

Der Einfluss der italienischen auf die französische Kochkunst im Spiegel der Sprache (Zweiter Teil: Wortmonographien)

Autor(en): **Vollenweider, Alice**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Vox Romanica**

Band (Jahr): **22 (1963)**

PDF erstellt am: **19.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-19729>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Der Einfluß der italienischen auf die französische Kochkunst im Spiegel der Sprache

(Zweiter Teil: Wortmonographien)

Fr. *daube*

Im *FEW* 3, 168, findet sich unter *daube* folgende Herleitung: «Dem Verbum *adobar* hat das Spanische die Bedeutung 'schmoren' gegeben. Daraus entlehnt nfr. *daube* 'manière de faire cuire à l'étouffée' (seit 1640).» Es werden eine Reihe von Belegen aus den französischen Dialekten angeführt und hierauf der Ansicht des *DGén.*, fr. *daube* komme von it. *dobba* 'schmoren', entgegengehalten, daß dieses italienische Wort ein einziges und erstes Mal bei Oudin 1640 und in keinem späteren italienischen Wörterbuch verzeichnet werde, im Spanischen dagegen heute noch in der Bedeutung 'schmoren' geläufig sei, weshalb man eher vom spanischen Wort auszugehen habe.

Studiert man in den Kochbüchern die ältesten Rezepte von fr. *daube*, span. *adobado*, it. *adobbo*, *dobba* (in den italienischen Kochbüchern des 16. und 17. Jahrhunderts gibt es zahlreiche Belege für *dobba* und *adobbo*), so fällt vor allem die sachlich unrichtige Definition von *daube* in den Ausführungen des *FEW* auf. Den ältesten Beleg gibt das spanische *Libro de guisados* des Ruberto de Nola von 1529; p. 50v: Potaje de carnero *adobado*, Potaje de *adobado* de gallina, Potaje de cabrito *adobado*. Die genaue Bedeutung von *adobado* wird aber erst auf p. 51v klar, wo es ein Rezept gibt für: Vinagre en que es higado *adobado*.

Adobar muß also bedeuten 'in Essig einlegen, beizen oder marinieren' und ein Potaje de carnero *adobado* unserem Sauerbraten oder sauren Voressen entsprechen, das heißt, ein Gericht aus vorher in Essigbeize eingelegtem Fleisch (heute fast ausschließlich Rindfleisch) darstellen.

Diese spezielle Bedeutung von *adobar*, der wir auch in den italienischen und den frühen französischen Belegen begegnen werden, ergibt sich zwanglos aus den sonst in diesen Sprachen verbreiteten Grundbedeutungen: 'zum Ritter schlagen (aus der französischen Feudalsprache ins Italienische, Spanische und Portugiesische eingedrungen) > bewaffnen > ausrüsten > herrichten', um so mehr als es schon früher in der allgemeinen Bedeutung 'Essen zubereiten' in die Küchensprache eingedrungen ist, wie das eine Stelle aus dem katalanischen Roman de Blaquerna aus dem 13. Jahrhundert zeigt: «Al VIII iorn Narpan dix a Blaquerna que aucizes una auca daquellas que tenia en past en que la *adobes* al disnar» (zit. R 6, 522)¹.

Der Zweck des Marinierens oder Beizens besteht einerseits in der Lockerung der Fleischfaser bei weniger zarten Fleischstücken – so wird das Fleisch beim Sauerbraten (Nola: *adobado* de carnero) vor dem Kochprozeß in Essig eingelegt –, andererseits kann die Essigbeize auch als Konservierungsmittel dienen.

Ausschließlich in dieser zweiten Funktion finden wir den *adobo*² 1745 bei Altamiras:

«*Adobo para pescado*: Freiras el pescado sin harina y haras el *adobo* de este modo: Coge hojas de laurel, ajos machados, vinagre fuerte, tomillo, hinojo, oregano, unos pedacitos de naranja; con todo esto haras un cocimiento, y echaras el pescado frio en el, y si non tuviere bastante sal, se la pondras a proporcion» (p. 101).

Um eine Konserve für längere Zeit, nicht nur für wenige Tage wie beim obenerwähnten Rezept, handelt es sich beim *Adobo de*

¹ Das Aragonesische und das Katalanische kennen *adobar* heute noch in dieser allgemeinen Bedeutung. Cf. BORAIO, *Aragones.*: «*adobar*, ... en castellano aderezar o guisar»; MOLL, *Suppl. cat. REW.*: «*adobar*, aguiar, assaonar». Auch in Südfrankreich ist diese Bedeutung verbreitet. Cf. S. PALAY, *Béarn*: «*ádoubá*, apprêter, assaisonner»; MISTRAL, *Trésor*: «*adoub*, apprêt des viandes».

² Neben der Partizipialableitung *adobado*, die als Adjektiv 'in Essig eingelegt, mariniert' und als Substantiv 'das eingelegte, marinierte Fleisch' bedeutet, existiert das deverbale Substantiv *adobo*, als Bezeichnung der Marinade oder Beize aus Essig und Gewürzen, in welche der gebratene Fisch oder Fleisch eingelegt wird.

aceytunas (p. 144), wo die Oliven in einen *adobo de agua y sal* eingelegt werden¹.

Auch im modernen Spanisch bedeutet *adobar* – entgegen der Annahme des *FEW* – nicht 'schmoren' und *adobado* nicht 'Schmorfleisch'², sondern es beziehen sich beide Termini vorwiegend auf die Konservierung von Fleisch, Fischen oder Gemüse und Früchten durch Essigbeize, Salzlake oder trockenes Einsalzen³.

Im Italienischen finden wir *dobba* 1549 bei Messibugo zum erstenmal erwähnt; auch hier – wie im Spanischen – ausschließlich als Bezeichnung der Marinade:

«Capponi, Pollastri, Pizzoni e altri uccelli in bafetta o *dobba* e similmente carne e pesce d'ogni sorte.

Faccianosi stare li uccelli per 20 hore in una compositione fatta di aceto, pitartamo, pepe, aglio e mosto cotto, cavinosi poi e lascinosi scolare e faccianosi infarinare e friggere in dileguito...

E simile farai de Luzzi o altri pesci nel ponerli in *dobba*, friggendosi poi in olio...

La lonza di Porco Cinghiale o domestico, o Cervo ... porrasi in *dobba* al medesimo modo, ma vuole stare due o tre giorni ammoglio innanti che sia *adobbata*. E'l vitello non è conveniente porlo in *dobba*... » (p. 57 r, v).

In seinen Speisezetteln nennt Messibugo unter den kalten Antipasti immer wieder *dobbe*, also kaltes Fleisch oder Fische, die durch vorangehendes Marinieren für einige Zeit haltbar gemacht wurden. Die Bezeichnung der Marinade, *dobba*, wird hier also auf das marinierte Fleisch selber übertragen⁴:

¹ Dieses Beispiel zeigt, daß *adobo* auch für 'Salzlake' (fr. *saumure*) stehen konnte, obwohl das Spanische schon lange für diese besondere Art Beize den Terminus *salmorejo* kannte.

² Die spanisch-deutschen Wörterbücher von TOLHAUSEN und SLABY-GROSSMANN übersetzen allerdings *adobado* mit 'Schmorfleisch' und *adobar* mit 'schmoren' (nur TOLHAUSEN).

³ Cf. *DLE* «*adobar*, guisar, poner o echar en adobo las carnes especialmente la de puerco u otras cosas para sazonarlas y conservarlas. *adobo*, salsa o caldo con que se sazona un manjar, cualquier caldo, y esp. un compuesto de vinagre, sal, oregano ... que sirve para sazonar y conservar ... *adobado*, carne y esp. la de puerco, puesta en *adobo*.»

⁴ Eine ähnliche Übertragung fand statt bei Fleischgerichten wie

«Robbe per Antipasti, o Tramezi come Polpette, Cervellati Salsicie, *Dobbe* e altri» (p. 151 v).

Bei Scappi finden wir nur den Ausdruck *in adobbo*:

«Per cuocere Trutte che siano state *in adobbo*, su la graticola e in altri modi» (p. 102r).

«Per cuocere Ostreche *in adobbo*. L'Ostreche in adobbo son portate in Roma di Corsica, perché, come di sopra ho detto, rare volte ne sono portate fresche, et quelle s'infarinano et si friggono, et si serveno con sugo di melangole, et zuccaro sopra, et se ne possano fare tutte le vivande, che si fanno delle fresche. Et se saranno troppo salate, si faranno stare in molle nell'acqua tepida.»

Diese Nachschrift läßt vermuten, daß *adobbo* hier wie bei Altamiras die Salzlake bezeichnet, in der die Austern für den Transport konserviert wurden, obwohl auch das Italienische dafür den Terminus *salamoia* besitzt (cf. Frati, p. 49: *Salamura* de anguille optime).

Auch das bekannteste Kochbuch des 17. Jahrhunderts, die *Arte di cucina* des Venezianers Stefani, kennt noch die Zubereitung *in adobbo*:

«... ne (del coscetto lardato di vitello) farai un pasticcio freddo e quanto più si lascerà *in adobbo* tanto più sarà buono» (p. 25).

«... se ne (del Luccio) fanno bragiolette messe *in adobbo* di polvere d'erbe odorifere, cotte alla gradella ...» (p. 56).

«Tordi cotti a rosto, posti *in adobbo* in salsa reale¹.»

civet, *saupiquet*, *capilotade* u. a. m., die in den ältesten Kochbüchern allesamt als Saucen aufgeführt werden.

¹ Die *salsa reale*, eine der berühmtesten Saucen der italienischen Küche der Renaissancezeit, wurde auch von der französischen Küche adoptiert; 1542 erscheint sie zum erstenmal im *Livre fort excellent* als *Saulce realle* (p. 64r) und fehlt später in der einheimischen Lautung *Sauce royale* bis Ende des 18. Jahrhunderts in keinem französischen Kochbuch mehr. Das entsprechende Rezept bei STEFANI lautet: «Piglerai un pignatino ben vitriato, un oncia di stecchi di canella, mezza di garofani, oncie tre di zuccaro, un bicchiere e mezo d'aceto, coprendo bene il pignattino con carta e coperchio, acciò sia ben stuffato facendolo bollire a fuoco lento, consumato che sarà per metà, sarà a perfettione; questa Salsa potrai servire con tutte le sorti d'arosto, tanto domestici, quanto selvatici (p. 70).» Hier handelt es sich also um eine gekochte Essigsauce, die auch als Marinade

Auch hier begegnen wir wieder der Doppelfunktion dieser Zubereitungsart: in den ersten beiden Rezepten wird das Fleisch vor dem Kochprozeß in den *adobbo* eingelegt; im letztzitierten ist er als *salsa reale* ein Konservierungsmittel, in dem die schon gebratenen Vögel aufbewahrt werden, ähnlich wie bei Altamiras der gebackene Fisch¹.

Im Laufe des 18. Jahrhunderts verschwindet die Bezeichnung *in adobbo* aus der kulinarischen Terminologie und lebt heute im italienischen Sprachgebiet nur noch als sizilianischer Dialektausdruck *adubba* 'salsa d'aglio, pepe e acqua salta'².

Auch im Französischen ist die Erwähnung in der Oudin-Ausgabe von 1640 nicht der erste Beleg. Schon im 16. Jahrhundert finden wir die Form *adobbe* bei Marnix, der in seiner drastisch bildhaften Sprache gern Bilder aus der Kochkunst verwendet:

«... si elle [la religion chrétienne] n'eust esté *adobbé* en ce sirop magistral [des commentateurs catholiques] ...» (vol. I, livre VI, p. 6).

«Comme Dieu eut créé du commencement deux baleines ... il s'advisa d'en tuer l'une et la mettre *en adobbe* bien salée ...» (vol. I, livre V, p. 7).

Auch hier also hat *adobbe* die Bedeutung 'Salzlake, Pökelbrühe'.

Oudin registriert, wie das *FEW* erwähnt, zum erstenmal die Form *daube* mit der unbestimmten Erklärung 'spetie d'intingolo'. Die Graphie *au* ist unter dem Einfluß von mfr., nfr. *dauber* 'schlagen, prügeln' (nach dem *FEW* eine regionale Form von *adouber*, in der sich vortoniges *o* nicht zu *u* gewandelt hat, nach dem *DGén.* von *dealbare* abzuleiten) entstanden.

verwendet werden konnte. Auch unsere moderne Küche kennt ja die gekochte Beize, die rascher auf die Fleischfasern wirkt, da sie heiß verwendet wird.

¹ Cf. p. 398.

² Cf. SALVIONI in *RDR* 4, 98. – Die vom *FEW* erwähnten vereinzelten dialektalen Belege aus Oberitalien sind wohl auf französischen Einfluß zurückzuführen oder früh aus der Schriftsprache eingedrungen. Wirklich lebendig war *adobbo*, wenn man von den sizilianischen Dialekten absieht, immer nur im engbegrenzten Sektor der schriftsprachlichen Kochbuchterminologie.

Das erste französische *daube*-Rezept gibt Lavarenne 1654 in seinem *Cuisinier français*:

«*Membre de mouton à la daube*¹: Il le faut bien larder avec gros lard, puis l'empoter avec de l'eau et du vin et bien l'assaisonner: lors qu'il sera presque cuit mettés-y du vin blanc à proportion, et le faites achever de cuire avec fines herbes, écorce de citron ou d'orange, mais fort peu de peur de l'amertume; lors que vous le voudrés servir, garnissés-le de persil et de fleurs².»

Dieses Rezept entspricht genau der Definition von *daube*, die der *Dictionnaire de Trévoux* von 1730 gibt:

«*Daube*, cuisson d'une viande qu'on fait boullir dans une marmite avec du vin, du lard et des épices (condita lardo, vino et aromatis caro).»

Auf den ersten Blick scheint dieses französische Rezept kaum mehr etwas zu tun zu haben mit dem it. *adobbo* oder dem span. *adobado*. Ein Blick in die Rezeptsammlungen zweier Zeitgenossen von Lavarenne – Pierre de Lune und Sieur Robert – zeigt uns aber, daß dem nicht so ist und daß die Zubereitung *à la daube* immer noch – wie in den italienischen und spanischen Rezepten – dazu dient, das Fleisch zarter und zugleich für einige Zeit haltbar zu machen. Nur tritt die Mischung von Bouillon, Wein, Essig und Gewürzen, in der Lavarenne sein «*Membre de mouton*» kochen läßt, an die Stelle der ungekochten, kalten Marinade. So stimmen die *à-la-daube*-Rezepte in Pierre de Lunes *Cuisinier* und Sieur Roberts *L'art de bien traiter*³ in ihrem ersten Teil genau mit denjenigen Lavarennens überein; das Fleisch wird dann aber nicht heiß serviert, sondern in seiner Brühe erkalten gelassen und in eine weiße Serviette eingehüllt auf den Tisch gebracht.

¹ Die Form *à la daube* anstelle von it. *in dobba* oder *in adobbo* stellt wohl eine Anpassung an die bei LAVARENNE sehr beliebte analytische Bildung neuer Termini mit Hilfe von *à la* (mode de) dar (cf. *à la royale*, *à la reine*, *à la cardinale*, *à l'angloise*, *à l'italienne*, *à la logate*, *à la marotte*, *à l'étuvée*, *à la mode*; alle bei LAVARENNE).

² Ähnlich wird von LAVARENNE die Zubereitung des Poulet d'Inde (p. 39), der Pièce de bœuf (p. 41), des Cochon *à la daube* (p. 43) und der Oye *à la daube* (p. 43) beschrieben.

