, *Botanik* 13-14.

<sup>226</sup> *Geponika* X.3.4. (BECKH 267, 1) und X.43. (BECKH 293, 3-5). Vgl. auch Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαὶ III.14. (RAEDER I 75, 27); *Geponika* X.44. (BECKH 293, 7) und Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 298, 2 (DELATTE).

<sup>227</sup> Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II.32. (HELMREICH 16, 14) und Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαὶ III.14. (RAEDER I 75, 27). Vgl. Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἱατρικῆ I. 81. (HEIBERG I 59, 19).

sowie einer Analogie halber als σύρικον zu lesen ist<sup>228</sup>. Ab dem 10. Jahrhundert ist eine neuere, aus dem ζίζυφον abgeleitete Form belegbar, nämlich τὸ ζίνζιφον<sup>229</sup>/ζίνζυφον<sup>230</sup>.

Paul von Aigina beschreibt die Brustbeeren als schwer verdaulich, schlecht für den Magen und wenig nahrhaft<sup>231</sup>. Zu ihrer Konsumation bemerkt Galen, sie seien Nahrung für Frauen und Kinder<sup>232</sup>. Eine Konservierungsmethode von Brustbeeren überliefern die Geoponika: man könne die Früchte in mit Honig gemischtem Wein (οινόμελι) aufbewahren, wobei unter und auf die Brustbeeren Rohrblätter zu legen seien<sup>233</sup>.

## 2.2.6. Dattel

Zu den wichtigsten und weit verbreiteten Nutzpflanzen des östlichen Mittelmeerraumes in antiker und frühbyzantinischer Zeit zählte die echte Dattelpalme<sup>234</sup>. 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,

---

<sup>228</sup> Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 298, 2 (DELATTE).

<sup>229</sup> Mit ihr ersetzt Chrysobalantes die von Oreibasios verwendeten *sērikon* und *zizyphon*, dazu vgl. Oreibasios, Ἱατρικὰ συναγωγὰ III.14. (RAEDER I 75, 27) mit Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 20 (IDELER II 267, 6).

<sup>230</sup> Ptochoprodromika II 65-4 (EIDENEIER 113) und Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφορῶν καὶ παντοίων τροφῶν 493, 15 (DELATTE).

<sup>231</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἱατρικὴ I.81. (HEIBERG I 59, 19).

<sup>232</sup> Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II.32. (HELMREICH 16, 16-17): ἔδεσμα γὰρ ἐστὶ γυναικῶν τὲ καὶ παιδίων ἀθυρόντων.

<sup>233</sup> Geoponika X.44 (BECKH 293, 6-8).

<sup>234</sup> Zu den Datteln im allgemeinen siehe A. STEIER, Phoenix. 1) Palme. *RE* 20/1 (1941) 386-403 (ND 1960); 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 διαφορῶν καὶ παντοίων τροφῶν 493, 10 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 472, 18 (DELATTE).

bereitete man Mehl, Essig und Wein zu<sup>235</sup>. In den Quellen benützt man am öftesten die Form φοῖνιξ als Bezeichnung sowohl der Palme<sup>236</sup>, als auch der Datteln, wozu festzustellen ist, dass die Pluralform φοίνικες vor allem für die Früchte verwendet wird<sup>237</sup>. In den Lexika sind auch die Formen αἱ φοίνικες<sup>238</sup> und τὰ φοινίκια<sup>239</sup> für die Früchte und ἡ φοινικῆ<sup>240</sup> 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 könne<sup>241</sup>. Eine Variation der letzteren, οἱ φοινικοβάλανοι, benützte auch Alexander von Tralleis<sup>242</sup>. Aus der spätbyzantinischen Zeit läßt sich ein neues Wort, τὸ νίκιστον<sup>243</sup>, bemerken, das die Dattelpalme bezeichnete, wobei es aus der Auskunft der botanischen Lexika nicht ganz sicher festzustellen ist, ob es hier um eine Dattelsorte oder ein Synonym geht.

Von etwa fünfzig Dattelsorten, die den Römern bekannt waren, sind wir heute nicht in der Lage, alle zu identifizieren<sup>244</sup>. Die Suda berichtet von den δάκτυλοι<sup>245</sup>, einer

<sup>235</sup> 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.

<sup>236</sup> Georponika 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<sup>v</sup> (THOMSON 59, 14); KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 709-710.

<sup>237</sup> 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).

<sup>238</sup> Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 472, 18 (DELATTE).

<sup>239</sup> Lexikon V, 360, 12-13 (DELATTE).

<sup>240</sup> Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 279, 7 (DELATTE).

<sup>241</sup> Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II.26. (HELMREICH 11, 6-8): 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. dazu Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.109. (WELLMANN I 102, 7 und 11), wo die Form φοινικοβάλανος Gebrauch findet.

<sup>242</sup> Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά VII.4. (PUSCHMANN II 267).

<sup>243</sup> νίκιστον in Lexikon III, 329, 7-8 (DELATTE), νήκιστον in Lexikon IV, 336, 6-7 (DELATTE) und νίκιστοι in Lexikon VII, 365, 11 (DELATTE).

<sup>244</sup> MÜLLER, Dattel 582.

<sup>245</sup> Suda Δ 28 (ADLER II 3, 11): Δάκτυλοι: παρὰ πολλοῖς οἱ βάλανοι τοῦ φοίνικος. Zu dieser Sorte siehe auch STEIER, Phoinix 388, 25-29.

Sorte mit länglichen, fingerartigen Früchten. Den Byzantinern waren die Früchte einer hochgeschätzten Dattelsorte, οἱ Νικόλαοι oder οἱ Νικολάου φοίνικες, bekannt<sup>246</sup>. 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 waren<sup>247</sup>. Sicher ist, dass sie der Byzantiner der frühbyzantinischen Zeit kannte, weil Alexander von Tralleis diese Früchte als Zutat einer Arznei, welche er und sein Vater Stephanos gegen Halsentzündung verordneten, erwähnt<sup>248</sup>. Die Form begegnet auch in den spätbyzantinischen Lexika als *nikolaoi*<sup>249</sup>. Dioskurides berichtet von den Sorten τῶν Θηβαϊκῶν<sup>250</sup>, ἡ ἐλάτη und ἡ σπάθη<sup>251</sup>, während bei Galen die folgenden aufscheinen: οἱ Αἰγύπτιοι (trocken und sauer), οἱ καρυτοί (feucht und süß) und eine als "beste" bezeichnete, in der Gegend von Jericho angebaute Sorte<sup>252</sup>. Diese Realität der römischen Zeit könnte man auch für die frühbyzantinische Zeit annehmen. Die großen Territorialverluste im Osten infolge der arabischen Eroberung hatten wahrscheinlich ihre Auswirkung auf die Konsumation von Datteln durch die Byzantiner 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 hervorbringen<sup>253</sup>. 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 konnte<sup>254</sup>, und nach der wenig früher

<sup>246</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρική 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).

<sup>247</sup> STEIER, Phoinix 399, 25-33 und BERENDES, Paulos' von Aegina 731.

<sup>248</sup> Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά IV. (PUSCHMANN II 139): Ἄλλο ἀναγαργάρισμα συναγχικοῖς, ᾧ ἐχρήσατο Στέφανος ὁ πατήρ μου κἀγὼ, καλόν...καὶ Νικολάου φοίνικας.

<sup>249</sup> Lexikon III, 329, 6 (DELATTE), Lexikon IV, 336, 6 (DELATTE), Lexikon VII, 365, 11 (DELATTE), Lexikon IX, 380, 21 (DELATTE).

<sup>250</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.109. (WELLMANN I 102, 17).

<sup>251</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.109. (WELLMANN I 103, 4-6).

<sup>252</sup> Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II.26. (HELMREICH 11, 11-14).

<sup>253</sup> Dazu siehe STEIER, Phoinix 390, 45-53 und HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 272-273.

<sup>254</sup> Zu diesen Territorien zählte auch Mesopotamien. Siehe STEIER, Phoinix, 391-397.

angefangenen Minderung der Temperaturen scheint mir 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 war<sup>255</sup>, sowie ihr Erscheinen im vierten ptochoprodromischen Gedicht, in dem der Autor diese Früchte zu den von ihm verlangten und begehrten Süßigkeiten zählt<sup>256</sup>. 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 des Seth auf Galen, dessen Information mit dem 11. Jahrhundert kaum etwas zu tun hat, andererseits benützte Seth aber beim Schreiben viele orientalische Quellen. Das könnte erklären, warum Seth Datteln aus Ägypten und Baktrien erwähnt<sup>257</sup>. Diese Sorten konnten die Byzantiner des 11. Jahrhundert nur als Einfuhrwaren und nicht als heimische landwirtschaftliche Produkten kennen. Weitere Sorten, die Seth erwähnt, sind eine mit roten Früchten und eine andere mit gelben<sup>258</sup>.

Die Datteln verzehrte man frisch (χλωροί) oder getrocknet (ξηροί)<sup>259</sup>. Aus ihnen bereitete man auch Saft<sup>260</sup> und Wein<sup>261</sup> 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). Der 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

<sup>255</sup> Pantokrator-Typikon 1132 (GAUTIER 97).

<sup>256</sup> Ptochoprodromika IV 327 (EIDENEIER 157).

<sup>257</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 113, 1-2 (LANGKAVEL). Man muss berücksichtigen, dass, während Seth die Information Galens über die trockenen und saueren ägyptischen Datteln aufnahm, bei ihm nichts über solche aus Jericho steht, sondern über welche aus Baktrien, die feucht und weich sind. Das wäre ein Hinweis auf Synchronisierung der Information mit den Realitäten des 11. Jh.

<sup>258</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 112, 23 (LANGKAVEL).

<sup>259</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 112, 13 (LANGKAVEL).

<sup>260</sup> KODER, Η καθημερινή διατροφή 26.

<sup>261</sup> Dioskurides, Περὶ ἕλης ἰατρικῆς I.109. (WELLMANN I 102, 19-20).

und süßer und παχύς Wein hinzugefügt. Danach müsse man den Dattelwein wegen der Süßigkeit weiter verdünnen<sup>262</sup>. Wein aus Datteln kannte auch Eustathios von Thessalonike<sup>263</sup>. Seltsam und für unseren heutigen Geschmack ungewöhnlich klingt der Hinweis von Symeon Seth, dass das Essen von Datteln mit noch frühen (also nicht verholzten) Zapfen (oder Pinienkernen?) (σὺν δὲ κώνων καρπῶ προσφερόμενοι) zum Wohlbefinden des Körpers beitrage<sup>264</sup>. Im spätbyzantinischen botanischen Lexikon des Neophytos Prodromenos befindet sich ein Rezept für die Zubereitung von einem in der Asche gebackenen Brot, das man auch ἡ τοῦρτα nannte und das mit Datteln, getrockneten Feigen und Rosinen in Athen angefertigt wurde<sup>265</sup>. Dieses Rezept geht auf Erotianos (1. Jahrhundert n. Ch.) zurück<sup>266</sup>; 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 Nahrung<sup>267</sup>, sondern auch den Bast zur Anfertigung von Kleidung<sup>268</sup> 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) und dessen Früchte (τὰ μεμαίκυλα) sagt Dioskurides, er sei dem Quittenbaum ähnlich und letztere den Pflaumen<sup>269</sup>. Weitere Formen, die spätbyzantinisch begegnen, sind ἡ κουμαρέα für den Baum<sup>270</sup> und ὁ

<sup>262</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς V.31. (WELLMANN III 23, 13-24).

<sup>263</sup> ΚΥΚΥΛΕΣ, Ἐδοστάθιος 214: Ὅς ἡ τοῦ φοίνικος ὀπώρα συντελεῖ εἰς οἶνον καθωμίληται.

<sup>264</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 113, 6-8 (LANGKAVEL).

<sup>265</sup> Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 281, 5-7 und 299, 9-11 (DELATTE).

<sup>266</sup> ΚΑΛΛΕΡΕΣ, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 694, Anm.3.

<sup>267</sup> Vita Antonii 50.4. (BARTELINK 270). Siehe auch TALBOT, Monastic Horticulture 52 und HIRSCHFELD, Judean Desert Monasteries 87.

<sup>268</sup> TALBOT, Horticulture 47, Anm. 35.

<sup>269</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.122. (WELLMANN I 112, 7-9). Siehe auch Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII.3. (HEIBERG II 227, 20-21). Zum Erdbeerbaum im allgemeinen siehe F. OLCK, Erdbeerbaum. RE 6/1 (1907) 399-401 (ND 1958) und GENNADIOS, Λεξικόν II 501-502; zu seinen Bezeichnungen LANGKAVEL, Botanik 65.

<sup>270</sup> Lexikon V, 352, 14 (DELATTE).

μεμήκυλος für die Frucht<sup>271</sup>. Die Früchte des Erdbeerbaumes werden in den oben zitierten Quellen, die verschiedene Obstarten 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 finden<sup>272</sup>. 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 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 wurden<sup>273</sup>.

#### 2.2.8. Feige

Der Feigenbaum war dem Menschen seit langem bekannt und erwarb den Ruhm einer der wichtigsten Nutzpflanzen des östlichen Mittelmeerraumes<sup>274</sup>. In der Antike schätzte man die Feigen zusammen mit den Trauben als die besten und nahrhaftesten unter allen Obstsorten<sup>275</sup>, eine Meinung, die auch in Byzanz übernommen wurde<sup>276</sup>. Die

---

<sup>271</sup> 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.

<sup>272</sup> Dioskurides, Περὶ ἕλης ἰατρικῆς I.122. (WELLMANN I 112, 7-10), Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαὶ III.21. (RAEDER I 82, 18) und Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 31. (IDELER II 270, 4).

<sup>273</sup> Eustathios von Thessalonike, Ἐπίσκεψις 178. (METZLER 204, 92-94): ἔτι περιεργάζεται ὁ αὐτὸς καὶ μμμαικύλων τὸ εὐανάδοτον μετὰ τροφήν τεχνώμενος τοὺς ἀκροατὰς πείθειν οἴνου φειδοὶ τὴν ἐκεῖθεν μέθην σοφίζεσθαι.

<sup>274</sup> F. OLCK, Feige. *RE* 6/2 (1909) 2100-2151 (ND 1958); 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. auch U. DIRLMEIER – B. FUHRMANN, Südfrüchte, -handel. *LexMA* 8 (1997) 281-283, vor allem 281. Zur Feige in Byzanz siehe KUKULES, Βίος V 104-105.

<sup>275</sup> Vgl. den aus Galen übernommenen Bericht in Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαὶ I.41. (RAEDER I 20, 20-21): Σῦκα καὶ σταφυλαὶ τῆς ὀπώρας ὅτιπερ κεφάλαιον εἰσιν, der fast wörtlich auch bei Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικῆ I.81. (HEIBERG I 58, 5-6) begegnet.

<sup>276</sup> 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

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-<sup>277</sup>, mittel-<sup>278</sup> und spätbyzantinischen<sup>279</sup> Quellen. Parallel dazu verwendete man τὸ σῦκον als Bezeichnung des Baumes<sup>280</sup> und der Feigenfrüchte<sup>281</sup>. Sehr beliebt und oft konsumiert war die getrocknete Feige, die sogenannte ἰσχάς<sup>282</sup>. Ph. Kukules ist der Meinung, im 12. Jh. habe man schon angefangen, diese Bezeichnung auch für die frischen Früchte zu benutzen, was sich heute in einigen der neugriechischen Dialekte verfolgen läßt<sup>283</sup>. Im Index der letzten Ptochoprodromika-Ausgabe übersetzt H. Eideneier *ischades* als Feigen<sup>284</sup>. Doch der etwa gleichzeitige Autor Symeon Seth meint, *ischades* verhalte sich zu Feigen wie Rosinen zu Trauben<sup>285</sup>. Das Problem bei diesem Bericht des Symeon Seth ist, dass er fast wörtlich bei Aëtios von Amida vorkommt und den Realitäten einer früheren Zeit

---

(ROMANO 215, 653); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 492, 7 und 9 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 472, 8 (DELATTE).

<sup>277</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικῆ VII.3. (HEIBERG II 263, 18 und 26); Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V.5. (PUSCHMANN II 193) und XI.1. (PUSCHMANN II 473); Georonika X.45.4. (BECKH 294, 3-6) und X.45.11. (BECKH 294, 20-21).

<sup>278</sup> Suda Σ 1322 (ADLER IV 453, 21); Symbolischer Garten f.15<sup>r</sup> (THOMSON 43, 18).

<sup>279</sup> Lexikon V, 349, 5 (DELATTE).

<sup>280</sup> Georonika X.45.1. (BECKH 293, 11) und X.45.3. (BECKH 293, 16-18).

<sup>281</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.128. (WELLMANN I 117, 11); Georonika X.54.3. (BECKH 298, 12-13) und X.56.1. (BECKH 299, 4-6); Ptochoprodromika II 65 4 (EIDENEIER 113), wobei in Ptochorodromika 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).

<sup>282</sup> Georonika 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. Jh., siehe KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 709, Anm. 1 und αἱ ἰσχάδια, 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.

<sup>283</sup> KUKULES, Εὐστάθιος 202-203.

<sup>284</sup> EIDENEIER, Ptochoprodromos 246.

<sup>285</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 95, 21-22 (LANGKAVEL): τὸν αὐτὸν δὲ λόγον ἔχουσι (αἱ σταφίδες) πρὸς τὰς σταφυλάς, ὃν αἱ ἰσχάδες πρὸς τὰ σῦκα.

zuzuordnen ist<sup>286</sup>. Sicher ist, dass in den Ptochoprodromika und den späteren Quellen beide Wörter, *ischades* und *syka*, aufscheinen<sup>287</sup>.

Das Suda-Lexikon gibt uns Information über die Reifezeit verschiedener Feigensorten<sup>288</sup>. Die früheste war der sogenannte ὄλυνθος<sup>289</sup> (Winterfeige), obwohl manche Autoren der Meinung sind, dabei handle es sich um unreife Feigen<sup>290</sup>. Danach folgten die Früchte des φήληξ<sup>291</sup>. Eine weitere Sorte, ἡ φίβαλις, war geeignet zum Trocknen und zur Produktion von *ischades*<sup>292</sup>.

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 Früchten<sup>293</sup>. 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* bekannt<sup>294</sup>. Es gab auch weiße Feigen, über die Hierophilos berichtet<sup>295</sup>. Eine weitere Feigensorte war τὸ κόλυθρον<sup>296</sup>, und für ὁ αἰγόκερος kann ich nicht mit Sicherheit bestimmen, ob dies eine Art von *ischades* ist, eine Feigensorte also, aus welcher man diese *ischades* machte, oder es an ihm um ein Irrtum geht<sup>297</sup>. Bekannt war auch der wilde Feigenbaum, ὁ ἐρινεός<sup>298</sup> oder τὸ ἐρινεόν<sup>299</sup>.

---

<sup>286</sup> Vgl. Aëtios von Amida, Βιβλία ἰατρικὰ ἐκκαίδεκα I.52. (OLIVIERI I 43,19).

<sup>287</sup> Ptochoprodromika II 65 4 (EIDENEIER 113), III 197 2 (EIDENEIER 128) und IV 327 (EIDENEIER 157).  
Siehe auch Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφορῶν καὶ παντοίων τροφῶν 492, 9 (DELATTE).

<sup>288</sup> Suda I 711 (ADLER II 674, 13): πρῶτον γὰρ ὄλυνθος, εἶτα φήληξ (sic!), εἶτα σῦκα, εἶτα ἰσχάς.

<sup>289</sup> Geoponika X.51.4. (BECKH 296, 19 und 297, 1-2) und X.55. (BECKH 298, 18-22)

<sup>290</sup> Suda O 223 (ADLER III 522, 31): ὄλυνθος οὖν ἢ ὠμὴ συκῆ.

<sup>291</sup> Suda I 711 (ADLER II 674, 13) und Φ 264 (ADLER IV 717, 23).

<sup>292</sup> Suda Φ 287 (ADLER IV 719, 15-16): Φίβαλις: γένος συκῆς ἢ φίβαλις, ἐπιτήδειον εἰς ξηρασίαν ἰσχάδων.

<sup>293</sup> Geoponika X.53. (BECKH 297, 8-19).

<sup>294</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς V.32. (WELLMANN III 24, 4-5): αἱ χελιδόνιοι καλούμεναι ἢ φοινίκια μέλαινα δὲ εἰσι.

<sup>295</sup> Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Juli I (ROMANO 211, 475) und Oktober I (ROMANO 215, 653).

<sup>296</sup> Lexikon V, 349, 14 (DELATTE).

<sup>297</sup> Nikomedes, Λεξικόν 307, 7 (DELATTE): αἰγόκερος ἰσχάδες.

<sup>298</sup> Suda E 2993 (ADLER II 409, 4-6).

<sup>299</sup> Geoponika X.76.8. (BECKH 315, 6).

Die Feigen, die wegen ihrer Nahrhaftigkeit geschätzt wurden<sup>300</sup>, hat man frisch oder getrocknet verzehrt. Den frischen Feigen, die man aß, konnte man Salz begeben, wie es bei den weißen Feigen der Fall war<sup>301</sup>. Die Geoponika berichten uns über einige Konservierungsmethoden, die 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 und der Salzlake gefüllte Gefäß werde mit Ton verstrichen<sup>302</sup>. 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 gepechten<sup>303</sup>. 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 könnten, da dies zum Verderben der sehr reifen Früchte führen konnte<sup>304</sup>. Ein weiterer Ratschlag der Geoponika war der Gebrauch von gläsernen Gefäßen (ὑέλινον ποτήριον)<sup>305</sup>. Aus Feigen konnte man unter anderem Feigenkuchen, ἡ παλάθη oder ἡ παλάσια zubereiten<sup>306</sup>.

Ein Problem vor der Konsumation frischer Früchte bis in die jüngste Zeit waren die Schwierigkeiten bei deren Aufbewahrung. Außerhalb der Erntezeit war die Erhaltung der Früchte in einem unverderbten Zustand ein nicht zu unterschätzender Teil

<sup>300</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρική I.81. (HEIBERG I 58, 6-10); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 93, 1 (LANGKAVEL): τὰ σύκα...τρέφει ἰκανῶς.

<sup>301</sup> Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Juli I (ROMANO 211, 475-476): σύκα (!sic) λευκὰ μετὰ ἄλατος.

<sup>302</sup> Geoponika X.54.3. (BECKH 298, 12-16): χρῆ δὲ τὰ σύκα ἀφαιρεῖν μετὰ τοῦ πυθμένους, ἐξ οὗ προσήρτηνται, καὶ ἄλμην μετὰ ἐλαίου ἐξεσμένειν ἐπιβράνιειν ἐν ἡλίῳ. καὶ ἐμβάλλειν εἰς τὸ ἀγγεῖον, καὶ περιχρίειν πηλῷ.

<sup>303</sup> Geoponika X.54.1. (BECKH 298, 4-9).

<sup>304</sup> Geoponika X.56.2. (BECKH 299, 9-11): ἀγγεῖον οὐ στρογγύλον, ἀλλὰ κατ'ἐπιταγὴν ὡσανεὶ τετράγωνον τὸν πυθένα ἔχον...ἀπέχοντα ἀλλήλων.

<sup>305</sup> Geoponika X.56.6. (BECKH 300, 4-6).

<sup>306</sup> ΚΥΚΟΥΛΕΣ, Εὐστάθιος 202: Παλάθη: δὲ ἐλέγετο ἡ τῶν σύκων ἤτοι τῶν ἰσχάδων ἐπισύνθεσις; Suda Π 37 (ADLER IV 5, 9): Παλάθαι μᾶζαι σύκων. καὶ Παλασιών, τῶν πεπατημένων ἰσχάδων. 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 dazu gibt.

des Alltagslebens. Daher erfanden die Menschen verschiedene Konservierungsmethoden, von denen eine das Trocknen war, bei dem, dank dem Entzug des Wassers, das Umfeld für die Entwicklung von Bakterien verringert wurde, während die Größe und das Gewicht der getrockneten Produkte reduziert wurde<sup>307</sup>. Diese Konservierungsmethode fand auch bei den Feigen Anwendung und die daraus produzierten *ischades* nahmen einen wichtigen Teil an der byzantinischen Nahrung ein. Getrocknete Feigen, die Seth als sehr nahrhaft bezeichnet<sup>308</sup>, aß man mit Nüssen, gewöhnlich Walnüssen aber Mandeln wurden auch empfohlen<sup>309</sup>. Dank der Berichte, die uns der Schreiber des Theophanes gibt, verfügen wir über Auskunft, wie man die *ischades* Anfang 4. Jahrhundert konsumierte<sup>310</sup>. 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 einlege<sup>311</sup>. Eine weitere Stelle in denselben Papyri gibt Anlass zu der Vermutung, dass man getrocknete Feigen zur Zubereitung von Garum verwendet habe<sup>312</sup>. Wie dies zeigt, waren die *ischades* nicht nur zu direktem Verzehr geeignet, sondern dienten auch als Bestandteil anderer Speisen. Dioskurides' Werk *Περὶ ὕλης ἰατρικῆς* seinerseits 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, wie Essig, Anwendung fand<sup>313</sup>.

### 2.2.9. Granatapfel

<sup>307</sup> Dazu siehe M. GRÜNBART, Store in a Cool and Dry Place: Perishable Goods and their Preservation in Byzantium, in: BRUBAKER – LINARDOU, Eat, Drink, and Be Merry 43-44 und die dort gegebene Literatur. Vgl. auch OLCK, Feige 2119, 2-5.

<sup>308</sup> Symeon Seth, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* 45, 16 (LANGKAVEL): τροφίμα ἰκανῶς.

<sup>309</sup> Symeon Seth, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* 45, 21-23 (LANGKAVEL).

<sup>310</sup> 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. auch KUKULES, *Βίος* V 105, der Verzehr von *ischades* im Winter annimmt.

<sup>311</sup> KALLERES, *Τροφαὶ καὶ ποτὰ* 709, Anm. 2: καρσιδίων καὶ σχαδίων εἰς ἄριστον und καρσιδίων εἰς δίπνον.

<sup>312</sup> KALLERES, *Τροφαὶ καὶ ποτὰ* 709, Anm. 4

<sup>313</sup> Dioskurides, *Περὶ ὕλης ἰατρικῆς* V.32. (WELLMANN III 24, 8-10).

Der Granatapfelbaum war schon den Menschen des alten Ägypten bekannt<sup>314</sup> und er zählte zu den wichtigsten Nutzpflanzen, deren Kultur die Byzantiner von der Antike geerbt hatten<sup>315</sup>. Die alte Bezeichnung sowohl des Baumes, als auch der Granatäpfel, ἡ ροιά, ist in byzantinischer Zeit stets belegt<sup>316</sup>. Parallel dazu verwendeten vor allem Autoren von Texten medizinischen Inhalts und rhetorischen Werken die attische Form ἡ ρόα<sup>317</sup>. 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 Rosen<sup>318</sup>. In Byzanz waren beide Begriffe gleichbedeutend und austauschbar, worauf uns die Geoponika einen Hinweis überliefern, wo der Verfasser im Text *rhoia* benützt, während in einigen der Kapiteltitel τῶν ροΐδίων steht<sup>319</sup>. Der Vergleich zwischen dem Wortschatz des Oreibasios und dem des Theophanes Chrysobalantes zeigt, dass im 10. Jahrhundert letzterer sich an den Stellen, die er vom ersteren übernahm und wo *rhoia*

<sup>314</sup> Zum Granatapfel im allgemeinen siehe A. STEIER, Malum Punicum (Granatapfelbaum). *RE* 14/1 (1928) 928-942 (ND 1965); 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.

<sup>315</sup> 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 διαφορῶν 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).

<sup>316</sup> 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).

<sup>317</sup> Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II.24. (HELMREICH 10, 8-9) 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 dazu Symbolischer Garten f.16<sup>v</sup> (THOMSON 49, 12) und Lexikon V, 356, 11-12 (DELATTE), wo, wahrscheinlich analogisch begründet, die Betonung von ροιά auf der letzten Silbe ist.

<sup>318</sup> Dazu siehe *LSJ* 1574 und SCHRADER bei HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 247.

<sup>319</sup> Geoponika X.29. (BECKH 286, 16) und X.38. (BECKH 290, 12).

stand, des *rhoidion* bediente<sup>320</sup>. Dies zeigt, dass zu jener Zeit *rhoidion* sich gegenüber *rhoia* bei weitem durchgesetzt hat, eine Hypothese, die die Suda bestätigt. Im Lexikon steht ersteres als das erklärende und letzteres als das zu erklärende Wort<sup>321</sup>. In den Ptochoprodromika werden ῥοῖδι(ο)ν und seine Diminutivform ῥοδίσιον verwenden<sup>322</sup>; die Spuren von ersterem sind auch in der spätbyzantinischen Zeit zu verfolgen<sup>323</sup>.

