

Giacomo Castelvetro

**Eine kurze Beschreibung  
aller Wurzeln, Kräuter und Früchte,  
die in Italien gegessen werden**



London 1614 – Wien 2020



# **GIACOMO CASTELVETRO**

**Eine kurze Beschreibung aller Wurzeln, Kräuter und Früchte,  
die in Italien gegessen werden**

Mit vielen nützlichen Geheimnissen  
(nicht ohne Absicht hier niedergeschrieben)  
sowohl die Gesundheit des menschlichen Körpers betreffend,  
als auch für den Nutzen tüchtiger Landwirte notwendig.

London, im Jahre 1614



# Inhalt

|  |    |
|--|----|
| Prefazione   Vorwort .....   | 6  |
| ÜBER DIE GEMÜSESORTEN, DIE IM FRÜHLING WIE IN DEN<br>ANDEREN JAHRESZEITEN, IN ITALIEN ROH UND GEKOCHT<br>GEGESSEN WERDEN ..... | 10 |
| ÜBER DEN FRÜHLING .....  | 11 |
| ÜBER DEN SOMMER .....  | 19 |
| ÜBER DEN HERBST .....  | 31 |
| ÜBER DEN WINTER .....  | 49 |
| EINE KURZE HEITERE NOVELLE .....   | 53 |
| Credits .....  | 56 |

# Prefazione

---

Cari amici e amiche del nostro stile di vita,

il periodo che stiamo vivendo, lo sappiamo bene, non offre grandi spazi alla convivialità. Ma è anche un periodo in cui la diversa organizzazione del nostro tempo come forse non mai ci consente di dedicarci a nuove conoscenze ed esperimenti in cucina. Mi è dunque parso che la V Settimana della Cucina italiana nel Mondo, coordinata dal nostro Ministero degli Affari esteri e della Cooperazione internazionale, potesse questa volta suggerire di affrontare la nostra tradizione culinaria in una chiave più riflessiva.

Il presente trattato, scritto nel 1614 a Londra dall'“expat” Giacomo Castelvetro, erudito di dotta e cosmopolita famiglia modenese, rappresenta un esempio *ante litteram* di quel che oggi è la promozione all'estero dello “stile italiano” nell'uso, nella preparazione e nel consumo a tavola degli ingredienti offerti dalla natura. È un testo in cui affiorano – oltre a descrizioni di specie vegetali e ricette – diversi interessanti spunti di confronto interculturale e che, nella sua quasi interezza, possiamo interpretare come proposta di una dieta vegetariana.

L'idea di tradurlo – peraltro in un tedesco moderno e ben comprensibile, con un tocco solo leggero dell'alquanto complesso stile secentesco di Castelvetro – parte dalla convinzione che vi siano pregevoli opere di pubblico dominio meritevoli di essere digitalizzate e tradotte per via delle conoscenze e dei messaggi ancora capaci di trasportare. Questo testo, il cui originale in italiano è reperibile su [www.liberliber.it](http://www.liberliber.it), rappresenta peraltro un'espansione digitale della nostra biblioteca, a disposizione del pubblico della rete sul nostro sito [www.iicvienna.esteri.it](http://www.iicvienna.esteri.it)

Realizzare una traduzione ad uso del pubblico germanofono – utilizzando la variante austriaca del tedesco e valorizzandone così la diversità linguistica – è stato un compito complesso e affascinante che abbiamo affrontato

integrando le diverse competenze dei membri dello staff di questo Istituto: il lavoro di traduzione, condotto prevalentemente da Ernst Kanitz con il contributo di Samuela Aloisi e del sottoscritto, è stato infatti sostenuto dalla preziosa e preliminare consulenza terminologica e stilistica di Giuseppe Masi e Violetta Procopio.

Fedeli al pregiudizio – non privo di reale fondamento – secondo cui gli italiani ragionano sempre del cibo, anche passeggiando in riva al mare ed in città, insieme – ed insieme a Giacomo Castelvetro – vi auguriamo buona riflessione e buona lettura!

Fabrizio Iurlano

(Direttore dell'Istituto italiano di Cultura | Vienna)

Vienna, dicembre 2020

# Vorwort

---

Liebe Freundinnen und Freunde unserer Lebensart,

Die Zeit, die wir gerade durchleben, bietet, wie wir alle wissen, einem geselligen Beisammensein an einer Tafel nicht viel Raum. Es handelt sich aber zugleich um eine Zeit, deren völlig neue Tagesplanung es ermöglicht, uns – wie vielleicht noch nie zuvor – dem Lernen und Experimentieren in der Küche zu widmen.

Daher erschien mir die, von unserem Ministerium für auswärtige Angelegenheiten und internationale Zusammenarbeit koordinierte 5. weltweite Woche der italienischen Küche, diesmal ein guter Anlass, unsere kulinarische Tradition vornehmlich aus einer Perspektive der Reflexion zu betrachten.

Die vorliegende, kurze Abhandlung, die der „*expat*“ Giacomo Castelvetro 1614 in London verfasste, seines Zeichens Gelehrter und Sprössling einer gebildeten und kosmopolitischen Familie aus Modena, stellt ein Beispiel *ante litteram* dafür dar, was wir heute als Verbreitung des „italienischen Stils“ im Ausland bei der Verwendung, der Zubereitung und dem Verzehr einiger Nahrungsmittel bezeichnen, die uns die Natur selbst bietet. Es handelt sich um einen Text, der – neben Beschreibungen von Pflanzenarten und Rezepten – mehrere interessante Anregungen für interkulturelle Vergleiche enthält, und den wir fast zur Gänze als Plädoyer für eine vegetarische Ernährungsart auffassen können.

Die Idee, diesen Text zu übersetzen – und zwar in eine zeitgemäße, leicht verständliche Sprache, mit nur leichten Anklängen an Castelvetros sehr komplexen Stil aus dem beginnenden 17. Jahrhundert – rührt aus der Überzeugung her, dass es wertvolle gemeinfreie Werke gibt, die man gewinnbringend digitalisieren und übersetzen kann, da sie es nach wie vor vermögen, Wissen und Botschaften zu vermitteln. Dieses Werk, dessen



Original auf Italienisch unter [www.liberliber.it](http://www.liberliber.it) zu finden ist, stellt eine digitale Erweiterung unserer Bibliothek dar, die einem möglichst breitem Publikum auf unserer Website [www.iicvienna.esteri.it](http://www.iicvienna.esteri.it) zugänglich gemacht werden soll.

Die Anfertigung einer Übersetzung für das deutschsprachige Publikum – unter Verwendung der österreichischen Variante des Deutschen, um somit auch der sprachlichen Vielfalt einen guten Dienst zu erweisen – stellte eine komplexe und faszinierende Aufgabe dar, die wir durch das Zusammenspiel der unterschiedlichen Kompetenzen des Teams dieses Instituts in Angriff genommen haben: Der eigentlichen Übersetzungsarbeit, welche hauptsächlich von Ernst Kanitz mit Beiträgen von Samuela Aloisi und mir selbst durchgeführt wurde, ging nämlich unterstützend die wertvolle terminologische und stilistische Beratung von Giuseppe Masi und Violetta Procopio voraus.

Nicht unbegründet hält sich das Vorurteil, dem zufolge wir Italiener stets gerne über das Essen sprechen und philosophieren, sogar beim Spaziergehen am Meeresufer oder in der Stadt. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen – und vor allem gemeinsam mit Giacomo Castelvetro – eine zum Denken anregende und angenehme Lektüre!

Fabrizio Iurlano

(Direktor des Italienischen Kulturinstituts Wien)

Wien, im Dezember 2020

# **ÜBER DIE GEMÜSESORTEN, DIE IM FRÜHLING WIE IN DEN ANDEREN JAHRESZEITEN IN ITALIEN ROH UND GEKOCHT GEGESSEN WERDEN**

## *Über die essbaren Pflanzenarten*

Mehrfach schon dachte ich bei mir genau darüber nach, wie viele zum Leben der Menschen nützliche Dinge die hiesige edle Nation seit ungefähr 50 Jahren gelernt hat zu säen und zu essen, durch die Ankunft vieler Völker, die in dieses sichere Asyl flohen, um sich vor den zornigen Bissen der grausamen und gottlosen römischen Inquisition zu schützen und zu retten. Die genannten Dinge waren davor von ebenjener Nation als nicht schmackhaft sowie als gesundheitsschädlich verschrien, und daher von ihr verachtet, und ich war sehr verwundert zu sehen, dass noch heutzutage viele aus Nachlässigkeit oder aus Unwissen davon absehen, viele weitere zu säen, die nicht weniger gut zum Essen sind, und auch nicht weniger gesund für unseren Körper wie die Genannten, sowie zu sehen, dass andere letztere säen, jedoch nicht aus Lust, sie zu essen, sondern vielmehr aus dem Wunsch heraus, ihre Felder mit einer Vielfalt von Grünzeug zu bepflanzen.

Diese Überlegungen haben mich nun dazu geführt, (nach bestmöglichem Wissen) nicht nur die Namen all dieser Wurzeln, Pflanzen und Früchte, die man im zivilisierten Italien verzehrt, schriftlich festzuhalten, sondern auch zu erklären, wie man sie kocht, um auf die genannten Vorzüge zu treffen, womit man sie kocht, und welche man gewöhnlich roh isst, mit dem Ziel zu verhindern, dass mangels des Genannten letztere weder angebaut noch gegessen werden. An den Anfang meines sicherlich nicht ganz unnötigen Unterfangens stelle ich im Namen Gottes und mit brennendem Wunsch, meinem Nächsten nützlich zu sein, jene Pflanzen, die im grünen und ach so schönen Frühling zuerst aus dem Boden sprießen.

# ÜBER DEN FRÜHLING

## *Über die Hopfenspitzen*

Deshalb nenne ich die erste Pflanze, die man in dieser Jahreszeit erblickt, den wilden Hopfen, den wir niemals roh essen würden, aber wir waschen die gewünschte Menge mehrfach und lassen sie in Wasser mit etwas Salz kochen; wenn das Gemüse genug gekocht hat, seihen wir es gründlich ab und legen es auf einen sauberen Teller, mit Salz, ausreichend Öl, wenig Essig, oder stattdessen Zitronensaft sowie mit ein bisschen zerstoßenem und nicht geriebenem Pfeffer bereiten wir es zu und nehmen es als Vorspeise in Form von Salat ein. Andere wieder, nachdem sie die Hopfenspitzen gekocht haben, geben Mehl darauf und braten sie in Öl ab; sie streuen ein bisschen Salz, Pfeffer und Bitterorangensaft darüber und verspeisen sie so mit Genuss.

Und weil dieses Heilkraut die Macht hat, das Blut zu erfrischen und zu reinigen, nehmen die Menschen, die nicht wegen jedem kleinen Wehwehchen den Arzt aufsuchen oder die gierigen Apotheker bezahlen wollen, und doch Sorge für ihre leibliche Gesundheit tragen, eine große Prise dieser Heilpflanze sowie gemeinen Erdrauch, Löwenzahn, Endivie und Borretsch, und lassen all das zusammen, nachdem es gut gewaschen wurde, in Wasser ohne Salz kochen. Dabei ist darauf zu achten, dass es zumindest zwei Viertel Wasser sind, und sie so lange darin kochen, bis die Hälfte verdunstet ist, woraufhin man das Gemüse herauszieht, welches man am Abend auch als Salat essen kann.

Auch in der Früh, vor dem Aufstehen, trinkt man ein Glas von diesem lauwarmen Kräutertee, und das tut man sieben oder neun Tage lang; dann nimmt man eine Prise Kassien oder Manna oder eines anderen leichten Abführmittels und auf diese Weise bleibt man ohne große Kosten den gesamten darauffolgenden Sommer frisch und gesund. Dieses Heilmittel wird vor allem von jenen benützt, die an der unangenehmen und ekelhaften Krätze leiden, und in nur einem Augenblick werden sie letztere los und sind wieder gesund.

## *Über den Spargel*

Dann folgt der, teilweise auch zur gleichen Zeit wachsende Gemüsespargel, eine Frucht, oder wollen wir ihn Heilkraut nennen, der besser als der Hopfen schmeckt. Manche essen ihn roh mit Salz und Pfeffer, aber gekocht und zubereitet wie die Hopfenspitzen schmeckt er mir viel besser. Andere wieder nehmen die größten davon und ölen sie zunächst gut ein; dann streuen sie

Salz und Pfeffer darüber und dann drehen und wenden sie letztere in dem Salz–Pfeffergemisch auf einem Schneidbrett; sodann legen sie den Spargel zum Braten auf den Rost, und dieser wird zu einer Köstlichkeit, vor allem wenn man Orangensaft darüber gießt. Spargel ist sehr gesund und schadet keinem Teil des menschlichen Körpers, und er hilft in erster Linie denen, die Probleme beim Wasserlassen haben, denn er hat stark entschlackende Wirkung.

### ***Über Brokkoli (Sprossenkohl)***

Anschließend kommen die Brokkoli vom Kohl oder vom Grünkohl, die zarten Blätter, den die den ganzen Winter über im Gemüsegarten verbliebenen Kohlstämme, in dieser Jahreszeit hervorbringen. Sie werden gekocht und zubereitet, wie ich dies schon für die beiden genannten Heilpflanzen beschrieben habe, auch wenn manche mit ihnen zusammen zwei Knoblauchzehen mitkochen, was ihnen einen wunderbaren Geschmack verleiht.

### ***Über die Artischocken***

Es folgen die Artischocken, ich meine in Italien, wo sie nicht das ganze Jahr wachsen, wie dies oft in diesem überaus fruchtbaren Königreich der Fall ist. Die Artischocken werden roh und gekocht gegessen, aber mit angemessenem Bedacht: wenn sie nämlich groß sind wie eine gemeine Nuss, schmecken sie roh besser, und dazu isst man nichts anderes als Salz, Pfeffer und gereiften Käse. Viele verzehren sie ohne Käse, und zwar die einen, weil sie dieses Nahrungsmittel verabscheuen, die anderen, weil er bei ihnen Katarrh hervorruft, andere wieder aus Unwissen, wie viel schmackhafter sie damit werden würden; außerdem schmecken sie roh nicht gut, wenn sie größer als ein normaler Apfel sind.