³ DE LUNE, p. 48: *Pieds de porc à la daube*; p. 132: *daube de chair d'anguilles*; p. 166: *Oysons à la daube*. *L'art de bien traiter*; p. 169: *Oisons à la daube*; p. 256: *Macreuses au courbouillon ou à la daube*.

«*Oysons à la daube*: Lardez vos oysons de moyen lard, assaisonnez de sel, poivre, cloux, muscade, laurier, sibouilles, citron vert et les enveloppez dans une serviette, les faites cuire dans un pot avec bouillon, vin blanc et un peu de bon verjus et les laissez à demi refroidir en leur bouillon, servez sur une serviette avec tranches de citron» (De Lune, p. 166).

Später begann man einen Kalbsfuß in der Weinbouillon mitzukochen, um die Sauce beim Erkalten zum Gelieren zu bringen, so daß sich dann das kalte Fleisch von Sulze umhüllt präsentierte.

«*Rouelle de veau à la daube*: ... Laisser ensuite refroidir dans son assaisonnement et servir froid avec de sa gelée» (*Les Dons de Comus*, vol. I, p. 269).

Wie wir p. 399 bei Messibugo feststellten, so wird auch im Französischen der Ausdruck *daube* bald auf das *à la daube* zubereitete Fleisch übertragen¹. Eindeutig in dieser Hinsicht ist die Bemerkung des venezianischen Gesandten Lippomano, es sei bei den Damen des Hofes in Versailles Sitte «de garder quelques bonnes *daubes* et jambons dans leurs armoires²».

Ganz spezielle *daube*-Rezepte finden sich im *Cuisinier moderne* des Vincent de La Chapelle, im dritten Teil, der betitelt ist: «De la Marine» und Anleitungen enthält, die verschiedensten Gerichte und Nahrungsmittel für eine Meerfahrt haltbar zu machen. Hier bezeichnet *à la daube* die Herstellung einer Dauerkonserve: das Fleisch wird nicht nur eingesalzen oder mariniert, sondern darauf in ausgelassenem Schweinefett fast gar gekocht und zuletzt zusammen mit Pfefferkörnern und Lorbeerblättern in kleine Fässer eingeschichtet, mit heißem flüssigem Fett bedeckt und so aufbewahrt³. Ohne vorerst auf die späteren Wandlungen des *daube*-

¹ Cf. *L'art de bien traier*, p. 348.

² Cf. *Relations des Ambassadeurs Vénitiens sur les affaires de France au XVII^e siècle*, p. p. M. N. TOMMASEO, Paris 1838, vol. I, p. 86. — Noch 1742 heißt es in der dritten Auflage von MASSIALOTS *Cuisinier royal et bourgeois* unter *Daubes*: «Est un ragoût qui se mange froid et qui est fort en usage aujourd'hui.»

³ Cf. LA CHAPELLE, vol. III, p. 13: *Oisons ou Oies à la daube*. Aus dieser Sphäre stammt wohl auch der im *Larousse du XX^e siècle* figurierende Terminus *endaubage* 'viande de bœuf préparée en conserve dans des boîtes de fer-blanc'.

Rezeptes einzugehen, können wir hier schon feststellen, daß die Bezeichnung *à la daube* im Französischen weniger scharf umrissen ist als it. *adobbo* oder span. *adobo* und nur noch in seltenen Fällen seine ursprüngliche Bedeutung 'Marinade, Beize' bewahrt hat¹. Diese französischen Verhältnisse liegen wohl vor allem darin begründet, daß im Französischen des 17. Jahrhunderts der Platz von *adobbare* und *adobbo* durch die Bezeichnungen *mariner* und *marinade* eingenommen wurde.

Es scheint uns hier angezeigt, in einem Exkurs Herkunft und Bedeutungsentwicklung dieser beiden Termini kurz zu beleuchten.

Fr. *mariner* ist wohl aus it. *marinare* entlehnt. Verschiedene Tatsachen scheinen uns darauf hinzuweisen. Einmal finden wir außer einem *Lancerons marinez* bei Rabelais² – es handelt sich hier wohl um eine vereinzelte frühe Übertragung aus dem Italienischen – bis Lavarenne keinen französischen Beleg, währenddem im Italienischen *marinato* ein erstes Mal um 1540 bei Varchi (zit. *DEI*) in übertragener Bedeutung figuriert, was auf längeren konkreten Gebrauch schließen läßt. 1590 gehört das Verb *marinare* zu Scappis Fachterminologie³. Auch Oudin 1627 kennt *marinare* nur als italienischen Fachausdruck:

«*marinare*, è accommodare con aceto perché si conservi il pesce o altro cibo fritto. Confire au vinaigre. Confitar al vinagre.»

Schließlich wird in deutschen und englischen Traktaten, die den Ausdruck in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts übernahmen, darauf hingewiesen, daß es sich beim Marinieren um eine italienische Sitte handle:

«Es ist eine Art, die Fische einzumachen, in Italien gebräuchlich, so man *mariniren* nennt⁴.»

«To *marine* or preserve Fish ... after the Italian manner⁵.»

¹ Cf. MASSIALOT, p. 230: «*Gigot de Veau en daube*. Faites-le piquer de lard et le mettez tremper en verjus, vin blanc, sel, bouquet de fines herbes, poivre, laurier et clous: ensuite faites-le rôtir à la broche, l'arrosant dudit vin, verjus et un peu de bouillon ...»

² Vol. II, p. 482. ³ Cf. Libro III, p. 91 v: Per *marinar* pesci ...

⁴ *Närrische Weisheit* (1680), p. 50 (zit. SCHULTZ, *Deutsches Fremdwörterbuch*).

⁵ J. COLLINS, *Salt and Fishery* (1682), p. 170 (zit. *Oxford Dict.*).

Auch semantische Gründe sprechen für die italienische Herkunft von *mariner*. Während die Zubereitung *in adobbo* immer für Fleisch und Fisch verwendet wurde und vor allem das Einlegen des Fleisches in Essig vor dem Kochen bezeichnete, war *marinare* von jeher schärfer begrenzt: als Ableitung von lat. *marinus* 'zum Meer gehörig' bezog es sich ausschließlich auf die Konservierung von Fischen in Salz- oder Essigbrühe und steht in dieser Funktion bei Scappi unabhängig neben Gerichten, die vor dem Kochen in den *adobbo* eingelegt werden¹.

¹ Auch das Spanische besitzt neben *adobar* einen Terminus, der speziell nur das Konservieren von Fischen und Fleisch in Essigbeize bezeichnet: *escabeche*, mit der Verbalableitung *escabechar*, das zu der kleinen Zahl von Ausdrücken der mittelmeerischen Kochkunst gehört, die den ältesten italienischen, spanischen und französischen Kochbüchern gemeinsam sind. Es kommt vom arab. *sikbāǧ* 'Essigbrühe', das seinerseits ein persisches Lehnwort ist (pers. *sik-ba*, altpers. *sik-bak*). – Zum erstenmal finden wir es Ende des 13. Jahrhunderts in dem mittellateinischen *Liber* als *Scabetia*, *Scapeta*: «Ad *scabetiam* recipe piscem bene lotum ... et frige ... Distempera cum vino et aceto ... Quod si volveris ipsum acrum dulce facere, ponas mustum coctum, vel zuccaram competenter.» Obwohl *scabetia* zusammen mit *lomonía*, *romania* usw. zu den ältesten Termini höfischer Kochkunst gehört, die im *Liber* und in den italienischen Kochbüchern des 14. Jahrhunderts – bei GUERRINI erscheint die Form *schibecce di pesci* – figurieren, ist es doch wenig wahrscheinlich, daß es wie *romania*, *lomonía* und *sommacchia* aus italienischen und lateinischen Übersetzungen arabischer Kochbücher stammt (cf. RODINSON, *Romania*, p. 433). Es ist eher anzunehmen, daß *sikbāǧ* als Handelswort direkt aus dem Arabischen entlehnt wurde, so wie STEIGER das in *Aufmarschstraßen* für *cubbaita* (p. 43ss.) und *bot-targa* (p. 47s.) nachgewiesen hat. Für diese Annahme spricht die Tatsache, daß die Formen *sapeci*, *schibbeci* sich bis heute in Sizilien (cf. TRAINA, *Voc. sic.*) und in den Dialekten Kalabriens (*sapece*, *schipeci*) in der Bedeutung 'Fischsauce' (cf. ROHLFS, *Diz. delle tre Calabrie*) erhalten hat und nicht wie die von RODINSON erwähnten Termini nur auf den höfisch-schriftsprachlichen Kreis beschränkt blieb. In Chieti bezeichnet *sapece*, in La Spezia *sapecio* den marinierten Fisch (cf. G. GAVEZZANA, *Itinerario gastronomico ed enologico d'Italia*, Milano 1949). – Die spanische Form *escabeche* muß gegenüber *scabetia* wohl als spätere Entlehnung eines durch die Kreuzzüge vermittelten Mittelmeerwortes gewertet werden, da die spanische Schreibung mit *-ch* sicher jünger ist als die Graphie *-lia*,

Bei der Übernahme ins Französische vermischten sich diese Unterschiede. Während im Italienischen heute noch von einer endgültig fertigen Sache metaphorisch gesagt wird: «bell' e fritto e *marinato* [das heißt konserviert]», kennen die französischen Kochbücher nur die umgekehrte Formel: Poissons *marinés* frits¹. *Mariner* nimmt aber im Französischen nicht nur die Bedeutung des Einlegens in Essig vor dem Kochen an, das ja in der Kochkunst auch eine viel größere Rolle spielt als das Konservieren; es wird wie der Ausdruck *mettere in adobbo* nicht nur auf Fische, sondern auch auf Fleisch bezogen:

«*Poulets Marinez ... les mettez mariner avec vinaigre, sel, poivre, siboule, ... estant frits, mettez-les mitonner fort peu avec leur marinade*², puis servez avec la sauce courte» (Lavarenne, p. 104).

die die präpalatale Affrikata *ǵ* des Arabischen wiedergibt. Auch die spanische Anlautsilbe *esca-* deutet auf eine späte Entlehnung hin. – In den spanischen Kochbüchern nimmt *escabeche* seit NOLA (p. 48: *Escabeche de conejos*; p. 41: *Per berengenas en escabeche*) einen wichtigen Platz ein und ist als spanische Spezialität im 20. Jahrhundert in italienische und französische Kochbücher eingedrungen (cf. ESCOFFIER, p. 56: *Perdrix en escabeche*). Es finden sich allerdings schon sehr viel früher Spuren des spanischen Wortes im Französischen. Im ca. 1390 entstandenen *Ménagier* figuriert p. 175 das Rezept für eine *Espimbèche* de Rougets. Es lautet: «Espaulez, pourboulez et rosticiez vos rougest, puis aiez vertjus et pouldre, cameline et persil tout bouilly ensemble, et gettez sus.» Dieses Rezept stimmt sachlich so vollkommen überein mit den italienischen, lateinischen und spanischen *escabeche*-Rezepten, daß man annehmen muß, *espimbèche* sei eine Verstümmelung von *escabeche*, das wahrscheinlich durch die spanisch-niederländischen Handelsbeziehungen so früh schon in die Niederlande und nach Nordfrankreich importiert wurde, wo es heute noch im Wallonischen *escavetche*, *scavetche* weiterlebt als Bezeichnung von 'poisson d'eau douce, salé et mariné avec des épices ou de l'ail' (cf. HAUST, *Dict. liégeois*; HÉCART, *Dict. rouchi-français*; SIGART, *Dict. du Wallon de Mons*).

¹ Cf. LAVARENNE, p. 51: *Tenches marinées frites*; MENON, p. 315: *Raye marinée frite* usw.

² Bei *marinade* muß es sich um eine rein französische Bildung handeln, analog zu den in der Kochbuchterminologie sehr beliebten und häufigen *-ade*-Bildungen wie *carbonnade*, *limonade*, *panade*, *poivrade* usw. Das Wort ist erst im 20. Jahrhundert als französischer Küchenausdruck ins Italienische und Spanische eingedrungen.

Dieses Rezept entspricht genau den erwähnten *in-adobbo*-Zubereitungen italienischer und spanischer Kochbücher.

Da nun aber im Französischen *mariner* ganz an die Stelle von *adobbo* tritt, mußte *daube* – nur so konnte es sich in der Kochterminologie behaupten – in der französischen Fachsprache seine Bedeutung verändern.

Was die Frage der Herkunft betrifft, so werden wir mit dem *FEW* fr. *daube* wie auch it. *adobbo*, *dobba* aus dem span. *adobo* herleiten, nicht so sehr weil es im Spanischen zum erstenmal belegt ist, sondern vor allem weil allein das Spanische das Verbum *adobar* in der Bedeutung 'beizen' kennt (weitere Ableitungen: *adobado* 'das eingelegte oder gepökelte Fleisch'; *adobadillo*: 'eine Art Ragoût'); ins Italienische und ins Französische dagegen konnte nur die deverbale Ableitung *adobo* eindringen, da beide Sprachen das Verb in einer anderen Bedeutung schon kannten: it. *adobbare* 'bewaffnen, ausrüsten, schmücken'; fr. *adouber*, dasselbe, und *dau-ber* 'schlagen, prügeln'. Die Handlung konnte in beiden Sprachen nur durch die Umschreibung *mettre in adobbo*, *mettre en daube* ausgedrückt werden – ein Umstand, der das Vordringen von *mariner* und *marinade* wohl wesentlich begünstigte. Während heute im spanischen und katalanischen Sprachgebiet *adobar* 'beizen' und seine Ableitungen noch ganz vital sind, ist it. *adobbo* – mit Ausnahme der sizilianischen Dialekte – aus dem Italienischen verschwunden; fr. *daube* ist aus der Kochterminologie in verschiedene Dialekte eingedrungen¹.

Dagegen scheint uns im Hinblick auf die italienischen *adobbo*-, *dobba*-Belege eine direkte Übernahme des Wortes aus dem Spanischen ins Französische kaum wahrscheinlich, sondern wir halten dafür, daß *adobo* durch die Spanier nach Unteritalien gebracht wurde² und erst Ende 16. Jahrhundert mit anderen italienischen Küchenwörtern (zum Beispiel *carbonnade*, *caviar*, *macaron*, *animelle*) nach Frankreich gelangte. Die ersten Träger des iberischen

¹ Cf. *FEW* 3, 168.

² Das Femininum in siz. *adubba*, it. *dobba* (Messibugo) > fr. *daube* legt eine Herleitung aus der katalanischen (und aragonesischen) Form *adoba* nahe, die wohl aus der katalanischen Hofsprache der ersten aragonesischen Könige in Unteritalien übernommen wurde.

Kultureinflusses in Italien waren nicht Spanier, sondern die Katalanen am Hofe der aragonesisch-katalanischen Könige in Sizilien, und so war es auch die katalanische Hofküche, von der im 14. und 15. Jahrhundert ein ganz bedeutender Einfluß auf die zeitgenössische italienische Küche ausstrahlte. Viel früher als im kastilischen Hochland hatte sich in dem allen mittelmeeischen Kultureinflüssen offenen Katalonien eine höfische Kochkunst entwickelt, die schon im 13. Jahrhundert in einer katalanischen Rezeptsammlung, die uns leider nicht zugänglich war, und 1494 im *Libro de guisados* des Ruberto de Nola¹, das 1525 ins Spanische übersetzt wurde, ihren Niederschlag fand. Das erste gedruckte spanische Kochbuch ist dasjenige des Juan Altamiras von 1745. Nicht nur in Neapel und Sizilien, sondern auch in Mittelitalien – vor allem in Rom, wo der katalanische Papst Callixtus (1455 bis 1458) eine große Zahl von Landsleuten an seinen Hof gezogen hatte – war das katalanische Element gut vertreten. Interessant in dieser Hinsicht ist die Einleitung, die Platina, der unter seinem richtigen Namen Bartolomeo Sacchi von 1475 bis 1486 Verwalter der päpstlichen Bibliothek war, seinem Rezept des *Mirause Catellonicum* voranschickt:

«*Catellani* gens quidem lauta et quae ingenio ac corpore italicae solertiae haud multum dissimilis habetur obsonium quod *mirrause* illi vocant, sic condiunt²» (p. 96).