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 hatten<sup>324</sup>. 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*<sup>325</sup> aber die Möglichkeit, es gehe hier um eine Sorte, ist nicht auszuschließen, wie wir es an Beispiel der *nikolaoi* und *phoinikes* gesehen haben. *Balaustion* erklärt eines der Lexika als ägyptisches *rhoidion*<sup>326</sup>, während Dioskorides dasselbe Wort zur Bezeichnung der Blüte des wilden Granatapfelbaumes verwendet. Zwischen der Zeit des Dioskurides und der der Entstehung der spätbyzantinischen Lexika botanischen Inhalts vergingen ungefähr 13 Jahrhunderte ab und es ist möglich, dass dieser Begriff eine Änderung dessen Bedeutung erlebt hat.

Bis in die Neuzeit, als er von dieser Stelle durch die Zitrone verdrängt wurde, war der Granatapfel eines der wichtigsten Säuregewürze für den Menschen des

---

<sup>320</sup> Vgl. dazu Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαί 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).

<sup>321</sup> Suda P 272 (ADLER IV 304, 24): Ῥοιά: τὸ ῥοῖδιον. λέγεται καὶ Ῥοά.

<sup>322</sup> Ptochoprodromika II 44 (EIDENEIER 112) und III 197 2 (EIDENEIER 128).

<sup>323</sup> Siehe die Gerichtsurkunde des Bischofs Meletios von Kampaneia aus April 1421 in DÖLGER, Schatzkammern 266, Urk. 102; Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφορῶν καὶ παντοίων τροφῶν 493, 7 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 473, 11 (DELATTE); Lexikon III, 329, 26-27 (DELATTE).

<sup>324</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἱατρικῆς I.110. (WELLMANN I 103-104); Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II.24. (HELMREICH 9, 5-13); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἱατρικὴ VII.3. (HEIBERG II 256, 21-23); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 88, 13-14 (LANGKAVEL); Symbolischer Garten f.16<sup>v</sup> (THOMSON 49,17-18); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 473, 11-13 (DELATTE).

<sup>325</sup> Lexikon III, 329, 10-11 (DELATTE); Lexikon IV, 336, 9-10 (DELATTE) und Lexikon VII, 365, 15 (DELATTE).

<sup>326</sup> Lexikon VIII, 373, 26 (DELATTE).

Mittelmeerraumes gewesen<sup>327</sup>. Trotz dieser Tatsache und der Belege über den Gebrauch von Saft sauren Geschmacks in Byzanz<sup>328</sup>, scheint der süße Geschmack der 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 kann<sup>329</sup>. Der Saft aus den süßen Granatäpfeln nannte man ὁ νυμφικός χυλός<sup>330</sup> oder τὸ σαγιόκολλον<sup>331</sup>. Ein weiteres Problem beim Verzehr stellten die Kerne der Frucht dar, wofür man Ratschläge gab, wie ῥοιαὶ ἀπύρηννοι zu produzieren<sup>332</sup>. A. Steier macht darauf aufmerksam, diese Information nicht wörtlich zuzunehmen, sondern er glaubt, hinter diesen Früchten solche, deren Kerne zart und mitzugenießen waren, zu sehen<sup>333</sup>. Der Granatapfelwein, ὁ ῥοίτης, war auch bekannt und zählte zu den beliebtesten Getränken<sup>334</sup>. Das Rezept für dessen Zubereitung gibt Paul von Aigina: 3 *xestai* Granatapfelsaft und 1 *xestēs* Honig werden gekocht bis ein Drittel der Menge verdunstet ist<sup>335</sup>. Die Ptochoprodromika erwähnen eine weitere, aus Granatäpfeln zubereitete Süßigkeit, τὸ γρανάτον σαχαράτον<sup>336</sup>. Wir wissen nicht, wie sie gemacht wurde aber die Verwendung der lateinischen Wortwurzel statt der griechischen ῥοία oder ῥοῖδι(ο)ν, was eine Seltenheit ist, läßt vermuten, dass hier es um eine Süßspeise italischer Herkunft gehe.

Man kannte auch verschiedene Methoden zur Aufbewahrung der Granatäpfel<sup>337</sup>. Wichtig war, dass die Früchte unbeschädigt waren und man ihnen die Stiele (die Stellen, von denen aus eine Fäulnis beginnen konnte) in Pech eintaucht<sup>338</sup>. Dann konnten sie aufgehängt werden, wobei man auf die Luft an dem Ort des Aufhängens beachten sollte<sup>339</sup>. Die Granatäpfel konnte man in Spreu<sup>340</sup>, Sand oder Getreide<sup>341</sup> zu

<sup>327</sup> Dazu siehe STEIER, *Malum Punicum* 930, 25-30; vgl. auch KUKULES, *Βίος* V 46 und 110.

<sup>328</sup> Symeon Seth, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* 88, 24 und 89, 2-3 (LANGKAVEL).

<sup>329</sup> *Geoponika* X.34. (BECKH 288, 15-20).

<sup>330</sup> Nikomedes, *Λεξικόν* 316, 5-6 (DELATTE).

<sup>331</sup> Pseudo-Galen, *Λέξεις βοτανῶν* 391, 19-20 (DELATTE).

<sup>332</sup> *Geoponika* X.31. (BECKH 287, 1-5).

<sup>333</sup> STEIER, *Malum Punicum* 933, 47-62.

<sup>334</sup> *Geoponika* X.38.4. (BECKH 290, 18-19). Siehe auch Dioskurides, *Περὶ ὕλης ἰατρικῆς* V.26. (WELLMANN III 21, 13-15).

<sup>335</sup> Paul von Aigina, *Ἐπιτομή ἰατρική* VII.15.9. (HEIBERG II 333, 13-14).

<sup>336</sup> *Ptochoprodromika* IV 330 (EIDENEIER 157).

<sup>337</sup> KUKULES, *Βίος* V 110; vgl. auch STEIER, *Malum Punicum* 935, 66-68 und 936, 1-40.

<sup>338</sup> *Geoponika* X.38.1.-2. (BECKH 290, 13-17).

<sup>339</sup> Eustathios von Thessalonike, *Ἐπίσκεψις* 178. (METZLER 202, 67-68).

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 legen<sup>342</sup>.

Hier möchte ich eine interessante Art der Anwendung eines Teiles der Granatbaumfrucht erwähnen: Suda berichtet, dass Kinder aus den Schalen der Granatäpfel Spielzeuge, Räder (τροχοί) und Wagen (ἄμαξαι), gemacht hätten<sup>343</sup>. Diese Information hat das Lexikon aus Aristophanes übernommen und es läßt sich nicht feststellen, ob die byzantinischen Kinder dem Muster ihrer antiken Vorfahren gefolgt sind<sup>344</sup>.

#### 2.2.10. Haselnuss

Einige der byzantinischen Quellen zählten die Nüsse zu den Obstsorten (ὀπώρα)<sup>345</sup>, daher wir uns zunächst der Haselnuss zuwenden<sup>346</sup>. Während des Mittelalters erlebten die von der Antike geerbten Bezeichnungen der Haselnuss keine große Veränderung. Diese waren τὸ κάρυον Ποντικόν und τὸ λεπτοκάρυον<sup>347</sup>. In der spätbyzantinischen Periode läßt sich eine Abweichung aus dem klassischen Namen

---

<sup>340</sup> Eustathios von Thessalonike, Ἐπίσκεψις 178. (METZLER 202, 68-69).

<sup>341</sup> Geoponika X.38.10. (BECKH 291, 14-16).

<sup>342</sup> Geoponika X.38.7. (BECKH 291, 3-7).

<sup>343</sup> Suda Σ 381 (ADLER IV 356, 18-19).

<sup>344</sup> STEIER, Malum Punicum 939, 1-3.

<sup>345</sup> 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).

<sup>346</sup> Zur Haselnuss im allgemeinen siehe H. STADLER, Haselnuß. *RE* 7/2 (1912) 2486-2489 (ND 1958); Ch. HÜHNEMÖRDER, Hasel. *DNP* 5 (1998) 176-177; GENNADIOS, Λεξικόν II 569-571; LEV – AMAR, *Materia Medica* 416-417; Zu ihren Bezeichnungen siehe LANGKAUVEL, *Botanik* 96.

<sup>347</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.125. (WELLMANN I 114, 20); Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II.28. (HELMREICH 13, 10-11 und 24-25). 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); Geoponika X.73.2. (BECKH 309, 11-12); Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρική I.81. (HEIBERG I 59, 11) und VII.3. (HEIBERG II 221, 21-22); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 62, 1 (LANGKAUVEL); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 494, 4 (DELATTE); Lexikon VI, 364, 15-16 (DELATTE); Lexikon IX, 380, 2 (DELATTE).

verfolgen, nämlich τὸ λεπτόκαρον<sup>348</sup>. In den aus derselben Zeit stammenden botanischen Lexika begegnen zwei neue Bezeichnungen für die Haselnuss, τὸ περδίκιον<sup>349</sup> und ἡ κηθηρίς<sup>350</sup>.

Wir verfügen 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 beschreibt<sup>351</sup>. Da die Haselnüsse aber schwer verdaulich sein können, empfiehlt Symeon Seth einen Verzehr ohne die Schale<sup>352</sup>.

### 2.2.11. Johannisbrotbaum

Obwohl die Bibel die Früchte dieses Baumes als nahrungsunwürdig betrachtet<sup>353</sup>, kommen sie in den byzantinischen Quellen relativ häufig vor<sup>354</sup>. Man bezeichnete den Baum mit dem Namen ἡ κερατωνία<sup>355</sup>, ἡ κερατέα<sup>356</sup> oder ἡ κερατία<sup>357</sup> und zur Nennung der Früchte verwendete man τὰ κεράτια<sup>358</sup>. Im 10. Jahrhundert ersetzte Theophanes Chrysobalantes die von Oreibasios benützte Bezeichnung τὸ κεράτιον durch τὸ

---

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

<sup>349</sup> Lexikon IV, 337, 2-3 (DELATTE).

<sup>350</sup> Nikomedes, Λεξικόν 315, 15 (DELATTE).

<sup>351</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ I.81. (HEIBERG I 59, 11).

<sup>352</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 62, 5-7 (LANGKAVEL).

<sup>353</sup> GENNADIOS, Λεξικόν II 466.

<sup>354</sup> 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 im allgemeinen siehe GENNADIOS, Λεξικόν II 465-468 und LEV – AMAR, Materia Medica 373-374.

<sup>355</sup> Aëtios von Amida, Βιβλία ἰατρικὰ ἑκκαίδεκα I.195. (OLIVIERI I 87, 13-14); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII.3. (HEIBERG II 223, 19).

<sup>356</sup> Geoponika XI.1. (BECKH 326, 19). Vgl. auch Geoponika X.72. (BECKH 308, 14).

<sup>357</sup> Lexikon V, 346 (DELATTE).

<sup>358</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.114. (WELLMANN I 107, 1); Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II.33. (HELMREICH 16, 20-22); 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, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ I.81. (HEIBERG I 59, 20).

ξύλοκέρατον<sup>359</sup>. Der Begriff scheint aber älter zu sein, weil Alexander von Tralleis sich dessen bedient<sup>360</sup>. *Xylokerata* kennen auch die Quellen aus der Zeit nach der Abfassung der Schrift des Chrysobalantes<sup>361</sup>. Schon Galen bemerkte, dass der Name der Früchte des Johannisbrotbaumes sich mit dem der Kirschen nur durch einen Buchstaben unterscheidet aber beide nicht ähnlich seien<sup>362</sup>. Trotzdem scheint es mir, dass B. Langkavel die zwei Namen verwechselt hat, als er das *xylokeraton* als Bezeichnung für die Kirsche verstanden hat<sup>363</sup>. Im spätmittelalterlichen Griechisch kommen die Formen ἡ κερατζία für den Baum und τὸ κεράτζιν für die Früchte vor<sup>364</sup>.

Die Quellen unterscheiden zwischen Früchten des Johannisbrotbaumes, die entweder frisch (χλωρά), oder ξηρανθέντα verzehrt wurden, und bemerken, erstere seien schlecht, letztere, im Vergleich zu ihnen, besser für den Magen<sup>365</sup>. Man wußte, dass die Früchte süß waren<sup>366</sup> und aus ihnen wurden ein weinartiges Getränk<sup>367</sup> sowie Saft<sup>368</sup> zubereitet.

#### 2.2.12. Kastanie (Marone)

Die Terminologie, die zur Bezeichnung der verschiedenen Sorten von Nüssen diente, verursachte den Erforschern dieser Thematik gewisse Probleme. Mit Recht macht V. Hehn die folgende Bemerkung: „So lange die Bäume selbst, deren 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

<sup>359</sup> Vgl. dazu Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαὶ 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).

<sup>360</sup> Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά IX.3. (PUSCHMANN II 431).

<sup>361</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 73, 13 (LANGKAVEL); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφορῶν καὶ παντοίων τροφῶν 494, 7 (DELATTE) und Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 474, 21 (DELATTE).

<sup>362</sup> Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II.33. (HELMREICH 16, 20-22).

<sup>363</sup> LANGKAVEL, Botanik 6.

<sup>364</sup> Leontios Machairas, Χρονικὸν Κύπρου I.70. (DAWKINS 64, 1 und 3).

<sup>365</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἱατρικῆς I.114. (WELLMANN I 107, 1-3).

<sup>366</sup> Aëtios von Amida, Βιβλία ἱατρικὰ ἐκκαίδεκα I.195. (OLIVIERI I 87, 13-17) und wörtlich dieselbe Information in Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἱατρικὴ VII.3. (HEIBERG II 223, 20).

<sup>367</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἱατρικῆς V.24. (WELLMANN III 21, 4-5).

<sup>368</sup> Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφορῶν καὶ παντοίων τροφῶν 494, 8 (DELATTE).

den einheimischen Wörtern Nuß oder Eichel und fügte wechselnde Beinamen hinzu<sup>369</sup>. Dies gilt mit voller Kraft für die Bezeichnung ὁ Διὸς βάλανος (Zeus' Eichel = die beste Eichel). Mit ihr nannte man in der Antike sowohl die Hasel<sup>370</sup>, als auch die Walnuss<sup>371</sup>. So bezeichnete man auch die Kastanie und dieser Name begegnet in verschiedenen Quellen von der frühen bis zur spätbyzantinischen Zeit<sup>372</sup>. Am öftesten benützt war aber die Bezeichnung τὸ κάστανον, sowohl für den Kastanienbaum<sup>373</sup>, als auch für deren Nüsse<sup>374</sup>. Weitere Namen für die Kastanie waren ἡ Σαρδινὴ βάλανος<sup>375</sup> und τὸ βάλανον βασιλικόν<sup>376</sup>. Bei dem βαλανοκάστανον geht es wahrscheinlich um eine Sorte des wilden Kastanienbaumes<sup>377</sup>.

Die Kastanien galten als sehr nahrhaft aber gleichzeitig als schwer bekömmlich<sup>378</sup>. Deshalb empfiehlt Symeon Seth, sie gebacken/gebraten (ὀπτώμενα) oder getrocknet (ξηραίνόμενα) zu konsumieren, wozu sie „viel von ihren Schaden“ verlieren<sup>379</sup>. Gekochte und gebackene Kastanien kennt Alexander von Tralleis<sup>380</sup>, der die Nüsse des Kastanienbaumes als allerbeste Nachspeise empfiehlt<sup>381</sup>.

<sup>369</sup> HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 393.

<sup>370</sup> STADLER, Haselnuß 2487, 46-58.

<sup>371</sup> STRÖMBERG, Pflanzennamen 128 und HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 393.

<sup>372</sup> 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 im allgemeinen GENNADIOS, Λεξικόν II 448-452.

<sup>373</sup> Geoponika X.3.3. (BECKH 266, 20) und X.63.4. (BECKH 303, 14-16).

<sup>374</sup> 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 ἰατρικῆ 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).

<sup>375</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.106. (WELLMANN I 100, 4-5).

<sup>376</sup> Nikomedes, Λεξικόν 308, 21-22 (DELATTE).

<sup>377</sup> Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V.6. (PUSCHMANN II 219).

<sup>378</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 50, 18-20 (LANGKAVEL).

<sup>379</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 50, 21-23 (LANGKAVEL).

<sup>380</sup> Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά XI.2. (PUSCHMANN II 485).

<sup>381</sup> Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V.4. (PUSCHMANN II 169): ἐν δὲ τοῖς τραγήμασι τὰ κάστανά τῶν ἄλλων πάντων προτιμᾶν.

### 2.2.13. Kirsche

Die Bezeichnung der nächsten Obstsorte<sup>382</sup>, der wir unsere Aufmerksamkeit schenken, der Kirsche (τὸ κεράσιον), blieb von der Spätantike bis in die spätbyzantinische Zeit unverändert<sup>383</sup>. Zur Nennung des Kirschbaumes fanden ἡ κερασέα<sup>384</sup>, ἡ κερασία<sup>385</sup>, τὸ κεράσιον<sup>386</sup>, sowie ὁ κέρασος<sup>387</sup> Gebrauch.

Was die Sorten des Kirschbaumes betrifft, haben wir Auskunft über weißfärbige Kirschen<sup>388</sup>, sowie über Früchte mit verschiedenem Geschmack. Die am meistens erwähnten sind die mit süßem oder saurem, aber auch diejenigen mit adstringierendem und herbem Geschmack waren bekannt<sup>389</sup>. Die Byzantiner kannten Kirschen mit saurem Geschmack, aber es bleibt 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 Mönches Agapios Landros (1647) auf<sup>390</sup>. Eine Stelle bei Metrodora, deren Schrift gynäkologischen Inhalts in einer Handschrift des 12. Jahrhundert (Laur. Plut. 75,

---

<sup>382</sup> Als Obst bezeichnet in Alexander von Tralleis, Περὶ πυρετῶν 4. (PUSCHMANN I 367); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφορῶν 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 im allgemeinen siehe F. OLCK, Kirschbaum. *RE* 11/1 (1921) 509-515 (ND 1956); 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.

<sup>383</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.113. (WELLMANN I 106, 21-25); Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά IX.2. (PUSCHMANN II 405); Geoponika X.42. (BECKH 292, 17); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικῆ VII.3. (HEIBERG II 223, 14); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 49, 1 (LANGKAVEL); Ptochoprodromika II 65-2 (EIDENEIER 113); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφορῶν καὶ παντοίων τροφῶν 492, 18-19 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 472, 31 (DELATTE).

<sup>384</sup> Geoponika IV.1.14. (BECKH 105, 23-25).

<sup>385</sup> Geoponika X.41.2. (BECKH 292, 11-13).

<sup>386</sup> Geoponika X.41.1. (BECKH 292, 9-11).

<sup>387</sup> Aëtios von Amida, Βιβλία ἰατρικὰ ἑκκαίδεκα I.194. (OLIVIERI I 87, 8).

<sup>388</sup> Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Juni I (ROMANO 210, 440-442). Vgl. auch Juni II (ROMANO 210, 445) und Juni III (ROMANO, 210, 429).

<sup>389</sup> Aëtios von Amida, Βιβλία ἰατρικὰ ἑκκαίδεκα I.194. (OLIVIERI I 87, 8-11); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικῆ I.81. (HEIBERG I 58, 16-18) und VII.3. (HEIBERG II 223, 14-15); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφορῶν καὶ παντοίων τροφῶν 492, 20 (DELATTE).

<sup>390</sup> Agapios Landros, Γεωπονικόν 71., S.94. Siehe auch GENNADIOS, Λεξικόν II 465.

3) überliefert ist, könnte uns zur Überlegung führen, dass zu jener Zeit die Maraschio-Weichsel (τὸ μαράσκινον) in Byzanz zwecks medizinischen Gebrauchs bekannt war<sup>391</sup>. Meines Wissens ist dies der einzige Beleg über diese Sorte. Es bleibt 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)<sup>392</sup> oder getrocknet<sup>393</sup>. Sie konnte man konservieren, wenn man auf den Boden eines Gefäßes ein Gewürz (θρύμνη) legte, dann Kirschen und wieder das Gewürz. Am Ende wurde alles mit süßem ὀξύμελι übergossen und so aufbewahrt<sup>394</sup>.

#### 2.2.14. Kornelkirsche (Dirndl)

Sehr oft, wenn in den Quellen die Rede von Brombeeren und Schlehen ist, erwähnen sie auch die Früchte des Kornelkirschbaumes<sup>395</sup>. Die Pflanze nannte man ἡ κρανία<sup>396</sup>, ἡ κρανέα<sup>397</sup>, ἡ κράνεια<sup>398</sup>, sowie τὸ κράνειον<sup>399</sup>, während die Frucht als τὸ κράνιον<sup>400</sup> oder τὸ κράνον<sup>401</sup> vorkommt und seltener als ὁ κράνειος<sup>402</sup>.

Ausgehend von der oben erwähnten Information, dass die Kornelkirschen gewöhnlich mit wild wachsenden Pflanzen erwähnt werden, könnte man schließen, dass

---

<sup>391</sup> Metrodora, Περὶ τῶν γυναικείων παθῶν τῆς μήτρας, f.5<sup>v</sup> (KOUSIS 49): πρὸς δὲ τὰς ὑστέρας δὸς προσπιθέναι ἔριον πρὸς τὸν κύκλον ἐλαίῳ μυρσίνῳ ἀποβάπτων ἢ μαρασκίνῳ ἢ ἄλλῳ τι τῶν εὐωδῶν μύρων. Siehe dazu auch *LBG* 973.

<sup>392</sup> Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 8. (IDELER II 262, 28-29).

<sup>393</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.113. (WELLMANN I 106, 21-22).

<sup>394</sup> Geoponika X.42. (BECKH 292, 18-21).

<sup>395</sup> Als Obst bezeichnet in Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 492, 18 (DELATTE). Zur Kornelkirsche im allgemeinen siehe LEV – AMAR, *Materia Medica* 390-391.

<sup>396</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.119. (WELLMANN I 111, 4); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII.3. (HEIBERG II 230, 25).

<sup>397</sup> Geoponika X.16. (BECKH 277, 4); Suda K 2321 (ADLER III 180, 12).

<sup>398</sup> Suda K 2323 (ADLER III 180, 16).

<sup>399</sup> Suda K 2324 (ADLER III 180, 17).

<sup>400</sup> 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).

<sup>401</sup> Oreibasios, Ἰατρικαὶ συναγωγαὶ III.20. (RAEDER I 267, 6); Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά IV. (PUSCHMANN II 139).

<sup>402</sup> Suda K 2324 (ADLER III 180, 17).

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 wir verfügen nur über spärliche Angaben über ihren Verzehr als Teil der Nahrung. Eine interessante Information darüber ist bei Dioskurides zu finden, der sagt, die Kornelkirschen habe man in Salzlake wie die Oliven gepökelt<sup>403</sup>.

#### 2.2.15. Mandel

Der Mandelbaum gehört zu den rosenartigen Pflanzen. Er ist mit dem Walnussbaum nicht verwandt, und im Gegensatz zu ihnen verzehrte und verzehrt man heute nicht das Fruchtfleisch der Früchte, sondern die Nuss des Steines<sup>404</sup>. Den Baum bezeichnete man als ἡ ἀμυγδαλή<sup>405</sup> und die Mandel als τὸ ἀμύγαλον<sup>406</sup> sowie als ἡ ἀμυγδάλη<sup>407</sup>.

In dem dritten ptochoprodromischen Gedicht taucht auch die Form τὸ μυγδαλίτισιν auf<sup>408</sup>, wobei es nicht sicher ist, ob dies eine Sorte mit kleineren Mandeln ist oder nur eine Diminutivform, ausgehend vom satirischen Charakter dieses Werkes wie es oben mit μῆλα und μηλίτσια der Fall war. Es gab eine kleinnüssige Mandelsorte, die man im späten Byzanz mit dem Wort τὸ γρανόκοκκον bezeichnete<sup>409</sup>. In der Antike erntete man gute Mandeln auf verschiedenen Inseln, wie Naxos, Chios, Zypern und

<sup>403</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.119. (WELLMANN I 111, 7-8): καὶ ἀλμεύεται <δὲ> ὡς ἐλαία.

<sup>404</sup> Zur Mandel im allgemeinen siehe P. WAGLER, Ἀμυγδαλή. *RE* 1/2 (1894) 1990-1995 (ND 1958); 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).

<sup>405</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς 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).

<sup>406</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς 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 ἰατρικὴ 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).

<sup>407</sup> Suda A 1665 (ADLER I 148, 5-6).

<sup>408</sup> Ptochoprodromika III 197-2 (EIDENEIER 128).

<sup>409</sup> Lexikon V, 344, 10-11 (DELATTE).

insbesondere Thasos, dessen Früchte als glatt (σιγαλόεντα) und leicht zu zerbrechen (εὔθραυστα) berühmt waren<sup>410</sup>. Die Bezeichnung τὸ θάσιον begegnet in byzantinischen Quellen, und es scheint, dass sie mit *amygdalon* gleichbedeutend war<sup>411</sup>, was die Differenzierung zwischen einer Sorte oder einem Synonym für die byzantinische Zeit verhindert. Die meistens erwähnte Unterscheidung der Früchte des Mandelbaumes ist die nach süßen und bitteren<sup>412</sup>. Aus beiden bereitete man Mandelöl zu, das in der Medizin breite Anwendung fand, insbesondere das aus den bitteren. Was aber die Nahrung betraf, dienten die süßen zum Verzehr, was die Geoponika bestätigen, die Ratschläge geben, wie man den bittere Mandeln tragenden Baum veranlassen kann, süß schmeckende hervorzubringen<sup>413</sup>.

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 von Mandelkuchen (κοπτάι)<sup>414</sup>. Das im *LBG* unter dem Lemma ὁ θασίφορος stehende Wort<sup>415</sup>, bezeichnete aller Wahrscheinlichkeit nach ein Erfrischungsgetränk aus von Thasos stammenden Mandeln, welches P. Gennadios mit der heutigen griechischen σουμάδα zu identifizieren versucht<sup>416</sup>.

## 2.2.16. Maulbeere

Zur Bezeichnung des Maulbeerbaumes gab es zur byzantinischen Zeit einen klassizistischen Namen, ἡ συκαμινέα<sup>417</sup>, welchen schon Galen als veraltet

<sup>410</sup> Siehe KUKULES, Εὐστάθιος 209-210 und vgl. dazu WAGLER, Ἀμυγδαλή 1993, 43-49 und GENNADIOS, Λεξικόν I 92.

<sup>411</sup> 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).

<sup>412</sup> 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, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII.3. (HEIBERG II 193, 14-17); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 21, 5-7 (LANGKAVEL).

<sup>413</sup> Geoponika X.59. (BECKH 301, 16-22 und 302, 1-6).

<sup>414</sup> Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V.6. (PUSCHMANN II 223): Ἡ δὲ τῶν τραγημάτων τροφή χρησιμὸς ἐστίν...ἀμυγδάλων οὖν λαμβανέτωσαν ἢ πιστακίων ἢ σταφίδων ἢ στροβιλίων καὶ τὰς ἐκ τούτων συγκειμένας κοπτάς.

<sup>415</sup> *LBG* 665.

<sup>416</sup> GENNADIOS, Λεξικόν I 94.

<sup>417</sup> Lexikon III, 328, 7 (DELATTE); Lexikon IV, 335, 18 (DELATTE); Lexikon V, 351, 17 (DELATTE); Lexikon IX, 380, 13 (DELATTE).

bezeichnete<sup>418</sup>, und einen neueren, nämlich ἡ μορέα<sup>419</sup>; dazu kommt in einem der spätbyzantinischen botanischen Lexika die Form ἡ μαγνωτίς vor<sup>420</sup>. Die Früchte, die die Quellen als Obst bezeichnen<sup>421</sup>, nannte man τὰ σκάμινά<sup>422</sup> und/oder τὰ μόρα<sup>423</sup>. In den klassischen Texten ist eine Verwechslung der Termini, mit denen man den Maulbeerbaum und die Sykomore (Maulbeerfeige), den Maulbeerbaum und den Brombeerstrauch bzw. ihre Früchte bezeichnete, zu beobachten, wobei es nicht immer sicher ist, welches Gewächs der entsprechende Autor meinte<sup>424</sup>. 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 Ἡρακλέου τὴν κάτω) in Ägypten fand<sup>425</sup>, wo die Sykomore sehr verbreitet war und geschätzt wurde. Im Byzanz des 6.