Über die keinesfalls zu tadelnde englische Art hinaus, bereiten wir sie auf verschiedene Arten zu, denn die kleinen Stängel, die wir nicht roh zu essen belieben, nachdem wir die stechenden Spitzen ihrer Blätter einigermaßen abschneiden, kochen wir sie zunächst in reinem Wasser vor, das wir dann wegschütten, weil es sehr bitter ist, und anschließend lassen wir sie in einer guten Brühe aus fettem Rindfleisch oder Kapaunen fertigkochen; wenn sie gut durch sind, reinigen wir sie in einem ziemlich tiefen Teller mit einem Teil der Brühe, und darüber streuen wir geriebenen gereiften Käse und Pfeffer, der den Geschmack verfeinert; auf diese Art werden sie aus unserer Sicht zu einem Leckerbissen, wobei mir schon beim Schreiben das Wasser im Mund zusammenläuft.

Aus ähnlichen Stücken bereiten wir Aufläufe zu, begleitet von feinsten Austern und von Rinderknochenmark, und natürlich bestreuen wir sie mit Salz und Pfeffer; um daraus solche Aufläufe zu machen, konveniert es, sie zuerst so zu kochen, wie oben ausgeführt. Die größeren Exemplare bereiten wir auf dem Rost zu, indem wir die Hälfte der Blätter entfernen sowie Öl, Pfeffer und Salz darauf geben, und wenn jemand danach Orangensaft darüber gießt, dann bin ich mir sicher, er schadet damit keinesfalls dem guten Geschmack. Auf diese Weise zubereitet schmecken sie jedem, der davon isst, ausgezeichnet.

Die ganz großen Exemplare, wie sie auf dieser Insel wachsen, kochen wir zunächst ein bisschen in Wasser, und dann legen wir zwischen ihre großen Blätter, die wir von der Mitte nach oben abschneiden, Austern mit dem ihnen eigenen Wasser sowie Häppchen aus Rinderknochenmark mit Pfeffer, Salz und Öl oder frischer Butter, und dann machen wir damit Aufläufe, die über jegliche Vorstellung hinaus ausgezeichnet schmecken.

### ***Über die frische Ackerbohne***

Zur selben Jahreszeit sprießen die frischen Ackerbohnen, welche einige als Casaline-Bohnen<sup>1</sup> und andere wieder als Capodeca-Bohnen<sup>2</sup> bezeichnen, die wir nach der Hauptspeise mit gesalzenem Käse verspeisen, mangels dessen wir Parmesan verwenden, und in jedem Fall mit Pfeffer; wenn wir aber gar keinen Käse zur Verfügung haben, nehmen wir wieder Salz.

Sobald die Ackerbohnen dann trocken werden, essen wir sie auf folgende Weise zubereitet: zunächst lassen wir sie ein bisschen in Wasser kochen, um die grün-gelbe Schale entfernen zu können, und legen sie geschält in eine kleine Auflaufform mit Öl oder frischer Butter, mit schmackhaften Kräutern, Salz und Pfeffer; und wenn man sie dort köcheln lässt, ist das Resultat eine ausgesprochene Köstlichkeit.

### ***Schmackhafte Kräuter jeglicher Art***

Bevor ich aber fortsetze, ist es angebracht, zu erklären, was ich unter schmackhaften Kräutern verstehe, da ich diesen Begriff notwendigerweise

---

<sup>1</sup> Fava Casalina oder auch Fava del Casale = „Gutsherrenbohne“, „Bauern(hof)bohne“.

<sup>2</sup> Kappadokische Bohne (?). Das Wort scheint nur bei Castelvetro vorzukommen. Angenommen wird, dass es in der Region um Modena verwendet wurde. Eine wissenschaftliche Quelle („Archivum Latinitatis medii Aevi“, hrsg. v. Secrétariat administratif de l'U.A.I., Bruxelles, 30. Jahrgang, 1954, Band 24. S. 218) dokumentiert die Verballhornung des Adjektivs *cappadocus* in *capodicus*, was zur Annahme führt, es handle sich um die *kappadokische Bohne*. Nachweis dieses letzteren Terminus in *Das „Lorscher Arzneibuch“ - Ein medizinisches Compendium des 8. Jhs. (Codex Bambergensis medicinalis 1)*, hrsg. von Ulrich Stoll in „Sudhofs Archiv – Zeitschrift für Wissenschaftsgeschichte“, Stuttgart, Franz Steiner Verlag, 1992, Beiheft 28, S. 323.

oft zu verwenden pflege. Daher führe ich aus, was unsere Hausfrauen unter schmackhaften Kräutern verstehen: Eine passende Menge jeweils an Petersilie, Mangold, Minze, Basilikum und Thymian, aber vor allem von den beiden ersten, da sie weniger intensiv schmecken; zunächst sollen sie gewaschen werden, sodann mit dem Messer ganz klein geschnitten, und mit dieser Kräutermischung pflegen wir viele Speisen zuzubereiten, allen voran die Ackerbohnen.

### ***Über die Erbsen***

Es folgen dann die Erbsen, edleres Gemüse, und vor allem jene, deren Schoten nicht schlechter schmecken als ihr Inhalt. Dieses Gemüse kochen wir über die guten Angewohnheiten dieser edlen Gegend hinaus, noch in einer Brühe, sowohl aus fettreichem als auch aus magerem Fleisch gemacht, mit Beimischung von schmackhaften Kräutern. Werden sie in fetter Fleischbrühe gekocht, dann muss es eine gute sein, und nach halber Kochzeit geben wir so lange zerstoßenes Speckfett bei, dass es weich wie Butter ist; im Falle der mageren Variante, verwenden wir Wasser anstelle des Speckfetts und der Brühe, wenig jedoch, mit reichlich Öl, Salz und schmackhaften Kräutern sowie mit scharfen oder milden Gewürzen.

### ***Über die Malvenspitzen***

Zur selben Jahreszeit haben wir noch die Malvenspitzen, bevor sie zu blühen beginnen. Sie werden also eine Handbreit lang geschnitten, indem man alle Blätter entfernt, bis auf eines oder zwei kleine, die die kleinen Knöpfe auf deren letzten Seite umhüllen; mit den genannten Knöpfen schmecken sie sehr gut. Sie werden dann gekocht und zubereitet wie der Hopfen, und ohne irgendwelche unangenehme Nebenwirkungen ölen sie den Körper und helfen sehr gegen Schmerzen beim Wasser lassen.

### ***Über die Herzen der Turgenie***

Ebenso gut schmecken in dieser Jahreszeit die weißen Herzen der Turgenie, die aus den Wurzeln zwischen ihren großen Blättern hervorkommen und schneeweiß erscheinen; diese werden gesäubert, und wenn man sie nicht gleich essen möchte, legt man sie in reines Wasser, damit sie weiß bleiben; mit Salz und Pfeffer verspeist man sie sodann roh, und ihr Geschmack ist keinesfalls schlechter als jener von Disteln und Artischocken.

Nun ist aber an der Zeit, über die verschiedenen und am meisten verbreiteten Salate zu berichten, die zu dieser Jahreszeit gedeihen und den Gaumen erfreuen.

## *Von der Vielfalt der Salate dieser Jahreszeit*

### *Über den Löwenzahn (wilde Zichorie)*

Wie angenehm, schmackhaft und gesund die grünen Salatsorten am Beginn dieser ach so freundlichen Jahreszeit doch sind, kann man kaum zum Ausdruck bringen, und das geschieht, wie ich denke, aus zwei ganz speziellen Gründen. Zum einen haben wir das gekochte Wintergemüse nunmehr satt, zum anderen ist dieses Grünzeug eine wahre Augenweide wie große Gaumenfreude und – noch viel wichtiger – der Gesundheit des menschlichen Körpers nicht wenig zuträglich, indem es ihn von schwermütigen und schädlichen Körpersäften der soeben vergangenen schlechten Jahreszeit läutert: es handelt sich um die zarten Sprossen der wilden Zichorie (auch Löwenzahn genannt) sowie auch der angebauten Zichorie, die aber zusammen mit einem kleinen Teil ihrer Wurzel gekocht werden, welche zunächst abgeschabt und dann gewaschen wird; in der Folge wird bei der Zubereitung der Teller zunächst mit Knoblauch eingerieben, und zum Schluss Öl und Essig hinzugefügt.

### *Über den Vogersalat (die Rapunzeln)*

Sehr schmackhaft sind auch die Rapunzeln, zarte, schneeweiße Wurzeln, länglich und ganz und gar glitschig<sup>3</sup> und nicht nur ihre Wurzeln, sondern auch die Blätter sind noch gut. Letztere muss man noch ganz unten abschneiden, sodann isst man sie roh als Salat, eine Gaumenfreude für all jene, die diese Art Salat schätzen können. Andere in meiner Heimat machen daraus eine köstliche Gemüsesuppe, indem sie die Rapunzeln in einer sehr schmackhaften Fleischbrühe kochen, mit Pfeffer und geriebenem Käse darauf.

### *Über die Mischungen, ausgezeichneter Salat*

Nun sagt man, unter all den Salaten, die man in dieser Jahreszeit isst, seien die Mischungen, die ich mich zu beschreiben anschiebe, sehr schmackhaft. Man bereitet sie auf folgende Weise zu: Man nehme einen Teil der hervortretenden Blätter der gekräuselten Minze, jene der großen Kapuzinerkresse, von Basilikum, von Zitronengras, die Spitzen der Anispflanze, vom Estragon, die Blüten und Blätter des Borretsch, die

---

<sup>3</sup> Sghiaccide: „eisfarben“ (?), „glitschig wie Eis“; dieser Begriff kommt nur bei Castelvetro vor, d.h. man kann ihn etymologisch ableiten und erklären, jedoch gibt es keine Referenzbegriffe oder Vergleiche.

Blüten des Krähenfuß–Wegerich, die Sprossen des jungen Fenchel, die Blätter der Garten–Senfrauke, und des Sauerampfers, Rosmarinblüten, einige Märzveilchen, die zartesten Blätter bzw. die Herzen des Kopfsalates und Ähnliches. Diese seltenen Kräuter sind, wenn sie nun von allen trockenen Blättern gut gereinigt sind und mehrmals mit Wasser gut gewaschen, sowie mit einem sauberen Leinentuch etwas abgetrocknet werden, so zuzubereiten, wie ich es nunmehr am Beispiel anderer schon erklärt habe.

Da es aber nicht genügt, lediglich viele gute Kräuter zu haben, damit der Salat schmackhaft wird, denn sein guter Geschmack resultiert auch aus der Fähigkeit, ihn richtig zuzubereiten, halte ich es an dieser Stelle für angebracht, bevor ich meine Ausführungen fortsetze, die Weise zu erklären, wie man ihn macht. Also meine ich, dass es viel bedeutet, zu wissen, wie man ihn zu waschen und dann anzurichten hat, da viele nicht–italienische Köchinnen und Köche, die die Kräuter schnell waschen wollen, sie in einen Eimer Wasser geben, und nachdem sie diese gedreht und gewendet sowie nur kurz gespült haben, dann die Kräuter nicht mit den Händen herausziehen sondern das Wasser abseihen, was dazu führt, dass der Sand, der an den Kräutern haftet, auch dort bleibt. Daher spürt man beim Salat–Essen die Sandkörner zwischen den Zähnen, was wirklich sehr unangenehm ist.

Deshalb empfiehlt es sich, dass die Person, die den Salat anrichten soll, nach dem Händewaschen die Kräuter in eine Schüssel mit Wasser lege, und nachdem sie jene gut gedreht und gewendet hat, sie herausziehe, und das zumindest drei oder vier Mal, damit sich der Sand und jeglicher sonstiger Schmutz am Boden der Schüssel ablagere. Nachdem man sie dann gut abtropfen und etwas trocknen gelassen hat, wie ich zuvor sagte, lege man sie in einen Teller, in dem schon ein bisschen Salz ist, und beim Hineinlegen der Kräuter streue man ebenso nach und nach etwas Salz, woraufhin viel Öl darauf gegossen werden muss; sodann sollen sie sehr gut wieder und wieder gewendet werden, mit gut gewaschenen Händen, oder aber mit Messer und Gabel, weil das die gefälligere Art ist.

Das tut man, damit jedes Blatt mit Öl getränkt wird, denn man verfährt ja nicht wie die Deutschen oder andere nicht–italienische Völker, die, nachdem sie die Kräuter ein ganz klein wenig gewaschen haben, selbige als Haufen auf den Teller legen und darauf ein wenig Salz und nicht viel Öl geben, dafür aber sehr viel Essig, ohne das Ganze zu mischen, da sie kein anderes Ziel haben, als die Speise dem Auge gefällig zu machen; wohingegen wir



Italiener mehr darauf achten, dass sie den Gaumen erfreuen. Andere wiederum machen das noch schlechter, indem sie die Blätter ebenfalls als hingeworfenen Haufen, und nur mit Salz und Essig versehen, servieren, wo es doch angebracht ist, hier Öl darüber zu gießen, denn die schon mit Essig getränkten Kräuter können kein Öl mehr aufnehmen; da sie nie gewendet werden, bleiben die Kräuter zum Großteil einfach Gras, nur gut dazu, den Enten zum Fraß vorgeworfen zu werden.

Um sie schmackhaft werden zu lassen, ist es folglich opportun, sie zu wenden, nachdem man Öl darüber gegossen hat, und dann erst Essig hinzuzufügen, und sie schließlich neuerlich zu wenden; wer genau so verfährt und sie nicht schmackhaft findet, möge sich über mich beschweren. Dass es stimmt, dass man viel Salz und Öl benötigt, und wenig Essig, besagt ja auch folgendes sprichwörtliche „Salat–Gesetz“:

Gut gesalzener Salat,  
spar‘ beim Essig, halt‘ viel Öl parat;

Wer gegen diese bewährte Regel verstößt, ist es nicht würdig, jemals guten Salat zu essen.