¹ Der Autor bezeichnet sich in der Einleitung als «coch de Don Ferrando, Rey de Napols». Zur Kontroverse über die Echtheit dieser Aussage cf. Einleitung der spanischen Ausgabe.

² Span. *mirrauste* (afr. *mi-rost*) bezeichnet eine Art Mandelsauce, in der halb gebratene, in Stücke zerteilte Tauben (oder anderes Geflügel) gargekocht und serviert werden (cf. *Nola*, p. 16r: *Mirrauste*). – Die Rezepte *Mirrauste* de mançanas (p. 52r) und *Mirrauste* de peras (69r) zeigen, daß das Fleisch auch durch Früchte ersetzt werden konnte. – Durch die italienische *Platina*-Übersetzung von 1487 ist der *Mirause a la catelana* (p. 37r) in die italienische Kochbuchterminologie eingedrungen und findet sich in allen Kochbüchern des 16. Jahrhunderts: *Epulario*, Per fare un *miraus catellano* (p. 6r); MESSIBUGO, *Miraos* di pizzoni o ficadetti di cui si serve in vece di minestra (p. 80); SCAPPI, Per fare *miraus* che potrà servire per sapore, et per coprire diversi volatili, et quadrupedi arrostiti nello spedo (p. 71 v). – Auch in französischer Fachsprache wurde der ursprüng-

Der katalanische Einfluß im Gebiete der Kochkunst spiegelt sich in Bezeichnungen wie das erwähnte *mirause*, *capirola*, *capirolada*¹, *carabazada*², und vor allem in einer ganzen Reihe von Ge-

lich aus dem Französischen stammende Ausdruck importiert durch den *Platine françois: Myraux ou myrause de cateloigne* (p. 58 v); er konnte sich aber nicht durchsetzen.

¹ Bei NOLA (p. 23 v und 50 r) bezeichnet *capirolada* eine dicke Sauce aus dem fein zerstoßenen Fleisch von gebratenen Rebhühnern, vermischt mit Käse, Fett, Eigelb, Knoblauch und Fleischbrühe, die schichtweise mit Brotschnitten in ein Gefäß eingefüllt, mit Fleischbrühe begossen und kurz gedämpft wird. Ein analoges Rezept erwähnt MESSIBUGO p. 73 unter der Überschrift: A far suppa di *Capirotta* (und leicht abgewandelt p. 33: A far dieci piatti di *capirola*). Span. *capirote* 'Überwurf' (aus katalan. *capirot* und dieses mit falscher Suffixangleichung aus prov. *capeiro(n)* 'chapeyron') ist nirgends in kulinarischer Bedeutung belegt. Aus der italienischen Form *capirola* bei MESSIBUGO, die wohl aus dem Katalanischen stammt, können wir schließen, daß auch katalan. *capirot* die Bedeutung 'Sauce' einst besaß, sie aber ganz an die abgeleitete Form *capirotada* abgab, die wir auch bei SCAPPI (p. 52 v: Per fare una compositione volgarmente detta *capirotata* commune; p. 125 v: Per fare suppa dorata detta dal vulgo *capirotata* in giorno di quaresima) und STEFANI (p. 196: Una *Capirotata* fatta di granelli di castrato) finden. – Den ersten französischen Beleg gibt das *Livre fort excellent* 1542 p. 11 r: *Capilotaste*, und p. 21 r: Soupes à la *capi-lorde*. Dieses letztere Rezept lautet: «Prenés Chappon ou perdrix rostie et en tirés les aesles et les cuisses et toute la chair par dessus les os ... puis y prenés pain couppé en soupe en ung plat. Et faictes ung lict de soupe ung lict de chair et de fromaige gratusé fin et aussi de cynamom ... puis recommancez a faire ung lict comme dit est dessus 4 ou 5 fois ... quant vouldrés servir trempés de bon boulon.» Die Tatsache, daß dieses mit den italienischen Rezepten genau übereinstimmende *Capilotade*-Rezept zum erstenmal in dem stark italienisch inspirierten *Livre fort excellent* erscheint, spricht unseres Erachtens sehr dafür, daß dieses Wort zusammen mit anderen katalanischen Ausdrücken aus dem Gebiet der kulinarischen Terminologie auf dem Umweg über das Italienische ins Französische eingedrungen ist und nicht, wie die meisten Wörterbücher (cf. FEW, DGén., LITTRÉ) annehmen, direkt aus dem Spanischen. In der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts gibt es eine große Zahl von Belegen für *capilotade*, vor allem in metaphorischer Übertragung, die auf die Volkstümlichkeit dieses Gerichts schließen lassen. Cf. MONTAIGNE, vol. III, p. 13: «... et trouverez que son discours et intentions ne

richten, die *al modo catelano* oder *alla catalana*¹ zubereitet werden. Es ist bezeichnend für den eminent höfischen und kosmopolitischen Charakter der Kochkunst des Mittelalters und der Renaissance, daß sie, mehr als jedes andere Lebensgebiet, den katalanischen Einfluß in Italien (der sich sonst sprachlich kaum auswirkte) in ihrer Terminologie zu spiegeln vermag.

Selbstverständlich ging der Einfluß nicht nur von der katalanischen Hofküche aus, sondern gerade Nolas *Libro de guisados* zeigt, wie auch die italienische Kochkunst ihrerseits die spanischen

valent pas votre *capirotade*»; MARNIX, vol. I, livre I, p. 6: «Il vous les (les Luthériens) détaille comme un cuisinier sa *capirotade*.» – Wie das bei volkstümlichen Gerichten häufig der Fall ist, hat sich das Rezept der *capirotade* im Lauf der Zeit ziemlich stark verändert, und aus der komplizierten Sauce aus gebratenem und gehacktem Geflügelfleisch wurde bei LAVARENNE und seinen Zeitgenossen ein einfaches Ragoût aus Resten von gekochtem oder gebratenem Geflügelfleisch, das nicht mehr über Brotschnitten gestrichen wurde, sondern ein selbständiges Gericht darstellte. Cf. LAVARENNE, p. 33: «*Capirotade*. Mettez beurre dans une poêle avec de la volaille cuite qui soit coupée par morceaux, ajoutez-y du sel, de l'écorce d'orange, du poivre ou d'autre épice ... un peu d'eau et des capres; faites cuire le tout ensemble jusqu'à ce que la sauce soit faite.»

² *Carabazza* (span. *calabaza*, fr. *calabasse*) 'Kürbis' hat sich in den Dialekten Süditaliens und Sardinien in der katalanischen Form erhalten. – In einem Kochbuch finden wir das Wort zum erstenmal bei PLATINA p. 126 als *Carabazum Catellonicum*, ein Gericht aus weichgekochten Kürbissen, vermischt mit Zucker, Eiern, Agrest und Reibkäse. Genau wie *mirause* figuriert das Wort dann im *Epulario* p. 13v: Per cuocere *carabazze* cioè zuche alla catelana; bei MESSIBUGO p. 46: *Carabazzada* di Zucche o Melloni o Cipolle, und bei SCAPPI p. 64v: Per far minestra di zucche e cipolle in diversi modi, dal vulgo detta *carabazzata*. Durch den *Platine en françois* als *Carabasse à la cathelane* (p. 74r) in die französische kulinarische Terminologie eingeführt, vermochte es sich wie *mirause* nicht durchzusetzen.

¹ Cf. PLATINA: *Patina catellonica* in perdices (p. 103), *Leucophagum catellonicum* (p. 129), *Cibarium album catellonicum* (p. 106); *Epulario*: Per far duodece menestre de bianco mangiare *al modo catelano* (10r); *Messibugo*: *Sfogliata Catellana* (p. 78), *Formaggio alla Catellana* (p. 45).

Kochbücher um manches Rezept bereicherte. Cf. Nola, p. 32: *Potaje de fideos*¹; p. 59: *xinxanella alla veneciana*².

Der beachtliche katalanische Einfluß auf die italienische Kochkunst einerseits, anderseits der ausgedehnte Import italienischer Lehnwörter im 16. Jahrhundert in Frankreich – Lehnwörter aus allen Lebensgebieten, auch aus dem Gebiet der Kochkunst³: diese beiden Faktoren sprechen sehr dafür, daß *adobo*, wie *carabazza*, *capirolada* und *mirrauste*, nicht direkt von Spanien, sondern erst mit der höfisch italienischen Kochterminologie nach Frankreich gekommen ist.

Es ist abschließend noch darauf hinzuweisen, daß fr. *daube* in der Übertragung auf das marinierte kalte Fleisch ja auch bedeutungsmäßig dem it. *dobba*, wie es bei Messibugo erscheint, viel näher steht als dem span. *adobo*, das diese Bedeutungserweiterung nicht kennt⁴.

In dieser Bedeutung gehört *daube* zu einer Kategorie von Speisen, die erst mit dem italienischen Einfluß in der französischen Küche Bedeutung gewann: die kalten Fleischgerichte, die in den italienischen Kochbüchern unter den *Antipasti* (siehe oben Messibugo), in den französischen Kochbüchern unter den *Entrées* figurieren⁵.

In Italien hatte man früher als in Frankreich begonnen, diesen delikaten und leichten Zubereitungen vermehrte Aufmerksamkeit zu schenken. Wie wir aus den genauen Schilderungen in den *Banchetti* des Cristoforo di Messibugo – der selber Hofmeister bei Hippolit d'Este, dem Kardinal von Ferrara, war – ersehen können, wurden sie als *Antipasto* zusammen mit Salaten und Früchten vor Beginn des Essens sorgfältig, symmetrisch, in kleinen Plättchen auf der Tafel verteilt⁶.

¹ Cf. SCHIAFFINI: *La diffusione e l'origine di fidelli* 'vermicelli' in *ARom.* 8, 294 ss.

² Cf. FRATI: «quiquinelli zoè rafioli» (p. 49).

³ Cf. *VRom.* 22/1, 84 ss. ⁴ Cf. p. 399.

⁵ Bei LAVARENNE, p. 31–34, finden wir in der *Table des entrées* – ähnlich wie bei MESSIBUGO – Rezepte für «Boudin blanc, Andouilles, Savelats, Saucisses de blanc de perdrix» und verschiedene *à-la-daube*-Gerichte.

⁶ Zu Beginn jedes Essens heißt es bei MESSIBUGO: «Poi si posero

Im Frankreich des 17. Jahrhunderts wurde die Verfeinerung und Individualisierung der Kochkunst, die sich hier anbahnt, weiter entwickelt: die italienischen *Antipasti* wurden vom ganzen Essen abgetrennt und zu selbständigen kleinen Mahlzeiten ausgestaltet, den außerordentlich beliebten, kalten *Colations*, wie sie uns durch den Sieur Robert in seiner *L'art de bien traiter* sehr ausführlich beschrieben werden. *Daubes* und *Jambons* sind, wie bei den italienischen *Antipasti* *dobbe e persutti*, unentbehrliche Bestandteile dieser *Colations*¹.

Im Laufe des 18. Jahrhunderts kam ein neues Element zu der erwähnten *à-la-daube*-Zubereitung, das in der Folge das Rezept umgestaltete in das Gericht, als welches heute *daube* in den französischen Wörterbüchern definiert wird: 'Manière de faire cuire à l'étouffée et p. ext. ce qu'on fait cuire à l'étouffée' (Litttré). Im *FEW* lautet die entsprechende Erklärung 'Schmorfleisch'.

Die ersten Anzeichen dieser Bedeutungsveränderung finden wir in *Les dons de Comus*, wo es im Rezept der «*Rouelle de veau à la daube*» heißt:

«... Mettez cuire dans une bonne braise, assaisonnez d'un peu de coriandre, de laurier et autres ingrédients.

Mouillez avec de bon vin de Champagne et d'excellent bouillon. Faites cuire fort doucement (couvrez bien la marmite, afin que la fumée ne s'évapore point. Laissez ensuite refroidir dans son assaisonnement, et servez froid avec de sa gelée» (vol. I, p. 269).

in tavola le sotto scritte cose.» Darauf folgt die Aufzählung der Vorspeisen. Dann heißt es weiter: «si diede acqua odorifera alle mani e tutti si posero a Tavola, dove per buona pezza con somma letizia s'intertenero colle sopradette cose.» Und nun erst kommt die Beschreibung des ersten Ganges, der «*prima vivanda*».

¹ Cf. p. 300: «Troisième Partie: De l'art de bien traiter, concernant, la disposition des lieux les plus propres et des singularités nécessaires au service des colations les plus galantes. Chapitre premier. De la disposition générale des lieux et des choses les plus propres et les plus nécessaires à faire des colations. Chapitre II. Des colations sur les eaux. Chapitre III. Des colations que l'on peut faire dans les jardins. Chapitre IV. Des colations des grotes» (mit künstlichen Wasserspielen).

Im Rezept der «Cuisse de veau à la daube» findet sich für diese Kochart der Fachausdruck: «... cuire comme à l'estoffade.»

In diesen beiden Rezepten wird der Kochprozeß genauer bezeichnet, und zwar werden *braise* und *estoffade* fast als Synonyma gebraucht: sie bezeichnen das Kochen im gut verschlossenen Gefäß mit wenig Flüssigkeit (dt. 'schmoren'). Cuire à l'esto(u)ffade ist die ältere Bezeichnung. Sie figuriert seit Lavarenne (1651)¹ fast in allen französischen Kochbüchern und stellt eine von it. *stufato*² beeinflusste Form von afr. *estuvée* dar³.

Eine erste Stufe der Angleichung an die italienische Lautform finden wir schon im *Platine en françois* von 1505: «Pour cuyre ung chapon ou cuyssot à l'estuffée.»

Die drei Formen *estuvée*, *estouffée* und *estoffade*, die den wachsenden italienischen Einfluß in der französischen Küche widerspiegeln, werden von Lavarenne nebeneinander verwendet: Carpes à l'estuvée (p. 195), Ragoût cuit à l'estouffée (p. 96), Poitrine de veau à l'estoffade (p. 37)⁴.

Braise ist eine jüngere Bezeichnung. Sie wird zum erstenmal 1691 bei Massialot erwähnt. In seinem Rezept des *Poulet à la braise* heißt es: «... vous les faites chauffer auparavant que de les

¹ P. 37: Poitrine de veau à l'estoffade.

² Cf. MESSIBUGO, p. 56: «... carne *stufata* in pignatta.» SCAPPI, p. 52r: «Per *stufare* pezzi di storione con vin bianco, agresto aceto e acqua ... stuffisi ogni cosa ... e faccianosi bollire piano tenendo il vaso coperto in modo che non possa sfiatare per lo spazio d'un' hora ...»; p. 362r: «Per far *stufate* di lampredozze del Tevere.»

³ Cf. *Viandier impr.*, p. 67: «Pour poussins à l'estuvée. ... les couvrés bien qu'il n'en ysse point de fumée ...»