<sup>418</sup> A. STEIER, Maulbeerbaum. *RE* 14/2 (1930) 2331-2338, hier 2332, 45-52 (ND 1956); HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 389. Zu den anderen Bezeichnungen des Maulbeerbaumes und seiner Früchte siehe LANGKAVEL, Botanik 91-92.

<sup>419</sup> 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).

<sup>420</sup> Lexikon III, 328, 7 (DELATTE).

<sup>421</sup> 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).

<sup>422</sup> 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. Jh. die Form σκάμια zu belegen ist, welche MATTHEWS, Theophanes 200 als Maulbeerfeige übersetzt.

<sup>423</sup> 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. dazu KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 704-705, Anm. 4, wo im frühen 4. Jh. die (abgekürzte) Form μόρι(λ) vorkommt.

<sup>424</sup> Dazu siehe STEIER, Maulbeerbaum 2331, 1-26 und HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 388-390.

<sup>425</sup> Apophthegmata patrum X.39. (GUY II 38, 3 und 4).

Jahrhundert verwendete Alexander von Tralleis die drei Begriffe *μόρον*, *συκόμορον* und *βάτον*, was Indiz dafür ist, dass die Terminologie zu diesen Obstsorten zu jener Zeit in Byzanz schon geklärt und spezifiziert war<sup>426</sup>. Trotzdem kann man in einem spätbyzantinischen Werk das folgende lesen: *μόρα συκάμινα ἢ βάτου καρπός*, also Maulbeeren oder Frucht des Brombeerstrauches<sup>427</sup>. Mir scheint, 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 war<sup>428</sup>. Unsicher bleibt wie weit der weiße Maulbeerbaum in Byzanz bis in die Mitte des 15. Jahrhundert Verbreitung fand<sup>429</sup>. Früchte der schwarzen Sorte mit verschiedenen Geschmack (süß und adstringierend)<sup>430</sup>, sowie des wilden Maulbeerbaumes<sup>431</sup> waren ebenfalls bekannt.

Der Maulbeerbaum wurde vor allem wegen der Anwendung seiner Blätter als Futter für die Seidenraupen angebaut, aber die Früchte desselben waren Bestandteil der Nahrung des Menschen. Aus den Maulbeeren bereitete man Wein in derselben Weise wie den Feigenwein, aber die Flüssigkeit, die daraus entstand und die statt Essig benützt wurde, war im Vergleich zu der aus den Feigen schärfer<sup>432</sup>. Die Früchte konnte man für

---

<sup>426</sup> Vgl. Alexander von Tralleis, *Θεραπευτικά* I.16. (PUSCHMANN I 585) und V.5. (PUSCHMANN II 195).

<sup>427</sup> Nikomedes, *Λεξικόν* 316, 3 (DELATTE).

<sup>428</sup> 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.

<sup>429</sup> Die *Geoponika* X.69. (BECKH 307, 12-22 und 308, 1-4) enthalten Ratschläge, wie man Maulbeeren mit weißer Farbe erzeugen kann, welche mit den Früchten des weißen Maulbeerbaumes nicht identisch sind.

<sup>430</sup> Paul von Aigina, *Ἐπιτομή ἰατρική* I.81. (HEIBERG I 58, 16-20).

<sup>431</sup> Alexander von Tralleis, *Θεραπευτικά* IV. (PUSCHMANN II 131).

<sup>432</sup> Dioskurides, *Περὶ ὕλης ἰατρικῆς* V.33. (WELLMANN III 24, 20-22).

lange Zeit haltbar machen, wenn sie in einem mit dem gekochten Saft (ζωμός) derselben gefüllten und dann bedeckten gläsernen Gefäß aufbewahrt wurden<sup>433</sup>.

#### 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 stieß. Schon in der Antike gab es Schwankungen bei der Bezeichnungen dieser Pflanzen, insbesondere bei dem Namen ὁ πέπων<sup>434</sup>. 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 Honigmelone oder eine reife Gurke gemeint ist<sup>435</sup>. Einer der wenigen, der spezifischere Informationen gibt, 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 Honigmelone zutreffend ist<sup>436</sup>. Obwohl die späteren Autoren zwischen *pepōn* und *mēlopepōn* unterscheiden, dauerten die Schwankungen bei der Terminologie 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, ersterer habe die Wasser- und letzterer die Honigmelone bezeichnet<sup>437</sup>.

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, erschwerte die Bestimmung, wie weit der in den byzantinischen medizinischen Werken begegnende Wortschatz, der

---

<sup>433</sup> Geoponika X.70. (BECKH 308, 7-9).

<sup>434</sup> Dazu siehe A. STEIER, Melone. *RE* 15/1 (1931) 562-567, hier 563-565 (ND 1965); HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 315; Ch. HÜHNEMÖRDER, Melone. *DNP* 7 (1999) 1195. Zu den Wassermelonen und Melonen siehe auch LEV – AMAR, *Materia Medica* 313-314 und 447-448.

<sup>435</sup> Zur Feststellung, dass beide Sorten in der Antike bekannt waren und nicht nur die Honigmelone, siehe STEIER, Melone 562, 30-59 und ENGLER bei HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 323.

<sup>436</sup> STEIER, Melone 565, 2-18.

<sup>437</sup> GENNADIOS, Λεξικόν II 715, Anm. 2. Vgl. auch STEIER, Melone 566, 20-36.

die Cucurbitaceä betrifft, der byzantinischen Wirklichkeit entsprach. Trotzdem scheint es mir, dass einige der Quellen uns dabei hilfreich sein können.

Dass in Byzanz mit *pepōn* eine Obstsorte benannt wurde, steht außer Zweifel<sup>438</sup>. Aus der byzantinischen Zeit verfügen wir meines Wissens über keine Beschreibung wie diejenige von Plinius, die gleichzeitig über den Duft, die Farbe und die 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 behandelt<sup>439</sup>. Derselbe Autor spricht von Verzehr des Fruchtfleisches des *pepōn* außerhalb der Samen, was auf die Zuckermelone hinweist<sup>440</sup>. Da Alexander von Tralleis mit *sikyos* aller Wahrscheinlichkeit nach die Wassermelone bezeichnet<sup>441</sup>, scheint es, dass der *mēlopepōn* bei diesem Autor eine Melonensorte war, die sich durch ihre sehr starke Süßigkeit auszeichnete<sup>442</sup>. Sicher ist auch, dass der *pepōn* der Byzantiner süß sein konnte<sup>443</sup> und eine der vom Ptochoprodromos begehrten Süßspeisen war<sup>444</sup>. Der nächste byzantinische Autor, der sich mit der Terminologie zur Melone beschäftigt zu haben scheint, war Eustathios von Thessalonike. Er sagt, der gewöhnliche (Sprach)-Gebrauch bezeichne den *pepōn* als eine Art Gurke mit süßem Geschmack und beliebt zum

---

<sup>438</sup> 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 διαφορῶν 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).

<sup>439</sup> Alexander von Tralleis, *Περὶ πυρετῶν* 5. (PUSCHMANN I 373-375).

<sup>440</sup> Alexander von Tralleis, *Θεραπευτικά* XI.6. (PUSCHMANN II 495): καὶ τῶν πεπόνων ἢ σὰρξ ἐκτὸς τοῦ σπέρματος.

<sup>441</sup> Dazu siehe unter.

<sup>442</sup> 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 μινύειν αὐτοῖς χρὴ ὀλίγου ὄξους ἐν τῷ μέλλειν προσφέρεσθαι.

<sup>443</sup> Symeon Seth, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* 84, 4, 20 und 21 (LANGKAVEL) und KUKULES, *Εὐστάθιος* 204.

<sup>444</sup> Prochoprodromika II 65-3 (EIDENEIER 113).

Genießen<sup>445</sup>. Wichtiger ist aber der nächsten Satz: Der Metropolit von Thessalonike berichtet von einem Sprachgebrauch des Wortes *pepōn* im Pontos. Man bezeichnete mit ihm die zur Fermentation gebrachten Birnen und Quitten, deren innere Teile der Farbe der Leber ähnelten<sup>446</sup>. 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 ώραίοι*. 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 seien<sup>447</sup>. 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 ist.

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 *πέπων*<sup>448</sup>. Bei Theophanes Chrysobalantes begegnet diese alte Form<sup>449</sup>, manchmal aber mit abweichender Rechtschreibung (*πέπωνες*)<sup>450</sup>, sowie eine andere, nämlich *τὸ πεπώνι(ο)ν*<sup>451</sup>. Letztere ist keine neue Erscheinung in der Geschichte der griechischen Sprache. Der Schreiber des Theophanes benutzte diese Form (mit *o* mikron) schon Anfang 4. Jahrhundert.<sup>452</sup> Diese begegnet auch in den Ptochoprodromika aus der Komnenenzeit<sup>453</sup>. In einer der

<sup>445</sup> KUKULES, Εὐστάθιος 204: Ἡ δὲ κοινοτέρα ὁμιλία τὸ τοῦ πέπονος ὄνομα ἐπὶ πινος εἴδους ἀφορίζει σικύων ἠδέων εἰς γεῦσιν καὶ φιλουμένων βρωθῆναι.

<sup>446</sup> 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 χροάν, χρηστὰ μέντοι ἔτι ὄντα πρὸς βρώσιν, πέπονά φασι συνεισφέροντες τι καὶ αὐτοὶ καλὸν τῇ ἐρμηνείᾳ τοῦ πέπονος.

<sup>447</sup> Achmet, Oneirokritikon 241. (DREXL 197, 9-11): εἰ δὲ πέπονας ώραίους, εὐρήσει νόσον διὰ τὸ χρῶμα αὐτῶν. καὶ πᾶσα ὀπώρα κιτρινίζουσα, ταῦτα πάντα εἰς νόσον κρίνεται.

<sup>448</sup> Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαί 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).

<sup>449</sup> Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 8. (IDELER II 262, 18).

<sup>450</sup> Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 25. (IDELER II 268, 22) und 27. (IDELER II 269, 9-10).

<sup>451</sup> Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 5. (IDELER II 260, 34) und 10. (IDELER II 264, 5).

<sup>452</sup> KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 703, Anm. 3.

<sup>453</sup> Ptochoprodromika II 65-3 (EIDENEIER 113).

Handschriften, die die ptochoprodromischen Gedichten überliefert, kommt das Wort ἡ χλεμπόνα vor<sup>454</sup>, welches der Herausgeber H. Eideneier aus etymologischen Gründen mit der Honigmelone identifiziert<sup>455</sup>.

Nicht weniger problematisch ist die Terminologie der Wassermelone. In der Antike sah man diese Pflanze als Gurke (ὁ σίκυος) an<sup>456</sup>, so dass es mir möglich scheint, 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 ein<sup>457</sup>. Anders sehen die Sachen bei Paul von Aigina aus. Bei ihm begegnen *pepōn*, sowie *mēlopepōn* mit der Erklärung, letzterer sei weniger kalt und feuchter als ersterer. Hier kann es um zwei Melonensorten gehen, sowie um die Honigmelone, *mēlopepōn*, und die Wassermelone, *pepōn*<sup>458</sup>. Die ganze Nomenklatur über die Gurkengewächse scheint auch den Byzantinern Probleme verursacht zu haben, was die Verwendung eines neuen Wortes, τὸ ἀγγούριον<sup>459</sup>, 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 heufig vor. Die Suda erklärt mit ihm die σικυῖα<sup>460</sup>. 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 κιστράγγυλον<sup>461</sup>. Der Hinweis des Achmet, der Verzehr von ἀγγούρια verheiße flüchtigen Reichtum (πλοῦτον ἄπιστον); wenn es aber um Verzehr von τετράγγουρα gehe, sei die Deutung gewisser und günstiger (im Text μείζων, was größer bedeuten kann), unterstützt die erste Erklärung des Wortes. Kaiser Konstantin VII. Porphyrogenetos erklärt den Namen der adriatischen Insel Tetrangurin mit ihrer

---

<sup>454</sup> Ptochoprodromika III 197-7 (EIDENEIER 128).

<sup>455</sup> EIDENEIER, Ptochoprodromologica 85.

<sup>456</sup> Dazu Ch. HÜHNEMÖRDER, Gurke. *DNP* 5 (1998) 13-14.

<sup>457</sup> 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.

<sup>458</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρικὴ I.80. (HEIBERG I 57, 22-26).

<sup>459</sup> Zu dieser Theorie von Karl Foy siehe SCHRADER bei HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 325.

<sup>460</sup> Suda Σ 401 (ADLER IV 358, 6).

<sup>461</sup> Dazu siehe HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 320.

langgezogenen Form, die der einer Gurke ähnele<sup>462</sup>. Sicher ist auch, dass die Byzantiner die Früchte dieser Pflanze als Obst betrachteten<sup>463</sup>. 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 erstere ἀγγούρια und τετράγγουρα<sup>464</sup>. Dies zeigt, dass die Byzantiner des 10. Jahrhundert sich bewusst waren, dass mit dem klassischen Namen *sikyos* zu ihrer Epoche zwei Gurkengewächse 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*<sup>465</sup>, also sicher eine (unreife) Gurke, sowie *pepōn*<sup>466</sup> und *tetranguron*<sup>467</sup>. Vom letzteren sagt der Autor, es solle der innere Teil gegessen werden, denn die äußeren seien ziemlich schwer verdaulich, schlechte Säfte erzeugend und beinahe giftig<sup>468</sup>. Von den Gurkengewächsen scheint diese Beschreibung dpr die Wassermelonen am zutreffendsten zu sein. Als Wassermelonen erklärt H. Eideneier die *tetrangura* in den Prochoprodromika<sup>469</sup>.

Wie im Fall der Terminologie der Kürbisgewächse, ist es wieder Symeon Seth, der Information über verschiedene Melonensorten gibt. Er unterscheidet zwischen solchen mit größeren und länglichen (στρόγγυλοι) Früchten<sup>470</sup> und dazu kennt er auch

<sup>462</sup> DAI XXIX.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 ἀγγουρίου.

<sup>463</sup> Hierophilos, 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).

<sup>464</sup> 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).

<sup>465</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 21, 21 (LANGKAVEL).

<sup>466</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 84, 3 (LANGKAVEL).

<sup>467</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 108, 1 (LANGKAVEL). Vgl. dazu auch Lexikon IV, 338, 9 (DELATTE), Lexikon V, 358, 2-3 und 359, 5 (DELATTE) und Lexikon IX, 377, 13-14 (DELATTE).

<sup>468</sup> 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.

<sup>469</sup> Zu seinen Argumenten siehe EIDENEIER, Προδρομικά 334.

<sup>470</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 85, 12-13 (LANGKAVEL).

eine Sorte sarazenischer Melone, ὁ σαρακηνικὸς πέπων<sup>471</sup>, 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 war<sup>472</sup>. Von den Cucurbitaceae war auch eine gelbige Obstsorte, τὸ κιτράγγουρο(ν), wahrscheinlich eine Melonensorte, auch bekannt<sup>473</sup>.

Die Quellen empfehlen den Verzehr von Melonen in reifem Zustand, ansonsten konnten sie schwer verdaulich sein und schlechte Säfte verursachen<sup>474</sup>. Was die Nahrungseigenschaften der Wasser- und Honigmelonen betrifft, schätzte man sie vor allem wegen ihrer kühlenden und Durst löschenden Wirkung<sup>475</sup>.

#### 2.2.18. Mispel und Speierlingsfrucht

Diese zwei Obstsorten<sup>476</sup> werden hier gemeinsam behandelt, weil sie in den Quellen sehr oft zusammen vorkommen. Mit der Bezeichnung τὸ μέσπιλον bezeichnete man sowohl den Mispelbaum<sup>477</sup>, als auch seine Früchte<sup>478</sup>. Ersterer war auch unter dem

---

<sup>471</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 85, 17-18 (LANGKAVEL). Siehe auch Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 491, 17-18 (DELATTE).

<sup>472</sup> Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 491, 17-18 (DELATTE).

<sup>473</sup> Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 492, 3 (DELATTE). Vgl. auch LBG 834, wo man die Möglichkeit nicht ausschließt, hier gehe es auch um eine Gurkenart.

<sup>474</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ I.80. (HEIBERG I 57, 26 und 58, 1).

<sup>475</sup> Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V.5. (PUSCHMANN II 193).

<sup>476</sup> 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.

<sup>477</sup> 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).

<sup>478</sup> Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II.25. (HELMREICH 10, 23); 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).

Namen ἡ ἄρωνία bekannt<sup>479</sup>, letztere unter τὸ τρίκοκκον<sup>480</sup> oder τὸ τρίκειον<sup>481</sup>. Weitere, spätbyzantinisch belegte Formen sind ἡ μεσπιλαία für den Baum<sup>482</sup> und τὸ μούσπουλον für die Mispeln<sup>483</sup>. Eine Sorte des Mispelbaumes in Italien zur Zeit Dioskurides' war ἡ ἐπιμηλίδα, auch als τὸ σητάνιον bekannt<sup>484</sup>. Der dissimilierten Form τὸ σουρβομέσφιλον bediente sich im 12. Jahrhundert der Verfasser der ptochoprodromischen Gedichte<sup>485</sup>.

Die Speierlingsfrüchte konnte man in der späten Antike und dem frühen Mittelalter sowohl mit τὸ ὄον (attisch)<sup>486</sup>, als auch mit τὸ οὖον<sup>487</sup> nennen, während der Baum als ἡ ὄη<sup>488</sup> belegt ist. Im 10. Jahrhundert ersetzte Theophanes Chrysobalantes τὸ οὖον des Oreibasios durch τὸ σούρουβον<sup>489</sup>. Aus dieser Bezeichnung entwickelte sich die in den spätbyzantinischen botanischen Lexika vorkommene τὸ σουρβο(ν)<sup>490</sup>. Weitere, in diesen Werken begegnenden Termini für die Speierlingsfrucht sind τὸ οὐβον<sup>491</sup>, ἡ ὀροσταφίς<sup>492</sup> und ἡ ἄλιοσταφίς<sup>493</sup>.

---

<sup>479</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.118. (WELLMANN I 110, 6); Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 279, 10 (DELATTE).

<sup>480</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.118. (WELLMANN I 110, 7-10); Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρική VII.3. (HEIBERG II 241, 15); eine, wahrscheinlich aus diesem Wort verderbt abgeleitete Form ist ἡ τρίοκα als Bezeichnung des Baumes in Lexikon VI, 352, Add. (DELATTE).

<sup>481</sup> Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 300, 8-9 (DELATTE).

<sup>482</sup> Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 279, 10 (DELATTE).

<sup>483</sup> Lexikon V, 351, 11 (DELATTE).

<sup>484</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.118. (WELLMANN I 110, 12-13).

<sup>485</sup> Ptochoprodromika II 65-4 (EIDENEIER 113).

<sup>486</sup> Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II.25. (HELMREICH 11, 2-5); Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρική VII.3. (HEIBERG II 246, 9).

<sup>487</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.120. (WELLMANN I 111, 10); Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II.25. (HELMREICH 11, 3); Oreibasios, Ἰατρικαὶ συναγωγαί III.18. (RAEDER I 81, 4); Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά IX.3. (PUSCHMANN II 431); Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρική 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.

<sup>488</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρική VII.3. (HEIBERG II 246, 9).

<sup>489</sup> Vgl. Oreibasios, Ἰατρικαὶ συναγωγαί III.18. (RAEDER I 81, 4) mit Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 3. (IDELER II 260, 11).

<sup>490</sup> Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 294, 8 (DELATTE); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 493, 9 (DELATTE).

<sup>491</sup> Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 294, 8 (DELATTE).

Galen hält sowohl die Mispeln, als auch die Speierlingsfrüchte für geeigneter zur Verwendung als Arznei- und kaum als Nahrungsmittel<sup>494</sup>. In den Quellen sind aber Angaben für das Gegenteil zu finden. Dioskurides kennt ein weinartiges Getränk aus Mispeln und Speierlingsfrüchten<sup>495</sup>; weiters erwähnt er die Zubereitung von Mehl aus den letzteren<sup>496</sup>.

### 2.2.19. Myrtenbeere

Zu den Myrtenbeeren verfügen wir über keine Information, die sie als Obst bezeichnet. Die Tatsache, dass sie gewöhnlich zusammen mit anderen Früchten aufgezählt werden, über die wir genau wissen, dass sie Obstsorten sind, und die Art der Konsumation der Früchte des Myrtenbaumes, nämlich zu Saft oder Wein verarbeitet, rechtfertigen, sie in diesem Kapitel zu behandeln. Die Myrte war gewöhnlich unter zwei Namen bekannt, ἡ μυρρίνη und ἡ μυρσίνη<sup>497</sup>. Dazu sind zwei andere Bezeichnungen des Baumes belegbar, ἡ μυρτέα<sup>498</sup> und τὸ ἀφροδίσιον<sup>499</sup>/ἡ ἀφροδισιάς<sup>500</sup>. Man nannte die Myrtenbeere τὸ μυρσινόκοκκον<sup>501</sup>, τὸ μυρτίκοκκον<sup>502</sup> oder τὸ μύρτον<sup>503</sup>. Bei den Termini

---

<sup>492</sup> Nikomedes, Λεξικόν 316, 14 (DELATTE).

<sup>493</sup> Nikomedes, Λεξικόν 316, 14 (DELATTE).

<sup>494</sup> Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II.25. (HELMREICH 10, 27-28 und 11, 1-2).

<sup>495</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς V.24. (WELLMANN III 21, 4-5).

<sup>496</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.120. (WELLMANN I 111, 11-12): καὶ τὸ ἐξ αὐτῶν δὲ ἄλευρον ἀλεσθέντων ἀντὶ ἀλφίτου λαμβανόμενον.

<sup>497</sup> 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).

<sup>498</sup> Lexikon VIII, 376, 1 (DELATTE).

<sup>499</sup> Pseudo-Galen, Λέξεις βοτανῶν 387, 6 (DELATTE).

<sup>500</sup> Lexikon III, 320, 10 (DELATTE). Dieses Form, groß geschrieben, kommt in *LSJ* 293 als Name einer Insel vor.

<sup>501</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 70, 9 (LANGKAVEL); Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 290, 14 (DELATTE); Lexikon III, 328, 7-8 (DELATTE). Vgl. auch Lexikon V, 352, 11-12 (DELATTE).

<sup>502</sup> Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 290, 14 (DELATTE).

<sup>503</sup> 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).

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 Wörter<sup>504</sup>.

Was die Sorten der Myrte angeht, waren den Byzantinern die schwarzen und die weißen Myrtenbeeren bekannt<sup>505</sup>. Belegbar sind auch die Stachelmyrte (ἡ κεντρομυρσίνη)<sup>506</sup>, sowie die wilde Sorte<sup>507</sup>.

Aus den gepressten Früchten der Myrte konnte man Saft zubereiten<sup>508</sup>. Dazu übeliefert Dioskurides das Rezept für 2 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 vorkommen<sup>509</sup>. Mit *myrtitēs* bezeichnete man im späten Byzanz auch eine Art von italienischem Wein<sup>510</sup>.

## 2.2.20. Pfirsich

Der Pfirsichbaum zählte zu den wichtigsten Kulturgehölzen des Mittelmeerraumes in der Antike und dem Mittelalter<sup>511</sup>. 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

---

<sup>504</sup> Dazu siehe Suda M 1438 (ADLER III 427, 9-10) und M 1457 (ADLER III 428, 17).

<sup>505</sup> Alexander von Tralleis, *Θεραπευτικά* IX.3. (PUSCHMANN II 431) und Symeon Seth, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* 70, 13 (LANGKAVEL).

<sup>506</sup> *Geoponika* X.3.7. (BECKH 267, 13).

<sup>507</sup> Dioskurides, *Περὶ ὕλης ἰατρικῆς* I.112. (WELLMANN I 105, 5).

<sup>508</sup> Dioskurides, *Περὶ ὕλης ἰατρικῆς* I.112. (WELLMANN I 105, 10-11).

<sup>509</sup> 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 ἰατρικῆ* VII.15.6. (HEIBERG II 333, 3-4).

<sup>510</sup> Neophytos Prodromenos, *Πρόχειρος* 293, 10 und 13 (DELATTE).

<sup>511</sup> Zur Pfirsich im allgemeinen siehe STEIER, *Persica* (Pfirsich). *RE* 19/1 (1937) 1022-1026 (ND 1964); 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).

περσικόν (für die Früchte) führte<sup>512</sup>. Sowohl μηλέα περσική<sup>513</sup>, als auch μῆλον περσικόν<sup>514</sup> sind über die ganze byzantinische Zeit vor allem in Werken medizinischen und/oder lexikographischen Charakters belegbar. Diese fand 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“, herleitet<sup>515</sup>. Aus dieser Form entstand das griechische τὸ δοράκινον, welches sich über τὸ δωρακινόν zu τὸ ροδάκινον entwickelte, höchstwahrscheinlich wegen einer volksetymologischen Assoziation mit dem ῥόδον (Rose)<sup>516</sup>. Hier ist die Stelle, eine Bemerkung zu machen. Die zwei Begriffe, *persikon* und *dorakinon/rhodakinon* waren ursprünglich nicht gleichbedeutend und austauschbar. Plinius bezeichnete mit dem Wort *duracina* eine als beste angesehene Sorte von Pfirsichen. Im Maximaltarif Kaiser Diokletians stehen die zwei Begriffe *duracina* und *Persica*, wobei zwischen beiden nicht nur botanisch begründete, sondern auch Preisunterschiede bestanden<sup>517</sup>. Paul von Aigina erwähnt auch Unterschiede in Bezug auf den Geschmack und bemerkt, τὰ δοράκινα seien süß im Vergleich zu τὰ

<sup>512</sup> STEIER, *Persica* 1022, 18-30, GENNADIOS, Λεξικόν II 778-779 und STRÖMBERG, Pflanzennamen 123.

<sup>513</sup> Aëtios von Amida, Βιβλία ἰατρικὰ ἐκκαίδεκα I.278. (OLIVIERI I 110, 1); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII.3. (HEIBERG II 242, 12); Suda Π 1376 (ADLER IV 115, 16); Lexikon VI, 352, Add. (DELATTE). Vgl. dazu Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.115. (WELLMANN I 108, 23).

<sup>514</sup> Oreibasios, Ἰατρικαὶ συναγωγαὶ III.14. (RAEDER I 75, 25), III.27. (RAEDER I 86, 4), III.29. (RAEDER I 87, 31); Aëtios von Amida, Βιβλία ἰατρικὰ 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 ἰατρικὴ 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).

<sup>515</sup> Dazu siehe 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.

<sup>516</sup> STRÖMBERG, Pflanzennamen 156; STEIER, *Persica* 1023, 61-68 und 1024, 1-2; KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 707, Anm. 4; VOLK, Nahrungsmittelterminologie 309-310.

<sup>517</sup> Maximaltarif VI.59-62. (MOMMSEN – BLÜMNER 18).

Περσικά<sup>518</sup>. Außerdem bezeichnete man als *duracina* (lat.)/*dorakina* (gr.) die hartfleischigen Sorten anderer Früchte wie Kirschen und Trauben<sup>519</sup>. Diese Besonderheit läßt sich in byzantinischer Zeit an Hand der Therapeutika Alexanders von Tralleis verfolgen. Sehr oft benützt er die zwei Begriffe ῥοδάκινον und περσικόν nebeneinander, was zeigt, dass der alte Unterschied und die Unaustauschbarkeit beider Begriffe noch vorhanden war<sup>520</sup>. Derselbe Autor kannte das Wort δοράκινον, nicht aber im Sinne von Pfirsichsorte, sondern von hartfleischiger, bzw. schaliger aber nicht zu den Nüssen angehöriger Frucht<sup>521</sup>. Austauschbar begegnen τὸ δωρακινόν und τὸ περσικόν, meines Wissens, zum ersten Mal in den Geoponika<sup>522</sup>. Im 10. Jh. ersetzte Chrysobalantes das περσικόν des Oreibasios durch τὸ ῥοδάκινον<sup>523</sup>, welches mehr und mehr an Bedeutung gewann. Dieser Bezeichnung bedienten sich Symeon Seth<sup>524</sup>, der auch *persikon* kennt, und der Verfasser der Ptochoprodromika<sup>525</sup>. In den spätbyzantinischen pflanzenkundlichen Lexika kommt *rhodakinon* als erklärendes Wort vor<sup>526</sup>. Außer den schon behandelten Worten tauchen in den Quellen die folgenden auf: ἡ ῥοδακινέα<sup>527</sup>, ἡ περσέα<sup>528</sup>, ἡ ῥοδακιναία<sup>529</sup>, ἡ περσαία<sup>530</sup> (für den Baum), sowie τὸ

<sup>518</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρική I.81. (HEIBERG I 58, 28-30): τὰ δὲ πρεκόκκια τὲ καὶ δοράκινα καὶ Ἀρμένια κρεῖττονα τῶν Περσικῶν. οὐτε γὰρ ὀξύνεται οὐτε ὡσαύτως διαφθείρεται, εἰσι δὲ καὶ ἡδεα.