### ***Olla podrida, was auch immer das sein mag***

In Italien wird ein weiterer Salat zubereitet, der mit dem Fremdwort *Olla podrida*<sup>4</sup> bezeichnet wird, weil über die genannten Kräuter hinaus auch die weiße Endivie, die weißen Sprossen der Zichorienwurzeln sowie einige der schon genannten gekochten Wurzeln hinzugefügt werden, Rosinen, Sardellen, entkernte Oliven, gesalzene Kapern (die jedoch zuvor in lauwarmes Wasser zu legen sind, damit ihr Salzwassergeschmack etwas geringer wird) und kleine Kapern aus Genua, Scheiben gesalzener Rindszunge sowie Stückchen von Zedrat und Zitronen sowie, wenn sie in der entsprechenden Jahreszeit verfügbar sind, grüne Zwiebelchen und Radieschen oder Rettich.

### ***Über den Pferdeppich***

Auch aus den weißen Sprossen des Pferdeppichs machen wir schmackhafte Salate, roh wie gekocht; nicht weniger gut sind deren Wurzeln, aber sie

---

<sup>4</sup> Olla podrida = „Potpourri“. Castelvetro verwendet im italienischen Text den spanischen Begriff als Fremdwort. Im deutschen Sprachgebrauch wird in der Gastronomie häufig das französische Pendant eines wörtl. „verfaulten Topfes“ eingesetzt, im Sinne eines Eintopfes. So gibt es in Burgos noch heute ein Eintopfrezept namens *Olla podrida*. Castelvetro verwendet es hingegen für ein Salatrezept mit Fleisch, und präzisiert nicht, ob es sich um ein warmes oder kaltes Gericht handelt; mit deutsch Eintopf bzw. *Potpourri* bezeichnet man durchwegs ein warmes Gericht.

müssen gekocht werden. Der *Pferdeppich* wird hierzulande als „Alexander“ (Alisander) bezeichnet, und schmeckt sowohl allein als auch zusammen mit anderen Kräutern gut. Ich wüsste nichts mehr von sonstigen Salaten zu berichten, außer, dass ich einmal in Frankreich lernte, Salat aus Kraut zu machen, in ganz kleine Stücke geschnitten, und den fand ich durchaus nicht schlecht; sodass ich, wo immer ich mich daraufhin an Orten aufhielt, wo kein anderes Grünzeug zum Salat machen zu finden war, mich des genannten Krauts bediente, und der Salat wurde keinesfalls für schlecht befunden.

### ***Über die Erdbeeren***

Nur in dieser Jahreszeit finden wir die wohlriechenden und der Gesundheit zuträglichen Erdbeeren; die hier lebenden glücklichen Menschen treffen sie zwar noch nicht so früh an, dafür jedoch zwei Mal, im Juni und im Oktober. Ich habe letztes Jahr bei meinem Aufenthalt in Cambridge zu meiner Verwunderung am 28. Oktober davon gegessen, und sie waren schmackhaft.

### ***Über die Stachelbeere***

Am Ende der Jahreszeit kommt dann die Stachelbeere, die wir viel lieber noch ein bisschen unreif als reif genießen, ganz im Gegensatz zu den Engländern, die eine ausgeprägte Vorliebe für Süßes haben; das rührt daher, dass es in diesen Gefilden nie so heiß wird wie bei uns, wo uns die Hitze ganz den Appetit nimmt, der dann durch säuerlich schmeckende Speisen wieder geweckt wird, und nicht von süßen. Wir verwenden sie also für Bratensoßen, die wir mit geschmortem Hühner-, Tauben-, und Kalbsfleisch herstellen, und wenn sie gerade nicht wächst, verwenden wir stattdessen die Beeren der unreifen Trauben, die wir für sauer befinden.

# ÜBER DEN SOMMER

## *Über den Gartensalat*

In dieser sehr heißen Jahreszeit verwenden wir vorwiegend und mehr Gemüse und daraus zubereitete Gerichte, als Fleisch, welches uns ob der zu großen Hitze nicht genehm ist; wir haben im Sommer mehr erfrischendes Obst als jedes andere Land, und das in großen Mengen, aber, um die gewählte Reihenfolge nicht durcheinander zu bringen, werde ich zunächst von den Salaten berichten und dann erst vom Obst. In jedem Fall handelt es sich zu dieser Jahreszeit vor allem um den Gartensalat, der sehr hart und weiß ist, zudem sehr erfrischend, und der eben den Schlaf gewährt, den die Hitze so schwierig macht; dazu machen wir schmackhafte Gemüsesuppen daraus, dazu schneiden wir die Salatköpfe in vier Teile, die wir mit reichlich Öl, Salz und Pfeffer versehen, um sie dann auf dem Rost zu grillen, um sie dann mit Orangensoße zu verspeisen, und sie schmecken uns fast so gut wie Spargel.

## *Römersalat*

Außerdem haben wir den Römersalat, dessen Blätter viel länger und glatter sind, die sich, von der erfahrenen Hand des geübten Gemüsegärtners gepflückt, und an den Spitzen mit einer Binse zusammengebunden, schneeweiß färben und glitschig werden, also eine Rarität.

## *Portulak*

Wir machen auch oft Salat aus Portulak, nur mit letzterem oder auch mit anderen dafür geeigneten Gemüsesorten, und das jedoch nie ohne fein gehackte Zwiebel und mit Pfeffer, die der dem Portulak innewohnenden kalten Eigenschaft entgegenwirken.

## *Über die Gurken oder Cucumes*

Auch Gurken sind in dieser Jahreszeit sehr schmackhaft, und sie werden hier *cucumes* genannt, und da sie ebenfalls ziemlich kalt sind, essen wir sie zusammen mit Zwiebel und Pfeffer, und wir machen damit auch Suppen mit Stachelbeeren oder mit herben Trauben; dabei verwenden wir nie die großen, gelben für Salat, wie dies hier getan wird, sondern die kleinen, ganz grünen. Aus den größeren bereiten wir eine feine Speise zu, indem wir sie aufmachen und das ganze Fruchtfleisch herausnehmen. Dann geben wir fein geschnittene schmackhafte Kräuter dazu, ein Ei und Brotbrösel mit Käse,

Öl oder Butter. Das alles wird gut durchgeknetet und die ausgehöhlte Gurke wird damit gefüllt. In der Folge wird sie auf dem Rost gegrillt oder in einem kleinen Topf aus Terrakotta oder verzinntes Kupfer mit Topf, damit sie langsam köchelt. Man kann auch Pfeffer oder Gewürze mit kräftigem Aroma hinzufügen.

### ***Über die Blüten–Feigen***

Ende Mai gibt es Blüten–Feigen, die so genannt werden, weil der Feigenbaum – im Gegensatz zu anderen Bäumen, die vor der Entstehung der Frucht zuerst nicht essbare Blüten tragen – eine viel üppigere Blüten–Feige trägt als seine eigentliche Frucht, welche (wie wir noch ausführen werden), Anfang September reift; dies dauert 25 bis 30 Tage an und nicht länger, und in Venedig werden sie „Madonna–Feigen“ genannt.

### ***Der süße Fenchel in Vorblüte***

#### ***Listiger Trick venezianischer Wirte***

Gleich danach kommt der süße Fenchel in Vorblüte, den wir grün und roh mit Salz nach der Hauptspeise essen. Diese Heilpflanze hat zwei positive Auswirkungen: zum einen lässt sie schlechten Wein gut schmecken, weshalb die schlauen Ladenbesitzer in Venedig allen einfältigen oder gutgläubigen Kunden, die bei ihnen Wein kaufen wollen, diesen vorher ein bisschen Fenchel oder Nüsse zu kosten geben, womit sie sich gut geneigt zeigen, da sie den Fenchel deshalb anbieten, damit ihnen das Trinken auf nüchternem Magen nicht schlecht bekomme.

Der zweite positive Effekt bewirkt ein Erwärmen des Magens und vertreibt Blähungen jeglicher Art, begünstigt die Verdauung und vertreibt Mundgeruch. Wir bewahren eine große Menge vom noch grünen Fenchel eingelegt in Weißweinessig bester Qualität auf, die wir sowohl im Sommer und Winter essen, immer wenn wir unseren Freunden zwischen den Mahlzeiten Wein offerieren; dazu stellen wir sie gemeinsam mit Obst auf den Tisch, wenn es gerade nichts Grünes gibt.

### ***Wie durch geeignete Anbauweise der bittere Fenchel süß schmeckt***

An dieser Stelle erkläre ich, wie man ihn süß hervorkommen lassen kann, wenn der Samen jener des bitteren ist. Manche stecken sie in eine trockene Feige und setzen sie so ein, andere wieder in alten Schweinekot.

## ***Über die Lupinen***

An den heißesten Tagen dieser Jahreszeit essen Frauen und Kinder die sogenannte Wolfsbohne oder Lupine, und zwar zwischen dem Mittag- und Abendessen. Diese von Natur aus höchst bittere Hülsenfrucht, kann man auf folgende Art leicht süß werden lassen: Man gibt eine größere Menge davon in einen Sack, dessen Öffnung gut zugeschnürt werden muss; sodann legt man ihn in einen Kanal oder einen tiefen Bach mit sauberem, fließendem Wasser und bindet ihn an einem Pfahl oder Pflock fest, damit er nicht von der Strömung des Gewässers weggerissen wird; ebendort lässt man ihn zwei oder drei Tage lang, bis die Bohnen ihren bitteren Geschmack verloren haben, und süß geworden sind. Man isst sie dann roh und gesalzen, mehr zum Zeitvertreib, weil ich sie eher eine Speise für schwangere Frauen und schlimme Kinder erachte. Man kann sie getrocknet auch zum Mästen von Schweinen und anderen Tieren verwenden.

## ***Wie man Maulwürfe von den Feldern vertreibt***

*Wie man mit geringem Aufwand einen mageren zu einem fetten Boden macht*

Und an dieser Stelle komme ich nicht darum herum zu erwähnen, auch wenn dies über mein eigentliches Thema hinausgeht, dass dort, wo man die gerade erwähnte Hülsenfrucht anbaut, Maulwürfe verschwinden; diese verlassen ihre angestammten Bauten und graben woanders neue. Die Lupinenpflanze macht den Boden fett, so steril er auch sein mag, und deshalb bauen sie fähige Landwirte auf ihren fruchtbaren Feldern an; wenn die Pflanze gewachsen und bereit ist, Schoten zu bilden, pflügen Erstere denselben Acker erneut, indem sie darunter auch die Pflanzen umpflügen, sodass sie in kurzer Zeit und mit geringem Aufwand sterile Felder fruchtbar machen, zu deren nicht geringen Vorteil.

## ***Über die Moosbirnen***

Zu Beginn dieser Jahreszeit reifen die Früchte der Moosbirnbäume, die ebenfalls in diesem Königreich wachsen, auch wenn sie nicht zeitgerecht reifen, und deshalb sehr klein sind, aber sie schmecken trotzdem allen; ihr Duft ist der von Moos und daher werden sie als Moosbirnen bezeichnet.

## ***Über die großen und kleinen Marillen (Aprikosen)***

Ebenfalls in dieser Jahreszeit gibt es eine sehr kleine Art von Marillen, sie reifen vor der größeren Sorte und schmecken nicht so gut wie letztere. Die größeren Marillen reifen etwas später, aber doch viel früher als hierzulande,

und sowohl die eine wie die andere Sorte haben einen sehr süßen Kern, weshalb unsere Drogisten ausgezeichnetes Zuckerkonfekt daraus machen. Bei uns gibt es diese Frucht nicht viel länger als drei Wochen, und normalerweise wird sie roh gegessen, und frisch wie trocken in Zucker verarbeitet; ich spreche dabei über die großen Marillen, aus denen man eine sehr schmackhafte, feine Konfitüre herstellen kann.

### ***Juli-Traube***

Anfang Juli wird eine wohlschmeckende Traubensorte reif, die ihren Namen vom Juli ableitet. Weil sie gut schmeckt und auch als erste reift, wird sie sehr geschätzt. Sie ist dennoch nicht die Beste, obwohl als sehr gesund bekannt. Aus dieser Sorte wird kaum Wein hergestellt, da dieser nicht sehr gehaltvoll ist, und weil sie als Tafeltraube verwendet wird.

### ***Über die gelbe Muskatellertraube***

Der Juli-Traube folgt die gelbe Muskatellertraube nach; sie ist besser im Geschmack und aus ihr macht man einen ausgezeichneten, gehaltvollen Wein, der nach ihr den Namen Muskateller oder Muskat trägt, aber in meiner Heimatregion wird nur sehr wenig davon produziert, ganz im Gegensatz zu anderen Gegenden Italiens.

### ***Über die Tremarina-Traube***

Nach den genannten Sorten folgt die sogenannte Tremarina-Traube, die meines Erachtens so bezeichnet wird, weil sie bei jedem noch so kleinen Windhauch zu zittern beginnt, während sie von der geliebten Muttererbe baumelt. Sie bringt winzige Trauben hervor, ähnlich jenen der Wicke, darunter ganz wenige größere, jedoch vielleicht nur zwei oder drei an manchem Traubenbündel.

Zweifellos handelt es sich um dieselbe Traube, die getrocknet aus Zakynthos hierher gebracht, und gemeinhin als „Korinther“ bezeichnet wird; letztere wird getrocknet in großen Mengen in die ganze Welt verbracht, doch nirgendwo wird so viel davon verzehrt wie in diesem Königreich, wo sie für verschiedene Rezepte eingesetzt wird, vor allem für den *Christmas Pie*; für diesen wird eine so große Menge davon verwendet, dass nur der es glaubt, der es sieht. Darüber hinaus kommen sie auch in großer Menge für die Herstellung von Medikamenten zum Einsatz.

## ***Über die Eisbirnen***

Es kommen dann verschiedene Arten von Birnen: eine davon wird als Eisbirne bezeichnet, ist viel größer als die Moosbirne, und sie wird sehr geschätzt, aber ich kann mich nicht erinnern, sie in diesem Königreich je gesehen zu haben.