⁴ Die Angaben der Wörterbücher sind für die drei Bezeichnungen, vor allem, was die Daten betrifft, ziemlich ungenau: cf. BLOCH-WARTBURG, *étouffée*: «1864. Réfection d'estouffade ou estouffade, 1669 ...» – Ähnlich wie *estuvée* hat auch afr. *charbonnée* 'viande grillée sur les charbons' unter italienischem, eventuell provenzalischem Einfluß zwei Nebenformen, *charbonnade* und *carbonnade*, erhalten, die alle drei noch im 18. Jahrhundert nebeneinander verwendet werden. Cf. *Les dons de Comus*, p. 191: *charbonnées* de fines herbes; p. 192: *carbonnade* de Bœuf à la Lyonnaise, und MENON, p. 16: «... la plus succulente viande (du bœuf) est la tranche, la culotte, les *charbonnades*.»

enterrer entre deux braises, feu dessus et dessous.» Es handelt sich also um eine besondere Form des Schmorens, mit kombinierter Wirkung von Ober- und Unterhitze, wie sie in den italienischen Kochbüchern des 16. Jahrhunderts schon beschrieben wird unter der Bezeichnung *sottestare* (< lat. *testa* 'Deckel').

Cf. Messibugo: «Testa di vitello *sottestato*» (p. 51). Scappi: «Capone *sottestato* ... cuocere nel modo che si cuoceno le torte con il foco sotto e sopra, ovvero nel forno (p. 61 v)¹.»

Da diese Form des Schmorens den französischen Kochbüchern vor Massialot, der, wie wir erwähnten², ein guter Kenner der italienischen Kochbuchliteratur war, unbekannt ist, liegt die Vermutung nahe, sie als Entlehnung aus dem Italienischen zu betrachten; besonders da Massialot selber darauf hinweist, daß es sich beim Kochen *à la braise* um eine neue Mode handle:

«On ne s'étendra point ici sur tout ce que l'on peut mettre *à la Braise*, qui est une manière de cuisson qui relève extrêmement le goût des viandes, et qui est fort en vogue ...»

Diese Unterscheidung zwischen cuire *à la braise* und cuire *à l'estouffée* wird jedoch, wie wir oben gezeigt haben, von Marin und mit ihm auch von anderen Autoren des 18. Jahrhunderts nicht konsequent durchgeführt³, und mit der Verwandlung der *braisière* anfangs 19. Jahrhundert in eine Gußeisenpfanne ohne speziellen Deckel, die auf den Herd oder – wenn Oberhitze erwünscht war, in den Ofen – gestellt wurde, gab es nur noch eine Art des Schmorens, für welche die Bezeichnung *à la braise* endgültig triumphtierte⁴. In *daube* ist nun Ende 18. Jahrhundert – zu einer Zeit, da *estouffade* schon seltener gebraucht wurde – dem Terminus *braise* eine Konkurrenzbezeichnung erwachsen.

¹ Der *testo* – dargestellt auf den Tafeln, die SCAPPI seinem Werk beigelegt hat – ist ein Deckel mit aufgebogenem Rand, der glühende Kohlen fassen kann.

² Cf. p. 403.

³ Auch SCAPPI (p. 155r) schwankt zwischen den entsprechenden italienischen Termini: «Per *stufare* o *sottestare* pezzi di storione ...»

⁴ *Estouffade* und *estouffée* verschwanden trotzdem nicht aus den Kochbüchern; sie wurden aber eingeschränkt zur Bezeichnung einer spezifisch meridionalen Zubereitung; cf. ESCOFFIER, p. 69: *Estouffade à la provençale*.

In der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts noch ausschließlich verwendet für in Wein und Essig *à la braise* gekochtes Fleisch, das erkaltet in seiner gelierten Sauce serviert wurde, entwickelt sich *daube* allmählich zur allgemeinen Bezeichnung des Schmorfleisches, ob dieses nun in Wein oder Fleischbrühe gekocht, kalt oder warm serviert wird, so daß Ali-Bab 1928 in seiner *Gastronomie pratique* schreiben kann: «Les viandes *braisées* ou *en daube*, car les deux expressions sont synonymes¹, sont des ragoûts cuits en vase hermétiquement clos» (p. 14).

Hier erst sind wir – die Bedeutungsentwicklung von span. *adobo* über it. *adobbo*, *dobba* bis zu nfr. *daube* verfolgend – bei der Definition angelangt, von der in den Wörterbüchern bei der Erklärung von *daube* irrtümlicherweise ausgegangen wird.

Die früher *daube* benannte Zubereitung ist aber nicht vergessen worden. Sie wird heute noch bei Rindfleisch angewandt und als *bœuf à la mode* bezeichnet², ein Ausdruck, der ursprünglich eine feinere Zubereitung des Pot-au-feu³ benannte. Diese scheinbar überflüssigen Bedeutungsverschiebungen lassen sich nicht durch sprachökonomische Überlegungen erklären: es sind andere Faktoren, die den oft willkürlichen und komplexen Charakter der Kochterminologie bestimmen.

Vor allem muß beim Studium der Kochterminologie auffallen, daß einer großen Zahl von Ausdrücken eine gewisse *Bedeutungsstabilität* eigen ist, die ihren Ursprung in der Komplexität der bezeichneten Zubereitungen hat.

Jede Bezeichnung knüpft an ein bestimmtes charakteristisches Element einer Zubereitung an; da jedoch schon einfache Kochvorgänge eine Synthese verschiedener Handlungen und Begleitumstände darstellen, ist es oft der Willkür des einzelnen Koch-

¹ Die Gußeisenpfanne mit gut schließendem Deckel, in der man die *daube* schmort, wird nun häufig nicht mehr *braisière*, sondern *daubière* genannt.

² Cf. ALI-BAB, p. 234.

³ Cf. LAVARENNE, p. 55: «*Bœuf à la mode*. Battés le bien et le lardés avec de gros lard, puis le mettés cuire dans un pot avec bon bouillon, un bouquet et toutes sortes d'espices et le tout estant bien consommé, servés avec la sauce.»

buchautors überlassen, den Inhalt einer Bezeichnung an dieses oder jenes charakteristische Element einer Zubereitung zu fixieren, was, diachronisch betrachtet: Bedeutungswandel, synchronisch betrachtet: Nebeneinander verschiedener Interpretationen einer Bezeichnung, zur Folge haben muß.

So wurde mit der Bezeichnung *à la daube* nacheinander die Vorstellung des Beizens oder Konservierens, dann einer bestimmten Zubereitung (Kochen in Wein und Essig, dann erkalten lassen¹) und zuletzt eines bestimmten Kochprozesses (*braise*) verbunden². Es gibt noch heute kaum zwei Kochbuchautoren, die *à la daube*, *à l'étouffée*, *à la mode* usw. übereinstimmend definieren, obwohl Lavarenne und, nicht ganz 200 Jahre später, Carême die französische Kochterminologie einen wichtigen Schritt auf dem Wege einer vernünftigen Systematisierung weiterführten.

Von Ali-Bab wird *daube*, wie erwähnt, als 'mode de cuisson' *braise* gleichgesetzt; für de Pomiane ist es eine Variante des Bœuf *à la mode*³, und bei Escoffier endlich bezeichnet es – den ältesten *daube*-Rezepten entsprechend – in Essig, Wein und Knoblauch mariniertes und in der Marinade gekochtes Rindfleisch (Sauerbraten)⁴.

Diese verschiedenen Definitionen sind aber auch symptomatisch für das Fehlen einer allgemeinverbindlichen, festgefügtten Fachsprache, was in der Zwischenstellung der Kochterminologie zwischen Allgemein- und Fachsprache begründet sein mag.

Ein weiterer Grund für den willkürlichen Charakter der Kochterminologie liegt in ihrer Reklamefunktion. Sie dient nicht nur der sachlichen Verständigung, sondern wendet sich – für die Vorzüglichkeit der hergestellten Produkte werbend – an ein größeres Publikum. Diese Reklamefunktion vor allem ist es, die stets nach

¹ Ein ähnlicher Bedeutungsübergang läßt sich auch bei engl. *to marinate* feststellen, das nach dem *Oxford Dict.* neben 'beizen' auch bedeuten kann: 'To prepare poultry in *stuffing*' (1747 Mrs. GLASSE, *Cookery* II, 38).

² So veränderte sich auch *capilotade* aus einer Eiersauce, vermischt mit Käse und gehacktem Geflügelfleisch, in ein Ragoût aus Geflügel- und später irgendwelchen Fleischresten. Cf. p. 410.

³ Cf. E. DE POMIANE, *La physique de la cuisine*, Paris 1948, p. 79.

⁴ P. 71.

neuen, einprägsamen Bezeichnungen verlangt und diese vor allem in der kulinarischen Terminologie anderer Sprachen und seit dem 18. Jahrhundert auch in der Regionalküche findet. Es gibt eigentliche Modegerichte und Modebezeichnungen: Modegerichte, die samt ihrem Namen nach einer gewissen Zeit dem Vergessen anheimfallen – das Ende 17. Jahrhundert auftauchende *poupeton* gehört zu ihnen¹ –, und Modebezeichnungen, die ohne zwingende Notwendigkeit lanciert werden, wie zum Beispiel die obenerwähnten Termini *braise* und *à la mode*, die die älteren Ausdrücke *étouffée* und *à la daube* verdrängten. Die kleinste Veränderung eines Gerichts ermöglicht es, dieses unter einem neuen Namen zu präsentieren, wobei der neue Name meist wichtiger ist als die neue Bedeutung. So wird die Kochterminologie mit synonymen Ausdrücken überlastet, deren Bedeutungs differenzierung meist der Willkür der einzelnen Kochbuchautoren überlassen ist und daher oft künstlich wirkt und sich nicht durchzusetzen vermag.

Abschließend ist noch darauf hinzuweisen, daß die Geschichte von *daube*, wie die der meisten Ausdrücke der kulinarischen Terminologie, wahrscheinlich viel weiter zurückreicht als die ersten Belege, die aus dem 16. Jahrhundert stammen.

In einem der von Austin publizierten englischen Kochbücher aus der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts finden sich Rezepte für Gelyne *in dubatte* (p. 13) und Gelyne *endobat* (p. 80), die schildern, wie eine gebratene Henne in Stücke zerteilt und in eine Sauce aus Wein, Essig, eingeweichtem, geröstetem Brot und vielen Gewürzen eingelegt wird – ein Gericht also, das ziemlich genau Altamiras' *adobo para pescado*² entspricht. Der unhaltbaren These Austins, «*Dubatte* may be a perversion of *Jus bâtard*», möchten wir die Annahme entgegenstellen, es handle sich bei *dubatte* und *endobat* um Formen, die auf it. *in dobba* oder vielleicht auch katalan. *en adoba* zurückgehen, finden sich doch in englischen Kochbüchern noch andere Bezeichnungen, die direkt aus dem mediterranen Sprachraum entlehnt sein müssen³.

¹ VRom. 22/1, p. 88, N 3.

² Cf. p. 398.

³ Cf. VRom. 22/1, p. 79, N 2.

Diese frühen englischen Belege legen die Vermutung nahe, daß die Geschichte von *daube* mindestens bis anfangs 15. Jahrhundert zurückreicht, also hundert Jahre vor seinem ersten Auftreten in katalanischen und italienischen Kochbüchern in der kulinarischen Terminologie dieser Sprachen verwendet wurde.

It. raviolo

Der älteste Beleg für *raviolo* stammt aus dem Jahr 1284 und findet sich in der *Cronica* des Frater Salimbene von Parma, wo es heißt: «... in festo Sancte Clare comedi primo *raviolos* sine crusta de pasta ...¹»

Die ersten Rezepte für *ravioli* finden wir in den italienischen Kochbuchfragmenten des 14. Jahrhunderts:

«*De crispelli² di carne, o vero tortelli³ e ravioli*: Prendi ventresca [= Bauchspeck] di porco scorticata, lessala e tritala forte col coltello: toglì erbe odorifere bona quantità, e pestale forte nel mortaio: mettivi del cacio fresco con esse e un poco di farina, e distempera con albume d'ova, si che sia duro. E preso del grasso del porco fresco in bona quantità, metti in la padella, si che bolla, e fa ne crispelli, e cotti, e cavati, mettivi su del zucchero» (Zambrini, p. 38).

¹ Cf. MGH XXXII, 47.

² It. *crispello*, *crespello* (afr. *crespe*, *crespet*; holländ. *kerspelle*, *kerspette*, *kerspe*), mlat. *crispella*, *crespella* (DuCange) < lat. *crispus* bezeichnet in der mittelalterlichen Küche allgemein ein Gebäck aus Mehl und Eiern, das im heißen Fett krause Formen annimmt (ähnlich unseren Fastnachtsküchlein). – Cf. *Liber*, p. 7: «*Crispella*. Habeas farinam albam distemperatam cum ovis, addito safrano. Ed pone ad coquendum cum lardo tantum; et quando decocte fuerint, pone desuper zucaram, vel mel, et comede.»

³ Cf. ZAMBRINI, p. 15: «De li *tortelli*. Di pasta tu puoi fare oni instrumento che tu vuoi, cioè ferro da cavallo, fibbie, anelli, lettere e ogni animale, che tu vuoi. E puoi empier, se tu vuoi e cocere nella padella col lardo e con oglio, e pesci, e colora come vuoi.» – Hier ist *tortello* also eine Art Oberbegriff für die verschiedenen Formen von gebackenen und eventuell gefüllten Teigfiguren, während im modernen Italienisch diese Bezeichnung zusammen mit ihren Diminutivableitungen *tortellini*, *tortelletti* für eine Art – je nach Gegend verschiedene – mit Käse oder Fleisch gefüllte und in Salzwasser gekochte Teigwaren – also eine Art *ravioli* – steht.

Ähnlichlautende Rezepte finden wir auch bei Frati (*Rafioli fricti*) und bei Guerrini (*Raviuoli friti*), wo die *ravioli* ebenfalls eine Art Klöße bezeichnen, die aus gehacktem Speck, frischem Käse und Kräutern hergestellt und im Fett schwimmend gebacken werden. Um diesen Klößen mehr Halt zu geben, können sie auch in ein Stück Schweinsnetz eingehüllt werden, wie das beschrieben wird im *Raviolus*-Rezept des lateinischen *Liber de coquina*, das im übrigen genau dem zitierten italienischen Rezept entspricht:

«*Raviolus, Raviola: Ad raviolas, recipe ventrem porci (= it. ventresca) et percute fortiter in tabula cum cultello. Deinde accipe herbas odoriferas, caseum novum ... et sit bene spissum. Postea accipe pennam de qua corata porci involvitur, et facias parvos panes, involvendo de illis commixtis in dicta pellicula ad quantitatem unius ovi ... Et si volveris, loco illius pellicule, fac alios de pasta. Frige in patella*» (p. 60).

Die am Schluß erwähnte Methode, die Klöße nicht ins Netz, sondern in Teigblätter einzuhüllen, muß schon sehr alt sein; denn der ersterwähnte Frater Salimbene bemerkt ja ausdrücklich, er habe *raviolos sine crusta de pasta* gegessen.

Eng verwandt mit diesen ältesten, italienischen sind die englischen *ravioli*-Rezepte vom Ende des 14. und Anfang des 15. Jahrhunderts, wie wir sie zum Beispiel in der *Ancient Cookery* finden:

«*Raffyolys: Take swyne lire, and sethe hit, and hewe hit smalle, and do therto zolkes of egges, and medel hit ... and a lytel larde mynced, and grated chese, and pounder of ginger and of canelle; then take and make balles therof as gret as an appel, and wynde hom in the calle of the swyne [= Schweinsnetz], every balle by hime self, ...*»

Die Übereinstimmung mit den erwähnten italienischen Rezepten ist offensichtlich; nur wird statt Speck Schweinsleber verwendet. Bei Austin heißt es dagegen: «Nym sode porke ...» (p. 42), also gekochtes Schweinefleisch.