<sup>519</sup> STEIER, Persica 1023, 47-50 und OLCK, Kirschbaum 513, 34-37.

<sup>520</sup> Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά I.16. (PUSCHMANN I 585), VII.1. (PUSCHMANN II 251), VII.6. (PUSCHMANN II 281), XII. (PUSCHMANN II 511). Ob die *rhodakina* eigentlich Nektarinen waren, wie Puschmann dieses Wort übersetzt, muss offen bleiben.

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

<sup>522</sup> Geoponika X.13.1-4. (BECKH 275, 7-18), X.14.1. (BECKH 276, 1-3), X.15.1. (BECKH 276, 12-21).

<sup>523</sup> 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).

<sup>524</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 89, 13 (LANGKAVEL).

<sup>525</sup> Ptochoprodromika III 197-2 (EIDENEIER 128).

<sup>526</sup> 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).

<sup>527</sup> Suda Π 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).

<sup>528</sup> Suda Π 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).

<sup>529</sup> Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 295, 15 (DELATTE).

μηλοροδάκινον<sup>531</sup> für die Pfirsich. Bei letzterem ist nicht ganz sicher ob es eine Sorte ist, oder ein Ersatz des alten Begriffes *persikon* als Bestandteil dieses Kompositums durch *rhodakinon*.

Wie schon erwähnt, waren die *dorakina* der Spätantike und des frühen Mittelalters eine Pfirsichsorte, die sich wahrscheinlich durch ihr hartes Fruchtfleisch auszeichnete. Das Auftreten der *rhodakina* neben den *persika* bei Alexander von Tralleis wäre auch ein Beleg für die Bestimmung der ersteren als einer Sorte im frühen Byzanz. Dazu kommen in den antiken Quellen die Aprikosen als eine Pfirsichsorte vor<sup>532</sup>. Dies scheint, in byzantinischer Zeit schon der Vergangenheit anzugehören zu sein, obwohl in Werken medizinischen Inhalts Aprikosen und Pfirsiche manchmal verglichen werden<sup>533</sup>. Mit ἡ βράβιλος bezeichnete man denjenigen Pfirsichbaum, der aus einem Kernstein gewachsen war<sup>534</sup>. Die beliebteste Farbe für einen Pfirsich war, wie bei vielen anderen Früchten, die rote<sup>535</sup>.

Wie genoss man die Pfirsiche? Die Früchte konnte man frisch oder getrocknet essen<sup>536</sup>, sowie zu Saft verarbeiten<sup>537</sup>. Alexanders von Tralleis *Peri pyretōn* überliefert zwei Arten kulinarischer Verarbeitung der Pfirsiche. Die erste war das Kochen (περσικὰ ἐφθά)<sup>538</sup>. Die zweite war interessanter: man hängte die Früchte über Dampf auf und von ihm wurden sie gekocht und gleichzeitig gedämpft<sup>539</sup>. Die Pfirsiche kannte man als leicht sauer werdende<sup>540</sup>; aus den weich fleischigen (περσικὰ τρυφερά) bereitete man einen Essig zu<sup>541</sup>.

---

<sup>530</sup> Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 295, 15 (DELATTE).

<sup>531</sup> Hierophilos, Περί τροφῶν κύκλος, September III (ROMANO 214, 602-603).

<sup>532</sup> OLCK, Aprikose 271, 10-11 und STEIER, Persica 1024, 30-33.

<sup>533</sup> Siehe dazu Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρικῆ I.81. (HEIBERG I 58, 28-30) und Symeon Seth, Περί τροφῶν δυνάμεως 90, 2-10 (LANGKAVEL).

<sup>534</sup> Georonika X.13.5. (BECKH 275, 18-20).

<sup>535</sup> Georonika X.15.1.-2. (BECKH 276, 14-19).

<sup>536</sup> Dioskurides, Περί ὕλης ἰατρικῆς I.115. (WELLMANN I 108, 24); Symeon Seth, Περί τροφῶν δυνάμεως 89, 24 (LANGKAVEL).

<sup>537</sup> Oreibasios, Ἰατρικαὶ συναγωγαὶ I.47. (RAEDER I 23, 12).

<sup>538</sup> Alexander von Tralleis, Περί πυρετῶν 5. (PUSCHMANN I 373).

<sup>539</sup> Alexander von Tralleis, Περί πυρετῶν 5. (PUSCHMANN I 373): περσικὰ ἀνεφθα καὶ εἰς ἀτμὸν κρεμασθέντα καὶ ὑπὸ ἀτμοῦ μόνου ἐψηθέντα καὶ ὡσπερ ἀτμιστὰ γενόμενα.

<sup>540</sup> Oreibasios, Ἰατρικαὶ συναγωγαὶ I.48. (RAEDER I 23, 19).

<sup>541</sup> Georonika VIII.34.1. (BECKH 226, 12-14).

### 2.2.21. Pflaume und Schlehe

Wenn die Regel gilt, dass eine in den Quellen sehr 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 zählen<sup>542</sup>. 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 Pflaumenbaumes<sup>543</sup> und die frühbyzantinischen Ärzte bedienten sich desselben Terminus, wenn es um die veredelte Sorte ging<sup>544</sup>. Die Früchte des Baumes waren als τὰ κοκκύμηλα bekannt<sup>545</sup>. Über die Entstehung dieser Form bestehen zwei Hypothesen: sie wurde aus κόκκος (Kern) oder aus κόκκυξ (Kuckuck) abgeleitet<sup>546</sup>. 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 belegbar<sup>547</sup>,

---

<sup>542</sup> 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 im allgemeinen siehe 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 wir über eine selbstständige Publikation verfügen. Dazu siehe WEBER, *ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ* 155-162. Vgl. DIETHART – KISLINGER, *Aprikosen und Pflaumen* 77-78.

<sup>543</sup> Dioskurides, *Περὶ ὕλης ἰατρικῆς* I.121. (WELLMANN I 111, 14).

<sup>544</sup> Aëtios von Amida, *Βιβλία ἰατρικὰ ἑκκαίδεκα* I.209. (OLIVIERI I 91, 3); Paul von Aigina, *Ἐπιτομὴ ἰατρικῆ* VII.3. (HEIBERG II 227, 5).

<sup>545</sup> Galen, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* II.31. (HELMREICH 15, 15); 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).

<sup>546</sup> STRÖMBERG, *Pflanzennamen* 73 und STEIER, *Pflaumen* 1457, 19-22.

<sup>547</sup> *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.

aber es scheint, dass sie schon an Bedeutung verloren hat, wenn man beachtet, dass Neophytos Prodromenos κοκκύμηλον als προῦμνον (Schlehe) erklärt<sup>548</sup>, was tausend Jahre früher undenkbar gewesen wäre. Mittlerweile hat eine neue Bezeichnung für die veredelte Pflaume, τὸ δαμασκηνόν/δαμάσκηνον, mehr und mehr am Boden gewonnen. Im Artikel Th. Webers 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 δαμάσκηνο(v) in der Umgangssprache des 10. Jahrhunderts das ältere κοκκύμηλον völlig verdrängt hat"<sup>549</sup>. Webers Feststellung schließe ich mich völlig an, wenngleich an der betreffenden Stelle der Geoponika δαμασκηνόν oxyton ist<sup>550</sup>. Da man, meiner Meinung nach, bis jetzt einige wichtige Aspekte der Entwicklung dieses Terminus, die uns helfen können, die Abfassungszeit der Geoponika zu lokalisieren, versehen hat, werde ich diese lexikalische Entwicklung von der Zeit des Dioskurides bis ins 15. Jh. im folgenden Absatz behandeln.

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 auszeichnete<sup>551</sup>. Sie kennt Dioskurides, doch verwendet er noch nicht das Adjektiv Δαμασκηνόν<sup>552</sup>, dessen sich Galen ungefähr hundert Jahre danach bedient<sup>553</sup>. Aëtios von Amida spricht auch von δαμασκηνὰ κοκκύμηλα<sup>554</sup>, während Alexander von Tralleis und Paul von Aigina die abgekürzte Form δαμασκηνὰ gebrauchen<sup>555</sup>. In den Papyri des frühen 4. Jahrhunderts kommt die Bezeichnung ὁ δαμασκηνός/δαμασκενός vor, letztere

---

<sup>548</sup> Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 289, 8 (DELATTE). Siehe auch Lexikon V, 350 (DELATTE).

<sup>549</sup> WEBER, ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ 158.

<sup>550</sup> WEBER, ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ 158, Anm. 64.

<sup>551</sup> WEBER, ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ 155-156.

<sup>552</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.121. (WELLMANN I 111, 15-16): τῶν δὲ Συριακῶν καὶ μάλιστα τῶν ἐν Δαμασκῷ γεννωμένων ὁ καρπός.

<sup>553</sup> Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II.31. (HELMREICH 15, 25-29 und 16, 1): 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 στυψέως, τὰ Δαμασκηνὰ δὲ καὶ πάνυ πολλὴν ἔνια.

<sup>554</sup> Aëtios von Amida, Βιβλία ἰατρικὰ ἑκκαίδεκα I.209. (OLIVIERI I 91, 4).

<sup>555</sup> 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).

wahrscheinlich vom Lateinischen beeinflusst<sup>556</sup>. In der Spätantike bezeichnete man als *damaskēna* nicht nur die frischen Pflaumen aus Damaskus, sondern auch die getrockneten<sup>557</sup>, eine Besonderheit, die auch in frühbyzantinischen Quellen belegt ist<sup>558</sup>. 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)<sup>559</sup>. Die Suda kann uns kaum Information über die Entwicklung der *damaskēnon*-Terminologie in Byzanz geben, weil die Stelle im Lexikon, wo dieses Wort vorkommt, aus den *Etymologica interpolata* übernommen wurde<sup>560</sup>. Die nächste Quelle, deren Angaben zu der uns hier interessierenden Problematik hilfreich sein können, ist Theophanes Chrysobalantes. Wie schon belegt, 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. Jahrhundert aktuell waren. Und als Ersatzwort für das κοκκύμηλον des Oreibasios begegnet bei dem Autor des 10. Jahrhundert das proparoxytone δαμάσκηνον<sup>561</sup>, was zeigt, dass Webers Hypothese für die in diesem Jahrhundert belegte Durchsetzung der letztgenannten Bezeichnung zu kosten des *kokkymēlon* richtig ist<sup>562</sup>.

<sup>556</sup> KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 706, Anm. 1.

<sup>557</sup> WEBER, ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ 157-158, 165; STEIER, Pflaumen 1459, 40-46; KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 706, Anm. 3. Vgl. Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II.31. (HELMREICH 15, 24-29 und 16, 1).

<sup>558</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII.3. (HEIBERG II 227, 11-12): τὰ ἡμέρα ξηρανθέντα κοκκύμηλα τὰ νῦν Δαμασκηνά προσαγορευόμενα.

<sup>559</sup> 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 byzantinischer Zeit ist. Dazu nennt man den Pflaumenbaum ἡ δαμασκηνή, siehe Geoponika X.39. (BECKH 291, 19).

<sup>560</sup> Suda B 513 (ADLER I 492, 13-18), wo die Form groß geschrieben ist.

<sup>561</sup> Vgl. Oreibasios, Ἰατρικαὶ 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 κοκκίμηλον vorkommt.

<sup>562</sup> Es scheint mir, dass das Erscheinen der Form δαμάσκηνον bei frühbyzantinischen Autoren fraglich ist. So kann man sich im *LBG* 338 die Quellen ansehen, in denen dieses Wort begegnet. Zu ihnen zahlen Oreibasios und Aëtios von Amida. Letzterer bedient sich gewöhnlich des Namens κοκκύμηλον, wenn er

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 mit demjenigen des Theophanes Chrysobalantes, der in demselben Umkreis verkehrte und ein Zeitgenosse und wahrscheinlich Bekannter des Autors der Geoponika gewesen wäre, erklären? Bisher hat man nur dem 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, in dem 3. Buch des Oreibasios und im 10. Buch der Geoponika? Oreibasios befindet sich 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, 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 ἄπιοι/ἀπίδια, 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.

---

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 ἰατρικὰ 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. 467 und 468. 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.

Kehren wir zu den Pflaumen und zu drei verschiedenen Sorten zurück. Ab dem 10. Jahrhundert verwenden die Quellen mit wenigen Ausnahmen<sup>563</sup> die Form τὸ δαμάσκηνο(ν), wenn die Rede von Edelpflaumen ist<sup>564</sup>. Was läßt sich über die Farbe und Gestalt der *damaskēna* sagen? Das kann problematisch sein, weil man mit der Bezeichnung Damaszener über die Jahrhunderte 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 auszeichneten<sup>565</sup>. 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 geht<sup>566</sup>. 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 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 uns Information über verschiedene Pflaumensorten gibt, 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)<sup>567</sup>. Dazu kann man die safrangelben (κροκάτα) Pflaumen der Ptochoprodromika hinzufügen<sup>568</sup>. Hier ist ein interessanter sprachlicher Aspekt zu bemerken. Die Stelle in Handschrift Parisinus gr. 1310 gibt die folgende Information:

<sup>563</sup> Die einzige Ausnahme, die ich nennen kann, ist Pantokrator-Typikon 1132 (GAUTIER 97).

<sup>564</sup> 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).

<sup>565</sup> WEBER, ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ 157.

<sup>566</sup> Dazu siehe WEBER, ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ 160 und Anm. 174.

<sup>567</sup> 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).

<sup>568</sup> Ptochoprodromika III 197-3 (EIDENEIER 128).

δαμασκηναπιδόμηλα, δαμάσκηνα κροκάτα/ τὰ λέγουν ἀνατολικά, τὰ λέγουν λαγηνάτα<sup>569</sup>. Man erfährt, dass diese safrangelen Pflaumen eine langgezogene Form hatten (ähnlich den heutigen gelben Zwetschken, den 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 ähnelte<sup>570</sup>. Diese Apfelsorte ist in byzantinischer Zeit schwer nachzuweisen aber es liegt nahe, dass der Ausdruck απιδόμηλον als Synonym für gelb im byzantinischen Griechisch belegbar sein könnte. Außer den Farben- bemerken die Quellen Geschmackunterschiede. Diese variierten von sauer über bitter bis süß<sup>571</sup>.

Was zwei weitere Termini, ἡ βράβυλος und τὸ βράβυλον, betrifft, geben uns die Quellen unterschiedliche Information darüber. Der Herausgeber der Therapeutika Alexanders von Tralleis, Th. Puschmann, übersetzt τὸ βράβυλον als Hafer-Schlehe, eine wilde Sorte des Pflaumenbaumes, was, meiner Meinung nach, richtig ist, weil die anderen Pflanzen, mit denen sie der Arzt des 6. Jahrhundert diese Frucht erwähnt, Kornelkirschen und Schlehe-Pflaumen, sind<sup>572</sup>. Die Suda, gestützt auf den klassischen Autor Athenaios, erklärt den Begriff τὸ βράβηλον als Damaszener Pflaume (Δαμασκηνόν) und gibt weitere Synonyme an: τὸ βάρδρον, τὸ βοράβηλον, τὸ μάδρον und τὸ μαλόδρον<sup>573</sup>. 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 pflropfen wie die βράβηλος<sup>574</sup>. In einem anderen Kapitel derselben Quelle berichtet man, dass mit diesem Begriff der aus einem Steinkern gewachsene Pfirsichbaum genannt wurde<sup>575</sup>. Wahrscheinlich diente dieser Terminus zur Bezeichnung von Bäumen verschiedener Obstsorten. Die Schlehe

---

<sup>569</sup> Ptochoprodromika III 197-3 und 4 (EIDENEIER 128).

<sup>570</sup> OLCK, Apfel 2707, 1-5.

<sup>571</sup> Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II.31. (HELMREICH 15, 18-20); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 34, 12-13 (LANGKAVEL); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 472, 22-24 (DELATTE).

<sup>572</sup> Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά IV. (PUSCHMANN II 131). Siehe auch PUSCHMANN, Alexander von Tralleis II 130 und 604 und WEBER, ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ 158.

<sup>573</sup> Suda B 513 (ADLER I 492, 13-18).

<sup>574</sup> Geoponika X.39. (BECKH 291, 19-20 und 292, 1-2).

<sup>575</sup> Geoponika X.13.5. (BECKH 275, 18-20).

hielt man auch für Obstsorte<sup>576</sup>. Der Baum, sowie die Frucht wurden τὸ προῦμον<sup>577</sup>/τὸ προῦνον<sup>578</sup> benannt.

Die Pflaumen verzehrte man frisch (πρόσφατα, ὠμά)<sup>579</sup> oder getrocknet (ξηρανθέντα)<sup>580</sup>. Aus Pflaumen wurde Saft (ζωμός) zubereitet<sup>581</sup>, den man, wie seine Bezeichnung zeigt, kochen sollte, damit er nicht sauer wird. In den Quellen ist auch Schlehensaft (ἡ ἀκακία) belegt<sup>582</sup>. Bei Galen sind in μελίκρατον gekochte Pflaumen überliefert<sup>583</sup>, eine Zubereitungsart, die auch die späteren byzantinischen Autoren für die getrockneten Früchte empfehlen<sup>584</sup>. Ausgehend von der Ähnlichkeit mit κοκκύμηλον, sehen E. Jeanselme und L. Oeconomos in den κόκκοι ἐκζεστοί der Hypotypōsis des Theodoros Studites gekochte Pflaumen<sup>585</sup>. Dennoch gibt es 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 die kommt in der vorangehenden Zeile desselben Textes vor. Es gibt aber ein weiteres Argument: Die Quelle erwähnt die *kokkoi ekzestoi* in einer Passage, in der 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.

---

<sup>576</sup> Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφορῶν καὶ παντοίων τροφῶν 492, 18 (DELATTE).

<sup>577</sup> 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).

<sup>578</sup> Aëtios von Amida, Βιβλία ἱατρικὰ ἑκκαίδεκα I.209. (OLIVIERI I 91, 9-11). Derselbe Autor kennt die andere Bezeichnung auch, vgl. Aëtios von Amida, Βιβλία ἱατρικὰ ἑκκαίδεκα II.266. (OLIVIERI I 253, 12). Ob es im ersteren Fall um einen Schreib(er)fehler geht, bleibt offen.

<sup>579</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἱατρικὴ I.81. (HEIBERG I 59, 18-19) und VII.3. (HEIBERG II 227, 5-6).

<sup>580</sup> Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II.31. (HELMREICH 15, 24-25); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἱατρικὴ VII.3. (HEIBERG II 227, 5-6); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 34, 6 (LANGKAVEL).

<sup>581</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 34, 14 (LANGKAVEL).

<sup>582</sup> Lexikon VIII, 373, 1-2 (DELATTE).

<sup>583</sup> Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II.31. (HELMREICH 16, 5).

<sup>584</sup> Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαὶ III.29. (RAEDER I 87 26-27); Aëtios von Amida, Βιβλία ἱατρικὰ ἑκκαίδεκα 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.

<sup>585</sup> JERANSELME – OECONOMOS, Aliments et Recettes 161.

Und dort wird gesagt, zu jener Zeit konsumiere man im Studiu-Kloster kein Obst oder getrocknete Feigen. Deshalb scheint es mir, 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 die Konsumation letzterer an anderen Orten und zu anderer Zeit in Byzanz nicht ausschließt<sup>586</sup>. Was die Konservierung von Pflaumen angeht, geben die Geoponika die folgende Konservierungsmethode: man lege die Früchte in ein Gefäß, füge süßen neuen Wein (Most) hinzu und bedecke es<sup>587</sup>.

#### 2.2.22. Pistazie

Eine weitere Nussorte, die die byzantinischen Quellen als Obst bezeichnen<sup>588</sup>, sind die Samenkerne der Pistazien. Den Baum, sowie die Nuss bezeichnete man als τὸ πιστάκιον<sup>589</sup>. Dazu ist die Form τὸ ψιτάκιον in den Geoponika belegt<sup>590</sup>, 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 z. B. den Haselnüssen, als wenig nahrhaft bezeichnet<sup>591</sup>, hält sie Alexander von Tralleis für eine nützliche Nahrung (τροφή χρήσιμος)<sup>592</sup>. Die Pistazien konnte man nicht nur roh verzehren, sondern aus ihnen ließ sich auch Kuchen zubereiten<sup>593</sup>.

---

<sup>586</sup> Dazu siehe Theodoros Studites, Ὑποτύπωσις 235 (DMITRIEVSKIJ).

<sup>587</sup> Geoponika X.40. (BECKH 292, 5-7).

<sup>588</sup> 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. dazu die Geoponika X.74.2. (BECKH 309, 20-22).

<sup>589</sup> Dioskorides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.124. (WELLMANN I 113, 18-20); Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II.30. (HELMREICH 15,5); 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).

<sup>590</sup> Geoponika X.12.1. (BECKH 274, 9).

<sup>591</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 87, 5 (LANGKAVEL).

<sup>592</sup> Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V.6. (PUSCHMANN II 223).

<sup>593</sup> Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V.6. (PUSCHMANN II 223).

### 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, die die Einwohner des Mittelmeerraumes während des Mittelalters kennenlernten<sup>594</sup>. 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 haben wir Information 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 aus dem Westen, wobei auch eine Einfuhr aus dem Osten in Betracht gezogen wurde<sup>595</sup>.

Die byzantinische Bezeichnung für die bittere Orange, τὸ νεράντζι(ον)<sup>596</sup>, verrät östliche Herkunft und stellt wahrscheinlich eine aus dem sanskritischen *nagrunga* abgeleitete Form dar, die über das Arabische (und Italienische) ins byzantinische Griechische gelangte<sup>597</sup>.

Weitere Formen, die sich in byzantinischen Quellen finden, sind ἡ νεράντζα<sup>598</sup> für den Pomeranzenbaum, sowie τὸ νεράτζι(ν)<sup>599</sup> und τὸ ἐράντζι<sup>600</sup> für die Frucht. Die Identifizierung der Pomeranze mit dem medischen Apfel (Μηδικὸν μῆλον), eine der am häufigsten benutzten klassischen Bezeichnung für die Zitronatzitrone, in den Alexipharmaka des Nikandros beruht höchstwahrscheinlich auf einer Verwechslung

---

<sup>594</sup> Dazu siehe Ch. HÜHNEMÖRDER, *Citrus*. *DNP* 2 (1997) 1223-1224; GENNADIOS, *Λεξικόν* I 322-325.

<sup>595</sup> GENNADIOS, *Λεξικόν* I 322; DALBY, *Tastes* 75; Alexipharmaka 533b (GEYMONAT 184). Siehe dazu auch *LBG* 1075.

<sup>596</sup> Alexipharmaka 533b (GEYMONAT 184); Porikologos I (WINTERWERB 139, Anm. 5); für weitere Quellenbelege siehe auch *LBG* 1075.

<sup>597</sup> GENNADIOS, *Λεξικόν* I 322 und DALBY, *Tastes* 28 und 75.

<sup>598</sup> *LBG* 1075.

<sup>599</sup> Porikologos I (WINTERWERB 139). Dieselbe Form kommt in einer der nachbyzantinischen Kleinchroniken vor. Dazu siehe Chronikon 65, 42 (SCHREINER 512).

<sup>600</sup> Text 2 IV (46) (SCHREINER 70), wobei es nicht sicher ist, ob es an Hand dieses Wortes um eine Form oder um einen Schreibfehler geht. Wahrscheinlich ist letzteres die zutreffende Erklärung.

beider Agrumensorten<sup>601</sup>. Dasselbe gilt auch für die Bestimmung des Begriffes ἡ κιτρομηλία/ἡ κιτρομηλέα<sup>602</sup> als Pomeranzenbaum vom Herausgeber der Chronik des Leontios Machairas R. M. Dawkins, auf den sich auch E. Kriaras stützt<sup>603</sup>. Was die Konsumation von bitteren Orangen in byzantinischer Zeit betrifft, konnte man aus ihnen Saft, τὸ νεραντζόζουμον, zubereiten<sup>604</sup>, der, wie dieser Begriff zeigt, wahrscheinlich 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 bezeichnete<sup>605</sup>. Die Byzantiner übernahmen den Begriff τὸ μῆλον κυδώνιον in ihren Texten<sup>606</sup>, häufiger wurde aber die gekürzte Form τὸ κυδώνιον verwendet<sup>607</sup>. Weitere Termini sind ἡ κυδωνέα<sup>608</sup> für den Baum und τὸ μηλοκύδονον<sup>609</sup> für die Frucht. Das

---

<sup>601</sup> 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.

<sup>602</sup> Leontios Machairas, Χρονικὸν Κύπρου V.639. (DAWKINS 622, 37 und 624, 3). Siehe die englische Übersetzung in DAWKINS, Recital 623 und 625. Vgl. dazu Leontios Machairas, Χρονικὸν Κύπρου II.126. (DAWKINS 110, 10-11), wo κιτρομηλόφυλλα steht und die in DAWKINS, Recital 111 als leaves of citron trees (Zitronenblätter) übersetzt sind.

<sup>603</sup> KRIARAS, Λεξικό VIII 175.

<sup>604</sup> Dazu siehe LBG 1075 und die dort gegebenen Quellenstellen.

<sup>605</sup> Zur Quitte im allgemeinen siehe 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).

<sup>606</sup> 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).

<sup>607</sup> Oreibasios, Ἱατρικαὶ 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 ἰατρική I.81. (HEIBERG I 59, 29), wo die Bezeichnung groß geschrieben ist; Symeon Seth, Περί τροφῶν δυνάμεως 48, 4 (LANGKAVEL); Anonymos, Περί τροφῶν δυνάμεως 473, 19 (DELATTE).

<sup>608</sup> Geoponika X.3.6. (BECKH 267, 8) und X.3.7. (BECKH 267, 13).

Attribut kydonisch wird aus der kretischen Stadt Kydonis abgeleitet<sup>610</sup>, für welche Tatsache der Metropolit von Thessalonike Eustathios erstaunlicherweise nicht in der Lage war, mit Sicherheit festzustellen, ob sie richtig ist oder nicht<sup>611</sup>. Im Procheiros des Neophytos Prodromenos erklärt man durch *kydōnion* das Wort ἡ ὄχνη<sup>612</sup>. Letztere ist eine spätere Schreibart für ὄγγνη, mit der man zur Zeit Homers und in der klassischen Antike den edlen Birnbaum und dessen Früchte bezeichnete<sup>613</sup>. Es läßt sich nicht sagen, ob dies der fehlerhaften Verwechslung beider Sorten oder der Entwicklung dieses Begriffes zu verdanken ist.

Hier ist der Platz, einen weiteren Begriff zu behandeln, nämlich τὸ στρούθιον, welches man ins Deutsche als Sperlingsquitte<sup>614</sup> oder Quittenbirne<sup>615</sup> übersetzt. In antiken und frübyzantinischen Quellen kommt dieser Terminus in den die Quitten darstellenden Kapiteln vor, wobei Gestalt- und Geschmackunterschiede belegbar sind. Dioskurides beschreibt die *struthia* als groß, im Sinne von größer als die *kydōnia*, aber dennoch als weniger nützlich als letztere<sup>616</sup>. Anders klingt dies bei Galens, was zwei Jahrhunderte später auch von Oreibasios übernommen wurden, dass der Saft der Sperlingsquitten, im Vergleich zu dem der Quitten süßer und weniger bitter ist<sup>617</sup>. Die *struthia* kommen vor allem in byzantinischen Quellen medizinischen<sup>618</sup> oder lexikologischen<sup>619</sup> Inhalts und deshalb ist es schwierig festzustellen, wieweit der Gebrauch dieses Begriffes in byzantinischer Zeit demjenigen in der Antike entsprach. Einen Anlass zu glauben, dass zwischen dem Sprachgebrauch des Wortes *struthion* im

---

<sup>609</sup> Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Oktober I (ROMANO 215, 655-656).

<sup>610</sup> STRÖMBERG, Pflanzennamen 125 und HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere.