## ***Über die „Gnocchi“-Birnen***

Anfang August gibt es die „Gnocchi“-Birnen, auch „Sorribuoni“ genannt, die dieselbe Größe aufweisen wie die hier Katharinen-Birne genannten, doch ich kann mich nicht erinnern, diese woanders als in meinem Heimatland gesehen, geschweige denn gegessen zu haben. Dabei sind sie außerordentlich gut und füllen Euch den Mund mit einem Saft, der sich nur wenig von jenem der Melone unterscheidet; wenn sie unreif gepflückt werden, sind sie grün, oder auch wenn sie oft auf den Bäumen reifen, man pflückt sie hingegen, wenn sie herb schmecken, und legt sie um den 20. Juli in frisches Stroh zum Reifen, was 10 oder 15 Tage danach passiert; die Frucht ist dann gelblich und sehr weich geworden. In der Region von Modena gibt es eine bemerkenswerte Menge davon, und mit vielen großen Kähnen werden sie nach Venedig gebracht.

## ***Über die Zuckermelonen***

### ***Über die Cantaloupe-Melonen***

Die Zuckermelonen reifen Anfang Juni und es handelt sich um eine Frucht, vor der man den Hut zieht, weil ich persönlich sie allen anderen vorziehe; und dies aus keinem anderen Grund, als wegen ihres milden und angenehmen Duftes, der alle anderen Düfte der Welt übertrifft. Und die Menschen nördlich der Alpen, von der Provence bis Spanien und weiter noch, dürfen mir ruhig glauben; zwar können sie nach gründlicher Suche in ihren Heimatländern mehr oder minder schmackhafte Zuckermelonen finden, sie werden aber nicht den wunderbaren Duft der Unsrigen haben.

Die Zuckermelonen kühlen den menschlichen Körper wirklich sehr, helfen zudem, Nierensteinen vorzubeugen, und es gibt sie bis September; die Cantaloupe-Melonen hingegen, eine Zuckermelonensorte, halten weitaus länger, wobei die größte Menge davon, und jene bester Qualität in der Region um Padua geerntet werden. Denjenigen, die nun also nach Italien kommen, sei geraten (wenn sie das Richtige tun wollen) in folgenden Städten folgende Obstsorten zu erwerben: in Venedig die Wintermelone (Popone), die Zuckermelone, und die Lilioto-Melone, in Bologna und

Modena die türkische Wintermelone und die Muskateller–Melone sowie in Genua die Romanetta–Melone.

Mit den Schalen dieser Früchte kann man schmackhafte Suppen zubereiten. Man kann sie lange aufbewahren, wenn man sie von der Pflanze aberntet, solange sie noch nicht zu reif sind und wenn man sie in einen Topf mit Honig legt. Dieses Geheimrezept wurde in eben der Stadt (wo ich auf die Welt zu kommen beliebte) zufällig so erfunden: Ein tüchtiger Drogist besaß einen Laden am Marktplatz, nahe dem Bereich, wo Zuckermelonen verkauft wurden. Daher kam es oft vor, dass Edelmänner drei oder vier Zuckermelonen kauften, und diese in den Drogerieladen bringen ließen, und sie dann zur Mittagszeit wieder abholen ließen. So trug es sich einmal zu, dass an einem Tag so viele davon zu ihm gebracht, und auf einen Tresen gestellt wurden, unter dem sich Holzbottiche mit Honig befanden, sodass durch ein Anstoßen an den Tresen einer der Zuckermelonen, ohne dass es irgendwer bemerkte, in einen der Bottiche fiel; sie wurde nicht gefunden, bevor der Drogist letzteren geleert hatte, und zu seiner großen Verwunderung darauf stieß, wo er doch zuvor schon seinen Laufburschen beschuldigt hatte, die fehlende Melone gegessen zu haben. Er nahm sie aus dem Gefäß, wusch sie und bemerkte sofort, dass sie so frisch und schön war, als wäre sie erst soeben geerntet worden. Nachdem er die Zuckermelone aufgeschnitten hatte, schmeckte sie unglaublich gut, und das erfreute ihn sehr, da er verstanden hatte, welch' köstliches Geheimrezept er zufällig entdeckt hatte, durch welches er großen Gewinn erwirtschaften konnte.

### ***Geheimtipp zur Konservierung der Stecklinge***

Niemand wundert sich warum der süße Nektar diese Eigenschaft besitzt, neben vielen anderen, und es gibt keine seltener Art die Stecklinge zum Veredeln der wild wachsenden Bäume, wie jene in der Folge beschriebene. Man nimmt ein Rohr aus Blech oder weißem Eisen und füllt es mit Honig, dann geht man zu dem Baum, von dem man Stecklinge entnehmen will; sofort nach dem Abschneiden müssen sie in das Rohr mit Honig gesteckt werden. Nachdem man die gewünschte Menge hineingegeben hat, empfiehlt es sich, das Rohr sehr sorgfältig zu schließen und die Auflageränder des Deckels hermetisch zu verschließen oder mit weichem Wachs zu umgeben, um es dann mit Wachstum zu bedecken.

Vor gut 20 Jahren war ich in Kopenhagen, Hauptstadt des Königreichs von Dänemark, und kostete in einem schönen Obstgarten eine feine Birnensorte, die mir außerordentlich gut schmeckte. Es ergab sich hierauf, dass ich einige Monate danach vom durchlauchten Herzog Karl von Schweden an seinen



Hof gerufen, und in seinen Dienst gestellt wurde; ich verstand sofort, dass dieser tugendhafte Mann an verschiedenen edlen Tätigkeiten große Freude hatte, allen voran an der edlen Kunst der Landwirtschaft, und dass er eigenhändig und auf meisterhafte Art Bäume veredelte. Daraufhin entschied ich, ihm Stecklinge der oben beschriebenen Birnbäume zu bringen, die ich ihm in der genannten Form zukommen ließ, sodass sie sechs weitere Monate unbeschadet aufbewahrt werden konnten. Als der Frühling kam, und weil seine Hoheit es vorzog und sich in seiner Stadt Nyköping befand, und mich eines Tages hatte rufen, und in seinen Garten treten lassen, wollte er, dass ich mit ihm einige Bäume mit den erwähnten Stecklingen veredelte, die in der Folge zu seiner großen Zufriedenheit Wurzeln schlugen.

### ***Über die Wassermelonen***

Da nunmehr der Moment gekommen ist, nach Hause zu gehen, erzähle ich noch, dass kurz nach Anfang Juli die Wassermelonen – in manchen Gegenden auch *cocumeri* genannt – reif sind; sie löschen schnell jeden noch so großen Durst, da sie voll sind von mildem, süßem Saft, der den Mund mit einem sehr angenehmen Geschmack erfüllt. Diese Frucht mit eher runder Form ist außen grün, ihre glatte Schale ähnelt jener der Kürbisse; im Inneren, hingegen, (und ich spreche dabei von jenen bester Qualität) ist sie rot, manche sind gelb und wieder andere weiß. Ihr Kern ist größer und hat eine harte Schale im Vergleich zu jenem der Zuckermelone, und sie eignet sich bestens als Tafelobst und zur Herstellung von Konfitüre.

### ***Über die Haselnüsse***

Mitte August sind die grünen Haselnüsse reif, genau zu Sankt Petri kommen die ersten heraus, ihres Zeichens die größten und von runder Form; die anderen haben eine gelängte Form und ihre Kerne oder Körner – wie manche sagen – sind mit einer rötlichen, hauchdünnen Haut bedeckt und reifen, wie schon gesagt, im August, also später, aber sie sind die besten. Seit Jahren schon überziehen die Drogisten eine große Menge davon mit Zucker, anstelle von Mandeln, und dergestaltige Haselnüsse schmecken sehr gut. Wenn man sie trocknet, kann man sie aufbewahren und im Winter essen, bzw. vor allem während der Fastenzeit. Die Frucht der Nuss, grün wie trocken, ist sehr schmackhaft, aber ihr Genuss kann Verdauungsstörungen hervorrufen, und sie ist daher jenen, die an Katarrh leiden, nicht zu empfehlen; denn alles ist gesund für die Gesunden.

## ***Über die Mandeln***

Auch die grünen Mandeln schmecken ungefähr zu dieser Jahreszeit gut, aber sie sind nicht lange verfügbar. Es handelt sich um eine gesündere Art von Nüssen, und sie gelten als edlere Früchte. Aus Mandelmasse können verschiedene gesunde und feine Speisen hergestellt werden, über Marzipan und ähnliche Produkte hinaus, die heutzutage allen bekannt sind. Ich meine die *Lanatelle* aus Mandeln, Milch und Butter, die aber nicht überall außerhalb Italiens bekannt sind.

## ***Über die Walnüsse***

### ***Über die Knoblauchsoße***

Darüber hinaus gibt es die Walnüsse, die in vielen Ländern vorkommen. Zum Fest des Heiligen Laurentius (10. August) sind sie grün und schmecken schon gut. In dieser Form sind sie sehr beliebt und werden gerne von den Reichen gegessen, was diese nicht mehr tun, wenn die Nüsse trocken sind, da sie dann als Nahrung der Armen angesehen werden.

Aus trockenen Nüssen kann man eine gute Soße zubereiten, die Knoblauchsoße genannt wird, weil Knoblauch zu deren Zubereitung unerlässlich ist, und die auf folgende Weise gemacht wird: Zunächst nimmt man die gesündesten und weißesten Teile der Nüsse in der Menge, die man davon zuzubereiten wünscht, und man zerstößt sie gründlich in einem Mörser aus Stein, nicht aus Metall, in dem man zuerst schon zwei oder drei Knoblauchzehen zerstoßen hatte. Wenn beides gut zerstoßen ist, fügt man die Brösel von drei Scheiben harten Weißbrots hinzu, und zerstößt sie ebenfalls, nachdem man sie in einer mageren Fleischbrühe angefeuchtet hat; wenn man all das zusammen gut zerstoßen hat, macht man es mit einem kleinen Teil der genannten Brühe flüssig, etwa so viel wie man Kleinkindern zu essen gibt, und die Soße wird mit ein wenig gebrochenem, also nicht zerriebenem Pfeffer serviert.

Die gesünder lebenden Menschen pflegen diese Soße mit frischem Schweinefleisch zu essen, als Mittel gegen die schlechte Qualität derartigen Fleisches, und mit Gänsebraten, eine ebenso ungesunde Speise. Dazu geben sie normalerweise Makkaroni obendrauf und darüber noch Lasagne, weil sie leidenschaftliche Pasta-Esser sind.

## ***Über das Nussöl***

Außerdem macht man aus den weniger guten Teilen in der Lombardei Nussöl, mit dem man dann die Ställe beleuchtet, auch wenn die Armen damit ihre Öllampen für die Beleuchtung ihrer Häuser speisen, und es dazu noch bei Tisch verwenden. Auch die Bauern auf dem Land benützen nichts Anderes, um Licht zu erzeugen. Ein derartiges Öl hilft gegen verschiedene Übel, und es bringt auch jeglichen Hausrat aus Nussholz, wie Kopfen von Betten, Tische, Bänke etc. so zum Glänzen, dass man sich darin spiegeln kann.

## ***Über die langen Zucchini***

Vor dem Ende dieser sehr heißen Jahreszeit reifen die weißen langen Zucchini und sie sind nicht dicker als ein dicker Arm, auch wenn nicht alle Exemplare diese Ausmaße erreichen. Man macht Suppen aus ihnen, indem man sie in Salzwasser kocht; kurz bevor sie gar sind, möge man mit Maß und Ziel schmackhafte Kräuter und Olivenöl mit klein gehackten grünen Zwiebelchen beimengen sowie zumindest eine Schale unreifer Weintrauben, die als Agrest- oder Verjus-Trauben bezeichnet werden.

Die kleineren schneiden wir, wenn sie grün sind und nachdem wir sie geschält haben, der Breite nach auf, und nicht der Länge nach, sodass man runde Scheiben mit der Dicke eines halben Fingers erhält, die man dann in Mehl wälzt, um sie schließlich in Öl zu frittieren. Dann gibt man Salz, Pfeffer und den Saft unreifer Trauben darauf, anstelle dessen auch Zitronensaft wahrlich gut dazu passen würde. Die Drogisten reichen eine erhebliche Menge der dicksten Exemplare mit Honig und Zucker an, was ihnen den Namen *Zuccato* einbringt, und es handelt sich um eine sehr schmackhafte Zutat für verschiedene Speisen.

## ***Über die türkische Bohne***

Bei der vorangegangenen Jahreszeit habe ich ausführlich über die frischen und trockenen Ackerbohnen erzählt; nun ist es an der Zeit, über die Bohnen zu sprechen, Früchte oder Hülsenfruchte, die jenen im Geschmack stark ähneln. Es gibt zwei Arten davon, aber wir essen beide niemals roh. Die erste gehört zu den weniger verbreiteten und dickeren, die allesamt entweder weiß oder schwarz und rot gefleckt sind. Die zweite Art gehört zu den kleineren, die allesamt weiß sind mit einem schwarzen Punkt in der Mitte. Erstere werden türkische Bohnen genannt und wachsen hoch hinauf; wer sie daher nicht nahe einer Hecke pflanzt, sollte dies, wenn sie viele

Bohnen tragen sollen, nahe bei trockenen (Laub)Zweigen tun, an denen angelehnt sie dann in die Höhe wachsen können.

Da sie schöne grüne Blätter tragen, pflegen die Frauen in Italien, und speziell in Venedig, wo sie sehr nach Schatten und Gemüse dürsten, und damit sie vom Fenster aus die Passanten beobachten können, ohne selbst gesehen zu werden, an den Fenstern ihrer Räumlichkeiten einige Holzkisten zu befestigen, die so lang sind wie die Fenster breit, und nicht breiter als eine Spanne sowie gefüllt mit qualitätsvoller Erde; in diese setzen sie bei zunehmendem Mond im Februar, März oder April je 10 oder 12 Bohnen ein, und fertigen aus weißen Stäben ein Gitter, an dem sich die Bohnen dann hinaufranken, sodass das ganze Fenster von kühlendem Schatten bedeckt wird.