Ein ganz ähnliches Rezept (mit Teig- statt Netzhülle) wird in der *Ancient Cookery* (p. 46) als *Rayneclis*, bei Austin als *Raynolle* überschrieben¹. Obwohl der *Oxford Dict.* zu diesen beiden Ter-

¹ «*Raynolles. Nym sode Porke and chese and sethe y – fere, and caste ther – to gode poudre Pepir, Canelle, Gyngere, Clowes, Maces,*

mini bemerkt: «Form and origin uncertain», wären sie doch eigentlich unter die phonetischen Varianten von *ravioli* einzuordnen; denn es kann sich in beiden Fällen um nichts anderes als um entstellte Formen von it. *raviuoli* handeln, die wohl falschen Lesarten zuzuschreiben sind (*ravivoli* > *raynoli*). Darauf hin weist neben der Übereinstimmung der entsprechenden Rezepte vor allem die Tatsache, daß in den französischen Kochbüchern des 16. Jahrhunderts it. *ravioli* in ähnlicher Entstellung als *raymolles*¹ und *ramoles*² erscheinen; falsche Lesarten, die sich – wie wir später noch sehen werden³ – ganz unabhängig von den englischen Formen, auf dem Wege der schriftlichen Überlieferung auch ins Französische eingeschlichen haben müssen.

Anders verhält es sich bei *raysols*, welches in der *Form of Cury* ein Rezept bezeichnet, das wörtlich fast bis ins letzte mit dem erwähnten *Raffyolys*-Rezept aus der *Ancient Cookery* übereinstimmt⁴. Hier kann es sich wohl um nichts anderes als um eine Variante von afr. *roussole* (*roisole*, *ruissole*, *rissole*) handeln, das seinerseits von vlat. **russeola*, lat. *russeus* 'rötlich' abzuleiten ist. Dieser Terminus, der sowohl in den ältesten französischen Kochbüchern als auch schon in der Literatur des 12. Jahrhunderts belegt ist⁵, gehört zu den seltenen Rezeptbezeichnungen, die sich seit dem Mittelalter bis in die Neuzeit beinahe unverändert erhalten haben: *roussole* (*rissole*) bezeichnete und bezeichnet heute

and clos thin comade in dow, and frye it in freysshe grece ryzt wel, an thanne serve it forth» (p. 42).

¹ Cf. *Libre fort excellent*, p. 68v: *Raymolles* de blanc de chapon.

² Cf. *Libre de l'honneste volupté*, p. 78v: *Ramoles*.

³ Cf. p. 421.

⁴ « *Raysols*. Take swyne lyvors, and seeth hem wel. Take brede and grate it. And take zolkes of ayren and wake hit sowple; and do thereto a lytell of lard, ches gratyd, and whyte grece, powder-douce, and of gynger, and wynde it to balles, as grete as apples. Take the calle of the swyne, and cast evere by himself there inne. Make a crust in a trape, and lay the balles thereinne, and bake it, and when then both ynowz, put there inne a layor of ayren, with powder-fort and safran; and serve it forth» (p. 27).

⁵ Cf. *Ménagier*, vol. II, p. 94: «*Roissolles* de mouelle de beuf.» *Aliscans* 3633: «Faire rousoles, escueles drecier» (zit. GODEFROY).

noch den Fleischkrapfen, das heißt eine in Teig eingehüllte Hackfleischkugel, die im Fett schwimmend oder im Ofen gebacken wird. Der *Oxford Dict.* erwähnt nur eine einzige frühe Entlehnung des französischen Wortes im *Ayenbyle of Inwyl* 1390, wo es p. 54 heißt: «Ase doth the bysye other the malanconian thet byeth ylich than that zeky the crammeles ine the russoles.»

Häufiger ist die Lautform *risschew*, *risschew* oder *ruschew*, die vom *Oxford Dict.* aus einem nicht belegten anglofr. **russeau*, *risseau* abgeleitet wird¹.

Ein Vergleich der entsprechenden Rezepte erhärtet, daß *raviolo* und *rissole* (*risschews*, *ruschews*) – ersteres aus dem Italienischen, letzteres aus dem Französischen entlehnt – nur zwei verschiedene Bezeichnungen für dasselbe Gericht darstellen, die deshalb häufig verwechselt werden und sich auch formal überschneiden.

Eine ähnliche Entwicklung finden wir ja auch im Neuprovenzalischen, wo Mistral – verleitet durch die häufige semantische Übereinstimmung von *raviolo* und *rissolo* – die beiden Bezeichnungen nicht auseinanderhält, sondern unter den Varianten von *raviolo*: *raiolo*, *revuolo*, *roujoulo*, *rousoulo*, *rissolo*, angibt.

In den französischen Kochbüchern des 16. Jahrhunderts finden wir *raviolo* in einer ähnlichen Verschreibung wie im Englischen: als *raymolle* – im *Livre fort excellent*² und bei Cotgrave³. Es bezeichnet beidesmal einen Fleischkrapfen mit einer Farce aus Ka-

¹ Cf. *Liber Cocorum* (1420), p. 39: «For risschews. Take grounden porke ... Frye hit in grece!» (Zit. *Oxford Dict.*) AUSTIN, p. 44: «Kytte hem in þe maner of Ruschews and frye hem in freysshe grece.»

² *Livre fort excellent*, p. 68v: «Pour faire Raymolles de blanc de chapon et de mouelle de beuf et raysins de corinthe, fault prendre un bon chapon fort cuyt et le desserrer et le hacher bien avec ladicte moelle et raisins de corinthe, puis ferés de petites obbesses [= abais-ses] de paste comme tartelettes et les mettés chascun par soy et les frisez en saing de lart dedans la paille et les servez à l'yssue de table. Et les sucrés ...»

³ COTGRAVE: «Raymolles de blanc de chapon. The brawne of a capon, Raisons of the Sunne, and marrow shred all together, then made into little cakes or loaves, and fryed with seame or Hog's sewet, and served up with sugar strewed on then.»

paunfleisch und Ochsenmark und unterscheidet sich dadurch von den ersten italienischen und englischen Rezepten, die ausnahmslos für die Farce Schweinefleisch und Käse verwenden.

Es liegt also nahe, anzunehmen, daß die englischen *raffiyolys* im 14. Jahrhundert direkt aus dem Italienischen entlehnt wurden, während die französischen *raynolles* aus gehacktem Kapaunfleisch auf eine jüngere Form des italienischen Gerichtes zurückgehen, wie sie 1549 auch von Messibugo beschrieben wird:

«A far raviuoli di polpe de Capponi per piatti dieci: Piglia le polpe die due Capponi, e libre tre di Formaggio tumino, e tre Povine, e pista ogni cosa insieme nel mortaio, poi giungeli sei chiari d'uova, e un pugno di fior di farina, e oncie sei di Zuccharo, e incorpora bene ogni cosa insieme, poi farai *Raviuoli* come gli altri» (p. 16 v).

Für diese Annahme liegen neben den sachlichen auch phonetische Gründe vor; denn die Lautform *Raffiyolys* weist direkt auf die italienische Form *rafioli* zurück, die wir neben *ravioli* schon in den ältesten italienischen Dokumenten¹ und heute noch in verschiedenen italienischen Dialekten finden²; im Französischen dagegen ist diese Form nie belegt. Auf italienische Herkunft weist auch die Pluralform auf *-i*, die in den Speisezetteln der *Ancient Cookery* verschiedentlich belegt ist³.

In dem erwähnten Rezept bei Messibugo heißt es dann weiter zur Zubereitungsart der *ravioli*: «... e li farai cuocere in buon brodo grasso», und nicht mehr, wie noch bei Frati, p. 29: «... Friggeli in dileguito.» Diese neue Zubereitungsart der *ravioli* durch Kochen in Fleischbrühe hat sich, von Italien ausgehend, im Laufe des 17. Jahrhunderts auch in Frankreich durchgesetzt und ist heute die allein gebräuchliche⁴. So haben sich die *ravioli* auch end-

¹ Cf. FRATI, p. 34: *Rafioli fricti*.

² Zu diesen Formen cf. p. 431.

³ Cf. p. 59: «... Mylke rostyde, *Raynollis*, ...»

⁴ In manchen Regionen Italiens und Südfrankreichs werden die *ravioli* heute noch im Fett oder im Ofen gebacken. Cf. UNGARELLI, Bologna: «*Raviola* ... e si frigge o cuoce nel forno.» MISTRAL, *Tresor*: «*raviolo*, boulette de viande hachée enveloppée de pâte et frite dans le saindoux.»

gültig differenziert von den *rissoles*, die heute noch im Fett schwimmend oder im Ofen gebacken werden¹.

Im Laufe des 16. Jahrhunderts wurde das *ravioli*-Rezept in Italien weiter umgestaltet. 1596 gibt Scappi, p. 57r, folgendes Rezept:

«*Per far minestra di ravioli senza spoglia*: Pestinosi nel mortaio due libre di cascio grasso fresco con una libra di cascio Parmegiano o Romanesco grattato, sei uova, meza oncia di cannella, un quarto di pepe, zafferano a bastanza, et come sarà pesta ogni cosa insieme, giungiavisi una brancata di herbucchie battute, e fatta che sarà la compositione, faccianose ravioli senza spoglia, cioè spolverizzisi la tavola di fior di farina, e piglisi d'essa compositione quanto una noce, et diasi loro la forma con la mano, di modo che venga l'un lungo un dito e faccianosi cuocere in buon brodo, e servanosì con cascio, zuccaro e cannella sopra.»

Hier also ist die Hackfleischfarce ersetzt durch eine Mischung von Kräutern, Käse, Eiern und ein wenig Mehl, die nicht in Teig eingehüllt (*senza spoglia*), sondern mit Hilfe von Mehl von Hand zu Würstchen geformt und in Fleischbrühe gekocht wird.

Es ist eigentlich nicht zutreffend, hier von einer Umgestaltung des alten *ravioli*-Rezeptes zu sprechen; denn in den *Rime di Trecentisti*² finden wir eine Stelle, aus der hervorgeht, daß diese Form der *ravioli* als reine Käsespeise schon im 14. Jahrhundert bekannt war. Da finden wir in einem um 1390 entstandenen Gedicht des Florentiner Dichters A. Pucci folgenden Passus:

«E altre vendono uova con formaggio
Per far degli erbolati³ e delle torte
E raviuoli e altro di paragio» (p. 90).

Daß daneben aber auch die mit Fleisch gefüllten *ravioli* existierten, beweist eine Stelle, wo sich derselbe Dichter über die Sitten der Priester lustig macht:

¹ Derselbe Unterschied besteht im Deutschen zwischen *Knödel* und *Krapfen*. Im *Hof- und Mundkoch* von 1762 findet sich denn auch p. 669 das Rezept für «Süße Kräpflein oder Rasiolen».

² Ed. J. VOLPI, Florenz 1907.

³ *Erbolato* aus mlat. *herbolata* (vgl. DuCange) bezeichnet als Ableitung von *herba* eine Art Kräuteromelette. Das erste französische Rezept dafür finden wir im *Ménagier de Paris* II, p. 206: *Une arboulastre*, das erste italienische Rezept im *Epulario*, p. 37: *Per fare una herbolata nel mese di Maggio*.

«Fra Predicator non mangian carne
 Sopra 'l taglier, perchè non sia veduta.
 Se fosse in torta o in altro battuta
 Sicuramente allor posson mangiarne
 Mangian de *raviuol*, sia pur chi farne» (p. 107).

.....

Mangels Belegen und auch infolge der häufigen Unzuverlässigkeit der Wörterbücher in kulinarischen Belangen ist es nicht möglich, die beiden verschiedenen Formen der *ravioli* regional oder zeitlich genau abzugrenzen; es läßt sich höchstens vermuten, daß die *ravioli* ursprünglich ein Käsegericht waren, dem erst später Fleisch beigemischt wurde; bleibt doch der Käse unveränderliche und mengenmäßig meist überwiegende Zutat auch in den Fleischrezepten.

Was die regionale Verbreitung der *ravioli* betrifft, so finden wir sie in den modernen italienischen Dialekten vor allem in zwei verschiedenen Formen:

1. Mit Fleischfarce gefüllte Teigflecken, wie sie uns in den ältesten Kochbuchbelegen beschrieben werden, im Gebiet von Genua im angrenzenden Piemont und in Teilen der westlichen Lombardei, zum Beispiel im Mailändischen.

Cf. Artusi, p. 105: *Ravioli alla genovese*, zu welcher Bezeichnung der Autor als Florentiner beifügt:

«Questi veramente non si dovrebbero chiamar *ravioli*, perchè i veri *ravioli* non si fanno di carne e non si involgono nella sfoglia.»

Zalli, Piemont (4039²): «*Raviöla*. Vivanda fatta di carne trita con erbe e cacio e uova.»

Cherubini, Milano (4368), gibt ein *ravioli*-Rezept, das in seiner Zusammensetzung einem mittelalterlichen Kochbuch entnommen sein könnte:

«*Ravioeu* de fa in menestra. Pezzetti di pasta semplice di grano ed anche di pasta d'uovo con un ripienuzzo insalato di midollo di manzo, di pollo pesto o di carne vitulina trita regalato di cannella, cacio grattato, cervellata, uva passa, pinocchi e sim.»

¹ Die italienischen Dialektwörterbücher werden mit der Nummerierung von R. HALL, *Bibliografia della linguistica italiana*, Firenze 1958, zitiert.

2. Käseknödel in länglicher Form, wie sie bei Scappi zum erstenmal beschrieben werden, vor allem in der Toskana, zum Teil aber auch in der Emilia verbreitet. Der oben zitierte Cherubini bemerkt zu diesen *ravioli*:

«Quelli che i dizionari italiani ed i Fiorentini chiamano *ravioli* sono i nostri malfatt» (= specie di polpettine fatte d'erbe battute con cacio, uova, burro ed altro).

Cf. auch Peschieri, Parma (5299):

«*Ravioeul*. Vivanda in piccoli pezzetti fatta d'erbe battute con cacio, uova ed altro.»

Dieselbe Definition finden wir bei Arrivabene, Mantova (5255).

Daneben gibt es als Übergangsform zwischen den genuesischen Fleisch- und den toskanischen Käseravioli eine Art Teigflecke mit Käsefüllung, die nicht lokalisierbar ist und sowohl in Ober- als auch in Süditalien bezeugt wird. Auch diese Form wird schon bei Scappi als *Ravioli con spoglia*¹ erwähnt².

Die toskanische Form der Käseravioli, die im 16. Jahrhundert in den italienischen Kochbüchern auftaucht, behauptet sich nicht nur in den schriftsprachlichen Kochbüchern von Scappi über Stefani bis zu Artusi, sondern bestimmt auch seit Oudin 1627 die Definitionen der italienischen Wörterbücher für dieses Gericht. Cf. Oudin 1627:

«*raviuoli*. Vivanda delicata in piccoli pezzetti, fatta di cacio, huova, erbe con spetie diverse, *ravioles*.»

Wörtlich dieselbe Definition findet sich auch in der *Crusca* von 1680 und in den *Origini della lingua italiana* von Ménage³. Für das letzte Jahrhundert cf. Tommaseo:

«*Raviuoli*. Vivanda in piccoli pezzetti fatta d'erbe battute con ricotta, cacio, uova, farina ed altro.»