<sup>611</sup> KUKULES, Εὐστάθιος 205: Κύδωνες δὲ Κρήτης ἔθνος καὶ Κυδωνίς πόλις αὐτόθι ποταμὸν ἔχουσα Ἰάρδανον. Εἰ δ' ἐκ τοῦ τοιοῦτου Κρητικοῦ τόπου καὶ τὰ κυδώνια παρωνόμασται μήλα οὐκ ἔστι βεβαίως εἰπεῖν.

<sup>612</sup> Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 293, 17 (DELATTE).

<sup>613</sup> Siehe dazu *LSJ* 1281 und 1197 und OLCK, Birnbaum 492, 10.

<sup>614</sup> BERENDES, Paulos' von Aegina 687.

<sup>615</sup> HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 249.

<sup>616</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.115. (WELLMANN I 108, 9-10).

<sup>617</sup> Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II.23. (HELMREICH 8, 19-22): μόνιμος ὁ τῶν στρουθίων μῆλων χύλος ἔστιν, ὅταν καλῶς σκευασθῆ, καθάπερ γε καὶ ὁ τῶν κυδωνίων, ἀλλ' ἦττον οὗτος ἡδὺς ὑπάρχει καὶ μάλλον στόφω. Vgl. dazu Oreibasios, Ἰατρικὰ συναγωγὰ I.50. (RAEDER I 24, 22-23).

<sup>618</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικῆ VII.3. (HEIBERG II 242, 9).

<sup>619</sup> Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 296, 10 (DELATTE); Lexikon V, 359, 6-7 (DELATTE).

späten Byzanz und dem in den vorbyzantinischen Texten gewisse Unterscheide bestehen, gibt der Blick in den spätbyzantinischen botanischen Lexika. Während Neophytos Prodromenos *struthion* als große Quitte erklärt<sup>620</sup>, was sich mit der Beschreibung des Dioskurides deckt, heisst es in einem anderen Lexikon, dasselbe Wort bedeute kleinen Apfel, sowie kleine Birne<sup>621</sup>. Deshalb ist es problematisch, für den Begriff τὸ στρουθομηλίτσιον<sup>622</sup> aus den Ptochoprodromika eine eindeutige Erklärung zu geben, nämlich eine Quitte, wie der Herausgeber H. Eideneier vermutet<sup>623</sup>, oder ein kleiner Apfel. Ausgehend davon, dass die Quitten meistens nicht roh, sondern gekocht oder verarbeitet genossen wurden, eine Besonderheit, die dem Verfasser der Gedichte bekannt war, und dass an dieser Stelle im zweiten Gedicht Apfelsorten erwähnt sind, scheint mir die zweite Erklärung plausibler.

Wegen der Härte der Quitten verzehrte man sie in klassischer Zeit kaum roh, sondern zu Säften oder Süßspeisen verschiedener Art verarbeitet<sup>624</sup>. Wenn man berücksichtigt, dass die Quitte diejenige Obstsorte ist, für deren Zubereitung in Byzanz wir über die meistenerhaltenen Rezepte verfügen, scheint die Lage in byzantinischer Zeit, derjenigen aus der antiken ähnlich gewesen zu sein<sup>625</sup>. Die Quitten konnte man gebacken (ὀπτηθέντα)<sup>626</sup> oder gekocht (ἀποζεσθέντα)<sup>627</sup> essen. Man kannte auch das Quittenbrot/den Quittenkäse, ὁ μηλοπλακοῦς/τὸ μηλοπλακούντιον, der sich durch seinen langen Haltbarkeit so auszeichnete, dass man zur Lebenszeit Galens volle Töpfe mit dieser Süßigkeit von Syrien nach Rom transportieren konnte<sup>628</sup>. Aus dem Text Galens verstehen wir nur, das man dieses Quittenbrot in Syrien aus dem zerriebenen, mit Honig gekochten Fruchtfleisch der Quitte zubereitete. Da bei Paul von Aigina ein

<sup>620</sup> Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 296, 10 (DELATTE), paroxytonisch betont.

<sup>621</sup> Lexikon V, 359, 6-7 (DELATTE).

<sup>622</sup> Ptochoprodromika II 65-5 (EIDENEIER 113).

<sup>623</sup> EIDENEIER, Ptochoprodromos 263.

<sup>624</sup> HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 248.

<sup>625</sup> Siehe dazu Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 48, 9-10 (LANGKAVEL), der bemerkt, die gekochten Quitten seien besser für den Magen als die rohen.

<sup>626</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.115. (WELLMANN I 107, 10).

<sup>627</sup> Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V.5. (PUSCHMANN II 193).

<sup>628</sup> Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II.23. (HELMREICH 8, 23-27): ἐν Συρίᾳ δὲ καὶ τὸν καλούμενον μηλοπλακούντα συντιθέασιν, ἔδεσμα μόνιμον οὕτως, ὡς εἰς Ἱώμην κομίζεσθαι μεστὰς αὐτοῦ λοπάδας καινὰς. σύγκειται δ' ἐκ μέλιτός τε καὶ σαρκὸς μήλων λελειωμένης ἐφθῆς ἅμα τῷ μέλιτι.

ausführlicheres Rezept überliefert ist<sup>629</sup>, zitiere ich es hier nach der deutschen Übersetzung von I. Berendes: "Reine Quittenäpfel 6. Pf. werden in Wein ganz weich gekocht, dann herausgenommen und zerrieben – Einige setzen auch 8 Pf. 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., Anis 3 Unz., 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<sup>630</sup>. Aus Quitten konnte man auch τὸ μηλόμελι/κυδωνόμελι zubereiten, wobei bei diesem Prozeß die Früchte weicher wurden<sup>631</sup>.

Nach der Behandlung des Quittenkuchens sei eine der bekanntesten und dazu nicht wenige Kopfzerbrechen bereitende Süßigkeit in Byzanz, τὸ κυδωνάτον, besprochen. In der Forschung bestehen verschiedenen Meinungen, was dies eigentlich war und diese Meinungen variieren von Quittengetränk (J. Diethart)<sup>632</sup> über Quittenkompott (E. Jeanselme und L. Oeconomos)<sup>633</sup>, Quittengelée (E. Kislinger)<sup>634</sup> und die nicht spezifizierenden γλύκισμα/γλύκυσμα (A. Koras, Ph. Kukules)<sup>635</sup> und γλυκό από κυδώνι (E. Kriaras)<sup>636</sup> bis Quittenbrot (H. Eideneier)<sup>637</sup>. Eine der Quellen, die zu dieser Vielfalt von Erklärungen geführt hat, sind die Ptochoprodromika. Im vierten Gedicht zählt der Mönch Hilarion verschiedene Speisen auf, unter denen sich auch das *kydōnaton* findet, ohne dessen Zutaten oder Zubereitung darzustellen<sup>638</sup>. Die den Ptochoprodromika chronologisch am nächsten stehende medizinische Schrift ist die des Symeon Seth, der sich begnügt zu sagen, man bereite das *kydōnaton* aus Quitten zu, es sei gut für den Magen und stärke die Leber<sup>639</sup>. Ein anderer Arzt aber, Paul von Aigina, kennt eine

---

<sup>629</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρική VII.11.29. (HEIBERG II, 304, 12-19).

<sup>630</sup> BERENDES, Paulos' von Aegina 759.

<sup>631</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς V.21. (WELLMANN III 20, 8-12).

<sup>632</sup> DIETHART, Materialien 58.

<sup>633</sup> JEANSELME – OECONOMOS, Aliments et Recettes 161.

<sup>634</sup> KISLINGER, Gastgewerbe 113.

<sup>635</sup> KORAS, Ἄτακτα I 283; KUKULES, Βίος VI116-117.

<sup>636</sup> KRIARAS, Λεξικό IX 32.

<sup>637</sup> EIDENEIER, Ptochoprodromos 250.

<sup>638</sup> Ptochoprodromika IV 329 (EIDENEIER 157).

<sup>639</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 48, 22-23 (LANGKAVEL).

Süßigkeit mit dem Namen *κυδωνάτον* und beschreibt die Zutaten und den Zubereitungsprozeß<sup>640</sup>. Sie gebe ich hier nach der deutsche Übersetzung von I. Berendes wieder: ”Gereinigte, in Stücke zerschnittene Quittenäpfel 8 Pf. werden in 8 Xestes Wein gelinde gekocht, so dass die Stücke ganz bleiben. Dann mischt man zu abgeschäumten Honig 8 Pf., Pfeffer 8 Unz., Petersilie, Anis, von jedem 3 Unz., Ingwer 5 Unz., Spikenard 1½ Unz., Gewürznelken 1 Unze, alles zerstoßen, kocht bis zur Brühekonsistenz mässig ein, nimmt sie ab, lässt erkalten und serviert die Stücke mit dem Gericht”<sup>641</sup>. Dasselbe Rezept, mit anderen Mengenangaben, begegnet auch in einem späten frühbyzantinischen Papyrus<sup>642</sup>. Wie sich aus dieser Stelle bei Paul von Aigina ersehen läßt, waren in dieser Speise Quittenstücke (*ἐφοῦνται εἰς οἴνου ξέστας ἢ συμμέτρως, ὥστε μὴ διαλυθῆναι* und *σύνθετος ὁμοῦ τὰ τεμάχῃ σὺν τῷ ζωμῷ*), 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. Jahrhundert mit dem des 12. Jahrhundert identisch ist, muss man die Bedeutungen Quittenbrot und –gelée ausschließen. Flüssig war es sicher aber die von J. Diethart angebotene Erklärung scheint mir nicht ganz spezifisch, was bei den Quitten wichtig ist, weil, wie wir sehen werden, aus ihnen verschiedene Getränke zuzubereiten waren. Deshalb halte ich die Erklärung von Jeanselme und Oeconomus für die am meisten zutreffendste.

Die oben herangezogenen Quellen stammen aus der früh- und mittelbyzantinischen Zeit. Was sagen die spätbyzantinischen Texte über eine Süßigkeit aus Quitten? Ein Anonymos kennt eine aus Quitten, Honig und Gewürzen (*τὰ δὲ σκευασθέντα ἐκ τε μέλιτος καὶ ἀρωμάτων*), ohne den Namen zu geben<sup>643</sup>. Interessanter ist die Information aus einer Kontonotiz, die aus der Peloponnes stammt und die P. Schreiner auf den Anfang des 15. Jahrhundert datiert<sup>644</sup>. In ihr geht es um ein Fass (*βαρελ[1]*), das mit der Süßigkeit (*τὸ κυδωνεῖτ(ον)*) voll war und um einen Kürbis, der mit demselben gefüllt war<sup>645</sup>. Dieses *kydōneiton* identifiziert der Herausgeber P. Schreiner mit dem oben

<sup>640</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII.11.30. (HEIBERG II 304, 20-22 und 305, 1-4).

<sup>641</sup> BERENDES, Paulos’ von Aegina 759-760.

<sup>642</sup> DIETHART, Materialien 58-59.

<sup>643</sup> Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 473, 21-22 (DELATTE).

<sup>644</sup> SCHREINER, Texte 184-185.

<sup>645</sup> Text 20 II (9) und (10) (SCHREINER 185). Zu *bareli* siehe SCHILBACH, Metrologie 120-121.

behandelten *kydōnaton* und schlägt die Konsistenz einer Art Marmelade mit Fruchtstücken vor<sup>646</sup>, 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 Auskunft der Kontonotiz gibt uns aber keine Angaben, die uns 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 konnte<sup>647</sup>. Dioskurides sagt, man mische einen *metrētēs* Mischung aus Quittenhonig (μηλόμελι?) und zwei *metrētai* gekochtes Wasser und lasse die Mischung an die Sonne in den Tagen des Hundesternes ?<sup>648</sup>. Ein ausführlicheres Rezept mit den Maßangaben der gebrauchten Zutaten für die Zubereitung von *hydromēlon* enthält sich wieder im Werk Pauls von Aigina<sup>649</sup>. 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. reine (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 koche unter Abschäumen, bis der achte Theil verschwunden ist“<sup>650</sup>. Eine Art *hydromēlon* aus Kibyra (*kybiratikon*), wahrscheinlich in Kilikien oder Pamphilien, war den Byzantinern im 6. und 7. Jahrhundert bekannt<sup>651</sup>. Das besondere bei diesem *hydromēlon kibiratikon* war die Tatsache, dass man bei dessen Zubereitung Wein benützte und keinen Honig, was als Folge den herben Geschmack dieses Getränkes hatte<sup>652</sup>. Ein weiteres aus Quitten gemachten Getränk war τὸ ῥοδόμηλον. Ihn zubereitete man aus 1 *xestēs* Quittensaft, 3 Pf.

---

<sup>646</sup> SCHREINER, Texte 188.

<sup>647</sup> Zu einer Zubereitung aus Äpfeln siehe oben S.27.

<sup>648</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς V.22. (WELLMANN III 20, 13-16).

<sup>649</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII.15.2. (HEIBERG II 332, 8-16).

<sup>650</sup> BERENDES, Paulos' von Aegina 779.

<sup>651</sup> Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά I.13. (PUSCHMANN I 523), VI. (PUSCHMANN II 237); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII.15.1. (HEIBERG II 331, 6-7).

<sup>652</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ 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· τοῦτο γὰρ ἔοικε χωρὶς γίνεσθαι μέλιτος.

Rosenblätter, 3 *xestai* Honig und 5 *xestai* Wasser. Interessant ist die Bemerkung Pauls von Aigina, des Autors, dessen Text das Rezept überliefert, 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 zugibt<sup>653</sup>.

Anderen Früchten ähnlich, konnte man die Quitten bei der Zubereitung von Wein (ὁ κυδωνίτης/μηλίτης<sup>654</sup> oder οἶνος μήλινος<sup>655</sup>) machen. Die Quitten, die man wegen ihres Duftes schätzte, gab man dem Wein zu und ließ ihn so 3 Tage lang, damit sie ihm ihren Duft übergaben<sup>656</sup>. 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* Traubenmost<sup>657</sup>. *Kydōnitēs* konnte auch aus 12 *xestai* Saft gepresster Quitten und 1 *xestē* Honig zubereitet werden<sup>658</sup>. Den Quittenwein bezeichnete man im späten Byzanz als ὁ κυδωνάτος, der sich durch eine (zitronen-)gelbe Farbe auszeichnete<sup>659</sup>.

Verschiedene Aufbewahrungsmethoden für die Quitten überliefern die Geponika. Man konnte sie in Most<sup>660</sup>, Gersten<sup>661</sup>, Sägemehl<sup>662</sup> oder Spreu<sup>663</sup> legen, sowie auch in saubere Wolle<sup>664</sup>. 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 zerbrach<sup>665</sup>. Dazu empfehlen die Geponika, man dürfe die Quitten nicht in demselben Raum legen, wo andere

---

<sup>653</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρική VII.15.4. (HEIBERG II 332, 19-23). Vgl. auch Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά I.17. (PUSCHMANN I 613).

<sup>654</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς V.20. (WELLMANN III 19, 22).

<sup>655</sup> Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά IX.3. (PUSCHMANN II 421).

<sup>656</sup> Geponika VIII.17. (BECKH 219, 14-17).

<sup>657</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς V.20. (WELLMANN III 19, 22 und 20, 1-3).

<sup>658</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς V.20. (WELLMANN III 20, 3-7).

<sup>659</sup> Lexikon VIII, 375, 7 (DELATTE): κίρρος οἶνος ὁ κυδωνάτος.

<sup>660</sup> Geponika X.28.1. (BECKH 285, 12-15) und X.28.6. (BECKH 286, 13-15).

<sup>661</sup> Geponika X.28.6. (BECKH 286, 13-14).

<sup>662</sup> Geponika X.28.3. (BECKH 285, 19-20 und 286, 1-2).

<sup>663</sup> Geponika X.28.3. (BECKH 286, 2-3).

<sup>664</sup> Geponika X.28.2. (BECKH 285, 18-19).

<sup>665</sup> Geponika X.28.5. (BECKH 286, 6-13).

Früchte zum Aufbewahren sind, weil diese durch den starken Duft verderben könnten, vor allem die Trauben<sup>666</sup>.

#### 2.2.25. Rosinen

Da wir über die Rolle, die der Wein, der zu den wichtigsten landwirtschaftlichen Produkten der Antike und des Mittelalters gehört, in Byzanz spielte, relativ gut informiert sind<sup>667</sup>, beschränke ich mich auf die Darstellung der Konsumation von Trauben und Rosinen, die eine hervorragende Stellung unter den Obstsorten einnahmen<sup>668</sup>. Die Rosine bezeichnete man als ἡ ἀσταφίς<sup>669</sup> oder ἡ σταφίς<sup>670</sup> und im späten Byzanz ist die Form ἡ σταφίδα<sup>671</sup> belegt. Dazu kommen in den Ptochoprodromika die Namen ἡ σταπιδίτσα<sup>672</sup> (Diminutiv) und ἡ στραγαλοσταφίς<sup>673</sup>. Letztere übersetzt der Herausgeber H. Eideneier als Kichererbsen und Rosinen<sup>674</sup>. 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 Geoponika. Man ließ die reifen Trauben am Weinstock trocknen und danach hängte sie im Schatten auf. Dann legte man die getrockneten Weinbeeren in ein

---

<sup>666</sup> Geoponika X.28.4. (BECKH 286, 3-6).

<sup>667</sup> Dazu siehe G. A. PIKULAS (Hg.), Οἶνον ἱστορῶ. 4 Bände, Athen 2001-2005.

<sup>668</sup> 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. dazu Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V.6. (PUSCHMANN II 223).

<sup>669</sup> Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαὶ I.42. (RAEDER I 22, 4); Aëtios 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).

<sup>670</sup> Geoponika 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).

<sup>671</sup> Porikologos I 140 (WINTERWERB).

<sup>672</sup> Ptochoprodromika IV 328 (EIDENEIER 157).

<sup>673</sup> Ptochoprodromika II 45 (EIDENEIER 112).

<sup>674</sup> EIDENEIER, Ptochoprodromos 263.

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 konnte<sup>675</sup>.

Während die Feigen und die Trauben als *kephalaion* (Haupt) aller Obstsorten bezeichnet wurden<sup>676</sup>, hielt man die Rosinen für nahrhafter als die Trauben<sup>677</sup>. Sie fanden Anwendung bei der Zubereitung von Speisen und Getränken. Alexander von Tralleis kannte Kuchen, die man mit Rosinen machte<sup>678</sup>, und Symeon Seth berichtet von einem ägyptischen Wein, ἡλιακός genannt und aus Rosinen und Honig zubereitet, den der Autor als den allersüßesten bezeichnet<sup>679</sup>. Die getrockneten Trauben wurden in byzantinischer Zeit aller Wahrscheinlichkeit nach als Zugabe zu Fleischspeisen verwendet. Einen Anlass, daran zu denken, gibt uns eine Stelle in den Ptochoprodromika, wo der Bettler die Frau des Metzgers darum bittet, ihm ein Fleischgericht zu geben, welches als σταφιδόχνοτον, nach Rosinen duftend, bezeichnet wird<sup>680</sup>.

#### 2.2.26. Sykomore (Maulbeerfeige)

Über diesen Baum und seine Früchte berichten vor allem die Quellen der Antike und des Frühen Mittelalters<sup>681</sup>. Den Baum bezeichnete man gewöhnlich als ἡ συκομορέα<sup>682</sup>/συκομορρέα<sup>683</sup> oder τὸ σκκόμορον<sup>684</sup>, und letzteres diene auch zur

---

<sup>675</sup> Geoponika V.52. (BECKH 167, 10-21). Vgl. auch KUKULES, Εὐστάθιος 206-207.

<sup>676</sup> Dazu siehe oben 44.

<sup>677</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρικῆ I.81. (HEIBERG I 58, 12-13) und Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 95, 18-19 (LANGKAVEL).

<sup>678</sup> Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V.6. (PUSCHMANN II 223).

<sup>679</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 96, 12-14 (LANGKAVEL).

<sup>680</sup> Ptochoprodromika III 273-40 (EIDENEIER); siehe auch EIDENEIER, Προδρομικά 337; KISLINGER, Gastgewerbe 98.

<sup>681</sup> Bezeichnet als Obst in Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά I.16. (PUSCHMANN I 585). Zur Sykomore im allgemeinen siehe V. REICHMANN, Feige II (Sykomore). RAC 7 (1969) 683-689.

<sup>682</sup> Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά I.16. (PUSCHMANN I 585); Geoponika X.3.7. (BECKH 267, 12-13).

<sup>683</sup> Suda Σ 1325 (ADLER IV 454, 1-2).

<sup>684</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.127. (WELLMANN I 116, 8-10).

Bezeichnung der Frucht<sup>685</sup>. Dioskurides bemerkt, dass die Sykomore dem Feigenbaum ähnelt und ihre Blätter denen des Maulbeerbaumes<sup>686</sup>. Dazu fügt Galen zu, die Früchte der Sykomore bezüglich des Aussehens sich zwischen den Feigen und den Maulbeeren befinden und hält dies für die mögliche Erklärung des Wortes *sykomoron*, und nicht diejenige, die dasselbe Wort aus *σῦκον μωρόν* (fade Feige) ableitet<sup>687</sup>. Wegen dieser äußeren Ähnlichkeit nannte man die Sykomore auch *sykaminon*<sup>688</sup>, die klassische Bezeichnung für den Maulbeerbaum, was zu Verwechslungen beider Gehölzer in den schriftlichen Quellen hätte führen können. Das kann der Fall mit dem Lexikon des Nikomedes gewesen sein. Die Stelle im Werk heißt: *Ξάνθης σπέρμα μόρα· ἔξ οὗ ἡ συκομοραία ξανθὴ καλεῖται*<sup>689</sup>. *Mora* war seit Jahrhunderten der Name der Maulbeeren, deshalb halte ich es für möglich, dass Nikomedes sich bei dieser Verwechslung beider Begriffe geirrt hat. Sorten der Sykomore waren auch bekannt: auf Rhodos wuchs eine, deren Blätter denjenigen der Ulme und nicht des Maulbeerbaumes ähnlich waren und deren Früchte groß wie Pflaumen und, verglichen mit den anderen Maulbeerfeigen, süßer waren<sup>690</sup>. In Alexandria sah Galen eine Sykomore, dessen Früchte wie kleine weiße Feigen aussahen<sup>691</sup>. Die Sykomore brachte Früchte drei bis vier Mal pro Jahr, was den Baum in Zeiten von Getreidemangel sehr nützlich machte<sup>692</sup>.

#### 2.2.27. Traube

Bei dieser Frucht, die zu den beliebtesten und geschätztesten Obstsorten in Byzanz gehörte<sup>693</sup>, beschränke ich mich auf die Konsumation als Obst. Der Name, mit dem man

<sup>685</sup> Dioskurides, *Περὶ ὕλης ἰατρικῆς* I.127. (WELLMANN I 116, 9); Galen, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* II.35. (HELMREICH 18, 3); Paul von Aigina, *Ἐπιτομὴ ἰατρικῆ* I.81. (HEIBERG I 59, 21).

<sup>686</sup> Dioskurides, *Περὶ ὕλης ἰατρικῆς* I.127. (WELLMANN I 116, 10-11).

<sup>687</sup> Galen, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* II.35. (HELMREICH 17, 27 und 18, 1-3).

<sup>688</sup> Dioskurides, *Περὶ ὕλης ἰατρικῆς* I.127. (WELLMANN I 116, 8). Vgl. auch Lexikon X, 383, 21 (DELATTE).

<sup>689</sup> Nikomedes, *Λεξικόν* 316, 9-10 (DELATTE).

<sup>690</sup> Dioskurides, *Περὶ ὕλης ἰατρικῆς* I.127. (WELLMANN I 117, 7-10).

<sup>691</sup> Galen, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* II.35. (HELMREICH 17, 22-24).

<sup>692</sup> Dioskurides, *Περὶ ὕλης ἰατρικῆς* I.127. (WELLMANN I 116, 11-12 und 16-17).

<sup>693</sup> Dazu siehe oben S. 44; als Obst bezeichnet in Alexander von Tralleis, *Περὶ 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, *Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν* 492, 11 und 494, 17-19

die Traube bezeichnete, ἡ σταφυλή, sah die ganze byzantinische Zeit hindurch kaum Veränderungen<sup>694</sup>. Als Abweichungen aus dieser Regel ist τὸ σταφύλιον der frühbyzantinischen Papyri zu nennen<sup>695</sup>.

Die Trauben sind eine der wenigen Früchte byzantinischer Zeit, über deren Sorten wir relativ gut informiert sind. Es gelang E. Anagnostakes, bisher 15 Traubensorten zu erörtern<sup>696</sup>. Die in den Quellen des öfteren erscheinenden Unterschiede liegen bei dem Geschmack und der Farbe der Trauben. Mit Recht bemerkt Symeon Seth, die Vielfalt der Früchte des Weinstocks in Bezug auf süß (γλυκεῖα), adstringierend (ἀύστηρά) oder sauer (ὀξεῖα) sei nicht klein<sup>697</sup>. Dazu sind herbe (στυφα) Trauben bei Alexander von Tralleis belegt<sup>698</sup>, der wahrscheinlich auch eine Sorte mit süßen und hartfleischigen Beeren kannte<sup>699</sup>. Was die Farbe betrifft, sind die am häufigsten erwähnten Trauben weiß und schwarz<sup>700</sup>. Dazu begegnen in den Quellen Weinbeeren mit feuerroter (πυρρός)<sup>701</sup> und goldener Farbe (χρυσαῖ σταφυλαί)<sup>702</sup>, von denen E. Anagnostakes letztere mit der heutigen Sorte βασιλοστάφυλο identifiziert<sup>703</sup>, sowie solche, deren Tönung derjenige der Eulenfeder ähnelte und als κουκοῦβαι oder γλαῦκαι bekannt

---

(DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 472, 15 (DELATTE); Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Juli I (ROMANO 211, 476), August I (ROMANO 213, 537), September III (ROMANO 214, 597-598).

<sup>694</sup> Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά I.16. (PUSCHMANN I 585), XI.1. (PUSCHMANN II 473); Georonika VIII.23.1. (BECKH 222, 5); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ I.81. (HEIBERG I 58, 5-6); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 94, 1 (LANGKAVEL); Porikologos I 139 (WINTERWERB).

<sup>695</sup> KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 703, Anm. 4.

<sup>696</sup> ANAGNOSTAKES, Κουκοῦβαι καὶ τριγέρων οἶνος 84 und Anm. 35.

<sup>697</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 94, 15-16 (LANGKAVEL). Vgl. dazu Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ I.81. (HEIBERG I 58, 16-20).

<sup>698</sup> Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά VII.6. (PUSCHMANN II 281).

<sup>699</sup> Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά XII. (PUSCHMANN II 511); vgl. auch VII.1. (PUSCHMANN II 251) und IX.2. (PUSCHMANN II 405).

<sup>700</sup> Georonika IV.14. (BECKH 117, 9-15); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 94, 24-25 (LANGKAVEL); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφορῶν 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).

<sup>701</sup> Georonika IV.14. (BECKH 117, 11-12).

<sup>702</sup> KUKULES, Εὐστάθιος 209; Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφορῶν καὶ παντοίων τροφῶν 494, 18-19 (DELATTE). Zu diesen Trauben siehe KUKULES, Εὐστάθιος 209 und ausführlicher in ANAGNOSTAKES, Κουκοῦβαι καὶ τριγέρων οἶνος 86-89 und 98.

<sup>703</sup> ANAGNOSTAKES, Κουκοῦβαι καὶ τριγέρων οἶνος 98-104.

waren<sup>704</sup>. Dazu berichtet Eustathios von Thessalonike von κρυστάλλινοι–Trauben<sup>705</sup>, über deren Natur in der Forschung verschiedene Erklärungen bestehen. Er selbst gibt als Erklärung eine Weinlesezeit dieser Trauben in kälterer Zeit oder eine Ähnlichkeit der Trauben mit Krystall<sup>706</sup>. Dies lehnt Ph. Kukules ab, der hinter diesen hartfleischige Weinbeeren sieht und sie mit den heutigen κρούσταλλα identifiziert<sup>707</sup>. An Kukules' Meinung schließt sich E. Anagnostakes an, der auf Grund der Information des Eustathios von Thessalonike feststellt, die von letzterem erwähnten *krystallina* hätten keine großen Beeren gehabt<sup>708</sup>. Bekannt waren auch die Trauben des wilden Weinstocks, dessen Rosine man als ἡ ῥητίς bezeichnete<sup>709</sup>, sowie die so genannte Myrtraube (ἡ μυρτομυγῆς σταφυλή), die sich aus Pfröpfen von Weinstockzweigen auf Myrte ergab<sup>710</sup>.