Die Gemüsegärtner, hingegen stellen in ihren Gemüsegärten Gitter aus Schilfrohren oder weißem Hanf auf, neben denen sie die Legumen anpflanzen, und auf diese Weise gelingt es ihnen, ihre Anbaufläche zu vergrößern und in der Folge viel mehr Bohnen zu ernten. Wenn man nun die Schoten dieser Hülsenfrucht, solange sie noch grün und zart sind, und noch nicht ihre endgültige Größe erreicht haben, im Ganzen kocht und so zubereitet, wie ich es für den Hopfen beschrieben habe, schmecken sie sehr gut.

### *Über die heimischen Bohnen*

Die anderen, die wir heimisch nennen, werden aus einem Scheffel gesät, nachdem das Getreide geschnitten wurde; sie werden nicht sehr hoch, und müssen viel sorgfältiger geschützt werden als alle anderen Pflanzen. Wir essen ihre grünen, zarten Schoten als Salat, und selbige grün, enthülst und getrocknet verwenden wir für Suppen mit fettarmem Fleisch, dies vor allem, wenn wir auf die Bauern warten, die uns die frische Ernte bringen, weil letztere sich gut behandelt fühlen, wenn man ihnen eine Schüssel mit diesen Legumen gibt, zusammen mit einem Stück Käse, falls die dafür notwendige Butter nicht schon zuvor auf dem Markt verkauft worden ist.

Wir bereiten sie dann auf folgende Weise zu: Sie werden zunächst von verdorbenen Bohnen oder Erde befreit, die manchmal darauf klebt, dann werden sie in lauwarmem Wasser gewaschen, und in einem sauberen bauchigen Topf nur in Wasser auf kleiner Flamme gekocht; nach halber Kochzeit nimmt man sie heraus und gibt sie in lauwarmes Wasser mit Salz, ausreichend Öl und Pfeffer, die ideale Zutat dafür, und so zubereitet essen

wir sie als Suppe. Andere wieder bereiten sie zusammen mit trockenen Maroni (Edelkastanien) zu, deren Schale sorgfältig entfernt wurde, die eben sehr gut dazu passen.

Wenn sie ohne Zutaten gekocht werden, werden sie gründlich zerstoßen und mit dem zum Kochen verwendeten Wasser etwas flüssig gemacht, und durch ein Sieb gedrückt; dem so entstandenen Püree mengen wir Honig bei sowie eine ausreichende Menge an kräftigen Gewürzen, um dann gefüllte Teigtaschen wie *Torte* und *Tortelli* daraus zu machen.

### ***Über die gefüllten Teigtaschen Torte und Tortelli mit Bohnen***

Wir bereiten die Teigtaschen entweder im Ofen oder auf verzinnten Kupferformen mit Deckeln zu, die Tortelli frittieren wir in Öl, und essen sie mit ein wenig Honig darauf. Niemand möge sich wundern, wenn er hört, dass wir eine Vielzahl an Gemüse- und Obstsorten essen, die von nördlich der Alpen lebenden Menschen nicht geschätzt werden und dort kaum bekannt sind, was meines Erachtens auf zwei Hauptgründe zurückgeht.

### ***Warum die Italiener mehr Gemüse und Obst als Fleisch essen.***

Der erste Grund ist, dass das schöne Italien nicht sehr reich an Fleisch ist, wie etwa Frankreich oder diese Insel; daher ist es für uns notwendig, andere Lebensmittel zu finden, um die vielen Menschen zu ernähren, die auf so engem Raum zusammenleben. Der andere, nicht minder triftige Grund liegt in der großen Hitze, die 9 Monate lang herrscht, und die uns die Lust auf Fleisch verdirbt, im Speziellen auf Rindfleisch, das wir nicht riechen, geschweige denn essen können. Und auch Ochsenfleisch wird von uns gar nicht, oder nur in ganz bestimmten Monaten geschätzt, und auch dann schmeckt es nur wenigen. Und daher schätzen wir Obst und Gemüse mehr, da sie uns erfrischen und nicht allzu viel Blut hervorbringen.

### ***Über die Kichererbsen, Hülsenfrüchte***

Um aber zum eigentlichen Thema zurückzukehren, halte ich fest, dass wir in dieser Jahreszeit noch andere Hülsenfrüchte haben, namentlich die Kichererbsen; einige davon sind weiß, andere rot, und diese sind gesünder als jene, da sie ohne Schmerz urinieren lassen, wenn man sie in Wasser ohne Salz kocht, aber mit viel Öl und Zitronensaft, und das betrifft alle diejenigen, die an Nierensteinen und Nierengriß leiden. Sollte man keinen Zitronensaft haben, kann man auch Radieschensaft beimengen, der fast dieselbe Wirkung erzeugt.

Von der Qualität des Bodens, wo dieses Legumen angepflanzt wird, hängt es ab, ob man es gleich kochen soll oder nicht; solltet ihr Kichererbsen von weniger schädlichen Böden bekommen, dann nehmt am Abend, bevor ihr sie kocht, ein sauberes Geschirrtuch und legt warme Asche hinein, bindet es gut zusammen und legt es zwischen die Kichererbsen, die ihr zuvor in ein Gefäß mit Wasser gegeben habt; lasst sie die ganze Nacht so stehen, und am Morgen darauf wascht sie gut mit lauwarmem Wasser ab. Legt sie in eine Schüssel oder einen Terrakottatopf mit kühlem Wasser und Salz und kocht sie dann mit ein paar Salbeiblättern oder Rosmarinzweigen und einer moderaten Menge Öl; manche geben auch drei oder vier Knoblauchzehen dazu.

Unsere Frauen sitzen an Feiertagen nach dem Mittagessen in Gruppen vor den Haustüren, und wenn sie die Gemüsehändlerinnen mit Körben voller frischer, zarter Kichererbsen vorbeigehen sehen, kaufen sie diese wohl mehr zum Zeitvertreib, um sie dann gleich roh zu essen.

### ***Über die Linsen***

Wie in vielen anderen Ländern, gibt es auch in Italien Linsen, die vielleicht und auch ohne vielleicht das ungesundeste Legumen von allen sind, abgesehen von der aus ihnen gefertigten Brühe, von der man sagt, dass sie Kindern mit Pocken auf wundersame Weise helfen; trotzdem werden sie bei uns nur vom armen einfachen Volk gegessen.

### ***Über die Saat-Platterbse (Kicherling)***

Dazu gibt es noch ein weiteres Legumen, namens Platterbse, doch es wird nur von wenigen geschätzt, da es deftig ist, Blähungen hervorruft und das Blut verdickt; außerdem verstärkt es die Schwermut über alle Maßen. Das sind alle Gemüsesorten dieser heißen Jahreszeit, an die ich mich erinnere; daher gehe ich dazu über, jene zu besprechen, die der gemäßigte Herbst hervorbringt.

# ÜBER DEN HERBST

## *Welche und wie viele Früchte im Herbst gegessen werden*

Überaus gemäßigt und äußerst angenehm ist der Herbst in unserem Italien, und so reich an Obst aller Art, dass man gemeinhin sagt „Der Herbst erfreut den Mund, der Frühling das Auge“. Und daher geschieht in meiner Heimatregion, der wohlgenährten Lombardei, Folgendes: wenn die Edelmänner ihre Dienstboten in eine andere Stadt schicken, um eine Botschaft zu übermitteln, geben sie Letzteren nur wenig Geld für die Verpflegung während der Reise mit, wohl wissend, dass jene längs des gesamten Weges genügend Obst zum Essen finden werden.

## *Über die Endivie*

Nun, da ich zuerst über die Salatsorten spreche, die man in dieser Jahreszeit isst, muss ich bemerken, dass der Großteil derer, die im Frühling verfügbar ist, für kurze Zeit auch im Herbst angetroffen werden kann; ich füge hinzu, dass neben den Salatmischungen und dem Gartensalat, der erneut reift, auch die schneeweiße und glitschige Endivie verfügbar ist, die im Herbst schmackhaft zu sein beginnt, und die bis in den großen Teil des Winters hinein weiterwächst.

## *Blätter der Chicorée*

Falls die eben Genannten nicht verfügbar sind, verwenden wir die zartesten grünen Blätter der Chicorée, mit ihren Sprossen oder Knöpfchen, die wir zerkleinern und auf einen Teller legen, auf dem wir zuerst ein bisschen Knoblauch zerrieben haben, und wir essen sie zusammen mit den anderen dazugehörigen Zutaten.

## *Über den Karfiol (Blumenkohl)*

Darüber hinaus gibt es in dieser Jahreszeit Karfiol, seines Zeichens die beste und am schönsten anzusehende Kohlsorte. Man kocht ihn in leicht gesalzenem Wasser und bereitet ihn auf dieselbe Weise als Salat zu wie dies zuvor für die Hopfenspitzen beschrieben wurde. Zudem kann man mit ihm eine gar köstliche Suppe zubereiten, und dazu kocht man ihn in einer guten Brühe, und legt Brotscheiben auf den Teller, in dem man dann das gekochte Gemüse anrichtet, zusammen mit ein wenig ihrer Brühe und mit geriebenem, gereiften Käse und Pfeffer. So gekocht und zubereitet schmeckt er ausgezeichnet.

## *Über den Kapuzinerkohl*

Ebenfalls zu Beginn dieser Jahreszeit reift der Kapuzinerkohl, den es dann einen großen Teil des Winters lang gibt, und wir bereiten ihn auf verschiedene Arten zu, abgesehen von jener in England gebräuchlichen, die mir ganz und gar nicht missfällt: Nachdem wir ihn zerkleinert haben, kochen wir ihn zunächst in einer schmackhaften Brühe in einem Topf. Wenn er dann fast gar ist, nehmen wir Petersilie, Mangold und Thymian sowie fetten Speck, die wir mit einem großen Messer zusammen zerstoßen, damit es ein butterähnliches Gemisch wird, welches wir dann dem Kapuzinerkohl beimengen und noch eine Prise Salz dazugeben. Sodann lassen wir ihn auf kleiner Flamme fertig kochen.

Beim Anrichten auf den Tellern streuen manche geriebenen Käse und Pfeffer darüber, andere wieder nicht. Manche wiederum mengen den soeben genannten Ingredienzen auch zwei oder drei Knoblauchzehen bei und verleiht dem Gericht auf diese Weise ein wunderbares Aroma. Auf dieselbe Weise kochen wir auch den Kapuzinerkohl im Ganzen, und wenn er halb durch ist, machen wir ein ziemlich großes Loch auf seiner Oberseite, und den herausgelösten Teil stecken wir zusammen mit aromatischen Kräutern und gut zerstoßenem, fettem Speck sowie mit geriebenem Brot und Käse und einem Ei, nachdem sie gut vermischt wurde, in den Hohlraum des Kapuzinerkohls. Sodann lassen wir ihn in einer anderen Brühe auf kleiner Flamme weiter kochen, um ihn dann als Ganzes zu servieren. Wer der oben beschriebenen Füllung Pfeffer oder kräftige Gewürze beimengt, tut gut daran.

Andere wieder bereiten ihn im Ganzen auf andere Weise zu, indem sie ihn zunächst in Salzwasser kochen und nachdem sie ihn aus dem Wasser genommen haben, schneiden sie ihn in vier Teile, die dann ziemlich gut gesalzen, und mit Pfeffer und frischer zerlassener Butter bedeckt werden. Sie werden sodann mit einem zweiten Teller bedeckt und auf warme Asche zum Rasten gestellt; einige Zeit darauf servieren sie ihn, und so zubereitet schmeckt er gar nicht schlecht.

Am Ende dieser Jahreszeit schmecken alle Kohlsorten gut, denn langsam lagert sich über ihnen der Reif ab, welcher sie perfekt werden lässt; man sollte Kohl nie ohne Reif essen, und daher schmecken sie desto besser, je kälter es wird.



## ***Über das Welschkraut oder den Mailänder Kohl***

Ich beginne mit jenen, die außen weiß sind, und im Inneren schneeweiß und hart, jedoch geöffnet und nicht geschlossen wie der Kapuzinerkohl, und diese Sorte wird Welschkraut oder Mailänder Kohl genannt; manche von ihnen sind gekraust, andere nicht, aber beide schmecken sehr gut, auch wenn Erstere mehr geschätzt, und die anderen Wirsing genannt werden. Wir bereiten beide auf zwei jeweils verschiedene Arten zu.

## ***Über den Wirsing***

Man kann ihn einerseits in einer schmackhaften Brühe kochen, mit einem Stück gesalzenen Schweinefleisches, oder auf eine weniger fette Variante zurückgreifen, bei der er in Salzwasser gekocht wird; kurz bevor er gar ist, mengt man einen Schöpfer Öl bei, und diese Art Gemüse benötigt auch noch ein oder zwei Knoblauchzehen; wenn man ihn dann auf die Teller legt, streut man ein bisschen Pfeffer darauf. Man bedenke, dass für das Kochen in der Fleischbrühe, falls man nicht über gesalzenes Fleisch verfügt, dieses auch durch ein halbes Pfund gelber Wurst oder Mortadella ersetzt werden kann; und ich weiß wohl, dass sie auf diese Weise zubereitet noch mehr geschätzt werden. Man muss auch wissen, dass aus den Stängeln beider Kohlsorten, wenn man sie in der Erde lässt, im Frühling Sprossen hervorsprossen, von denen ich an entsprechender Stelle berichtet habe.

## ***Über den Grünkohl***

Es gibt noch eine Kohlsorte, die sowohl außen wie innen grün ist, sie ist nicht länger als eine Spanne, etwa in dieser Größenordnung, und bildet keinen großen Kopf; man isst ihn ausschließlich als Salat, doch muss man darauf achten, ihn nicht zu lange zu kochen; daher lassen wir das Wasser zuerst aufkochen, und wenn es kocht, nehmen wir den Kohl an seiner Wurzel, nachdem er gründlich gewaschen wurde, und wir legen ihn zwei oder drei Augenblicke ins Wasser, um ihn schließlich wie die anderen Salate anzurichten.