In dieser neuen Form sind die *ravioli* auch schon im 16. Jahrhundert nach Frankreich gedrungen, wo wir sie 1586 im *Livre de honneste voluplé* (einer unter dem Titel Platinas veranstalteten Neuausgabe des *Livre fort excellent*) in der etwas entstellten Form

¹ P. 166r.

² Zu den süßen *Ravioli*-Formen cf. p. 423.

³ Paris 1685.

ramoles beschrieben finden. Nach den Angaben zur Herstellung eines Teiges aus Käse, Eiern, Mehl und Gewürzen heißt es:

«... et façonné en petites saucices¹ en les roulant avec la main et avec farine: et quant les voudrez servir, faites les cuire en eau bouillante peu salée ... puis tirés les et les mettez en un plat avec beurre frais fondu et fourmaige iettés dessus et servis chaudes» (p. 78v).

Der *Hof- und Mundkoch* von 1762 gibt p. 600 ein Rezept für *Französische Raffiolen*, das mit dem oben erwähnten Rezept übereinstimmt und das uns deshalb anzunehmen erlaubt, daß die toskanische Form der Käseravioli noch im 18. Jahrhundert in Frankreich bekannt war. Sie blieb aber wohl in beiden Ländern immer nur auf die engsten Fachkreise beschränkt und wird in den französischen Kochbüchern des 18. Jahrhunderts ein letztes Mal bei Marin 1746 in der Form *rabiolles*² erwähnt. Erst Ende des 19. Jahrhunderts, zur Zeit des beginnenden Internationalismus im Gebiete der Kochkunst, sind die *ravioli* – diesmal durchgehend ihre italienische Lautung bewahrend – als italienische Spezialität in Frankreich, England, Deutschland usw. bekannt geworden – auffallenderweise jedoch nicht in der toskanischen und schriftsprachlichen Form der Käseravioli, sondern – dem im frühen 16. Jahrhundert bekannten Rezept entsprechend – als mit einer Fleischfarce gefüllte Teigflecke³. Das Ausstrahlungszentrum dieser heute international bekannten Form der Fleischravioli muß Genua sein (cf. Artusi: *Ravioli alla genovese*), das, wie Schiaffini in seiner Studie «La diffusione e l'origine di fidelli 'vermicelli'»

¹ Die längliche Form ist charakteristisch für die toskanischen Käseravioli. Cf. auch SCAPPI: «... e diasi loro la forma con la mano di modo che vengano lungo l'un dito» (p. 82). *Hof- und Mundkoch*, p. 600: «... mache länglichte Stücke wie Würstlein daraus» (Rezept der Französischen Raffiolen). ARTUSI, p. 104: «... dandogli la forma tonda e bislunga delle crocchette.»

² Vol. III, p. 146.

³ Diese Fleischravioli werden heute noch in der feinen Küche mit einer Mischung aus gehacktem Geflügelfleisch und Käse gefüllt (cf. ARTUSI, p. 105; ALI-BAB, p. 504); zwar meist mit Huhn- und nicht mit Kapaunfleisch, das in den Rezepten von MESSIBUGO, im *Livre fort excellent* und bei COTGRAVE verwendet wird.

zeigte, neben Neapel schon früh ein wichtiges Zentrum der Teigwarenfabrikation war, von wo auch die Bezeichnung *fidelli* nach Italien, Südfrankreich und Spanien ausstrahlte.

Diese international bekannte und zum Teil schon fabrikmäßig hergestellte Ravioliform ist heute auch in Italien im Begriff, die toskanische Form der Käseravioli mehr und mehr zu verdrängen, und wird auch in den Definitionen der neueren Wörterbücher berücksichtigt¹.

Das Studium der ältesten Belege für *ravioli* und vor allem der Vergleich der ältesten Rezepte in italienischen, englischen, französischen und deutschen Kochbüchern hat uns gezeigt, daß dieses Gericht zu verschiedenen Zeiten in verschiedenen Formen von Italien ausgestrahlt wurde: im 14. Jahrhundert nach England als Kugeln aus einer Mischung von gehacktem Schweinefleisch und Käse (ins Netz oder in ein Teigblatt eingehüllt), die im Fett gebacken wurden (*raffyolys*, *resmolles*); im frühen 16. Jahrhundert nach Frankreich (*raymolles*), Deutschland und Holland (*raffiolen*) als mit Kapaunfleisch, Ochsenmark und Käse gefüllte Krapfen und Ende des 16. Jahrhunderts wieder nach Frankreich (und von dort nach Deutschland), diesmal in der toskanischen Form der reinen Käseravioli ohne Teighülle (*ramoles*, *Französische Raffiolen*).

Dabei handelte es sich immer nur um Entlehnungen, die von Hofküche zu Hofküche gemacht wurden, der Sprache weiterer Volkskreise aber unbekannt blieben².

So entsprechen denn auch die verschiedenen Formen dieses Gerichtes durchaus nicht einer zeitlichen Entwicklung, sondern stellen nebeneinanderstehende, regionale Varianten dar, welche zu einer bestimmten Epoche von der Hofküche adoptiert oder auch

¹ Cf. PALAZZI, *raviuolo*, pasta da minestra ripiena di carne, di ricotta, o di varie erbe condite.

² Auch die mannigfaltigen Verschreibungen, in denen der italienische Terminus in ausländischen Kochbüchern figuriert (*resmoles*, *ramoles*, *raymolles*, *rabiolles*), zeugen für die unsichere Stellung dieser wohl meist auf schriftlichem Wege übernommenen Entlehnungen.

von verschiedenen Zentren ausgestrahlt wurden, wie das vor allem der Fall war bei den Fleischravioli, die sich Ende des 19. Jahrhunderts von Genua aus einen Platz in der internationalen Kochkunst eroberten.

An der Geschichte von *ravioli* läßt sich auch die fortschreitende Systematisierung in der Kochtechnik und ihrer Terminologie beobachten.

So ermöglichte erst die klare Trennung der Zubereitung durch Kochen in Fleischbrühe oder Salzwasser von der Zubereitung durch Backen in Fett oder im Ofen die endgültige Differenzierung von *rissoles* und *ravioli*¹, und erst durch die genaue Festlegung der Bezeichnung *ravioli* für Fleischkugeln mit Teighülle konnte die Unterscheidung gegenüber den Fleischkugeln ohne Teighülle wirksam durchgeführt werden, die im Französischen als *caillette* oder *crêpinette*, im Englischen als *rissoles*² bezeichnet wurden.

Abschließend möchten wir nun noch auf das Problem der Etymologie von *ravioli* hinweisen und einen Vorschlag zu seiner Lösung kurz skizzieren.

Die meisten Wörterbücher bezeichnen die Herkunft des Wortes als dunkel. Im *FEW* X, 69ss., wird *rapum* als Etymon vorgeschlagen, was phonetisch und vor allem sachlich schwierig nachzuweisen ist³; Tommaseo und Panzini weisen auf mlat. *rabiolae* hin, das

¹ In den französisch-italienischen Grenzmundarten, wo *ravioli* oft noch in der mittelalterlichen Bedeutung als gebackene Fleischkrapfen erhalten sind, stehen *ravioles* und *rissoles* heute noch, wie im Mittelalter, ungeschieden nebeneinander. Cf. ARNAUD-MORIN; Haute-Übaye: *Rissoualas*. Vgl. *raviolas*; RAVANAT, Grenoble: *ravioles*, *rissoles*.

² Das Englische, dessen stark französisch beeinflusste mittelalterliche Küchenterminologie eine interessante Erweiterung der spärlichen französischen Belege bietet, hat – im Gegensatz zum Französischen – *rissole* die Bezeichnung des gebackenen Fleischkloßes zugewiesen, im Unterschied zum Fleischkrapfen (fr. *rissole*, engl. *minced pie*). Cf. *Oxford Dict.*: «*rissole*. An entrée made of meat or fish chopped up and mixed with bread-crumbs, egg, etc., rolled into a ball or small thick cake and fried.»

³ Die sachliche Erklärung des *FEW*: «statt wie heute Mehl und Kartoffeln verwendete man früher und zum Teil heute noch Rüben

uns ein einziges Mal belegt ist in der Chronik des Mattheus Parisiensis von 1241 (zit. DuCange): «Cremonam tandem perveniens nobilissima Paterinorum bibi vina, *Rabiolas*, et ceratia et alia illecebrosa comedens.» Die verschiedenen Interpretationen, die DuCange zu diesem Beleg angibt (*radiolas*, *ribiolas* < *ribes*), sind kaum annehmbar. Baxter (*Medieval Latin*) übersetzt *rabiolas* mit 'rissoles', was in der mittelalterlichen Küche, wie wir dargelegt haben, gleichbedeutend mit *ravioli* ist. Im Zusammenhang mit *ceratia* scheint es uns aber kaum möglich, daß es sich hier um *ravioli*, also Fleischkrapfen, handeln kann; viel eher möchten wir *rabiolae* in Verbindung bringen mit lat. *rubeola* (< lat. *rubeus*) 'piemontesischer Schaf- oder Geißkäse', der schon bei Plinius (4. Buch, Kap. XXI) erwähnt wird und heute als *robiöla*, *rubiola* in ganz Oberitalien bekannt ist¹.

Cf. zum Beispiel Carmanati, Bergamasco (4295): «*Robiöla*: formella, caciuolo.»

Salamitto, Piemontese (4056): «*Rubiola*: *Raviggiuolo* (= toskanische Bezeichnung des frischen Schafkäses), specie di caciola gustosa e piccante.»

Biondelli, Saggio sui dialetti gallo-italici (3933) (Lombardo): «*Robiöla*: piccolo cacio per lo più di latte caprino e pecorino.»

In diesem oberitalienischen *rubeola*-Käse glauben wir nun aber auch das Etymon von *ravioli* sehen zu dürfen, einerseits gestützt auf die Tatsache, daß – wie wir p. 424 erwähnten – die *ravioli* wohl ursprünglich eine reine Käsespeise waren², anderseits, weil auch

für dieses Gericht » (p. 73), muß im Licht unserer zahlreichen Belege, in denen Rüben nie erwähnt werden, als unstichhaltig erscheinen.

¹ Die für Oberitalien lautgerechte Entwicklung von *rubeola* hätte *roggiola* ergeben müssen (dagegen toskanisch lautgerecht *rubeus* > *robbio*). Die Entwicklung zu *robiöla*, *rubiola* ist wohl dem gelehrten Einfluß des Klosterlateins zuzuschreiben. – Ähnliche, von *rubeus* abgeleitete Käsebezeichnungen finden wir auch in den zentralfranzösischen Alpen. Cf. JAUBERT, Centre: *rougeadou*: petit fromage de chèvre que l'on fait aux environs de Moulins (Allier); GRAS, Forez: *rougearon*, *rougeret*: petit fromage de brebis.

² Auch wird in den meisten *ravioli*-Rezepten ausdrücklich darauf hingewiesen, daß der Fleischfarce frischer Quarkkäse (also oberit. *robiola*) beigemischt werden muß. Cf. ZAMBRINI, p. 38: «... mettivi su del cascio fresco.»

eine direkte Ableitung von *rubeus* durchaus wahrscheinlich ist; wurden doch die *ravioli* im Fett zu rötlichbrauner Farbe gebacken¹, genau wie die *rissoles* (< *russeola* < *russeus*), mit denen sie in der mittelalterlichen Küche ja auch häufig verwechselt wurden² und heute noch in den Dialekten verwechselt werden, wie die lautlichen Varianten *raiolo*, *revuolo*, *roujoulo*, *rousolo*, *rissolo*, die Mistral zu *raviolo* angibt; zeigen (cf. auch p. 428).

Die phonetische Entwicklung von *rubeola* zu *raviola* bietet allerdings einige Schwierigkeiten.

Was den Wandel von *u, o* > *a* betrifft, so finden wir ihn auch für *rubeola* 'frischer Geißkäse' belegt im piemontes. *rabiora*, *arbiora* (Toppino, Castellinaldo in *ID* 3, 135) sowie im bergamask. *rabiöla* 'raveggiuolo' (Facchetti, Treviglio [4425]). Schließlich mag auch der zitierte mittellateinische *rabiola*-Beleg hier erwähnt werden. Durchgehende Öffnung von freiem und gedecktem *o* > *a* (> *e*) finden wir jedoch nicht in den oben erwähnten Gebieten, sondern nur im nördlichen Teil der Provinz Marche und im Gebiet von San Marino, wo *tarre*, *sale*, *name*, *mante*, *jante*, *ras* (*rosso*), *ramp* (*rompere*) (cf. Neumann-Spallart, Marche, *ZRPh.* 28, 278) gesprochen wird.

Schwieriger ist das *v* zu erklären, das schon in den ältesten mittellateinischen Belegen (Frater Salimbene, 1284: «...comedi prima *raviolos* sine crusta de pasta», *loc. cit.*, p. 78) auftritt³; wäre doch bei normaler Entwicklung *roggiola* (toskan. *robbiola*) zu erwarten. Das unter gelehrtem Einfluß bewahrte *b* von primärem *robiola* 'Käse' mag hier wohl als intervokalisches *b* (und nicht als Verbindung von *b* + Hiatus-*i*) behandelt und in *v* überführt worden sein, ähnlich wie *riwilietum* (< lat. *rubeus*), das wir neben *rubilietum* im Codex Cavensis (12. Jh.) belegt finden (zit. DuCange). Das

¹ Cf. auch nfr. *faire un roux* (< lat. *russus*): 'Mehl rösten'.

² Cf. p. 421.

³ Immerhin finden wir im Bergamaskischen (Carmanati) neben *raviöi* (= *ravioli* mit Fleisch gefüllt) auch die Form *rabiöi* (= *agnel-lotti*, mit Käse gefüllt), welche beiden Formen mit dem trevigles. *rabiöla* in engem formalem und semantischem Zusammenhang stehen müssen: *rabiöi* als Gericht aus *rabiöla*, *raviöi* als äußerlich ähnliches Gericht, bei dem die Fleischfarce den Käse ersetzt.

Bedürfnis nach einer lautlichen Differenzierung der Käseknödel (*raviolas*) von den frischen Schafkäselein (*robiolas*) hat die erwähnte Entwicklung sicher unterstützt. Neben *ravioli* wird an verschiedenen Punkten die Form *rafioli* belegt; vor allem in Venedig, aber auch im Gebiete von Lucca und von Neapel treffen wir auf diese Form.

Nannini, Ferrara (5235): *Rafiol*, raviol.

Pajello, Vicenza (5152¹): *Rufioli*, *Rufioi*, *Rofioli*.

Mazzucchi, Polesine (5105): *Rufioi*, (vivanda dolce) Raviuoli.

Vidossi, Trieste (4935): *Rafiol*, tosk. raviuolo.

S. Pieri, Lucca (*Arch. Glott.* 12, 113): *rofiolo*.

Volpe, Napoli (6046): *raffiuolo*, sorta di dolce ben frolo composto di farina, uova e zucchero.

Rohlf, Diz. delle tre Calabrie (6306): *raffioli*, *graffioli*: raviuoli.

Diesen /-Formen sind wir aber schon in den ältesten Belegen begegnet: Frati, p. 25: *Rafiol* fricti.

Ancient Cookery, p. 442: *Raffioly*.

Het eerst nederlandsche gedrukt Kockboek (1516), p. 16: *Rafiol*.

Deutscher Hof- und Mundkoch, p. 669: Süße Kräpflein oder *Rafiol*.