Nach der Meinung des Symeon Seth, zeichnet sich die Traube als die zweitnährhafteste unter den frischen Obstfrüchten aus<sup>711</sup>. Die unreifen Trauben wurden ἡ/ὁ ὄμφαξ<sup>712</sup> und ἡ ἀμιναία<sup>713</sup> benannt, und deren Produkte kamen auch auf den Tisch der Byzantiner. Diese waren Traubenmost (ὁ οἶνος ἀμιναιῖος oder τὸ ἀγουριδόζωμον)<sup>714</sup> und Traubensaft (τὸ ὄμφάκιον)<sup>715</sup>. Im Typikon des Pantokrator-Klosters in Konstantinopel begegnet eine Speise, ὁ σταφυλόζωμος<sup>716</sup>, die wahrscheinlich eine

<sup>704</sup> KUKULES, Εὐστάθιος 209 und ANAGNOSTAKES, Κουκούβαι και τριγέρων οἶνος 87-89 und 98.

<sup>705</sup> KUKULES, Εὐστάθιος 206.

<sup>706</sup> KUKULES, Εὐστάθιος 206: οὗς ἡ δημοτικὴ λεκτικὴ κρυσταλλίνους ἀποκαλεῖ· τάχα μὲν διὰ τὸ ἐν κρύει τὰ πολλὰ τούτους τρυγᾶσθαι, τυχὸν δὲ καὶ διὰ τὸ καθαρείως ἔχειν τοῦ φαινομένου κατὰ κρυστάλλου πινὰ ὁμοιότητα.

<sup>707</sup> KUKULES, Εὐστάθιος 208.

<sup>708</sup> ANAGNOSTAKES, Κουκούβαι και τριγέρων οἶνος 85-86.

<sup>709</sup> Lexikon IV, 337, 27 (DELATTE).

<sup>710</sup> Geoponika IV.4. (BECKH 109, 1-5).

<sup>711</sup> Vor ihr stehen nur die Feige und die Rosine, die aber nicht zum frischen Obst gehört. Dazu siehe Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 94, 1-3 und 95, 18-19 (LANGKAVEL).

<sup>712</sup> Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 292, 12 (DELATTE); Geoponika IV.15.13. (BECKH, 119, 22). Vgl. Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 95, 7 (LANGKAVEL).

<sup>713</sup> Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 280, 6 (DELATTE).

<sup>714</sup> Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 293, 9-10 (DELATTE).

<sup>715</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII.3. (HEIBERG II 247, 3); Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 292, 12-13 (DELATTE).

<sup>716</sup> Pantokrator-Typikon 1108 (GAUTIER 95).

Traubensuppe darstellt und eher ein Gericht für Kranke war als ein Teil des Alltagslebens<sup>717</sup>.

Den Byzantinern standen vielfältige Arten von Aufbewahrung der Trauben zur Verfügung<sup>718</sup>. 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 konnten<sup>719</sup>, sondern auch bis in den Frühling haltbar waren<sup>720</sup>. Die aufgehängten Weinbeeren konnte man in einem Raum des Haushaltes oder in einer bedeckten Grube im Boden aufbewahren<sup>721</sup>. Empfehlenswert war das Aufhängen der Trauben in einem Raum, wo man Getreide speicherte, wobei dessen Staub (ὁ κονιοπρός) zur längeren Haltbarkeit der Weinbeeren beitrug<sup>722</sup>. Da eine der Voraussetzungen für längere und erfolgreiche Erhaltung nicht nur der Weintrauben, sondern auch anderer Früchte, die Unverletzbarkeit des Stiels war, empfehlen die Geponika das Abschneiden der Trauben mit scharfem Messer und das Bestreichen des Stiels mit geschmolzenem Pech<sup>723</sup>. Dazu sollte man die trockenen, unreifen und verderbten Weinbeeren entfernen<sup>724</sup>. Neben dem Aufhängen, konnte man die Trauben auch auf Bohnen-, Kichererbsen- oder Gerstenspreu legen und falls dies nicht vorhanden war, konnte man getrocknete Gras benutzen<sup>725</sup>. Verbreitet war auch die Methode des Eintauchens der Trauben in gekochten Most, Wasser, Meerwasser oder mit Wein gemischtes Salzwasser<sup>726</sup>. Wenn die Geponika 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 Rede<sup>727</sup>. Deshalb ist die von Ph. Kukules vorgeschlagene Identifizierung dieser Methode mit der der Zubereitung der

---

<sup>717</sup> KISLINGER, Gastgewerbe 72 und Anm. 325.

<sup>718</sup> KUKULES, Βίος V/1 105-107.

<sup>719</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 94, 22-24 (LANGKAVEL ).

<sup>720</sup> Geponika IV.11. (BECKH 113, 6-14) und KUKULES, Εὐστάθιος 206.

<sup>721</sup> KUKULES, Εὐστάθιος 206 und Geponika IV.11. (BECKH 113, 8-14).

<sup>722</sup> Geponika IV.15.12. (BECKH 119, 12-17).

<sup>723</sup> Geponika IV.15.2. und 4. (BECKH 118, 5-8 und 16-17).

<sup>724</sup> Geponika IV.15.4. (BECKH 118, 13-16).

<sup>725</sup> Geponika IV.15.5.-6. (BECKH 118, 17-26).

<sup>726</sup> Geponika IV.15.8.,10. und 20. (BECKH 119, 2-3, 6-9 und 120, 22-24).

<sup>727</sup> Geponika IV.15.10. (BECKH 119, 6-9).

heutigen griechischen σταφυλαρμαϊά oder σταφυλοτουρσί fraglich<sup>728</sup>. Durch das Halten der Weinbeeren über Dampf, konnte man sie nicht nur haltbar machen, sondern sie auch in verschiedenen Nuancen färben<sup>729</sup>. Trauben ließen sich auch in mit Most gefüllten Gefäßen aufhängen und aufbewahren, wobei man darauf zu achten hatte, dass sie den Most nicht berührten<sup>730</sup>.

#### 2.2.28. Walnuss

Eine der Nusssorten, die in den byzantinischen Quellen am öftesten vorkommen, ist die Walnuss<sup>731</sup>. Nach klassischem Vorbild nannte man sie τὸ κάρυον βασιλικόν<sup>732</sup> oder τὸ κάρυον Περσικόν<sup>733</sup>. Der Grund war die Herkunft des Walnussbaumes aus Persien<sup>734</sup>, was auch das Attribut *basilikon* erklärt, nämlich aus den dem (persischen) Großkönig unterworfenen Gebieten<sup>735</sup>. Dieser Begriff war schon zur Lebenszeit Galens veraltet, weil der Arzt sagt, das κάρυον βασιλικόν werde von allen einfach κάρυον bezeichnet<sup>736</sup>. Dieser Name für die Walnuss ist die ganze byzantinische Epoche hindurch belegt, von Oreibasios bis zu den spätbyzantinischen botanischen Lexika<sup>737</sup>. Den Baum nannte man ἡ καρύα<sup>738</sup>. Bei einem Vergleich zwischen dem Wortschatz bei Oreibasios und Theophanes Chrysobalantes ergibt sich, dass im 10. Jahrhundert letzterer den Begriff τὸ

---

<sup>728</sup> KUKULES, Βίος V/1 107 und Anm. 5.

<sup>729</sup> ANAGNOSTAKES, Κουκοῦβαι και τριγέρων οἶνος 90-98.

<sup>730</sup> Geoponika IV.15.16. (BECKH 120, 10-13).

<sup>731</sup> Pseudo-Hippokrates, Περί διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 493, 19 (DELATTE); Anonymos, Περί τροφῶν δυνάμεως 474, 4 (DELATTE); Hierophilos, Περί τροφῶν κύκλος, Oktober I (ROMANO 215, 658 und 216, 659).

<sup>732</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομή ἰατρική I.81. (HEIBERG I 59, 11); Pseudo-Hippokrates, Περί διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν 493, 19 (DELATTE); Hierophilos, Περί τροφῶν κύκλος, Oktober I (ROMANO 215, 658 und 216, 659).

<sup>733</sup> Dioskurides, Περί ὕλης ἰατρικῆς I.125. (WELLMANN I 114, 1).

<sup>734</sup> STRÖMBERG, Pflanzennamen 123.

<sup>735</sup> HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 394

<sup>736</sup> Galen, Περί τροφῶν δυνάμεως II.28. (HELMREICH 13, 8-10). Vgl. auch Geoponika X.73.2. (BECKH 309, 10-11).

<sup>737</sup> 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, Περί τροφῶν δυνάμεως 49, 7 (LANGKAVEL); Anonymos, Περί τροφῶν δυνάμεως 474, 4 (DELATTE).

<sup>738</sup> Geoponika X.64.4. (BECKH 304, 9) und X.65.1. (BECKH 305, 3-4); Suda K 433 (ADLER III 37, 13).

κάρυον durch τὸ καρύδιον ersetzte<sup>739</sup>. Dieser Name war keine Neuigkeit im mittelalterlichen Griechischen. Anfang des 4. Jahrhundert bedient sich der Schreiber des Theophanes-Archivs dieser Bezeichnung, mit dem einzigen Unterschied, dass er sie nach dem damaligen Lautsystem schreibt, nämlich τὸ καροίδιον<sup>740</sup>. Nach dem Wiedererscheinen dieses Begriffes im 10. Jahrhundert begegnet die υ-Form auch in den Ptochoprodromika<sup>741</sup> und im Porikologos<sup>742</sup>. Bei dem Kompositum καρυδοκουκουνάρι(ο)ν, das sich im zweiten ptochoprodromischen Gedicht findet<sup>743</sup>, könnte es um eine Zusammensetzung aus Wal- und Piniennüssen gehen<sup>744</sup>, sowie um eine Art Walnüsse oder Pinienkerne. Als *karyon* erklärt man in einem Lexikon das Wort τὸ καράνχι(ο)ν<sup>745</sup>.

Wenn es in den Quellen um Verzehr von Walnüssen geht, berichten die Autoren von solchen, die man frisch (χλωρά) oder trocken (ξηρά) essen konnte<sup>746</sup>. Da erstere eine anregende Wirkung auf den Magen haben, empfiehlt Symeon Seth, dass sie vor der Mahlzeit mit Garum (Fischsauce) gegessen werden<sup>747</sup>. Sehr beliebt war das Essen von getrockneten Feigen und Wallnüssen, wovon die Rede schon war. Aus Walnüssen konnte man eine Süßigkeit, das so genannte καρυδάτον zubereiten<sup>748</sup>. 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 Honig<sup>749</sup>, während H. Eideneier das Wort als „Nusskonfekt“ versteht<sup>750</sup>. E. Kriaras, folgend Ph. Kukules, vermutet eine Süßigkeit

<sup>739</sup> Vgl. Oreibasios, Ἱατρικαὶ συναγωγαί III.34. (RAEDER I 91, 18-19) mit Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 27. (IDELER II 269, 10).

<sup>740</sup> KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 708, Anm. 4.

<sup>741</sup> Ptochoprodromika IV 327 (EIDENEIER 157).

<sup>742</sup> Porikologos I 142 (WINTERWERB).

<sup>743</sup> Ptochoprodromika II 44 (EIDENEIER 112).

<sup>744</sup> EIDENEIER, Ptochoprodromos 246.

<sup>745</sup> Lexikon III, 326, 7 (DELATTE).

<sup>746</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἱατρικῆς I.125. (WELLMANN I 114, 16-18); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἱατρικὴ I.81. (HEIBERG I 59, 12-13); Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 49, 7-8 (LANGKAVEL).

<sup>747</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 49, 9-11 (LANGKAVEL).

<sup>748</sup> Ptochoprodromika IV 329 (EIDENEIER 157).

<sup>749</sup> LBG 769.

<sup>750</sup> EIDENEIER, Ptochoprodromos 246.

aus Walnüssen und Zucker/Honig<sup>751</sup> und A. Dalby steht für ein „walnut conserve“<sup>752</sup>. A. Koraes seinerseits vertritt die Meinung, es gehe um eine Süßspeise aus frischen Walnüssen<sup>753</sup>, was nicht ganz auszuschließen ist, weil diese als süßer als die getrockneten galten<sup>754</sup>. 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/Pinienkern

Viele der byzantinischen Quellen stimmen überein, dass die Früchte der Pinie (ὁ κώνος) auch zur ὀπώρα zählen<sup>755</sup>. 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 werden<sup>756</sup> und die in dieser Form zur Zubereitung von Wein (ὁ στροβιλίτης) dienen<sup>757</sup>, 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 τράγημα ein, einen Terminus, mit dem er die Nüsse und die Rosinen bezeichnet<sup>758</sup>. Im diätetischen Kalender des Hierophilus kommen die Formen τὸ κουκουνάριον, κοκκονάριον und κοκονάριον vor<sup>759</sup>. Die Monate, in denen man sie genießen konnte, waren Jänner und Oktober, also Zeit, wenn es keine frischen Zapfen gibt. Die Verwendung von καρυδοκουκουνάρια bei der Zubereitung von *kollybon* (Totenspeise)<sup>760</sup> und Kuchen<sup>761</sup>,

<sup>751</sup> KRIARAS, Λεξικό VII 375; KUKULES, Βίος V 116-117.

<sup>752</sup> DALBY, Tastes 75.

<sup>753</sup> KORAES, Ἄτακτα I 283.

<sup>754</sup> Dioskurides, Περί ὕλης ἰατρικῆς I.125. (WELLMANN I 114, 16-18).

<sup>755</sup> Pseudo-Hippokrates, Περί διαφορῶν καὶ παντοίων τροφῶν 494, 9 (DELATTE); Anonymos, Περί τροφῶν δυνάμεως 474, 17 (DELATTE); Hierophilus, Περί τροφῶν κύκλος, Jänner I (ROMANO 201, 59-60).

<sup>756</sup> Dioskurides, Περί ὕλης ἰατρικῆς I.69. (WELLMANN I 66, 9): ὅλοι δὲ οἱ στρόβιλοι ἀπὸ δένδρου προσφάτοι θλασθέντες.

<sup>757</sup> Dioskurides, Περί ὕλης ἰατρικῆς V.35. (WELLMANN III 25, 12-16).

<sup>758</sup> Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V.5. (PUSCHMANN II 193) und V.6. (PUSCHMANN II 223).

<sup>759</sup> Hierophilus, Περί τροφῶν κύκλος, Oktober II (ROMANO 215, 657-658), Jänner I (ROMANO 201, 59-60) und Oktober I (ROMANO 216, 661-662).

<sup>760</sup> Dazu siehe Ptochoprodromika II 44 (EIDENEIER 112, 2) und oben S.

<sup>761</sup> Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά V.6. (PUSCHMANN II 223).

sowie der Verzehr von στρόβιλοι mit Honig und Rosinen<sup>762</sup> 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 στροβύλλον<sup>763</sup>.

### 2.2.30. Zitrone

Vor der Darstellung der Geschichte dieser Frucht in byzantinischer Zeit<sup>764</sup> muss man die Bemerkung machen, dass die heutige dünnchalige Zitrone den Menschen im Mittelmeerraum in der Antike und dem Mittelalter bis ins 10. Jh. unbekannt war. Die einzige Zitrusfrucht, die zu jener Zeit in den besprochenenen Gebieten angebaut wurde, war die dickschalige Zitronatzitrone<sup>765</sup>, die aus ihrer Heimat in Ostasien nach den Feldzügen Alexanders des Großen dorthin gelangte. 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 μῆλον<sup>766</sup>, und ἡ μηλέα Μηδική/μηδική<sup>767</sup> für den Baum. Weitere Begriffe, deren sich Dioskurides zur Nennung der Zitronatzitrone bediente, waren τὸ Περσικὸν μῆλον, wobei man diese Frucht mit dem gleichnamigen Pfirsich nicht verwechseln darf, τὸ κεδρόμηλον und τὸ κίτριον<sup>768</sup>. Byzantinische Autoren kannten die Termini *mēlon Mēdikon*<sup>769</sup> oder

---

<sup>762</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 52, 1 (LANGKAVEL).

<sup>763</sup> Lexikon V, 344 Add. (DELATTE) und LBG 329.

<sup>764</sup> Bezeichnet als Obst in Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά VII.1. (PUSCHMANN II 251); Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφορῶν καὶ παντοίων τροφῶν 493, 12-13 (DELATTE); Anonymos, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 473, 9 (DELATTE).

<sup>765</sup> Zur Zitronatzitrone im allgemeinen siehe F. OLCK, Citrone. *RE* 3/2 (1899) 2612-2621 (ND 1958); Ch. HÜHNEMÖRDER, Citrus. *DNP* 2 (1997) 1223-1224; GENNADIOS, Λεξικόν I 303-308. Zu ihren Bezeichnungen siehe LANGKAVEL, Botanik 11.

<sup>766</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.115. (WELLMANN I 109, 7-8); Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II.37. (HELMREICH 18, 13-14).

<sup>767</sup> Aëtios von Amida, Βιβλία ἰατρικὰ ἑκκαίδεκα I.280. (OLIVIERI I 110, 19).

<sup>768</sup> Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I.115. (WELLMANN I 109, 7-8).

<sup>769</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομή 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)

*persikon*<sup>770</sup>, und *kedromēlon*<sup>771</sup> aber Aëtios von Amida bemerkt, dass schon zu seiner Zeit die Zitronatzitrone von allen τὸ κίτριον benannt worden sei<sup>772</sup>. Κίτριον bleibt die für gewöhnlich verwendete Bezeichnung dieser Frucht im frühen Byzanz<sup>773</sup> und dazu begegnet ἡ κίτρεά<sup>774</sup> als Name des Baumes. Im 10. Jahrhundert ist belegt, dass eine neuere Form, τὸ κίτρον, die ältere τὸ κίτριον, verdrängte bzw. verdrängt hatte<sup>775</sup> und ihr bedienen sich gewöhnlich die späteren Autoren, wenn sie von der Zitronatzitrone sprechen<sup>776</sup>. Auf den Mythos über die goldenen Äpfel der Hesperiden geht die spätbyzantinische Bezeichnung der Zitronatzitrone als ἡ ἐσπεριάς<sup>777</sup> zurück, was aber einer Verwechslung mit der Quitte zu verdanken ist, weil mit diesem Terminus eigentlich letztere gemeint war<sup>778</sup>. In einem der botanischen Lexika des späten Byzanz ist der Name ἡ εὐστριάς als Synonym für Zitronatzitrone belegt<sup>779</sup>.

Die Zitrone (engl. lemon), die im Fernen Osten heimisch ist, gelangte in die Länder um die Küsten des Mittelmeeres über die Araber, von denen diese Frucht deren Namen (laïmûn) entlehnte<sup>780</sup>. Seit dem 13. Jahrhundert verfügen wir über Berichte von Zitronen

<sup>770</sup> Lexikon III, 329, 3 (DELATTE); Lexikon IV, 333, 17-18 (DELATTE).

<sup>771</sup> Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος 288, 19 und 291, 10-11 (DELATTE).

<sup>772</sup> Aëtios von Amida, Βιβλία ἰατρικὰ ἐκκαίδεκα I.280. (OLIVIERI I 110, 19-20).

<sup>773</sup> Oreibasios, Ἰατρικαὶ συναγωγαί 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 ἰατρικὴ I.81. (HEIBERG I 59, 21), VII.3. (HEIBERG II 225, 24).

<sup>774</sup> Geoponika X.7.8. (BECKH 271, 15-17).

<sup>775</sup> Dies läßt sich aus dem Vergleich des Wortschatzes des Oreibasios und des Theophanes Chrysobalantes ersehen, vgl. Oreibasios, Ἰατρικαὶ συναγωγαί 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*, obwohl im 10. Buch desselben Werkes *kitrion* die gewöhnlich verwendete ist. Es bleibt offen, ob dies der Sprachrealität der Abfassungszeit der Geoponika entspricht oder einem Schreiberfehler der späteren Überlieferung zu verdanken ist.

<sup>776</sup> 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<sup>v</sup> (THOMSON 35, 16), wo wegen des rhetorischen Charakters dieses Werkes die ältere Bezeichnung *kitrion* vorkommt.

<sup>777</sup> Lexikon III 328, 23 (DELATTE).

<sup>778</sup> Dazu siehe *LSJ* 697 und GENNADIOS, Λεξικόν I 303-304.

<sup>779</sup> Lexikon IV 333, 17-18 (DELATTE).

<sup>780</sup> Dazu siehe GENNADIOS, Λεξικόν I 312.

bei den arabischen Autoren und nach T. Tozzetti ist der Zitronenbaum in Italien zu derselben Zeit belegt. Anfang 15. Jahrhundert 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, veranläßt zu denken, sie sei dort dank der Tätigkeit der Venezianer gelangt gewesen<sup>781</sup>. Die dünnschalige Zitrone nannte man τὸ λεμόνι(ν)<sup>782</sup>. Da zur 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 spätbyzantinischen Reichsboden, die in Palästina des 13. Jahrhunderts belegt ist<sup>783</sup>.

Wie gesagt, 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)<sup>784</sup>, Fruchtbrei (ἡ ἐντεριώνη, τὸ μέσον, τὸ ἔνδον) und Samen (τὰ σπέρμα)<sup>785</sup>. Den Fruchtbrei beschreiben die Quellen als sauer (ὀξῶδες), wässrig (ὕδατῶδες) oder geschmacklos (ἄποιον)<sup>786</sup>, während das Fruchtfleisch schwer verdaulich ist und deswegen empfiehlt Symeon Seth einen Verzehr mit Honig<sup>787</sup>.

Aus Zitronatzitronen (wahrscheinlich aus dem dicken Fruchtfleisch) unter der Beigabe von Honig und Gewürzen bereitete man eine Süßigkeit mit dem Namen τὸ διακιτρίον zu<sup>788</sup>. Dasselbe konnte auch ohne Gewürze zubereitet werden, dann wurde es

<sup>781</sup> Zur Verbreitung des Zitronenbaumes im Mittel- und Ägäischen Meer siehe GENNADIOS, Λεξικόν I 312 und 314.

<sup>782</sup> Porikologos I 139 (WINTERWERB); Text 2 IV (46) (SCHREINER 70).

<sup>783</sup> GENNADIOS, Λεξικόν I 320.

<sup>784</sup> Hier muss man bemerken, dass das, was man heute für weißen Teil der Schale der Zitrone hält, die Quellen als Fruchtfleisch der Zitronatzitrone bezeichnen.

<sup>785</sup> Aëtios von Amida, Βιβλία ἰατρικὰ ἑκκαίδεκα I.280. (OLIVIERI I 110, 19-27); Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ 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. (HELMREICH 18, 18-22) behandelt drei Teile (ohne die Samen), Pseudo-Hippokrates, Περὶ διαφορῶν καὶ παντοίων τροφῶν 493, 12-13 (DELATTE) zwei, Fruchtfleisch und –brei.

<sup>786</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ I.81. (HEIBERG I 59, 23-24) und VII.3. (HEIBERG II 225, 24-28).

<sup>787</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 52, 21-23 (LANGKAVEL).

<sup>788</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως, 53, 4-5 (LANGKAVEL).

aber schwer bekömmlich<sup>789</sup>. Wahrscheinlich dieselbe Süßspeise meinen die Ptochoprodromika, in deren Handschriften die verschiedenen Formen τὸ διακιτρίου, διὰ κίτρον, δικιτράιου und κίτρον μὲ τὸ μέλιν aufscheinen<sup>790</sup>. Aus der letzten ersieht man, dass hier, wie bei anderen Beispielen byzantinischer Süßigkeiten, der Honig eine der Zutaten war. Folgend der Meinung von A. Koraes, der eine Beigabe von Honig oder Zucker vermutet<sup>791</sup>, erklärt der letzte Herausgeber der ptochoprodromischen Gedichte H. Eideneier das *diakitrion/diakitriu* als Zitruskonfekt<sup>792</sup>. Bei Seth und in einigen der die Ptochoprodromika überlieferten Handschriften findet sich als Bestandteil der besprochenen Süßigkeit die ältere Form κίτριον, was ein Hinweis darauf sein mag, dass diese Autoren als Vorlage das Rezept einer älteren Quelle hatten. Die Frage ist welche? Wie gezeigt, ist das Zubereitungsrezept des *kydōnaton* dem Werk Pauls von Aigina zu entnehmen. Bei demselben Autor findet sich einige Kapitel nach dem über *kydōnaton* auch ein anderes mit dem Titel τὸ διὰ κίτριον<sup>793</sup>, dessen deutsche Übersetzung von Berendes wie folgend ist: „Essig 3 Kotylen, Fleisch der Citronatcitrone 1 Pf., 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.“<sup>794</sup>. Im Titel steht nach *to dia kitriu* die Bemerkung τοῖς βραδυπεπτοῦσιν (für diejenige mit langsamer/schwacher Verdauung)<sup>795</sup>. Dazu sprechen der Essig als Zutat (das Verhältnis Essig : Honig ist 3:2<sup>796</sup>) und die Dosierung, dass man je einen Löffel morgens und vor dem Schlafgehen nimmt<sup>797</sup>, 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 der Nahrung hilft. Die Gewürze,

<sup>789</sup> Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 53, 7-8 (LANGKAVEL).

<sup>790</sup> Ptochoprodromologica IV 328 und Anm. (EIDENEIER 157).

<sup>791</sup> KORAES, Ἰατρικὰ I 282-283.

<sup>792</sup> EIDENEIER, Ptochoprodromos 242; vgl. IDEM, Ptochoprodromologica 77-78.

<sup>793</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII.11.34. (HEIBERG II 306, 1-7).

<sup>794</sup> BERENDES, Paulos' von Aegina 760.

<sup>795</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII.11.34. (HEIBERG II 306 1).

<sup>796</sup> Siehe LSJ 986, wo 1 *kotylē* halber *xestēs* ist.

<sup>797</sup> Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII.11.34. (HEIBERG II 306 6-7).

die Seth nicht aufzählt, können die bei Paul von Aigina angeführten gewesen sein, aber der Arzt des 11. Jahrhunderts erwähnt nur Honig und keinen Essig. Könnte es sein, dass in später mittelbyzantinischer Zeit der Essig ausgefallen oder durch eine andere Zutat, von der die Autoren nicht berichten, ersetzt worden war?

Das duftende Fruchtfleisch diente zur Zubereitung eines der in Byzanz bekannten Gewürzweintypen (τὸ κινράτον)<sup>798</sup>. 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 kann<sup>799</sup>. Dieselbe Quelle enthält Räte zur Aufbewahrung der Zitronatzitronen: entweder mit Gips bestrichen oder in Gersten gelagert<sup>800</sup>.

### 2.3. Schlussfolgerung

Nachdem nun die Pflanzen, deren Früchte die byzantinischen Quellen als Obst bezeichnen, im Überblick dargestellt wurden, muss man die am Anfang dieses Kapitels gestellte Frage beantworten, was die Byzantiner unter dem Begriff "Obst" verstanden haben. Auffällig ist, dass die Mehrzahl der dargestellten Sorten saftige und weichschalige Früchte von Gehölzarten sind. Wenn eine dieser Voraussetzungen nicht zutrifft, können in den Quellen Meinungsunterschiede begegnen, ob die diesen Kategorien nicht angehörigen Früchte ὀπώρα sind oder sich mit einer anderen Bezeichnung benennen lassen. Deshalb gibt es Quellen, die die Nüsse, die Kürbisgewächse, aber auch die Rosinen und die Granatäpfel mit anderen Begriffen versehen. 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 Honigmelonen, die aber von einjährigen Gewächsen hervorgebracht werden. Aller Wahrscheinlichkeit nach werden sie in die Gruppe der Obstsorten aufgenommen, denn die Früchte sind süß schmeckend. Abschließend könnte man die Hypothese aufstellen, dass die ὀπώρα der Byzantiner süße und/oder von einem Gehölz getragene Früchte waren.

---

<sup>798</sup> Alexander von Tralleis, Θεραπευτικά VIII.2. (PUSCHMANN II 341).

<sup>799</sup> Geoponika VIII.34.2. (BECKH 226, 14-17).

<sup>800</sup> Geoponika X.10. (BECKH 273, 15-18).