## ***Über den Weißkohl***

Es gibt auch noch den Weißkohl, so benannt wegen seiner Farbe, von dem ich nicht weiß, ob er in diesem Königreich noch bekannt ist, wie übrigens die letztgenannte Kohlsorte. Dieser ausgezeichnete Kohl zeichnet sich durch einen großen Kopf aus, er ist nicht geschlossen wie der Kapuzinerkohl, weist eine ziemlich große Hinterseite auf, und wird in einer fetten Fleischbrühe gekocht.

## *Über den Kohlrabi*

Es gibt auch noch den Kohlrabi, dessen Blätter ziemlich gut schmecken, aber der rübenartige Strunk, der um seine Wurzel herum entsteht, ist eine Köstlichkeit, wenn man ihn in einer schmackhaften Brühe kocht, und wird von vielen als „Torso“ bezeichnet; wenn man ihn anrichtet, streut man geriebenen Käse darüber, Salz und Pfeffer sowie kräftige Gewürze; darüber hinaus kann man aus ihm eine schmackhafte Suppe machen.

## *Über die Disteln*

Gegen Ende dieser Jahreszeit graben wir die Disteln ein, eine Art Artischockenpflanze, die jedoch keine wohl schmeckenden Früchte trägt; wenn man sie vergräbt, ändern ihre Blätter samt ihrem mittleren Teil die Farbe von grün zu schneeweiß sowie ihren Geschmack von bitter zu süß; wenn sie gut gereinigt und gewaschen werden, kocht man sie in einer schmackhaften Brühe und bereitet sie genauso zu, wie ich es für den Kohlrabi beschrieben habe; es handelt sich eher um eine Winterkost als um eine herbstliche Speise, und man sollte sie nie ausgraben, wenn man sie nicht gleich danach essen will.

## *Über die Pfirsiche*

Um die Mitte der vorangegangenen Jahreszeit reifen die Pfirsiche, die im ganzen September und einen Teil des Oktobers verfügbar sind. Es handelt sich um eine äußerst delikate Frucht, die man normalerweise roh isst; manche schälen sie nicht, und reinigen mit einer Serviette oder einem anderen Tuch gründlich die Schale und daher gibt es folgendes Motto:

Schäl' die Feige nur dem Freunde,  
und den Pfirsich nur dem Feinde.

Manche meinen, dass sie ebenso ungesund für den Körper seien, ganz wie sie den Gaumen erfreuen, und daher bereitet man sie, um ganz sicher zu gehen, mit bestem Wein als Suppen zu, da sie behaupten, dass der Wein jegliche ungesunde Eigenschaft beseitigt, falls solch eine überhaupt bestehen sollte; ich persönlich denke, dass sie dies eher des Genusses wegen machen, und nicht weil der Verzehr des Obstes irgendwie schaden könnte; auch ich weiß nur zu gut, dass sie mit Wein einfach besser schmecken. Andere wieder wickeln sie in feuchtes Papier ein und kochen sie in heißer Asche, und sie schmecken gar nicht schlecht. Viele fügen Zucker hinzu und verarbeiten sie zu einer ziemlich harten Masse, die Pfirsichgelee genannt wird; andere wiederum richten sie im Ganzen mit Zucker an, was außerordentlich gut

schmeckt, und unsere Bäuerinnen lassen eine große Menge davon geöffnet und ohne Kern austrocknen, um sie dann während der Fastenzeit zu essen.

### ***Über die Feigen***

Man sollte an dieser Stelle nicht die Feigenfrüchte bzw. gemeinen Feigen auslassen. Davon gibt es zu dieser Jahreszeit eine große Menge, und wir essen sie roh. In der Lombardei werden nur wenige davon getrocknet, da man das eher in anderen Regionen Italiens zu tun pflegt. Getrocknet schmecken sie gut, aber zusammen mit Mandeln noch viel besser. Getrocknete Feigen und geschälte ganze Mandeln werden in größerer Menge in Form eines Käselaiibes zusammengepresst und für die Fastenzeit aufbewahrt, wobei diese Variante ziemlich gut schmeckt. Als Mittel gegen den Husten im Winter, den die Menschen durch den ständigen Wechsel zwischen warm und kalt bekommen, helfen die guten und nicht ranzigen trockenen Feigen, wenn sie über dem Feuer geröstet und vor dem Schlafengehen verzehrt werden, außerordentlich gut.

### ***Über die Vielfalt der Obstsorten in dieser Jahreszeit***

Dies ist die richtige Stelle, über kugelförmiges Obst und Birnen zu sprechen, welche in dieser Jahreszeit reichlich vorhanden sind; doch würde ich über jede Sorte sprechen, wäre meine Beschreibung viel zu lange und der Großteil der Sorten jenen anderer Länder gleich. Folglich begnüge ich mich damit, nur über den sogenannten Paradiesapfel zu sprechen, den ich niemals außerhalb Italiens gesehen habe.

### ***Über den sogenannten Paradiesapfel<sup>5</sup> (Zitronatzitrone/ Cedrat-Zitrone)***

Diese Frucht ist um nichts größer als ein Apfel von einem Baum nach zwei

---

<sup>5</sup> Pomo paradiso = botanisch Zitronatzitrone (Cedrat-Zitrone); Üs. Paradiesapfel; biblisch Etrog. Erst durch einen Übersetzungsfehler (malum/mela) wurde der allseits bekannte Apfel zur sprichwörtlichen Frucht der Versuchung (vgl. auch „Adamsapfel“); mit ziemlicher Wahrscheinlichkeit war es eine Agrumenart wie die Zitronatzitrone, die in aridem Klima wie in Israel oder Süditalien gedeiht. Um die Tomate kann es sich kaum handeln, da diese erst nach 1492 in Europa bekannt wurde, und Luther die Bibel erst Anfang des 16. Jhs. auf Deutsch übersetzte. Sowohl im Italienischen *pomo paradiso* als auch im Deutschen *Paradiesapfel* bezieht sich der Ausdruck auf mehrere Obst- oder Gemüsearten und hat im Laufe der Zeit, auch aufgrund des eher informellen Sprachgebrauchs, verschiedene Sinnverschiebungen oder -zuschreibungen durchlaufen. Im Italienischen bezieht sich etwa der Ausdruck - wie verschiedene Glossare bezeugen - auf Granatapfel, auf ein besonderes Apfelkultivar oder auf den Cedrat; im Deutschen wiederum auf den Etrog, wobei nicht außer Acht gelassen werden darf, dass das österreichische Wort *Paradeiser* für Tomate steht. Ähnlich verhält es sich im Slowakischen und Tschechischen. Das Wort Paradiesapfel wird außerdem mit *malum musteum* sowie mit *melimelum-μελίμηλον* (auf einen Quittenstamm gepfropfter Apfel) übersetzt (Hermann Germberg, *Nomenclator octilinguis omnium rerum propria nomina continens*, Genf, Edition Jakob Stoer, 1619, S. 278).

Jahren, aber ihre Schale ist gelb, mit kleinen blutroten Flecken; je länger man sie sorgfältig aufbewahrt, desto besser schmeckt sie, und abgesehen von ihrem ausgezeichneten Geschmack, zeichnet sie sich durch einen milden Geruch aus, sodass sie der Weißwäsche einen süßen Geruch verleiht, wenn man sie dazwischen legt; wenn man hingegen die Schale über die Glut legt, breitet sich angenehmer Geruch im ganzen Raum aus.

### *Über die Bergamotte*

Zudem gibt es die Bergamotte, von der ich nicht weiß, ob es sie hier gibt und ob man sie hier kennt; sie hat eher die Form eines Apfels als die einer Birne, ist grün und wird gelb, wenn sie reif ist; ihr Saft ist wirklich delikater, und ihre einzige schlechte Eigenschaft ist, dass es sie nicht lange gibt. Die Engländer haben die Warden-Birne, die es bei uns nicht gibt, und die meines Erachtens eine sehr gute Frucht ist, der unsere Bergamotte kaum nachsteht, wie viele der hiesigen Edelmänner, die Italien besucht haben, bezeugen können.

### *Über die Trauben*

Wir haben viel mehr Trauben als andere Länder, die von allerhöchster Qualität sind, denn, über die schon erwähnten hinaus, gibt es bei uns auch die Trebbiano di Lugana-Traube, die Albana di Romagna-Traube, die Tosca-Traube, aus denen man ausgezeichnete und gehaltvolle Weine macht, ferner die Rossetta-Traube, die Pignolo-Traube, die Marzemino-Traube und die Duora-Traube sowie sehr viele andere unterschiedlicher Qualität und unterschiedlichen Geschmacks, Farbe wie Güte. Daher finde ich, wenn ich gut darüber nachdenke, würde man in meiner Heimat nicht eine so große Menge dieser wertvollen und süßen Frucht auf andere Art verbrauchen, als um Wein daraus herzustellen, dann wäre der Wein dort ganz sicher nichts wert, oder nur so wenig, dass man staunen würde; eben weil er bei uns, trotz allem, was ich noch erzählen werde, schon jetzt einen nur sehr geringen Preis erzielt. Ich kann guten Gewissens versichern, dass dies wahr ist, da ich mehrfach gehört habe, dass ein Mann in Italien für vier Scudi so viel zu trinken bekommt, wie ein anständiger Mensch normalerweise in einem Jahr trinkt. Und ich glaube nicht, dass es hier jemand wagen würde, für so wenig Geld Bier für ein ganzes Jahr zu verkaufen. Aber wegen dem, das ich gleich erzählen werde, wird die Wahrheit des von mir Gesagten gleich glaubwürdiger erscheinen. Ich halte daher fest, dass über das hinaus, was die Vögel und die Tiere essen, was sicher nicht wenig ist, da es sich um Rinder, Schafe, Schweine, Hühner und Hunde handelt, eine unglaublich große Menge von den Menschen verspeist

wird, grün wie getrocknet.

## ***Über den Verjus<sup>6</sup>***

In der Folge würde man auch nicht glauben, wie viele Trauben dazu verwendet werden, um Verjus herzustellen, da erstere, wenn sie unreif sind, nicht so viel Saft haben wie reife Trauben. Und es gibt keine Familie, die davon nicht zumindest ein Fass voll herstellt, etwa in der Größe eines Bierfasses.

## ***Über eingekochten Mostsaft***

Über die Herstellung von eingekochtem Mostsaft hinaus, den manche eingekochten Wein nennen, braucht man auch für die Herstellung einer Trauben-Soße eine große Traubenmenge auf sowie für eine Senfart, für deren Gewinnung ebenfalls eine große Traubenmenge notwendig ist.

## ***Über Traubenpuddings***

Wenn wir dann Wein daraus machen, wobei alle aus der Stadt die Trauben im Ganzen vom Land bringen lassen, nehmen wir zum Weiterverarbeiten mehr vom Traubensaft ab, als so mancher glauben würde, bevor er aufgekocht wurde und dort ein Wassertropfen hineinkommt, und wir machen daraus Folgendes: wir binden ihn mit ein wenig feinem Mehl auf, und bereiten einen Traubenpudding zu, für dessen Zubereitung man ziemlich viel Traubensaft verbraucht. Deswegen laufen die armen Handwerker ohne Landbesitz, wenn sie sehen, dass die Trauben den benachbarten Edelmännern gebracht werden, schnell herbei, um Traubensaft in großen Trinkkrügen einzusammeln, und es wäre eine große Schande für all jene, die den Armen nicht davon geben würden. Ich weiß auch, dass jemand von einer Wagenladung Trauben so gut wie die Hälfte hergegeben hat.

Würde man es nun bei uns in der Lombardei so handhaben, wie es in Frankreich und noch viel mehr in Deutschland geschieht, das heißt, sehr wenig davon zu essen, weil, um zu verhindern, dass es niemand wage, Trauben aus den Weingärten zu nehmen und sie zu essen, kaum sind sie herangereift, werden von den Behörden öffentliche Wachen postiert, welche die Weingärten Tag und Nacht bewachen, und jeden, der frech genug ist, Trauben zu stehlen, streng bestrafen: Würde dies also bei uns so

---

<sup>6</sup> Verjus kommt von mittelfranzösisch *Vert jus* „grüner Saft“, und wurde im Mittelalter als Agrest bezeichnet.

gehandhabt, so müsste man für den Wein sicher nichts bezahlen, wie ich meine. Bei uns pflegt man alles andere als diese Gewohnheit, vielmehr ist es jedem Vorbeiziehenden erlaubt, alles zu nehmen, was er essen könne, und dazu alles an den Reben mit sich zu tragen, die auf die Straße hinausragen; und dass nach Venedig viele Kähne voll beladen mit Wein fahren, und dass man eine so große Menge trinkt habe ich schon belegt, aber trotzdem kommt es oft vor, dass wegen der großen verfügbaren Mengen dieser Frucht und wegen des Mangels an Weinfässern, man so viel Wein verschenkt, wie ins Fass passt, das ein anderer ausborgen würde.

Als ich in meiner Jugend erneut in Deutschland war, wurde ich von einer reizenden jungen Dame dazu eingeladen, in ihrem Weingarten, gemeinsam mit anderen jungen Leuten bei der Weinlese mitzuhelfen, was als große Freundlichkeit galt. Als sie mich einige Male dabei beobachtete, wie ich von den Trauben aß, sagte sie mit flehender Stimme: – Esst doch nicht davon, bewahren wir sie auf, um Wein daraus zu machen! – Bei uns ist es genau umgekehrt, denn, wenn zu dieser Jahreszeit ein Landsmann oder Fremder vorbeikommt, ohne die Weinleser um Trauben zu bitten, sind diese beleidigt und beschimpfen ihn sogar. Wenn er sie jedoch danach fragt, geben sie ihm die Trauben nicht nur gern, sie bedanken sich sogar bei ihm dafür. Wenn jemand während der großen Hitzeperioden die Bauern nach Wasser zum Trinken fragt, bekommt er Folgendes zur Antwort: – Wasser bringt sogar die Pflöcke der Zäune zum Verfaulen, aber vom Wein gebe ich Ihnen gern. – Und wenn der Herr Baron John North heute noch am Leben wäre, würde er ebenso wie jene, denen 1575 in der Gegend um Brescia etwas Derartiges widerfuhr, ohne Zögern bestätigen, was ich sage. Er besuchte in meiner Begleitung das liebliche Italien, von dessen Lebensart er wahrhaft beeindruckt war, und dessen liebevolle Sitten er überaus lobte.