Bei diesen Formen handelt es sich wohl um lautgerecht entwickelte Ableitungen von lat. *rufcola* (< *rufus* < *rufus*), eine Annahme, die bestärkt wird durch den von DuCange zitierten Beleg aus der *Consuetud. Cluniacens.* II, 4:

«Pro signo *rufecularum*, vel, ut Theutonici loquuntur, Cratonum, praemisso signo generali panis simula cum duobus digitis illas minutas involutiones, quae in eis sunt factae, ex ea parte qua sunt complicatae, et quasi rotundae.»

Abschließend möchten wir noch hinweisen auf die formale und semantische Verwandtschaft zwischen *raviolo* und *raviggiuolo*, der toskanischen Entsprechung von oberit. *rubiola* 'frischer Schafkäse'.

Panzini: «*Raviggiolo*. Voce di incerta etimologia, specie di cacio tenero, schiacciato che si fa in maggio e nell'autunno in Toscana.»

Es scheint durchaus naheliegend, daß gerade in der Toskana, wo *raviolo* vor allem als reines Käsegericht bekannt war, von diesem Wort die spielerisch erweiterte Form *raviggiolo* gebildet wurde, zur Bezeichnung der kleinen, frischen Schaf- oder Geißkäse, aus denen die *ravioli* zubereitet wurden.

Für die enge semantische Verwandtschaft der beiden Bezeichnungen zeugt die Verwendung von *raviggiolo* im Dictionnaire von Duez¹ für *raviolo* mit der Erklärung: 'viande en forme de rissole remplie d'œufs et d'herbes hachées', während *raviola* seinerseits im Kalabresischen für *raviggiuolo* verwendet wird².

It. *maccaroni*

In seiner Studie über *maccheroni* klärte Sabbadini anhand von Belegen aus der italienischen Literatur des 14. bis 16. Jahrhunderts die Beziehung von it. *maccheroni* 'sorte di pasta in forma di falda o di cannello' (Crusca) zu fr. *macaron* 'petite pâtisserie composée d'amandes, de sucre et de blancs d'œufs et disposée en petits pains ronds' (Littre), indem er nachwies, daß die *maccheroni* ursprünglich eine Art Teigklöße bezeichneten, in ihrer Form also den *gnocchi* (und auch den *ravioli*) ähnlich waren³ und sich erst später zu der länglichen Form der Band- oder Röhrennudeln entwickelten. Die Bedeutung von fr. *macaron* (dt. *Makrone*) 'kleines rundes Mandelgebäck' erklärt sich nun zwanglos daraus, daß sie zurückgeht auf diese ältere Bedeutung, in welcher *maccaroni* im 16. Jahrhundert ins Französische eindrang.

Auf die Gründe der Verwandlung der Teigknödel in ein Mandelgebäck geht Sabbadini nicht weiter ein. Es wäre aber doch darauf hinzuweisen, daß es sich hier wahrscheinlich um die Fastenform

¹ N. DUEZ, *Dictionnaire françois-alleman-latin*, Leyde 1642.

² ROHLFS, *Diz delle tre Calabrie*: «Raviola, raviggiuolo, specie di cacio schiacciato fresco, fabbricato di latte di capra.»

³ Den schlüssigsten der zitierten literarischen Belege stellt ein Vers des Dichters TIVI DEGLI ODASI (um 1460) dar: «... et macarones doctos gratacasa tirare.» Sabbadini bemerkt dazu, daß die *gnocchi* heute noch in der venezianischen Region durch die Käse- raffel gestoßen werden.

der runden *maccaroni* handeln muß, die, entsprechend den strengen mittelalterlichen Fastengesetzen, ganz ohne von Tieren stammende Zutaten, also aus Mehl, Mandeln¹, Zucker und Gewürzen, hergestellt wurden. Dasselbe Nebeneinander von Fleisch- und süßer Fastenspeise läßt sich ja auch bei den *ravioli* feststellen, für die sich schon bei Guerrini (p. 51: *raviuoli in venerdì*) und in der *Form of Cury* (p. 89 *Resmolle in lenton*²) eigentliche Gebäckrezepte finden³. Daß diese süße Form auch in Italien bekannt war, obwohl in den italienischen Kochbüchern die entsprechenden Rezepte fehlen, dafür spricht unter anderem die Tatsache, daß *macrow* in der *Form of Cury* p. 82 als Mandelgebäck erscheint, da es hier mit größter Wahrscheinlichkeit direkt aus dem Italienischen übernommen wurde. Es ist ebenfalls zu vermuten, daß die

¹ Mandeln sind einer der wichtigsten Bestandteile der mittelalterlichen Fastenküche.

² «Take almandes blanchet and drawe hem up with water and alye it with floer of rys, and do thereto powder of gynger, sugar and salt; and loke it be not stondyng thick. Fry it in oil and serve it forth.»

³ In den ältesten Rezepten sind die süßen *ravioli* kleine Kuchen aus gehackten Mandeln, Rosinen, Zucker, Mehl und Gewürzen, die im Fett gebacken werden (cf. N 2); später bezeichnen sie meist eine süße Füllung, die in eine Art Kuchenteig gehüllt und ebenfalls im Fett oder im Ofen gebacken wurde, auch als man die Fleisch- oder Käseravioli schon längst nur noch in Fleischbrühe oder Salzwasser garkochte, und entsprachen somit dem deutschen *Krapfen*. Im *Deutschen Hof- und Mundkoch* gibt es p. 669 ein Rezept für *Süße Kräpflein oder Rafiolen* (im selben Kochbuch werden p. 600 die *Französischen Raffiolen* und p. 142 die *Raffiolen aus Spinal* im siedenden Wasser gekocht) und in *Het eerste nederlandsche gedrukt Kookboek* (Amsterdam 1560) p. 35 *Raffiolen binnen de vastenen*. Diese Fastenform konnte bisweilen ganz an die Stelle der Fleischform treten: So finden wir bei FRATI p. 12 unter der Bezeichnung *rafioli* nur ein Rezept für Mandelkuchlein, und – um ein Beispiel aus dem heutigen Sprachgebrauch zu erwähnen – UNGARELLI definiert in seinem *Diz. bolognese* das Wort *raviola* für die Emilia als «pezzo di pasta spianata, di forma rotonda, che si piega per rinchiudervi un ripieno di marmellata, frutta o altro che si frigge o cuoce nel forno». Auch VOLPE erklärt in seinem *Diz. neap.-it.*: «*raffiolo*, sorta di dolce ben frollo, composto di farina, uova e zucchero.»

macaroni wie die *ravioli* ursprünglich gebacken und nicht in Salzwasser gekocht wurden und daß sich diese Zubereitungsart bei den *macarons* (*Makronen*), ihrer Fastenform, bis heute bewahrt hat.

Sabbadini weist dann darauf hin, daß die ursprüngliche Form der *macaroni* in Italien bis ins 17. Jahrhundert erhalten blieb und daß die neue Bedeutung 'längliche Bandnudel' zum erstenmal 1650 bei Ménage auftauche¹ und im 18. Jahrhundert ein zweites Mal nach Frankreich gewandert sei, diesmal aber unter der italienischen Lautform *macaroni* (ebenso dt. *Makaroni*), und schließt seine Darlegungen mit dem Hinweis: «Solo più tardi molto più tardi, essi assunsero il significato moderno di spaghetti, cannelloni, ecc. La riprova c'è fornita dalle lingue straniere, che hanno preso a prestito la parola italiana *maccarone* sotto due forme diverse: abbiamo cioè dall'una parte nel francese *macaron*, nel tedesco *makrone*, nell'inglese *macaroon* la parola italiana leggermente mutata; abbiamo dall'altra parte nel francese, tedesco ed inglese *macaroni* la parola italiana tolta di peso.»

Ein genaues Studium der frühen italienischen und französischen Kochbuchliteratur erweist aber die Anfechtbarkeit dieser Darstellung, indem es zeigt, daß die beiden erwähnten Formen der *macaroni* nicht zwei zeitliche Entwicklungsstufen desselben Gerichtes darstellen, sondern zwei regional verschiedene Formen, die gleichzeitig nebeneinander existierten – genau wie die besprochenen regional differenzierten *ravioli*-Formen².

Schiaffini bemerkt in seiner Studie über *Fidelli 'vermicelli'* zu diesem Problem, Sabbadini habe in alten italienischen Kochbüchern eine wertvolle Bestätigung seiner These (*macaroni* = *gnocchi* bis ins 17. Jahrhundert) gefunden, und zitiert als Beleg dafür folgendes Rezept aus dem *Epulario*:

«*Per far macheroni Romaneschi*: Pigli della farina che sia bella, e distemperala, e fa' la pasta un poco più grossa che quella delle

¹ Sowohl in den *Origini della lingua italiana* als auch im *Dict. étym.* von MÉNAGE finden wir keine Definition, aus der wir auf diese neue Bedeutung von *macaroni* schließen könnten: Cf. die von Sabbadini erwähnten *Origini* (1650): «vivanda di pasta con formaggio.»

² Cf. p. 427.

lasagne e avoltala a torno ad un bastone¹, e taglia la pasta larga un dito picciolo, e resterà in modo di budelli, ovvero strenghe, e mettegli a cuocere in brodo grasso in acqua secondo il tempo ...» (p. 17 v).

Hier muß Schiaffini ein Irrtum unterlaufen sein; denn das zitierte Rezept beschreibt ja offensichtlich nicht die Herstellung von runden, sondern von röhrenförmigen *maccaroni* und ist somit ein Beweis *gegen* die von Sabbadini vertretene Auffassung, nach der diese Form erst anfangs 17. Jahrhundert aufkam.

Das Epitheton *romaneschi* weist darauf hin, daß es sich bei den röhrenförmigen *maccaroni* um eine regionale Spielart handeln muß. Dieselbe römische Form der *maccaroni* finden wir auch bei Scappi: *Minestra di maccaroni alla Romanesca* (p. 55 v), neben einem Rezept *Per far minestra di maccaroni, delli gnocchi* (p. 56 r), wo die *maccaroni* wie bei Tivi degli Odasi² durch eine Käseraffel getrieben oder von Hand zu kleinen Kugeln geformt werden. Daß es noch andere regionale Formen der *maccaroni* gab, zeigt das Rezept für *Maccheroni alla Napoletana*, das von Messibugo (p. 52) erwähnt wird und schmale Teigstreifen, die wohl unseren *Nudeln*³ entsprechen, bezeichnet.

In den italienischen Kochbüchern des 16. Jahrhunderts finden wir also drei verschiedene Formen von *maccaroni* nebeneinander;

¹ Im entsprechenden Rezept des lateinischen *Platina*, wo dasselbe Gericht als *Esicium romanicum* bezeichnet wird, heißt es an dieser Stelle noch deutlicher: «... inde [ligno] *extractam*, latitudinem unius digituli concidito.»

² P. 432, N 3.

³ Ähnlich wie bei den besprochenen *Makkaroni*-Formen handelt es sich ja auch bei unseren bandförmig geschnittenen *Nudeln* um eine regionale Form, die in Süddeutschland – im Gegensatz zu den viel verbreiteteren *geschupften*, das heißt von Hand geformten, runden *Nudeln* (daher die Ausdrücke *nudeln* und *nudeldick*) – als *geschnittene Nudeln* bezeichnet werden. Diese runden *Nudeln* werden – ähnlich wie die runden *maccaroni* – als Fastenform auch süß zubereitet und im Ofen oder im Fett schwimmend gebacken (cf. die Ausdrücke *Nudelbäcker* und *Nudelküchlein*). Die deutschen *Nudeln* sind denn auch zuerst in dieser gebackenen Form nach Frankreich gelangt. Cf. LITTRÉ: «... les *nouilles* se mangent frites et non pas, comme le *vermicelle*, en potage.»

dabei läßt sich allerdings vermuten, daß die einfachen Knödel, die von Hand geformt oder durch das Käsesieb getrieben werden, die ursprüngliche Form dieses Gerichts darstellen, aus der sich – mit der zunehmenden Verfeinerung der Kochkunst – in den höfischen Zentren von Florenz, Rom und Neapel die Form der Band- und Röhrennudeln herausgebildet hat – nach Platina (*Esicium romanicum*) zu schließen, immerhin schon im 15. Jahrhundert.

Eine regionale Abgrenzung der verschiedenen Formen ist – genau wie bei den *ravioli* aus den p. 424 erwähnten Gründen – kaum möglich. Die runde Form finden wir heute nur noch vereinzelt:

Zonno: Bari (6173): «*Maccarune de casa*: 'gnucci' (im Gegensatz zu den fabrikmäßig hergestellten *maccarune de zite*: 'cannelloni').»

Boerio, Venezia (4773): «*Macaroni*: gnocchi, vivanda di pasta notissima.»

Auch in die angrenzenden französischen Alpen des Dauphiné und in die Provence ist *macaroni* in dieser Knödelbedeutung eingedrungen: Im *Glossaire des patois du Dauphiné* (zit. FEW) wird *colito* 'Fleischkloß im Netz' als *macaroni de ménage* bezeichnet.

Arnaud-Morin: Barcelonnette. *Macarroun*: «... pâte sans œufs qu'on étire en petit rouleau mince et qu'on détache en petits grains avec le pouce et l'index.»

Mistral: «*macarroun*: morceau de pâte fraîche de la grosseur d'un gland.»

Im modernen Italienisch ist *maccheroni* – ähnlich wie dt. *Nudel*¹ – zu einer Art Oberbegriff verschiedener maschinell hergestellter Teigwarensorten geworden.

Petrocchi: «Striscia di pasta come quella delle lasagne o tonda come quella dei cannelloni.»

Panzini: «Ora nell'Italia superiore e centrale si chiama *maccheroni* qualunque forma di pasta purchè asciutta.»

Als erster französischer Beleg für *macaron* wird in den Wörterbüchern meistens eine Stelle von Rabelais (vol. IV, p. 60) angegeben; «... poupelins, *macarrons*, tartres ...», wo es sicher das Man-

¹ Cf. zu den p. 435, N 3 erwähnten Nudelformen noch: FISCHER, *Schwäb. Wörterbuch: grüne Nudeln*: Maultaschen (= Ravioli, mit Spinat gefüllt); *Zwetschgen-, Apfel-Nudeln*: Zwetschgenkrapfen usw.

delgebäck bezeichnet, das 1611 im *Poutraict de santé* zum erstenmal beschrieben wird¹. Die italienischen *maccaroni* sind aber im 16. Jahrhundert nicht nur in ihrer runden Form, wie Sabbadini annimmt, sondern in verschiedenen regionalen Varianten nach Frankreich gelangt und waren dort nicht, wie in den Wörterbüchern allgemein angenommen wird, zuerst als Mandelgebäck, sondern vorher oder mindestens gleichzeitig auch als Teigwaren bekannt.

Schon zwanzig Jahre vor dem erwähnten Rabelais-Beleg finden wir nämlich im *Platine français* ein Rezept für *macarons en po-taige* (p. 73r). Die Tatsache, daß Didier Cristol aus Montpellier das Rezept des lateinischen Platina: *In vermiculos*² auf diese Weise übersetzt, läßt darauf schließen, daß wohl schon im 15. Jahrhundert eine spezielle Form der *maccaroni* (Fideli, Fadennudeln) wahrscheinlich von Neapel aus (cf. *maccheroni alla Napoletana* bei Messibugo) nach Südfrankreich eingedrungen war. Daß es sich dabei um eine Form handelte, die wohl bald von Südfrankreich aus auch in den Norden ausstrahlte, zeigt der Abschnitt, der im *Trésor de la Santé* von 1605 den Teigwaren gewidmet ist und wo es (p. 23) heißt: «Les vermisseeux ou macarons»³

¹ «Pour les maquarons, il faut prendre une livre d'amandes douces, bien trempées en l'eau et pelées: puis les faut piler tres-bien et longuement dans un mortier ... les arrosant peu-à-peu d'eau rose: puis il faut adiouster une livre de sucre, faut battre le tout ensemble et en faire une grande fougasse ... que mettrez dedans un four tiède ... puis réduirez ceste fougasse à demy cuyte en morceaux ou petits lopins ... que remettrez sur du papier blanc et recuirez au four ...» (p. 501).