### 3. Jahreszeitliche Einschränkungen des Obstverzehr

Die Beantwortung der Frage, wann die Byzantiner Obst genossen, steht im Zusammenhang mit einer anderen, die 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 nicht zu unterschätzende 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 Sprosse<sup>801</sup>. Der Autor sagt nicht, dass dies der Unterschied zwischen Früchten und Gemüsen ist, aber es ist zu bemerken, 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 sehen die Sachen bei den Obstfrüchten aus: 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 waren<sup>802</sup>. 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

---

<sup>801</sup> Galen, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* II.39. (HELMREICH 21, 12-15): Οὐ μόνον σπέρματα καὶ καρποὺς τῶν φυτῶν ἐσθίομεν, ἀλλὰ καὶ αὐτά, πολλάκις μὲν ὄλα, πολλάκις δὲ ῥίζας μόνον ἢ ἀκρεμόνας ἢ τὰ νέα βλαστήματα κατὰ τὴν ἐπείγουσαν ἐκάστοτε χρεῖαν.

<sup>802</sup> KODER, Gemüse 84.

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 dargestellten Früchte musste man sich verschiedener Aufbewahrungsmethode bedienen, um (eingemachtes oder getrocknetes) Obst für längere Zeit zu genießen. Diese Feststellung bestätigen die Geponika, die für fast alle Fruchtsorten, die im 10. Buch begegnen, Aufbewahrungsvorschläge gegeben<sup>803</sup>. Nennenswert ist hingegen, dass in Buch 12, das die Gemüsesorten behandelt, nur in einem Kapitel Auskunft zu finden ist, wo die Rede von Erhaltungsmethoden ist<sup>804</sup>. 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 darüber sehr mangel- und lückenhaft sind, sowie zeitlich und räumlich variierend. Aus dem Wandel vom alten Imperium Romanum zum Byzantinischen Reich verfügen wir über die wichtigen Angaben aus dem Archiv des Theophanes, die vor allem für den syrisch-palästinensischen Raum des frühen 4. Jahrhunderts. n. Ch. aussagekräftig sind. Vor dem Anfang der Reise in der zweiten Hälfte des Monats März geben die Papyri Information über Melonen in Ägypten<sup>805</sup>. Diese Früchte wurden später während des Aufenthaltes in Antiocheia in der ersten Juli-Woche angekauft<sup>806</sup>. Anfang Juni kaufte man in derselben Stadt frische Feigen<sup>807</sup>, wozu vor und nach dieser Zeit Einkauf von *ischades* belegt ist<sup>808</sup>. Anfang Juni kamen Aprikosen auf den Markt in Antiocheia und sie wurden dort bis in die zweite Hälfte Juli verkauft<sup>809</sup>, was zu der Vermutung führen kann, es handle

---

<sup>803</sup> Dazu siehe Geponika 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. auch IV.15. (BECKH 118, 1).

<sup>804</sup> Geponika XII.19. 15-17. (Beckh 368, 12-23).

<sup>805</sup> KIRSTEN, Reise 276; MATTHEWS, Theophanes 45.

<sup>806</sup> MATTHEWS, Theophanes 117 und 219.

<sup>807</sup> MATTHEWS, Theophanes 111 und 219; KALLERES, Τροφὰι καὶ ποτὰ 708.

<sup>808</sup> MATTHEWS, Theophanes 101, 112 und 219.

<sup>809</sup> MATTHEWS, Theophanes 111 und 220. Vgl. auch KIRSTEN, Reise 276.

sich um verschiedene Sorten<sup>810</sup>. Mitte Juni genoss man zum ersten Mal Damaszener Pflaumen<sup>811</sup>, einen Monat später die ersten Trauben<sup>812</sup>. Die Früchte des Maulbeerbaumes und der Sykomore, zwei Baumarten, die oft verwächelt 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 wurden<sup>813</sup>. Auf der Rückreise nach Ägypten kaufte man Ende Juli/Anfang August Pfirsiche und Äpfel in Askalon<sup>814</sup>.

Die nächste Quelle, die uns bei der Untersuchung der Zeit der Obstkonsumation behilflich sein kann, ist das Werk 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 waren<sup>815</sup>. Für die nächsten zwei Monate, April und Mai, begnügt sich der Autor zu bemerken, man solle die getrockneten Früchte (dazu auch die Nüsse) vermeiden<sup>816</sup>. Auf die Monate Juni bis Oktober fällt die Mehrheit der Obstsorten, die im Werk vorkommen. Im Juni sind weiße Kirschen und *tetrangura* (Wassermelonen) zu essen<sup>817</sup>; im Juli Honigmelonen, weiße Feigen, alle Traubensorten ausschließlich der schwarzen, Birnen, Äpfel und Pflaumen<sup>818</sup>. Unter den Vorschlägen für August betont der Autor, man solle alle getrockneten, bzw. austrocknend wirkenden Früchte vermeiden und die frischen genießen, von denen er Feigen, Trauben, Birnen, weiße Pflaumen und Pfirsiche

<sup>810</sup> Dazu siehe KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 705-706.

<sup>811</sup> MATTHEWS, Theophanes 113 und 220; KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 706.

<sup>812</sup> MATTHEWS, Theophanes 119 und 220; KALLERES, Τροφαὶ καὶ ποτὰ 704 und Anm. 2; KIRSTEN, Reise 276.

<sup>813</sup> MATTHEWS, Theophanes 109, 135 und 220.

<sup>814</sup> MATTHEWS, Theophanes 135 und 220.

<sup>815</sup> Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Jänner I (ROMANO 201, 57-65); Februar I (ROMANO 203, 134-136); März I (ROMANO 205, 210-212).

<sup>816</sup> Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, April I (ROMANO 207, 302-304); Mai I (ROMANO 208, 349-350).

<sup>817</sup> Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Juni I (ROMANO 210, 440-443).

<sup>818</sup> Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, Juli I (ROMANO 211, 472-481); in Juli III (ROMANO 211, 484) kommen auch die Pfirsiche vor.

aufzählt<sup>819</sup>. Für die Monate September und Oktober geben die verschiedenen Hierophilos-Redaktionen verschiedene Information: während die erste Redaktion denselben Obstverzehr wie im August empfiehlt<sup>820</sup>, 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) vor<sup>821</sup>. Mit wenigen Abweichungen (weiße Rosinen statt Trauben, Mispeln und Haselnüsse) begegnen diese in der ersten und der zweiten Version unter den Angaben über Oktober<sup>822</sup>. Für die zwei letzten Monate des Jahres galt die Regel, man solle die getrockneten/trocknen wirkenden Früchte essen<sup>823</sup>.

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 weihe<sup>824</sup>.

Trotz dieser spärlichen Angaben, die aus verschiedenen Jahrhunderten und Gebieten stammen, denke ich, dass eine Tendenz zu verfolgen ist: 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 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 waren<sup>825</sup>. Die aufgezählten Früchten stellten in diesem Fall die Nachspeise eines bemittelten Römers und seiner

---

<sup>819</sup> Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, August I (ROMANO 213, 534-540).

<sup>820</sup> Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, September I (ROMANO 214, 596-599).

<sup>821</sup> Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, September III (ROMANO 214, 596-608).

<sup>822</sup> Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, September I (ROMANO 215, 649-658 und 216, 659-661) und September II (ROMANO 215, 646-658 und 216, 659).

<sup>823</sup> Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, November II (ROMANO 216, 699 und 217, 700) und Dezember II (ROMANO 217, 713-717).

<sup>824</sup> Mamas-Typikon 19. (EUSTRATIADES 277, 22-34).

<sup>825</sup> MATTHEWS, Theophanes 175-176.

sowie vornehmen Gäste. Nach den Berichten der Papyri waren die Diener des Theophanes an demselben Tag sich mit Brot minderer Qualität, Wein und wenig Fleisch zu begnügen<sup>826</sup>. 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. Absinth<sup>827</sup>. 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 heute<sup>828</sup>, was allgemein für die Vertreter der niedrigen Gesellschaftsschichten, einschließlich in Byzanz, gültig sei. Der durchschnittliche Byzantiner musste sich vor allem mit Brot, Gemüse, Hülsenfrüchte, Oliven, Obst (vor allem trocken oder eingemacht) und Wein begnügen<sup>829</sup>.

#### 4. Obstpreise

Nicht weniger Probleme bietet die Frage nach dem Obstpreis. Wegen Quellenmangels muss ich mich auf den Anfang des 4. Jahrhunderts beschränken. Für diese Zeit verfügen wir über eine vorbyzantinische Quelle, die wichtige und vielseitige Information über die finanzielle Lage der spätrömischen Kaiserzeit gibt, das Höchstpreisedikt des Kaisers Diokletian. Dieses wurde 301 erlassen und ist ein Beispiel von Sondergesetzgebung, die versuchte, das finanzielle Chaos und die Inflation unter

---

<sup>826</sup> MATTHEWS, Theophanes 175.

<sup>827</sup> 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 siehe KALLERES, Τροφὰι καὶ ποτὰ 698-699.

<sup>828</sup> A. GUTSFELD, Obst. *DNP* 8 (2000) 1087-1088, hier 1088.

<sup>829</sup> KARPOZILOS – KAZHDAN, Diet 621 und KISLINGER, Ernährung 2172.

Kontrolle zu bekommen<sup>830</sup>. 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 mir plausibel, dass die Höhe des Höchstpreises mit der des Normalpreises der entsprechenden Ware in Verbindung stand. Deshalb gebe ich eine Übersetzung der im Preisedikt enthaltenen Früchte und danach werde ich die Information besprechen<sup>831</sup>.

VI.30. große Honigmelonen 2 Stücke: 4 Denare

VI.31. kleinere Honigmelonen 4 Stücke: 4 Denare

VI.32. Wassermelonen 4 Stücke: 4 Denare

VI.49. Kastanien 100 Stücke: 4 Denare

VI.50. frische Walnüsse 50 Stücke: 4 Denare

VI.51. trockene Walnüsse 100 Stücke: 4 Denare

VI.52. Mandelkerne 1 ital. sextarius: 6 Denare

VI.53. Haselnüsse (ohne Schalen) 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

Unter VI.57.-64. finden sich Kirschen, Aprikosen, *duracina* mit verschiedener Größe, *persica* mit verschiedener Größe und Birnen auch mit verschiedener Größe, für die das Maß und/oder der Preis fehlt<sup>832</sup>.

VI.65. große mattianische oder salignianische Äpfel 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

---

<sup>830</sup> BLÜMNER bei MOMMSEN – BLÜMNER, Maximaltarif 53-55.

<sup>831</sup> Die Übersetzung folgt dem Text der Ausgabe von MOMMSEN – BLÜMNER, Maximaltarif 16-20.

<sup>832</sup> Maximaltarif VI.57.-64. (MOMMSEN – BLÜMNER 18).

- 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 sextarius: 4 Denare  
 VI.78. große Feigen 25 Stücke: 4 Denare  
 VI.79. kleinere Feigen 40 Stücke: 4 Denare  
 VI.80. hart- und großbeerige Trauben 4 Pfunde: 4 Denare  
 VI.81. große Nikolaos-Datteln 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 Pflaumen 8 Stücke: 4 Denare  
 VI.92. und 93. behandeln zwei Typen von Rosinen – die einen waren im Rauch gedörst und hatten Maximalpreis 8 Denare, die anderen waren an der Luft getrocknet und ihr Höchstpreis durfte 4 Denare erreichen. Das Maß beider Typen fehlt<sup>833</sup>.

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 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 Honigmelonen. Für die verschiedenen Rosinentypen verfügen wir über keine Maßangaben, der Preis der im Rauch gedörsten 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 erreichen<sup>834</sup>, also den

---

<sup>833</sup>Maximaltarif VI.92.-93. (MOMMSEN – BLÜMNER 18).

<sup>834</sup>Maximaltarif IV.1a. (MOMMSEN – BLÜMNER 12).

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 höher 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 Qualität<sup>835</sup>. 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 die minderere Qualität, auf die Märkte des spätantiken Mittelmeerraumes kamen, bleibt unklar. Gute und/oder schlechte Ernterträge konnten auch eine Wirkung auf den Wert der besprochenen Produkte ausüben.

Ungefähr zwanzig Jahre nach dem Erlassen des Höchstpreisediktes Kaiser Diokletians 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 selten über die Menge der angekauften Produkte, was die Bestimmung der Preise verhindert<sup>836</sup>. Die einzige Ausnahme unter den erwähnten Obstfrüchten sind die Melonen, von denen ein Stück gekauft wurde und es kostete in Antiochien 100 Drachmen (das war der Preis von 1 Stück Brot hoher Qualität, Brennholz oder Schneewasser)<sup>837</sup>. Dies war die Summe, die gewöhnlich beim Obstverkauf ausgegeben wurde<sup>838</sup>. Das gekaufte Obst kam auf den Tisch der Herren, und die Forscher meinen, dass es insbesondere die frühen Sorten eine Luxusware gewesen seien<sup>839</sup>.

---

<sup>835</sup> Maximaltarif VI.1.-28. (MOMMSEN – BLÜMNER 16-18).

<sup>836</sup> Hier sei zu bemerken, dass der persönliche Geschmack des Theophanes und dessen vornehmer Mitreisender bei dem Ankauf der Produkte eine Rolle hätte spielen dürfen. Wir wissen auch nicht für wieviele Personen die eingekauften Früchte bestimmt waren, um rechnen zu können, wie hoch der Preis war.

<sup>837</sup> MATTHEWS, Theophanes 118-119 und 220; vgl. auch 133.

<sup>838</sup> MATTHEWS, Theophanes 219-220.

<sup>839</sup> KIRSTEN, Reise 276 und KALLERES, Τροφὰι καὶ ποτὰ 704, zweite Anm. 1.

## 5. Einstellung zum Obst

Hier ist die Stelle, der Frage nach der Einstellung der Byzantiner zum Obst nachzugehen. Die Quelle, die uns dabei behilflich sein kann, sind die Ptochoprodromika. Es ist bekannt, dass die Nahrung auf Gemüsebasis sich keines großen Ruhmes erfreute und Fleischgerichte sehr beliebt, aber nicht allen für einen Alltagsverzehr erschwinglich waren<sup>840</sup>. Die ptochoprodromischen Gedichte zeigen uns, dass verschiedene Früchte und Nüsse zu den byzantinischen Naschereien zählten<sup>841</sup>. Dies gilt besonders für die aus Früchten (Quitten, Zitronat Zitronen, Walnüssen) und Honig, bzw. Zucker zubereiteten Süßigkeiten<sup>842</sup>.

## 6. Mönchtum und Obst

Unter den Bevölkerungsschichten in Byzanz stellen die Mönche eine Gruppe dar, über deren Ernährung wir relativ gut informiert sind<sup>843</sup>. Aufgrund frühbyzantinischer Texte und späterer Kloostertypika wird im folgenden Kapitel versucht, den Anteil des Obstes an der Mönchsernährung und die Einstellung dieser Gruppe zum Obst darzustellen. In der Frühgeschichte des Mönchtums, dessen Wurzeln auf Ägypten und den syrisch-palästinensischen Raum zurückgehen, wo die Dattelpalme weit verbreitet war, spielten dieser Baum und dessen Früchte eine wichtige Rolle<sup>844</sup>. In der Vita eines der bekanntesten Einsiedler des Christentums, des Hl. Antonios, ist zu lesen, dass bei dessen Abzug in die Wüste er einen hohen Berg erreicht habe, wo neben klarem, süßem und kaltem Wasser auch einige Dattelpalmen vorhanden gewesen seien<sup>845</sup>. 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 gehabt<sup>846</sup>.

---

<sup>840</sup> KODER, Stew 72.

<sup>841</sup> Ptochoprodromika II 43-45 (EIDENEIER 112), II 65-2-5 (EIDENEIER 113), IV 327-328 (EIDENEIER 157).

<sup>842</sup> Ptochoprodromika IV 328-330 (EIDENEIER 157).

<sup>843</sup> *BMGD* V 1696-1716; JEANSELME, Le régime alimentaire 106-133; DEMBIŃSKA, Diet 431-462; TALBOT, Horticulture 37-67; IDEM, Mealtime 109-125; KISLINGER, Ernährung 2172-2173.

<sup>844</sup> Dazu siehe oben S 43.

<sup>845</sup> Vita Antonii 49.7. (BARTELINK 268, 26-30).

<sup>846</sup> Vita Antonii 50.4. (BARTELINK 270, 9-10): Εἶχε δὲ καὶ ἀπὸ τῶν φοινίκων ὀλίγην τινὰ τότε καὶ ἀσθενῆ παραμυθίαν.

Aus dieser Stelle in der Quelle 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 es um die Nahrung des Anachoreten geht, läßt sich vermuten, dass die zweite Hypothese die zutreffendere ist.

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 (παξάμαδια) 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 gab<sup>847</sup>. 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 war<sup>848</sup>. 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. Für uns ist die daranfolgende Reaktion des wandernden Mönches interessant – er begann zu weinen und erbat Gott, ihm den Baum wieder zu versorgen, damit er an jenem Ort den Rest seines Lebens verbringen könnte<sup>849</sup>. 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 seit langem bekannt, welche Probleme in der Auskunft der hagiographischen Quellen über den Alltag im allgemeinen und die Ernährung im einzelnen begegnen<sup>850</sup>. Das Ziel der Werke dieser Gattung ist, die besonderen und manchmal übernatürlichen Eigenschaften der Heiligen darzustellen und

---

<sup>847</sup> Apophthegmata Patrum XX.16.1-25 (GUY III 180-182).

<sup>848</sup> Apophthegmata Patrum XX.16.42-43 (GUY III 184): Καὶ τὴν μὲν τροφήν παρέχει μοι ὁ Κύριος ἐκ τοῦ φοίνικος τούτου.

<sup>849</sup> 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.

<sup>850</sup> 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.

hervorzuheben, nicht aber gemäß den heutigen wissenschaftlichen Kriterien präzise Informationen zu geben. Trotz dieser Feststellung halte ich es für plausibel, wenn man die Information der oben herangezogenen Stelle aus den *Apophthegmata Patrum* über die Datteln eher annimmt als ablehnt. 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 Feigen<sup>851</sup>.

Wie gezeigt, gab es frühchristliche Einsiedler, für die der Obstverzehr kein Problem war und die Früchte verschiedener Bäume einen Hauptteil der Nahrung darstellten. Es gab aber andere Mönche, die ihrerseits die Konsumation von Obst aus gewissen 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 und seine Nahrung habe nur aus aus Gersten und Hülsenfrüchten zubereitetem Brot bestanden<sup>852</sup>. 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 Sykomore)<sup>853</sup> 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 fastete<sup>854</sup>. Das sind keine Einzelfälle für eine negative Einstellung zum Obst oder zu den Obstprodukten. Es gab Geistliche, die die Früchte für gefährlich (im spirituellen Sinne des Wortes) hielten und sie als Lieblingsnahrung von Kindern betrachteten<sup>855</sup>.

Neben der Entwicklung des Anachoreten-Mönchtums sah das 4. Jahrhundert die Geburt einer weiteren, organisierten und Regeln unterworfenen Form von Mönchsleben,

---

<sup>851</sup> HIRSCHFELD, *Desert Monasteries* 87; LUDWIG, *Erzeugung* 199.

<sup>852</sup> *Apophthegmata Patrum* IV.13.4-5 (GUY I 190).

<sup>853</sup> Dazu siehe oben S. 60.

<sup>854</sup> *Apophthegmata Patrum* X.39.1-6 (GUY II 38).

<sup>855</sup> TALBOT, *Horticulture* 53 und Anm. 49.

nämlich des koinobitischen Mönchtums. Schon in der Gemeinschaft von Pachomios gab es einen Garten, in dem auch Dattelpalmen angebaut waren<sup>856</sup>. 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 seien<sup>857</sup>.

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 hilfreich sein, 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 waren<sup>858</sup>. Während der Nichtfastentage aßen die Mönche zweimal pro Tag. Zum Tagesmahl (ἀριστον) 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 Tisch<sup>859</sup>. Zum Abendmahl (δειπνον) aß man gewöhnlich etwas leichteres wie Brot, Gemüse und Obst<sup>860</sup>.

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 gestattet<sup>861</sup> und die Mönche tranken Wein (kleinere Portion als

---

<sup>856</sup> DEMBIŃSKA, Diet 437; zu Pachomios siehe auch JEANSELME, Le régime alimentaire 110-113.

<sup>857</sup> DEMBIŃSKA, Diet 441-442.

<sup>858</sup> Zu den verschiedenen Aspekten der Fastenzeit siehe 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.

<sup>859</sup> Mamas-Typikon 17. (EUSTRATIADES 274, 8-22); Heliu Bomon-Typikon 17. (DMITRIEVSKIJ 733).

<sup>860</sup> 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).

<sup>861</sup> Euergetis-Typikon 10. (GAUTIER 39, 438-444); Mamas-Typikon 18. (EUSTRATIADES 274, 29-36); Heliu Bomon-Typikon 18. (DMITRIEVSKIJ 734).

gewöhnlich)<sup>862</sup> oder Kümmelwasser<sup>863</sup>. Hervorhebenswert ist die Tatsache, dass das Typikon des Kasulon-Klosters, dessen Vorschriften sich im Vergleich zu den 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 erwähnt<sup>864</sup>. 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 nehmen<sup>865</sup>. Mittwochs und freitags (in manchen Klöstern auch montags) der anderen Wochen der *tessarakostē* aßen die Mönche wieder in Wasser gekochte Hülsenfrüchte, rohes Gemüse und Obst, wobei manche Typika klarere Angaben machen, wenn sie sagen, es gehe um Walnüsse und getrocknete Feigen<sup>866</sup>. Wenn ein großes Kirchenfest an einem dieser Tage anfiel, waren Abweichungen vom strengen Fasten erlaubt<sup>867</sup>.

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 Tag<sup>868</sup>. 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 Pflaumen<sup>869</sup>. 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

<sup>862</sup> Mamas-Typikon 18. (EUSTRATIADES 274, 35-36); Helii Bomon-Typikon 18. (DMITRIEVSKIJ 734).

<sup>863</sup> Euergetis-Typikon 10. (GAUTIER 39, 444).

<sup>864</sup> *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.

<sup>865</sup> Euergetis-Typikon 10. (GAUTIER 41, 453-457); Mamas-Typikon 18. (EUSTRATIADES 275, 6-10). Das Helii Bomon-Typikon 18. (DMITRIEVSKIJ 734) erlaubt auch Schalentiere, eine doppelte Portion Wein, sowie *ischades*; weitere mögliche Lesung desselben Wortes wäre *ichthyōn* (Fische), was besser zum Kontext passt.

<sup>866</sup> Mamas-Typikon 18. (EUSTRATIADES 275, 12-14); Helii Bomon-Typikon 18. (DMITRIEVSKIJ 734). Vgl. auch Euergetis-Typikon 10. (GAUTIER 41, 460-463).

<sup>867</sup> Euergetis-Typikon 10. (GAUTIER 41, 460-466); Mamas-Typikon 18. (EUSTRATIADES 275, 16-19); *BMFD* V 1706-1709.

<sup>868</sup> Theodoros Studites, Ὑποτύπωσις 234 (DMITRIEVSKIJ); Athanasios Athonites, Διατύπωσις 252 (DMITRIEVSKIJ); Pantokrator-Typikon 465-466 (GAUTIER 57).

<sup>869</sup> Theodoros Studites, Ὑποτύπωσις 234-235 (DMITRIEVSKIJ).

τριπτοῦ<sup>870</sup>), wozu er die Konsumation von Obst und *ischades* ausschloß<sup>871</sup>. Mittwochs und freitags waren die Mönche dieselbe Nahrung wie die der ersten Woche dieser Fastenzeit zu genießen, also Obstverzehr war erlaubt<sup>872</sup>. Brot, Obst und Wein kamen auf den Tisch zum Abendmahl am Karsamstag<sup>873</sup>. Den Studiu-Regeln ähnlich waren die des Athanasios Athonites: die erste und die vierte Woche der Großen Fastenzeit waren die Athos-Mönche das zu essen, was die im Studiu-Kloster zu Konstantinopel, einschließlich Kastanien und gekochter Früchte<sup>874</sup>. Die anderen Wochen, ohne Mittwoch und Freitag, verordnete der Gründer der Großen Lavra gekochte Getreidekerne und eine Speise mit zerriebenen Walnüssen<sup>875</sup>. 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 Wein<sup>876</sup>. Obstverzehr ist auch in anderen Klostersgemeinschaften während der Karwoche gestattet<sup>877</sup>.

Bevor man aus diesen Angaben eventuelle Schlussfolgerungen zieht, ist hier die Stelle für eine wichtige Bemerkung. 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 9. bis Mitte 12. Jahrhundert einordnen lassen. Deshalb ist darauf hinzuweisen, dass die Angaben dieser Quellen nur in Bezug auf die entsprechende Periode und den entsprechenden Ort zu verwenden und auf die früh- oder spätbyzantinische Zeit, sowie auf andere Gebiete, nicht auszudehnen sind. Dazu ist ebenfalls zu bemerken, dass die behandelte Information über die Ernährung

---

<sup>870</sup> Hier geht es höchstwahrscheinlich um einen itazistischen Fehler, weil Athanasios Athonites, der sich bei der Abfassung seiner Regeln auf die des Theodoros Studites stützte, die Bezeichnung *καρῶν τριπτοῦ* verwendet. Dazu siehe unten.

<sup>871</sup> Theodoros Studites, Ὑποτύπωσις 235 (DMITRIEVSKIJ).

<sup>872</sup> Theodoros Studites, Ὑποτύπωσις 235 (DMITRIEVSKIJ).

<sup>873</sup> Theodoros Studites, Ὑποτύπωσις 235 (DMITRIEVSKIJ).

<sup>874</sup> Athanasios Athonites, Διατύπωσις 252 (DMITRIEVSKIJ).

<sup>875</sup> Athanasios Athonites, Διατύπωσις 252 (DMITRIEVSKIJ).

<sup>876</sup> Pantokrator-Typikon 467-470 und 477-479 (GAUTIER 57).

<sup>877</sup> Euergetis-Typikon 10. (GAUTIER 43, 487-492); Mamas-Typikon 18. (EUSTRATIADADES 275, 29-32); Heliu Bomon-Typikon 18. (DMITRIEVSKIJ 735).

byzantinischer Mönche nicht alle von ihnen bertaf. Solche, die in der Nichtfastenzeit am Mittwoch und Freitag fasten wollten, hielten sich an die so genannte *xērophagie*<sup>878</sup>. 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 war<sup>879</sup>. Hier ist auch darauf aufmerksam zu machen, dass das Typikon, in dem meistens Früchtsorten 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 für die der Kranken oder für die Herstellung von Arzneimitteln vorgesehen waren<sup>880</sup>.

Trotz dieser Bemerkung 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 Fastentagen 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 dem Brot, den Hülsenfrüchten und dem Gemüse zur Grundnahrung in diesen religiösen 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)<sup>881</sup>, was wahrscheinlich mit den Vorstellungen der alten Mönchsväter im Zusammenhang steht, dass das gekochte Gericht den Charakter einer Festtagsspeise habe und dem zufolge sei den rohen den Vorzug zu geben<sup>882</sup>. Oft kommen die folgenden Bezeichnungen vor: ὀπωραὶ τινες τῷ καιρῷ<sup>883</sup>, ὀπώρας τὰς τοῦ καιροῦ<sup>884</sup> und ὀπώρας ταῖς

<sup>878</sup> Helii Bomon-Typikon 17. (DMITRIEVSKIJ 733). Zur *xērophagie* siehe ARBESMANN, Fastenspeisen 496-497.

<sup>879</sup> Athanasios Athonites, Διατύπωσις 253 (DMITRIEVSKIJ); *BMTD* V 1700-1701, 1716.

<sup>880</sup> Pantokrator-Typikon 1108 (GAUTIER 95): Trauben und Granatäpfel; 1132 (GAUTIER 97): Pflaumen und Datteln; 1146 (GAUTIER 97): Rosinen und getrocknete Feigen.

<sup>881</sup> Helii Bomon-Typikon 18. (DMITRIEVSKIJ 734); Mamas-Typikon 18. (EUSTRATIADDES 275, 29-32).

<sup>882</sup> ARBESMANN, Fastenspeisen 498.

<sup>883</sup> Pantokrator-Typikon 401-402 (GAUTIER 53).

<sup>884</sup> Pantokrator-Typikon 422 (GAUTIER 55).

παρατυχούσαις<sup>885</sup>, was Hinweise auf Verzehr von (frischem) Saisonobst sind. Um festzustellen, ob die Früchte, die 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-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 hinweist<sup>886</sup>.

---

<sup>885</sup> Euergetis-Typikon 10. (GAUTIER 43, 487-492).

<sup>886</sup> Mamas-Typikon 19. (EUSTRATIADES 277, 22-34).