Ich erwähne hier gar nicht die großen Mengen Trauben, die wir an den Balken der Gemäcker aufhängen, um ihr Grün nahezu das ganze Jahr genießen zu können.

### *Über den Azaroldorn*

Vom Azaroldorn gibt es bei uns mehr als jenseits der Alpen: ihre Früchte sind nicht nur schön und dem Auge gefällig, sondern genauso schmackhaft und sehr gesund für Kranke. Er entsteht aus der Veredelung von wildem Schlehndorn durch rote Äpfel. Die größte dieser Sorte ist so groß wie eine gemeine Nuss, zuweilen auch kleiner; wer sie zuvor noch nie gesehen hat, und zum ersten Mal erblickt, vermeint eine große Kirsche zu erkennen. Ihr

Geschmack ist herbsüß und sie löscht den Durst hoch Fiebernder auf unglaubliche Weise; aus diesem Grund wird sie von Ärzten den Fiebernden verschrieben. Ich komme hier nicht umhin, zu erzählen, dass ich vor sechs Jahren als Erster diese Frucht in Venedig dem erlauchten Ritter Henry Wotton zeigte, während dieser als königlicher Botschafter dort weilte; ihm schmeckte sie so gut, dass er immer, wenn sie verfügbar waren, danach verlangte, und dass er (wie er öfter bemerkte) jegliche Summe bezahlt hätte, um etwa 25 Exemplare davon hierher (=nach England) schicken zu lassen.

### ***Über die Mispeln***

Als nächste kommen die Mispeln, und man pflückt sie eher gegen Ende als zu Beginn dieser Jahreszeit. Sie reifen dann „mit der Zeit und mit dem Stroh“, wie ein Sprichwort besagt.

### ***Über eine besondere Art, das richtige Los zu ziehen***

Diese Frucht ist in diesem Königreich verbreitet, und wird für sehr gesund gehalten; bei uns isst man sie roh, mit und ohne Zucker, nach den Mahlzeiten, und die Kinder haben sie sehr gern, sowohl wegen ihres guten Geschmacks als auch deswegen, weil man am Vorabend des Sankt Martinstags darin oder in Kastanien Glücksbringer versteckt.

Und damit anschaulich wird, was das bedeutet, erzähle ich, dass es nicht nur in den gut regierten Städten Italiens bestimmte Tage gibt, an denen zum Vergnügen der Bürger Spiele veranstaltet werden, sondern auch die Hausherren ihren Familien an manchen Abenden im Jahr einen Zeitvertreib zu bieten pflegen. Einer davon ist der oben erwähnte vor dem Sankt Martinstag, an dem man nicht nur die Fässer mit jungem Wein anzapft, um ihn zu verkosten und zu probieren, mit welchem man beginnen solle – denn die wohlhabenden Leute trinken den jungen Wein nie, ohne sich vorher vergewissert zu haben, dass er gut ist, ganz gemäß dem wahrlich abgedroschenen Sprichwort: „Am Sankt Martinstag wird jeder Most zu gutem Wein“ – sondern sich auch mit einem Glücksspiel belustigt.

Und deshalb gehen die kleinen Kinder an diesem Abend nicht vor ihren Eltern schlafen, was sie sonst tun, wie all jene, die das zehnte Lebensjahr noch nicht erreicht haben, welche kurz nach Sonnenuntergang zu Bett gehen; und so verfährt man meines Erachtens aus zwei Gründen: zunächst, damit sie beim gemeinsamen Essen mit den Großen nicht mehr als angemessen essen, und dann, damit sie die restliche Familie nicht stören, da

diese auf etwas anderes achten muss, als auf deren kindische Launen. Dies könnten sie auch deshalb tun, um den Kindern einen längeren Schlaf zu garantieren, damit sie am nächsten Morgen früh aufstehen, um in die Schule zu gehen.

Wenn nun der oben erwähnte besondere Abend gekommen ist, stellt sich der Familienvater neben das Feuer und lässt sich ein Körbchen bringen, in das er so viele Paare Mispeln legt, wie Personen im Haus anwesend sind sowie ein zusätzliches, für die Armen bestimmtes Paar. Nachdem dies getan ist, bedeckt er den Korb mit einem Leinentüchlein und nimmt einen Denar, eine Zwei-Denarmünze und einen Groschen zur Hand, bei uns allesamt Kleingeld, und versteckt sie in drei verschiedenen Mispeln, sodass man sie weder sieht, noch ertasten kann, und nachdem er das Körbchen gut geschüttelt hat, sagt er:

– Ich habe in diesen Früchten drei verschiedene Münzen versteckt. Wisset, dass derjenige, der die kleinste findet, einen Scudo bekommt, wer die mittlere entdeckt einen halben Scudo erhält, und dem, der die größte entdeckt, dem gebe ich letztere und den dritten Teil eines Scudo noch drauf. Dann lässt er sein jüngstes Kind zu sich kommen, und sagt zu ihm:

– Steck deine Hand hinein und nimm zwei Mispeln heraus, die für die Armen bestimmt sein sollen. Leg' sie aber auf diesen Tisch –, und er lässt es sie dort hinlegen, jedoch ohne nachzusehen, ob für jenen etwas bestimmt ist. Erst wenn alle Mispeln herausgezogen wurden, zeigt er es her. Die letzten zwei gehören dabei immer demjenigen, der das Los gezogen hat. Sodann schaut man zuerst nach, ob etwas für den Armen bestimmt ist, und all das, was das Schicksal für ihn vorsah, schenkt man am Morgen darauf dem Ersten, der bei diesem Haus um ein Almosen bittet.

Anschließend beginnt hier ein großes Fest, das teils von mancher Unzufriedenheit getrübt wird, denn man hört so manchen klagen, dass ihm das Glück nicht bestimmt war, aber auch manchen vor Freude schreien:

– Mir war etwas Kleines bestimmt, doch ich weiß nicht, was es ist –, und wer das Geld findet, zeigt sich höchst erfreut.

Einen anderen hört man wiederum klagen, dass ihm nur 20 Groschen bestimmt waren. Wenn dieses festliche Getöse verklingt, werden die Weine verkostet, wobei jeder einen kleinen Schluck probiert, aber trotz der geringen Menge und der Verschiedenheit der Weine, kann es vorkommen, dass jemand fröhlicher als sonst schlafen geht, und das sicher zur Belustigung aller anderen.



## ***Über die chinesische Jujube***

Zu Beginn dieser Saison sind die chinesischen Jujubes noch gut, die, auch wenn sie noch nicht reif sind, ebenso gut verzehrt werden können; noch besser sind sie jedoch, wenn die Reifung abgeschlossen ist. Es handelt sich um eine sehr leicht verdauliche Frucht, und ich glaube nicht, dass sie hier wächst.

## ***Über die Oliven***

Oliven werden gepflückt, wenn sie gegessen werden sollen, denn sie müssen vom Baum gepflückt werden, wenn sie noch nicht reif sind, damit die anderen zu Öl verarbeitet werden können, das unserer Gesundheit äußerst zuträglich ist. Da jedermann weiß, für wie viele andere Dinge das Öl gut ist, werde ich hier nicht weiter darauf eingehen.

## ***Über die Kastanien***

In derselben Jahreszeit gibt es Kastanien, die es in diesem Land nicht gibt. Kastanien können entweder gekocht oder roh gegessen werden, aber die meisten Leute rösten sie, indem sie letztere in eine Pfanne mit Löchern über dem Feuer oder unter die heiße Asche legen, und wir verzehren die Kastanien mit Salz und Pfeffer; statt Zucker, den sie hier verwenden, verwenden wir Orangensaft. Manche, oder besser die meisten stecken die oben erwähnten Lose in die Kastanien. Nach ihrem Verzehr trinkt man ein wenig, und dann gehen alle schlafen. Es empfiehlt sich, den Genuss der Kastanien mit einem jungen, süßen Wein zu begleiten.

## ***Geschmorte Maroni (Edelkastanien)***

Wenn sie nur in Wasser gekocht werden, nennt man sie geschmorte Maroni, die vor allem von Kindern und vom einfachen Volk gegessen werden, und seltener von gebildeten und erfahrenen Menschen.

## ***Über die Kekslein***

Sie werden auch in gutem, süßem Weißwein gekocht, aus dem sie nach dem Kochen herausgenommen und über Rauch getrocknet werden. Auf diese Weise zubereitet werden sie Kekslein genannt: Sie sind außergewöhnlich gut und können das ganze Jahr über aufbewahrt werden. Eine größere Menge wird auf einen Rost gelegt und dort geräuchert, ohne sie zu kochen; und dann, geschält, werden sie zwei Jahre und länger aufbewahrt; Wenn die Zeit der Rosen kommt, legen unsere Frauen die größten, nämlich die Maronen, in

Körbe oder in Kisten mit Rosenblättern, wo sie zart und sehr wohlriechend werden.

Aus den anderen, die ebenfalls getrocknet wurden, aber kleiner sind, machen sie Mehl und Brot, das sehr süß, aber eher schal ist. Dieses Mehl wird über viele Jahre aufbewahrt, so dass es fast versteinert, und deshalb legen alle Fürsten Italiens in den Festungen eine große Reserve davon als Kriegsmunition an. Von diesen getrockneten Kastanien ernähren sich dazu die Armen, indem sie auf verschiedene Weise gekocht werden: als Suppe, allein und zusammen mit einigen Hülsenfrüchten, wie etwa Bohnen. Andere wiederum nehmen ihnen, nachdem sie die Maroni einige Zeit lang stark in Wasser erhitzt haben, die zweite Haut ab und verwenden sie dann für verschiedene Rezepte, indem sie sie in einer Milchcreme kochen lassen; und sie schmecken sehr gut. Sie füllen damit Kapaune, Gänse und Perlhühner, die sie braten wollen, zusammen mit getrockneten Pflaumen, Rosinen und Semmelbrösel.

Tausende unserer Bergbewohner ernähren sich von dieser Frucht statt von Brot, das sie nie oder nur selten erblicken. Aus diesem Grund wird der Weizen, wenn die Bäume wenig Kastanien fruchten, wie es manchmal der Fall ist, sehr teuer, und die Menschen in unseren Bergen leiden sehr darunter, denn wenn sie einen Überschuss an Maroni und Milch haben, kümmern sie sich wenig um Brot und Wein, und sie sind allesamt gut gebaute und starke Männer, obwohl sie noch nie in ihrem Leben Brot gesehen haben.

### ***Über die Kornelkirschen***

Auch die Kornelkirschen schmecken zu dieser Jahreszeit gut. Es handelt sich um kleine rote Früchte, lang und groß wie eine nicht besonders große Olive, und ihr Kern ist sehr hart. Sie zeichnen sich durch einen herben Geschmack aus, und haben eine überaus zusammenziehende Wirkung. Die Kornelkirsche ist eine Frucht, deren Verzehr sich eher für Kinder und schwangere Frauen als für reife Männer empfiehlt.

### ***Über die Granatäpfel***

Bei uns gibt es mehr Granatäpfel als in vielen anderen Ländern, und es handelt sich um eine sehr gut geeignete Frucht zur Zubereitung verschiedener Speisen, aber vor allem zur Heilung von Kranken, da sie den brennenden Durst löscht, der durch hohes Fieber verursacht wird. Zu diesem Zweck wird ein sehr schmackhafter und gesunder Wein aus ihren Kernen hergestellt, und die Frucht ist auch sehr schön anzusehen.

## ***Über die Wassernüsse***

In den Süßwasserkanälen, in denen das Wasser langsam fließt (wie die Brenta, die von Padua aus die Kähne der Reisenden nach Venedig bringt), wächst ein Kraut mit breiten, runden Blättern, das eine weiße Blüte bildet, die der Lilie ähnelt. Die Kräuterhändler nennen sie Seerose, und sie bringt bestimmte Früchte hervor, deren Schale nicht wirklich schwarz ist, sondern wie die der Kastanie. Einige sind drei- und andere viereckig, sie sind sehr scharf und hart, werden Wassernüsse genannt und in Wasser mit Salz gekocht. Sie schmecken wie Maroni, aber nicht so gut wie jene. In der Tat eignen sie sich besser für Tiere als für Menschen. Da das Kraut, dem sie entstammen, stark abkühlend wirkt, kann man davon ausgehen, dass die Früchte Blähungen verursachen und den Körper nicht wärmen.

## ***Über die Pinienzapfen***

Außerdem gibt es die Pinienzapfen, die Früchte der heimischen Kiefern, in denen sich, wie in gut geschützten Hohlräumen, die zarten Pinienkerne befinden, welche roh oder mit Brot gegessen werden können, und in den Füllungen der Hühner gekocht werden. Da sie sind sehr nährstoffreich sind, vermehren sie beim Mann den Samen. Pinienkerne können mit Zucker gekocht, und danach wie Zuckermandeln zubereitet werden; mit ihnen lassen sich köstliche Blätterteigspeisen und Teigtaschen zubereiten.

## ***Über das Johannisbrot***

Im Königreich Neapel wächst eine Baumart, welche so hoch und dick wie Eichen ist und Früchte trägt, die Johannisbrot genannt werden. Wer sie zum ersten Mal grün sieht, könnte sie mit Schoten der Capodica-Bohne verwechseln, und wenn sie trocken sind, sind sie so lang wie eine Schote, aber sie sind flach und nicht rund, wie jene der Bohne, und ihre Farbe ähnelt jener der Kastanie. Diese Frucht ist sehr süß, wenn sie trocken ist, aber noch viel süßer, wenn sie grün ist, und im Inneren hat sie Kerne derselben Farbe, die sehr hart sind. Sie ist ein sehr leicht verdauliches Nahrungsmittel; und wenn sie über der heißen Asche erhitzt und nach dem Abendessen gegessen wird, reduziert sie Schleim und hat tausend andere gute Wirkungen.