² «Farinam eo modo quo superiore (*Esicium siculum* = eine Art breiter Bandnudeln) subigito subacta in frusta digitis rescindito *vermiculos* dices» (p. 123).

³ It. *vermicelli* (Fadennudeln) erscheint bei MESSIBUGO zum erstenmal als Süßspeise (p. 106: *Vermicelli di butiro*); es hatte daneben aber wohl auch die Bedeutung 'Teigwaren', in der es dann vom 16. bis 18. Jahrhundert in Frankreich sehr en vogue war und lange Zeit als bewußte Entsprechung von it. *maccaroni* verwendet wurde, während *maccaroni* im Französischen eher Röhren- oder Bandnudeln bezeichnete. Im 18. Jahrhundert bildeten die *Vermicelliers* einen von den Bäckern gesonderten Berufsverband, und in

se forment avec les doigts fort desliement comme des petits vers, les Italiens les mangent avec chapons, faisans ... »

Daß die runde Form der *maccaroni* im 16. Jahrhundert in Frankreich nicht nur als Mandelgebäck, sondern auch als Teigknödel bekannt war, beweist der Artikel, den Cotgrave diesem Wort widmet:

«*Macarons: macaroons, little fritter like Bunnes, or thick losenges compoundet of Sugar, Almonds, Rosewater, and Muske, poundet together, and baked with a gentle fire; also the Italian Macaroni, lumps or gobbets of boyled paste¹ served up in butter, and strewed over with spice, and grated cheese.*»

Die *maccaroni alla Romanesca*, das heißt die Röhrennudeln, waren dagegen im 16. Jahrhundert wohl weniger verbreitet; finden wir sie doch erst 1767 bei Malouin zum erstenmal beschrieben, und zwar unter der italienischen Lautform *macaroni* (p. 107), die heute noch im Gegensatz zu *macaron* 'Mandelgebäck' die Teigwaren bezeichnet, während im 16. und 17. Jahrhundert *macaron* – entgegen der Annahme Sabbadinis – sowohl für die Teigwaren als auch für ihre süße Fastenform, das Mandelgebäck, verwendet wurde². Die große Verbreitung, die *macaron* 'Mandelgebäck' im 16. Jahrhundert in Frankreich fand, ließ mit der Zeit wohl eine formale Differenzierung wünschbar erscheinen, und so griff man zur Bezeichnung der Teigwaren im 18. Jahrhundert auf die italienische Lautform *macaroni* zurück³, eine Unterscheidung, die

MALOUINS 1767 erschienener *Art du Vermicellier* werden die Pariser *Vermicelliers* den Neapolitaner *Macaronarii* gegenübergestellt. Im deutschen Sprachgebiet wird *vermicelles* heute fast ausschließlich wieder zur Bezeichnung einer Süßspeise aus Kastanienpurée verwendet.

¹ Die unvollständige Interpretation dieses Artikels und die Unkenntnis der Kochbuchliteratur des 16. Jahrhunderts sind schuld an der unrichtigen Darstellung, die *macaron* auch bei BLOCH-WARTBURG findet: «... le sens du français est dû à une innovation qui date de l'apparition du mot, car chez Rabelais il paraît être le même qu'aujourd'hui, et Cotgrave en 1611 traduit 'sorte de pâtisserie' (?). Le pluriel *macaroni* a été repris au XVIII^e siècle au sens de l'it. 'mets de pâte étendue en lames minces' ».

² Cf. auch OUDIN 1627: «*macarons, viande de paste ou tourte au fromage, fior. maccheroni, vivanda di pasta con formaggio.*»

³ Die ausgedehnte Einfuhr von italienischen Teigwaren nach

jedoch nur in Fachkreisen durchgeführt wurde; in der Umgangssprache und in den Dialekten blieb es bei der alten Doppeldeutigkeit von *macaron*.

Cf. Constantin-Désormeaux, Savoie: «*macaron*: ce mot signifie en français petite pâtisserie faite d'amandes, de sucre et de blanc d'œufs; en patois comme dans le français régional, il s'emploie pour *macaroni*.

'Manger un plat de macarons'.

Wenn wir bis jetzt gezeigt haben, daß man bei der Übernahme von *macaroni* ins Französische nicht von einer Entlehnung in zwei Phasen sprechen kann, so gilt dasselbe – in etwas anderer Hinsicht – auch für die Entlehnungen ins Deutsche und ins Englische.

Beide Sprachen übernahmen die Bezeichnungen der Teigwaren direkt aus dem Italienischen in der italienischen Lautform:

Cf. dt. 1652 *Macaroni*¹ (später *Makaroni* geschrieben); engl. 1598 *Macaroni* (Florio²)

und ungefähr gleichzeitig die in Frankreich entwickelte Form des Mandelgebäcks aus dem Französischen:

Cf. dt. *Makrone*, 1650 aus fr. *macaron* eingedeutscht (Schultz: *Deutsches Fremdwörterbuch*); engl. *macaroon* (*Oxford Dict.*), 16. Jh.

Abschließend möchten wir noch bemerken, daß alle entlehnten Formen (*macarons*, *Makaroni* usw.) auf it. *maccaroni* zurückgehen, während heute in Italien die toskanische Form *maccherone* dominiert; denn im Toskanischen hat sich -ar- in unbetonter Zwischensilbe zu -er- entwickelt (cf. *lazzaretto*, *zafferano*, *Margherita*). Die Form *maccherone* finden wir unter den ältesten Texten einzig bei Messibugo (p. 64: *maccheroni a la Napoletana*); sie wird aber auch bei Oudin und Ménage erwähnt.

Cf. Ménage: «*Macarons*. De l'it. *maccaroni* ou, comme prononcent les Florentins, *maccheroni*.»

Frankreich hat diese Neueinführung der italienischen Lautform *maccaroni* sicher sehr begünstigt.

¹ *Amaranthes Frauenzimmerlexikon*, p. 79: «Die Teutschen Köche heißen dieses Gericht Mehlflecken.»

² J. FLORIO, *A world of wordes, or most copious and exact dictionarie in Italian and English*, 1598.

It. lasagna

Zu den fabrikmäßig hergestellten Teigwaren, die im 16. Jahrhundert aus Italien nach Frankreich übernommen wurden und – neben den *macaroni* und den *vermicelles* – in der *Art du Vermicellier* von 1776 als drittes Hauptspezimen der Teigwaren beschrieben sind, gehören die *lasagne*, die genau wie die *maccaroni* und die *ravioli* als Teigwaren und als süßes Gebäck erscheinen.

Während die it. *lasagne* heute eine Art Bandnudeln bezeichnen¹, haben sie in den ältesten italienischen und lateinischen Rezeptsammlungen durchgehend quadratische Form. So heißt es beispielsweise im *Liber*:

«Ad *lasanias* accipe pastam fermentatam et fac tortellum ita tenuem sicut poteris. Deinde divide eumque per partes quadrates ad quantitatem trium digitorum ...» (p. 10).

Die süße Fastenform mit Nüssen ist bei Frati belegt:

«Se tu voy fare *lansagne de quaresima*, toy le lasagne e mitile a coxere, e toli noxe monde e bene pesta e maxenate, e miti entro le lasagne, e guardale dal fumo, e quando vano a tavola, menestra e polverizale de le specie, del zucharo» (p. 20).

Sie war im 14. Jahrhundert auch Sacchetti bekannt, der in einer Novelle *lasagne* zusammen mit *frittellette*, *sambucate* und süßen *bramangieri* als Nachtschmack erwähnt (vol. I, p. 108).

In den übrigen Belegen erscheinen die *lasagne* meist als sehr dünn ausgewallte, viereckige Teigstücke: so heißt es im *Platina il.*:

«... Sono alcuni che vi (alla torta di zucche) aggiungieno foglio tagliato in peci, li quali costoro chiamano *lasagne*, e questo in luoco di foglio di sopra» (p. 54r).

Der erste französische Beleg für *lasagne* findet sich im 16. Jahrhundert in der *Descr. de l'Afrique* I, p. 139 (zit. Godefroy), wo es heißt:

«Autour de cette place il y a des boutiques, là où se vendent des *lazagnes* avec lesquelles on fait certaines balotes de chair de beuf.»

¹ Cf. PALAZZI: «*lasagna*, larghi nastri di pasta da minestra, da mangiare per lo più asciutti.»

Es muß sich dabei um Teigblätter handeln, in welche die Hackfleischkugeln eingewickelt werden, und nicht um 'beignets', wie im *FEW* 5, 194, dieser Beleg interpretiert wird.

Bei Oudin 1640 heißt es:

«*lasagna*, pasta di farina di grano, tirata sottilissimamente e secca per cibo. Fr. *lasagne*.»

Daß *lasagne* aber auch im Französischen die Bedeutung 'Gebäck' haben konnte, zeigt ein Beleg aus dem *Dict. fr.-it.* von Duez (1660): «Les gauffres ou casse-museaux, les *lasagnes* ou beignets.» Diese Bedeutung hat sich allerdings nicht wie bei *macaron* halten können. 1762 werden *lazagnes* im *Dict. de l'Acad.* als 'macaronis en forme de rubans' definiert. Auch im Italienischen ist die süße Fastenform der *lasagne* wohl ziemlich früh verschwunden. Was die Form betrifft, so gibt es dagegen heute noch Regionen, in denen sie nicht die eingangs erwähnte offizielle Bedeutung 'Bandnudeln' haben, sondern dünn ausgewallte, viereckige Teigplättchen bezeichnen:

Casaccia, Genova (4637¹): «*lasagne*, pezzi quadrangolari di sottile sfoglio di farina.»

Die Etymologie von *lasagna* ist unsicher. Das *FEW* nimmt ein lat. **lasanía* als Etymon an, das seinerseits über lat. *lasanum* 'Nachttopf' von gr. *λάσζονον* 'Dreifuß, auf den ein Kochtopf gestellt werden konnte, Nachttopf' hergeleitet wird. Das Problem der semantischen Herleitung wird wohl etwas allzu leicht hin abgetan mit der Bemerkung, lat. *lasanum* habe wohl auch 'Kochtopf' bedeutet; «denn daraus muß **lasanía* abgeleitet sein».

Eine andere Lösung schlug C. Nigra im *Arch. Glott.* 11, 278, vor, indem er *lasagna* in Zusammenhang mit fr. *losange* 'Raute' brachte und beide Bezeichnungen von *las* 'viereckige Steinplatte' ableitete. Der zweite Teil dieser These ist, wie im Artikel *lastra* des *FEW* nachgewiesen wird, kaum haltbar; dagegen gibt es eine Reihe von Indizien, die für eine enge semantische und wohl auch formale Verwandtschaft zwischen it. *lasagna* und fr. *losange* sprechen. Im *Platine françois* gibt es ein Rezept für *Potaiqe a la romaine apelle lozans ou crosetz* (p. 72v), das genau den ältesten italienischen Rezepten für *lasagne* entspricht. Es heißt darin:

«Après que sera bien estandue et delie convient decopper icelle a belles *losanges*, puis les feras cuyre et infondiras au just gras, chault et fervent.»

Ein ähnliches Rezept für *lozans* und *crosets* findet sich auch im *Trésor de Santé*. Bei *lozan* muß es sich um eine südfranzösische Form handeln, da *lausan* und *lousan* heute noch in den Dialekten der Provence als Synonym des später direkt aus dem Italienischen übernommenen *lasagno* 'Bandnudel' weiterleben¹. Auf die südfranzösische Herkunft von *lozan* weist auch die Tatsache hin, daß die beiden Kochbücher, in denen es zum erstenmal erwähnt wird, offenbar unter südfranzösischem Einfluß stehen: der *Platine françois* durch seinen Verfasser Didier Cristol aus Montpellier, und im *Trésor de Santé* wird ausdrücklich auf die provenzalische Methode der Teigwarenzubereitung hingewiesen: «... On les fait sécher [les macarons] en Provence sur des linges blanches au soleil.» Dazu ist noch zu bemerken, daß Marseille neben Neapel und Genua das dritte große Zentrum der Teigwarenfabrikation im 15. und 16. Jahrhundert war².

Diese südfranzösische Form *lozan* (*lousan*) ist schon im 14. Jahrhundert im Englischen als Lehnwort belegt: *lozen*, *losen*, *lozeyn*, *losan* usw., welche Formen der *Oxford Dict.* von einem angenommenen afr. **loseigne* (neben afr. *lozenge*) abzuleiten sucht. Es ist in den meisten englischen Kochbüchern mit Rezepten vertreten und bezeichnet wie *lasagna* in den ältesten italienischen und französischen Rezepten einerseits 'Teigwaren', anderseits für die Fastenzeit 'viereckige Kuchen'³.

Aber auch im Französischen gibt es Belege für diese kulinarische Bedeutung von *losange*:

Cotgrave: «*Lozenge*, a lozenge; a little square cake of preserved hearbs, flowers, sugar ...»

Miège (Dict. 1672): «*Losange*, petit gâteau carré fait d'herbes et de fleurs conservées à usage médicinal.»

Encyclopédie (1765): «*Losange*, gâteau feuilleté et glacé de nonpareilles ...»

¹ Cf. MISTRAL, *Trésor*, und BOUICOIRAN, *Dict. des idiomes méridionaux*, s. v.

² Cf. MALOUIN, p. 156.

³ Cf. RODINSON, *Losange*, p. 430.

In seiner Studie über *losange* wies Rodinson auf die Fragwürdigkeit der allgemein verbreiteten Ableitung *losange* < *laus* 'Steinplatte' hin und schlug, von der kulinarischen Bedeutung des Wortes ausgehend, als Etymon das arabische *lawzīnaǧ* 'Mandelkuchen (häufig in Rautenform)' vor – ein Vorschlag, der schon 1771 im *Dict. de Trévoux* gemacht, aber von späteren Wörterbüchern nicht mehr beachtet wurde. Für seine These spricht nicht nur die semantische Wahrscheinlichkeit und die Tatsache, daß das arabische Rezept des *lawzīnaǧ* im 14. Jahrhundert in einer lateinischen Übersetzung des Jambobino de Cremona als *lauzinie* erscheint¹, sondern auch die Möglichkeit, die Verwandtschaft von it. *lasagna* und fr. *losange* auch lautlich durch die Herleitung von einem gemeinsamen Etymon zu belegen².

Zürich

Alice Vollenweider

¹ Cf. RODINSON, *Losange*, p. 430.

² Das vortonige *a* von *lasagna* läßt sich eventuell durch den Einfluß von lat. *laganum* 'dünner, flacher Ölkuchen' erklären. So heißt es beispielsweise bei PLATINA im Rezept der *Torta cucurbitina*: «... Sunt qui frusta foliarum quam isti *laganas* vocant.» Das entsprechende Wort im italienischen Rezept, das wir p. 440 zitiert haben, ist *lasagne*. Diese lateinische Form *lagana* lebt heute noch in der Bedeutung 'Bandnudel' in Unteritalien. Cf. CERASO, Napoli (6060); «*lagane, laganelle, nastrini, nastri, lasagne*»; FINAMORE, Abruzzese (5945): «*lahanelle, paste da minestra fatte in casa a forma di nastrini.*»