## 7. Glossar

### A

- ἀγουριδόζωμον, τό Traubenmost (?) 94  
ἀγραπιδέα, ἡ wilder Birnbaum 33, Anm. 187  
αιγόκερως, ὁ eine Feigensorte (?) 46  
Αἰγύπτιος (φοῖνιξ), ὁ eine Dattelsorte 41  
ἀκακία, ἡ Schlehensaft 80  
ἀλιοσταφίς, ἡ Speierlingsfrucht 68  
ἀμιναία, ἡ unreife Traube 94  
ἀμινάιος οἶνος, ὁ Traubenmost (?) 94  
ἀμυγδάλη, ἡ Mandel 58  
ἀμυγδαλή, ἡ Mandelbaum 58  
ἀμύγαλον, τό Mandel 58  
ἀνθόμηλον, τό eine Apfelsorte 26, Anm. 125  
ἀπαλωδάτον, τό eine Art Süßigkeit 35/36  
ἀπιάτον, τό Erpichwein 36  
ἀπιδάτον, τό ’’ghost word’’ in den Ptochoprodromika 35/36  
ἀπίδι(ο)ν, τό Birne 33  
ἄπιον, τό Birne 32  
ἄπιος, ἡ, ὁ Birne; Birnbaum 31/32  
ἀπίτης, ὁ Birnenwein 35  
ἀπιδέα, ἡ Birnbaum 32  
ἀπίδι(ο)ν, τό Birne 32  
ἄπιος, ἡ Birne 32  
ἀπίτης Birnenwein 35  
Ἄρμενικὴ μηλέα, ἡ Aprikosenbaum 30, Anm. 158  
ἀρμενικόν, τό Aprikose 29  
ἀρμενικὸν μῆλον, τό Aprikose 29  
ἀρμενικόν, τό Aprikose 29  
ἀρμένιον, τό Aprikose 29  
ἀρωνία, ἡ Mispelbaum 68  
ἀσταφίς, ἡ Rosine 90  
ἀφροδισίας, ἡ Myrte 69

ἀφροδίσιον, τό Myrte 69

ἀχράς, ἡ wilde Birne; wilder Birnbaum 33

## B

βάδρυον, τό Pflaume 79

βαλανοκάστανον, τό wilder Kastanienbaum (?) 55

βάλανος φοινίκων, ἡ Dattel 40

βαλαύστιον, τό eine Granatapfelsorte 50

βασιλικὸν βάλανον, τό Kastanie 55

βασιλικὸν κάρυον, τό Walnuss 96

βάτζινον, τό Brombeere 37

βάτινον, τό Brombeere; Brombeerstrauch 37

βάτον, τό Brombeerstrauch 36

βάτος, ἡ Brombeerstrauch 36

βερίκοκκον, τό Aprikose 29

βερρίκουκκον, τό Aprikose 30

βοράβηλον, τό Pflaume 79

βράβηλον, τό Pflaume 79

βράβυλον, τό Hafer-Schlehe 79

βράβυλος, ἡ Hafer-Schlehe 79

βράβιλος, ἡ der aus einem Kernstein gewachsene Pfirsichbaum 73

βρεκόκκιον, τό Aprikose 29

## Γ

γλαύκα (σταφυλή), ἡ Traubensorte 93

γλυκόμηλον, τό süßer Apfel; eine Apfelsorte (?) 26, Anm. 125

γλυκύμηλον, τό eine Apfelsorte (vorgebracht von einem auf Quittenunterlage gefropften Apfelbaum?) 26

γρανάτον σαχάρατον, τό Süßigkeit aus Granatäpfeln 51

γρανόκοκκον, τό eine kleinnüssige Mandelsorte 58

γράνον, τό Pinienkern 98

## Δ

δάκτυλος, ὁ eine Dattelsorte 40

δαμάσκηνο(ν), τό Pflaume 74

δαμασκηνόν, τό Pflaume; Damaszener Pflaume 75  
δαμασκενός, ό Pflaume; Damaszener Pflaume (?) 75  
δαμασκηναπιδόμηλον, τό gelbe Zwetsche; Mirabelle (?) 78  
δαμασκηνή, ή Pflaumenbaum 79  
δαμασκηνός, ό Pflaume; Damaszener Pflaume (?) 75  
δαμασκοαπιδόμηλον, τό gelbe Zwetsche; Mirabelle (?) 78  
δια κίτρου Süßigkeit aus Zitronatzitronen 101/102  
διακιτρίον, τό Süßigkeit aus Zitronatzitronen 101/102  
διακιτρίου, τό Süßigkeit aus Zitronatzitronen 101/102  
δικιτραίου Süßigkeit aus Zitronatzitronen 101/102  
Διός βάλανος, ή Kastanie; Haselnuss; Walnuss 54  
δοράκινον, τό Pfirsich; eine Pfirsichsorte 71  
δωρακινόν, τό Pfirsich 71

## E

ἐλάτη, ή Dattel; eine Dattelsorte (?) 41  
ἐπίμηλον, τό wilder Apfelbaum 26  
ἐπιμηλίδα, ή eine Sorte des Mispelbaumes 68  
ἐράντζι, τό Pomeranze 82  
ἐρινεός, ό wilder Feigenbaum 46  
ἐρινεόν, τό wilder Feigenbaum 46  
έσπεριάς, ή Quitte 100  
εϋστριάς, ή Zitronatzitrone (?) 100

## Z

ζαρταλοϋ, τό Aprikose 30  
ζίζυφον, τό Brustbeere 38  
ζίνζιφον, τό Brustbeere 38  
ζίνζυφον, τό Brustbeere 38

## H

ήλιακός οἶνος, ό Rosinenwein 91

## Θ

θάσιον, τό Mandel 58  
θασίφορος, ό Mandelgetränk 59

Θηβαικῶν, τῶν eine Dattelsorte 41

## I

ισχάδα, ἡ getrocknete Feige 45, Anm. 282

ισχάς, ἡ getrocknete Feige 45

## K

καράνχι(ο)v, τό Walnuss 97

καροίδιον, τό Walnuss 96

καρύα, ἡ Walnussbaum 96

καρυδάτον, τό Süßigkeit aus Walnüssen 97

καρύδιον, τό Walnuss 96

καρυδοκουκουνάρι(ο)v, τό Walnuss (?); Pinienkern (?) 96/97 und 98

κάρυον, τό Walnuss 96

καρυοτός, ὁ eine Dattelsorte 41

κάστανον, τό Kastanie 55

κεδρόμηλον, τό Zitronatzitrone 99

κεντρομυρσίνη, ἡ Stachelmyrte 69

κερασέα, ἡ Kirschbaum 56

κερασία, ἡ Kirschbaum 56

κεράσιον, τό Kirsche 55

κέρασος, ὁ Kirschbaum 56

κερατέα, ἡ Johannisbrotbaum 53

κερατζία, ἡ Johannisbrotbaum 5

κερατζίν, τό Frucht des Johannisbrotbaumes 54

κερατία, ἡ Johannisbrotbaum 53

κεράτιον, τό Frucht des Johannisbrotbaumes 53

κερατωνία, ἡ Johannisbrotbaum 53

κηθηρίς, ἡ Haselnuss 52

κιτράγγουρο(v), τό Melonensorte 67

κιτράτον, τό ein mit Zitronatzitronen gewürzter Wein 102

κιτρέα, ἡ Zitronatzitronenbaum 99

κίτριον, τό Zitronatzitrone 99

κιτρομηλέα, ἡ Zitronatzitronenbaum 82

κιτρομηλία, ή Zitronatzitronenbaum 82  
κίτρον, τό Zitronatzitrone 99/100  
κοκκονάριον, τό Pinienkern 98  
κοκκυμηλέα, ή Pflaumenbaum 74  
κοκκύμηλον, τό Pflaume; Aprikose (?) 74 und 30, Anm. 161  
κοκονάριον, τό Pinienkern 98  
κόλυθρον, τό eine Feigensorte 46  
κόμαρος, ό Erdbeerbaum 43  
κουκούβη (σταφυλή), ή eine Traubensorte 93  
κουκουνάριον, τό Pinienkern 98  
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 93  
κυδωνάτον, τό Quittenkompott 86/87  
κυδωνάτος, ό Quittenwein 89  
κυδωνέα, ή Quittenbaum 83  
κυδωνείτ(ον), (τό) Quittenkompott oder –marmelade (?) 87  
κυδώνιον, τό Quitte 83  
κυδώνιον μήλον, τό Quitte 83  
κυδωνίτης, ό Quittenwein 89  
κυδωνόμελι, τό Süßigkeit (?) aus Quitten und Honig 85/86  
κωνάριον, τό Zapfen 98  
κώνος, ό Pinie 98

## Λ

λεμόνι(ν), τό Zitrone 100  
λεπτοκάρων, τό Haselnuss 52  
λεπτοκάρυον, τό Haselnuss 52

## M

- μαγνωτίς, ή Maulbeerbaum 60  
μάδρυνον, τό Pflaume 79  
μακρόκαρπον, τό wilde Birne 33  
μαλόδρυνον, τό Pflaume 79  
μαράσκινον, τό Maraschio-Weichsel (?) 56  
μελίμηλον, τό die Frucht eines auf Quittenunterlage gepfropften Apfelbaumes 25/26  
μεμαίκυλον, τό Frucht des Erdbeerbaumes 43  
μεμήκυλος, ό Frucht des Erdbeerbaumes 43  
μεσπιλαία, ή Mispelbaum 67  
μέσπιλον, τό Mispel; Mispelbaum 67  
μηδική μηλέα, ή Zitronatzitronenbaum 99  
Μηδικόν μηλον, τό Zitronatzitrone 99  
μηλέα, ή Apfelbaum 24  
μήλινος οίνος, ό Quittenwein 89  
μηλίτης, ό Quittenwein 89  
μηλίτσιν, τό Äpfelchen; eine Apfelsorte (?) 24  
μηλοκύδονον, τό Quitte 83  
μηλόμελι, τό Süßigkeit aus Quitten und Honig 85/86  
μῆλον, τό Apfel 24  
μηλοπέπων, ό Honigmelone; Wassermelone (?) 62  
μηλοπλακούντιον, τό Quittenbrot 85  
μηλοπλακοῦς, ό Quittenbrot 85  
μηλοροδάκινον, τό Pfirsich 72  
μμαιίκυλον, τό Frucht des Erdbeerbaumes 44, Anm. 273  
μίψαλον, τό eine Apfelsorte (?) (vorgebracht von einem auf Quittenunterlage gepfropften Apfelbaum?) 26  
μναία, ή eine Sorte großer Birnen 34  
μορέα, ή Maulbeerbaum 59  
μόριλ() (), Maulbeere 60, Anm. 423  
μόρον, τό Maulbeere 60  
μούσπουλον, τό Mispel 67  
μυγδαλίτσιν, τό Mändelchen 58

μυραππίδιον, τό eine Sorte duftender Birne 34  
μυρρίνη, ή Myrte 69  
μυρσίνη, ή Myrte 69  
μυρσινίτης, ό Myrtenwein 70  
μυρσινόκοκκον, τό Myrtenbeere 69  
μυρτέα, ή Myrte 69  
μυρτίκοκκον, τό Myrtenbeere 69  
μυρτίτης, ό Myrtenbeerwein 70  
μυρτομιγής (σταφυλή), ή ''Myrtentraube'' 94  
μύρτον, τό Myrtenbeere 69

## N

νεράντζα, ή Pomeranzenbaum 82  
νεράντζι(ον), τό Pomeranze 82  
νεραντζόζουμον, τό Pomeranzensaft 83  
νεράτζι(ν), τό Pomeranze 82  
νήκιστον, τό Dattel; eine Dattelsorte (?) 40, Anm. 243  
νίκιστον, τό Dattel; eine Dattelsorte (?) 40  
νίκιστος, ό Dattel; eine Dattelsorte (?) 40, Anm. 243  
Νικόλαος (φοϊνίξ), ό eine Dattelsorte 40  
Νικολάου φοϊνίξ, ό eine Dattelsorte 40  
νυμφικός χυλός, ό süßer Granatapfelsaft 50  
νύμφιον, τό Granatapfel; eine Granatapfelsorte (?) 50

## Ξ

ξυλοκέρατον, τό Frucht des Johannisbrotbaumes 53

## O

όγχνη, ή edler Birnbaum 83/84  
όη, ή Speierling 68  
όλυνθος, ό Winterfeige; unreife Feige 45  
όμφάκιον, τό Saft aus unreifen Trauben 94  
όμφαξ, ό, ή unreife Traube 94  
όον, τό Speierlingsfrucht 68

ὀπώρα, ἡ Obst 21/22  
ὀπωρικά, τά Obst 22  
ὀπωρινά, τά Obst 22  
ὀροσταφίς, ἡ Speierlingsfrucht 68  
οὔβον, τό Speierlingsfrucht 68  
οὔον, τό Speierlingsfrucht 68  
ὄχνη, ἡ edler Birnbaum; Quittenbaum (?) 83/84

## Π

παλάθη, ἡ Feigenkuchen 47  
παλάσια, ἡ Feigenkuchen 47  
παλουδάκιν, τό Süßigkeit morgenländischer Herkunft 36  
πέπων, ὁ Wassermelone; Melone 62  
πεπώνι(ο)ν, τό Honigmelone 64  
περδίκιον, τό Haselnuss 52  
περσαία, ἡ Pfirsichbaum 72  
περσέα, ἡ Pfirsichbaum 72  
περσική μηλέα, ἡ Pfirsichbaum 70  
περσικόν, τό Pfirsich 71  
περσικὸν κάρυον, τό Walnuss 96  
περσικὸν μῆλον, τό Pfirsich; Zitronatzitrone 70 und 99  
πιστάκιον, τό Pistazie 81  
ποντικὸν κάρυον, τό Haselnuss 52  
πραικόκιον, τό Aprikose 29  
πραικόκκιον, τό Aprikose 29  
πρεκόκιον, τό Aprikose 30, Anm. 158  
προκόκιον, τό Aprikose 30  
προὔμνον, τό Schlehe 79  
προὔνον, τό Schlehe 79  
πυρόκουκκον, τό Aprikose 30

## P

ῥητίς, ἡ die Rosine des wilden Weinstocks 94  
ῥόα, ἡ Granatapfel; Granatapfelbaum 49

ρόά, ἡ Granatapfel; Granatapfelbaum 49, Anm. 317

ρόδακιναιά, ἡ Pfirsichbaum 72

ρόδακινέα, ἡ Pfirsich 72

ρόδάκινον, τό Pfirsich 71

ρόδίτσιν, τό Granatäpfelchen 49

ρόδόμηλον, τό eine Art Quittengetränk 88

ροιά, ἡ Granatapfel; Granatapfelbaum 49

ροῖδι(ο)ν, τό Granatapfel 49

ροῖτης, ὁ Granatapfelwein 51

## Σ

σαγιόκολλον, τό süßer Granatapfelsaft 50

σαρακηνικός πέπων, ὁ eine Melonensorte 66

Σαρδινὴ βάλανος, ἡ Kastanie 55

σηρικόν, τό Brustbeere 38

σητάνιον, τό eine Sorte des Mispelbaumes 68

σικυῖα, ἡ Wassermelone (?) 65

σίκυος, ὁ Gurke; Wassermelone (?) 63

σκάμι(ο)ν, τό Sykomore (?) 60, Anm. 422

σουρβομέσφιλον, τό Speierlingsfrucht und Mispel (?) 68

σοῦρβο(ν), τό Speierlingsfrucht 68

σούρουβον, τό Speierlingsfrucht 68

σπάθη, ἡ Dattel; eine Dattelsorte (?) 41

σταπιδίτσα, ἡ Diminutiv von Rosine 90

σταφίδα, ἡ Rosine 90

σταφίς, ἡ Rosine 90

σταφυλή, ἡ Traube 92

σταφύλιον, τό Traube 92

σταφυλώζομος, ὁ Traubensuppe (?) 94

στραγαλοσταφίς, ἡ eine Traubensorte oder eine Rosinenart (?) 90

στροβίλιον, τό Zapfen; Pinienkern 98

στροβιλίτης, ὁ ein mit Zapfen zubereiteter Wein 98

στρόβιλος, ὁ Zapfen; Pinienkern (?) 98

στροβύλλον, τό Pinienkern 98

στρούθιον, τό Sperlingsquitte oder Qittenbirne 84  
στρουθομηλίτισιν, τό Quitte (?); eine Apfelsorte (?) 84/85  
συκαμινέα, ἡ Maulbeerbaum 59  
συκάμινον, τό Maulbeere; Maulbeerbaum; Sykomore 60 und 91/92  
συκέα, ἡ Feigenbaum 44  
συκῆ, ἡ Feigenbaum 44  
συκίτης, ὁ Feigenwein 48  
σύρικον, τό Brustbeere 38  
συκίτισιν, τό Diminutiv von Feige 45, Anm. 281  
συκομορέα, ἡ Sykomore 91  
συκομόρον, τό Frucht der Sykomore 91  
συκομορρέα, ἡ Sykomore 91  
σῦκον, τό Feige 45  
Συρικὸν μῆλον, τό eine Rotapfelsorte 25  
σχάδι(ο)ν, τό getrocknete Feige 45, Anm. 282

## Τ

τετράγγουρον, τό Wassermelone 65/66  
τράγημα, τό trockene/getrocknete Früchte 22  
τρίοκα, ἡ Mispelbaum 68/Anm. 480  
τρίκεον, τό Mispel 68  
τρίκοκκον, τό Mispel 68  
τροχίτης, ὁ Feigenwein 48

## Υ

ὑδρόμηλον, τό eine Art Apfel- bzw. Quittengetränk 27 und 87/88

## Φ

φήληξ, ὁ eine Feigensorte 46  
φίβαλις, ἡ eine Feigensorte 46  
φοινικῆ, ἡ Dattelpalme 40  
φοινίκιον, τό Dattel 39  
φοινικίτης, ὁ Dattelwein 42  
φοινικοβάλανος, ἡ Dattel 40

φοῖνιξ, ὁ, ἡ Dattel; Dattelpalme 39

## Χ

χελιδόνια (ισχάς), ἡ eine Feigensorte (?) 46, Anm. 294

χλεμπόνα, ἡ Honigmelone (?) 64

χρυσῆ (σταφυλή), ἡ goldene Traube 93

χρυσόμηλον, τό Quitte; eine Apfelsorte (?) 26

## Ψ

ψιττάκιον, τό Pistazie 81

## Ω

ῥαῖος, ὁ Kürbisgewächs (?) 21/22



## 8. Bibliographie

### 8.1. 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. Band 1 (*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. 2 Bände. Wien 1878-1879.

Alexander von Tralleis, Περὶ πυρετῶν, ed. Th. PUSCHMANN, Alexander von Tralles. Original-Text und Übersetzung nebst einer einleitenden Abhandlung. Band 1. 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. Band 2. Berlin 1842, 257-281 (ND Amsterdam 1963).

Apophthegmata Patrum, ed. J.-C. GUY, Les apophthegmes des pères. Collection systématique. 3 Bände (*Sources chrétiennes* 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. Band 2. 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. 3 Bände. Berlin 1906-1914 (ND Berlin 1958).

A. DMITRIEVSKIJ, Opisanie liturgičeskich rukopisej, chranjaščichsja v bibliotekah pravoslavnago Vostoka. Band 1/1. Τυπικα. Pamjatniki patriaršich ustavov i ktitorskie monastyrskie Tipikony. Kiew 1895 (ND 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, ed. G. HELMREICH, Galen, Über die Kräfte der Nahrungsmittel, II. Buch, Kap. 21-71, in: Programm des K. humanistischen Gymnasiums in Ansbach für das Schuljahr 1906/07. Ansbach 1907.

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 ἔξοχος πῶς να κυβερνᾶται πᾶς τις διὰ να φυλαττήται ὑγιῆς· ἔτι δὲ καὶ ἰατρικὰ διαφορά. Venedig 1850 (ND 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.

Leontios Machairas, Χρονικὸν Κύπρου, ed. R. M. DAWKINS, Leontios Makhairas. Recital Concerning the Sweet Land of Cyprus Entitled "Chronicle". Band 1. 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 στοιχεῖον περὶ βοτανῶν καὶ ἄλλων παντοίων ειδῶν θεραπευτικῶν, ed. DELATTE, *Anecdota Atheniensi* 279-302.

Nikomedos, Λεξικὸν Νικομήδους ἰατροῦ σοφιστοῦ, ed. DELATTE, *Anecdota Atheniensi* 303-318..

Oreibasios, Ἰατρικαὶ 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 ἰατρική, ed. I. HEIBERG, Paulus Aegineta. 2 Bände (*Corpus medicorum graecorum* 9/1-2). 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, Ἰπποκράτους Περὶ διαφόρων καὶ παντοίων τροφῶν, ed. DELATTE, *Anecdota Atheniensi* 479-499.

Ptochoprodromika, ed. H. EIDENEIER (Hrsg.), 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 (*Studi e testi* 344). Vatikanstadt 1991.

Suda, ed. ADA ADLER, *Suidae lexicon*. Bände 1-4 (*Lexicographi graeci* 1/1-4). Stuttgart 1928-1935 (ND 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 (*Sources Chrétiennes* 400). Paris 1994.

## 8.2. Lexika

P. G. GENNADIOS, Λεξικὸν φυτολογικόν. 2 Bände. Athen <sup>2</sup>1959.

E. KRIARAS, Λεξικὸ τῆς μεσαιωνικῆς ἑλληνικῆς δημώδους γραμματείας 1100-1669. Bände 1-17. 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. Bände 1-2. Braunschweig 1906.

E. TRAPP (Hg.), Lexikon zur byzantinischen Gräzität besonders des 9.-12. Jahrhunderts. Band 1 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.

### 8.3. Fachliteratur

E. ANAGNOSTAKES, Κουκοῦβαι και τριγέρων οἶνος. Σταφύλια και κρασιά στον Ευστάθιο Θεσσαλονίκης, in: G. A. PIKULAS (Hg.), *Oionon istorō. T'ampelanthismata*. Band 3. Athen 2004, 75-109.

A. C. ANREWS – 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 – KALLIROE LINARDOU (Hg.), 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 (Hg.), 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 al., *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 Geoponikern (*Stoicheia* 3). Leipzig – Berlin 1920.

W. GEMOLL, Untersuchungen über die Quellen, den Verfasser und die Abfassungszeit der Geoponica. Berlin 1883 (ND Walluf bei Wiesbaden 1972 [=*Berliner Studien f. class. Philologie u. Archäologie* 1,1]).

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

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 (Hg.), *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 <sup>8</sup>1911.

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.

W. HÖRANDNER – E. TRAPP (Hrsgg.), *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, Pfirsicht. *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 al., *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 (ungedruckte Dissertation).

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 (Hg), 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 Geponika (*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, Geponika, in: F. WINKELMANN – W. BRANDES (Hrsgg.), *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. Band 5 (*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 (*Etaireia Makedonikōn spudōn, Epistēmonikai Pragmateiai, seira philologikē kai theologikē* 5). Athen 1950.

ANGELIKI E. LAIOU (Hg.), The Economic History of Byzantium from the Seventh through the Fifteenth Century. 3 Bände (*DOS* 39). Washington D.C. 2002.

B. LANGKAVEL, Botanik der spaeteren Griechen vom dritten bis dreizehnten Jahrhunderte. Berlin 1866 (ND Amsterdam 1964).

J. LEFORT, The Rural Economy, Seventh–Twelfth Centuries, in: LAIOU, Economic History 1, 231-310.

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, Geoniki. Vizantijskaja sel'skhozjajstvennaja 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 (Hg.), 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 (Hg.), *Feast, Fast or Famine. Food and Drink in Byzantium (Byzantina Australiensia 15)*. Brisbane 2005.

CÉCILE MORRISSON – J.-P. SODINI, *The Sixth-Century Economy*, in: LAIOU, *Economic History 1*, 171-220.

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 (ND 1958).

F. OLCK, Aprikose. *RE 2/1* (1895) 270-271 (ND 1965).

F. OLCK, Birnbaum. *RE 3/1* (1897) 491-498 (ND 1958).

F. OLCK, Citrone. *RE 3/2* (1899) 2612-2621 (ND 1958).

F. OLCK, Erdbeerbaum. *RE 6/1* (1907) 399-401 (ND 1958).

F. OLCK, Feige. *RE 6/2* (1909) 2100-2151 (ND 1958).

F. OLCK, Kirschbaum. *RE 11/1* (1921) 509-515 (ND 1956).

DEMETRA PAPANIKOLA-MPAKIRTZE (Hg.), *Byzantinōn diatrophē kai mageireiai. Praktika Ēmeridas "Peri tēs diatrophēs sto Byzantio"*. Thessalonikē Museio byzantinū politismu 4 Noembriu 2001. Athen 2005.

MARIA G. PARANI, *Byzantine Material Culture and Religious Iconography*, in: GRÜNBART et al., *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.

K. PARRY, *Vegetarianism in Late Antiquity and Byzantium: The Transmission of a Regimen*, in: MAYER – TRZCIONKA, *Feast, Fast or Famine 171-187*.

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, Κηποποιΐα. Garden Making and Garden Culture in the Geoponika, in: LITTLEWOOD et alii, Byzantine Garden Culture 159-175.

R. H. RODGERS, Varro and Virgil in the Geoponica. *GRBS* 19/3 (1978) 277-285.

J. SCARBOROUGH, Early Byzantine Pharmacology, in: SCARBOROUGH, Symposium 213-232.

J. SCARBOROUGH, Herbs of the Field and Herbs of the Garden in Byzantine Medicinal Pharmacy, in: LITTLEWOOD et alii, Byzantine Garden Culture 177-188.

J. Scarborough (Hg.), 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 (ND 1958).

M. C. P. SCHMIDT, Erdbeere. *RE* 6/1 (1907) 401-402 (ND 1958).

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 (ND 1958).

J. STANNARD, Aspects of Byzantine Materia Medica, in: SCARBOROUGH, Symposium 205-211.

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 (ND 1965).

A. STEIER, Maulbeerbaum. *RE* 14/2 (1930) 2331-2338 (ND 1956).

A. STEIER, Melone. *RE* 15/1 (1931) 562-567 (ND 1965).

A. STEIER, Persica (Pfersich). *RE* 19/1 (1937) 1022-1026 (ND 1964).

A. STEIER, Pflaumen. *RE* 19/2 (1938) 1456-1461.

- A. STEIER, Phoenix. 1) Palme. *RE* 20/1 (1941) 386-403 (ND 1960).
- R. STRÖMBERG, Griechische Pflanzennamen (*Göteborgs högskolas årskrift* 46/1). Göteborg 1940.
- ALICE-MARY TALBOT, Byzantine Monastic Horticulture: The Textual Evidence, in: LITTLEWOOD 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 (Hg.), *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 (ND 1958).
- 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-SPILLECKE, *Garten* 249-284.
- S. ZENKER (E. STEPLINGER), Apfel. *RAC* 1 (1950) 493-495.

## **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 dargestellt. 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.

## **Lebenslauf**

Am 18. Jänner 1986 wurde ich, Grigori Zhivkov Simeonov, als Sohn von Zhivko Simeonov und dessen Frau Krasimira Vulova, in Sofia/Bulgarien geboren. Sowohl Volksschule (’’Hristo Botev’’), als auch Gymnasium (Englisches Sprachgymnasium ’’Geo Milev’’) absolvierte ich in Ruse/Bulgarien. Im Wintersemester 2004/2005 begann ich mit dem Bakkalaureatsstudium der Geschichte (Schwerpunkt Geschichte von Byzanz und den Balkanvölkern) an der Sofioter Universität ’’Sv. Kliment Ohridski’’, welches ich nach Ablegung der staatlichen Prüfung im Juli 2008 abschloss. Ab dem Wintersemester 2008/2009 setzte ich mit dem Masterstudium der Byzantinistik am Institut für Byzantinistik und Neogräzistik der Universität Wien fort, wo mich die Lehrveranstaltungen der Professoren J. Koder, E. Kislinger und A. Müller anregten, mich mit dem Thema der byzantinischen Ernährung auseinanderzusetzen. Der Vertiefung der Sprachkenntnisse dienten die Teilnahme an der 6. Summerschool for Byzantine Greek an der Queen’s University Belfast (2007), sowie die an der Internationalen Sommerschule des Instituts für Balkanstudien in Thessalonike (2009). Einen Vortrag zum Thema ’’Fruits in Byzantium’’ werde ich im August 2011 am 22. Internationalen Byzantinistenkongress in Sofia halten.