## ***Über die Wiesen-Champignons***

Ich habe das Thema Pilze auf diese Jahreszeit verschoben, obwohl sie in Italien ebenso im Frühjahr und Sommer wachsen (wie auch auf dieser überaus fruchtbaren Insel, wo sie noch wenig bekannt sind), und zwar mit

Absicht, denn in dieser Jahreszeit gibt es mehr Sorten als während der anderen. Aus diesem Grund sage ich, dass jene, die man im Frühling findet, klein, außen weiß und innen rosa sowie sehr hart sind: Weil sie auf den Wiesen wachsen, nennt man sie Wiesen-Champignons, und sie sind sehr gut, ohne jemals schädlich zu sein. Um sie zu essen, tut man nichts anderes, als die zarte Haut, die sie bedeckt, zu entfernen; dann werden sie in einen Topf mit etwas Wasser und viel Öl oder Butter, mit Salz, Knoblauch, Pfeffer und einer Menge guter Kräuter gegeben und auf kleiner Flamme gekocht. Und wer sie isst und sich danach nicht alle zehn Finger abschleckt, den halte ich nicht für einen wahren Feinschmecker.

### ***Über die Kaiserlinge***

Im Sommer dann, und vor allem, wenn es nach einer langen Dürreperiode regnet, wächst auf den Feldern und in den Wäldern eine weitere eiförmige Pilzart. Nachdem man ihre obere, sehr weiße Haut entfernt hat, sind sie von scharlachroter Farbe. Sie schmecken gut und sind geschätzter als jede andere Art, und nicht giftig. Um ganz sicher zu gehen, möge man sie trotzdem zuerst in Wasser mit Salz, einer Knoblauchzehe und einer in mehrere Teile geschnittenen Birne kochen, und während des Kochvorgangs sollten sie gleichmäßig mit Wasser bedeckt werden. Sobald sie gar sind, nehme man die Pilze aus dem Wasser, das zusammen mit der Birne und dem Knoblauch weggeschüttet wird. Letztere saugen, falls die Pilze giftig sind, das Gift auf, und machen die Pilze frei davon. So gekocht, werden sie mit Salz und Petersilienblättern gebraten und anschließend mit Orangensaft übergossen, und so gewürzt werden sie verzehrt, oder sie können auch, wie bereits beschrieben, gekocht werden. Und man bedenke, wenn er nicht von Würmern befallen ist, schmeckt der Stiel aller Pilze ebenso gut wie deren Hut.

### ***Über die Parasole (Riesenschirmlinge)***

Am Ende des Sommers gibt es andere Pilze, die oben sehr breit sind, mit einem langen, aber dünnen Stängel, und einige sind an der Oberfläche weiß und innen eher rötlich, aber nicht so hart und geschlossen wie die Wiesen-Champignons; andere weisen außen bräunliche Farbe auf; und alle haben einen Ring in der Mitte des Stängels, was ein Zeichen dafür ist, dass sie essbar sind; wenn sie hingegen keinen haben, sind sie giftig. Diese sind gut, wenn sie auf die beiden oben erwähnten Arten gekocht werden: Wer sie für die Fastenzeit aufbewahren will, lege sie nach kurzem Blanchieren auf folgende Weise in glasierten Terrakottagefäßen in Salz ein: Man gebe zuerst

eine fingerbreite Schicht groben Salzes auf den Boden, dann einen der genannten, gut abgetropften Pilze, und dann wieder Salz, und immer so weiter, solange noch Pilze vorhanden sind, oder bis der Topf voll ist, und man beachte: Die letzte Schicht sollte aus Salz bestehen. Sodann möge man sie mit einem Holzdeckel und einem sehr schweren Gegenstand darauf zudecken, um sie längere Zeit oder so lange wie man es wünscht, aufzubewahren. Wenn man sie essen möchte, lasse man sie über Nacht in lauwarmem Wasser einweichen und dann, nach nochmaligem Waschen in frischem ebenso lauwarmen Wasser und Abtropfen, werden sie in Mehl gewendet, und sodann in Öl oder Butter mit Petersilie, Knoblauch, Pfeffer angebraten sowie mit Orangensaft beträufelt.

### ***Über die Steinpilze (Herrenpilze)***

Erst am Ende dieser Jahreszeit oder zu Beginn der folgenden reifen in meiner Heimat die Steinpilze, die in Eichen- oder Kastanienwäldern und in den Bergen zu finden sind. Sie sind sehr groß und hart und von der Farbe der Rostäpfel, im oberen Teil rund und mit einem sehr großen Stiel. Sie schmecken sehr gut in Salz eingelegt und werden sehr geschätzt sowie gekocht wie bereits beschrieben. Es gibt noch andere verschiedenster Qualität und Form, deren Namen mir jetzt aber nicht einfallen.

### ***Über die Morcheln***

Es bleibt noch von den Morcheln sprechen, die auch im Frühjahr, aber noch viel mehr in dieser Jahreszeit reifen, und sie heißen so, weil sie alle wie Schwämme durchlöchert sind, und was die Form betrifft, so sehen sie wie eine kleine Pyramide über ihrem Stiel aus, der selbst schon nicht so schlecht schmeckt. Diese werden nur gewaschen und dann gekocht wie Pilze, die zur selben Familie gehören, und vor ihnen braucht man keine Angst haben.

### ***Über die „Lungen“-Pilze***

Über den Stämmen und um den untersten Teil der Eichen herum entsteht eine sehr seltsame Art von Pilzen, denn sie sind so weich wie die Lunge und von derselben Farbe, und ungefähr so groß, aber ich kenne deren Namen nicht, und deshalb werde ich sie Lungenpilze nennen, aber ich versichere, dass sie, gekocht und gebraten mit Pfeffer, Salz und Orangensaft, besser schmecken, als man glauben kann. Deshalb verwendet man diese, wenn sie nicht geerntet, sondern an den Bäumen hart werden und vertrocknen, als Zunder, mit dem wir in Italien nachts das Feuer anzünden.

## *Namenlose Pilze*

Vor einigen Tagen, auf dem Rückweg von der Kirche, als ich diesen gar königlichen Park betrat, rief mich die Tochter meines Herrn Newton an und sagte zu mir:

– Siehe, *Castelvetri*, hier ist ein schöner Pilz.

Bei diesen Worten drehte ich mich um, und sah in der Nähe eines großen Pfeilers jenes Zaunes, der den Park abschließt, einen, der dem bereits beschriebenen ähnlich war, aber viel schöner, denn er war goldgelb und hart, aber von der vorausschauenden Natur so meisterhaft erschaffen, dass der Anblick große Freude bereitete. Ich hob ihn auf, und die junge Dame fragte mich, was ich damit machen wolle, und als ich ihr sagte, ich möchte ihn essen, entgegnete sie.

– Mich bringst Du nicht dazu, davon zu essen – worauf hin ich ihr antwortete:

– Gnädige junge Frau, umso besser für mich, da bleibt mir umso mehr davon.

Nach dem Mittagessen musste ich nach London fahren, nahm ihn mit, und am nächsten Tag aß ich ihn und fand den Pilz sehr gut, es tut mir leid, dass ich keinen mehr davon gefunden habe.

## *Über die Meereskürbisse*

Ich hätte fast vergessen, von den verschiedenen Kürbissorten zu sprechen, die in dieser Jahreszeit in ihrer besten Blütezeit stehen und üblicherweise als Meereskürbis bezeichnet werden, vielleicht weil diejenigen, die zum Schwimmen ins Meer gehen und sich ihrer eigenen Kraft nicht sicher sind, zwei dieser Kürbisse im Ganzen, aber ausgetrocknet, mit sich führen, und sich unter die Brust binden und so weder unter Wasser gelangen noch ertrinken können, und diese Methode wird von jungen Leuten angewandt, die in Flüssen schwimmen lernen. Einige davon sind überall grün, und einige sind grün und gelb, eher länglich als breit, einige sind wiederum überall weiß und rund, aber flach, und diese sind am besten zum Schwimmen geeignet. Die Grünen, die als Erste geerntet werden können, reifen also im Sommer, und wenn sie die Dimension eines großen Apfels erreichen, werden sie genauso, wie für die Gurken beschrieben, zubereitet. Sie schmecken ebenfalls gut, wenn sie in kleine Stücke oder lange Scheiben geschnitten werden, nicht größer als ein kleiner Finger; und gebraten, nachdem sie ein wenig in Mehl gewendet wurden, werden sie mit Salz oben drauf gegessen. Die kleineren werden zuerst als Ganze in etwas gesalzenem Wasser gekocht, dann, aus dem Wasser geschöpft und in mehrere Teile geschnitten, auf einen Teller mit

frischer Butter auf ein Rechaud gelegt, mit etwas Salz und Pfeffer bestreut und mit einem weiteren Teller bedeckt; auf diese Weise können sie gut weiter reifen und sind bei jedem, der sie probiert, sehr beliebt.

### ***Wie man Kürbisse bindet***

Aus den größeren Kürbissen werden vorzügliche Suppen zubereitet, indem man sie in einer guten Brühe kochen lässt, und wenn sie fast gar sind, werden sie gebunden, d.h. man fügt eine Mischung aus Weißbrothbröseln mit ebenso viel gewürztem Käse und starken Gewürzen oder gemahlenem Pfeffer hinzu, und alles wird gut vermengt zusammen mit zwei gründlich geschlagenen Eiern. Auf diese Art gewürzt, wird die Suppe schmackhaft und gesund, und eine ebensolche kann auch aus Melonenschalen zubereitet werden, wenn das Fruchtfleisch davon gegessen und die äußerste Schale behutsam entfernt wird.

### ***Kürbissuppe mit Melonenschalen***

Aus diesen Kürbissen machen wir im Winter gute Kuchen. Die ganz Weißen sind, abgesehen vom oben beschriebenen Zubereitungsprozess, so dünn geschnitten wie das dünne Leder von Oxford-Handschuhen, denen sie, wenn sie dann in der Sonne getrocknet werden, so ähnlich sind, dass ich mir den Jux gemacht habe, einigen Freunden glaubhaft zu versichern, sie seien Schnipsel aus Leder von einem ungeborenen Zicklein; diese haben dann, nachdem sie davon gegessen hatten, viel gelacht.

### ***Über die Zweigspitzen der Kürbisse***

Soweit ich mich erinnere, habe ich zu den Gemüsesorten, Wurzeln und Früchten dieser Jahreszeit nichts weiter hinzuzufügen, als von den Zweigspitzen der Kürbisse zu sprechen, die in die Bäume oder Hecken hinaufwachsen, und sich auch auf dem Boden entlangschlängeln. Man möge die oben genannten Spitzen eine Handbreit lang schneiden, sodass im letzten Teil nur zwei kleine Blätter mit den kleinen Knospen übrigbleiben, die normalerweise dort sind; vielmehr, wenn es Kürbisse gibt, die so klein wie eine Olive sind, werden sie nicht geerntet, weil sie die Güte der Spitzen noch vergrößern, und wenn sie so klein wie eine große Walnuss sind, werden sie nicht weniger gut sein. Dann möge man sie waschen und mit einem groben Faden zwanzig, oder nach Belieben viele davon zusammenbinden, und sodann werden sie in einem großen Topf gekocht, wie bereits am Beispiel des Spargels erklärt; man muss aber darauf achten, dass sie beim Umrühren nicht brechen und dass die Spitzen nicht abfallen, da diese den

schmackhaftesten Teil ausmachen. Dann möge man sie aus dem Wasser schöpfen und gut abtropfen lassen, in einen Teller mit geschmolzener Butter, Salz, Pfeffer und Orangensaft geben, sodass sie zu einer gesunden Kost werden und den Gaumen sehr erfreuen.



# ÜBER DEN WINTER

## *Über das Wintergemüse*

Zu Beginn dieser schwermütigen Jahreszeit verwenden wir für Salate die grünen und zartesten Blätter des Radicchio, die zunächst gut gewaschen und dann fein geschnitten, und mit Knoblauch – der nie fehlen darf – zubereitet werden sowie mit allen weiteren Zutaten, die wir für andere Salatsorten zu verwenden pflegen. Ferner gibt es die Sprossen der Wurzeln dieses Krauts, die weiß und glitschig werden, wenn man die Wurzeln im Sandboden vergräbt.

## *Über den Radicchio*

Es gibt dann auch noch Wurzeln, die einige Leute Radicchio nennen; die soll man zuerst mit einem Messer von harten bitteren Teilen befreien, dann der Länge nach anschneiden, um den inneren holzigen Teil (wir nennen ihn auch „Herz“) umgehend zu entfernen; und nachdem sie in Salzwasser gekocht worden sind, werden sie in kleine Stücke geschnitten und wie alle bereits erwähnten Salate angemacht; aber dazu kommen ein wenig zuerst gereinigte und gut gewaschene Rosinen, und dies geschieht, um ihren bitteren Geschmack teilweise zu versüßen.

## *Über die Endivie*

Noch lange in diese Jahreszeit hinein ist die weiße Endivie zu finden, auf die ich hier nicht weiter eingehe, da sie von mir schon besprochen wurde und in dieser Gegend wirklich sehr bekannt ist.

## *Über die Kresse*

Dann verwenden wir die Kresse, den letzten grünen Salat dieser Saison, der den ganzen Winter lang andauert, bis die großen und kleinen Bäche zufrieren. Sie schmeckt sehr gut; jedoch lässt sie das Fehlen anderer grüner Salate in dieser Jahreszeit noch schmackhafter erscheinen, als sie wirklich ist. Dieses Kraut entsteht in den Bächen, in denen Quellwasser fließt, ist daher sehr erfrischend und wird roh gegessen.

## *Gekochte Zwiebeln als Salat*

Da keine grünen Salate mehr zu finden sind, verwenden wir an ihrer Stelle die Zwiebeln, die unter der heißen Asche oder in Wasser gekocht werden,

auf die erste Art gekocht sind sie jedoch schmackhafter und gesünder, und wir geben auch zerstoßenen Pfeffer dazu. Sie helfen auch sehr, einen durch Erkältung verursachten Husten zu beseitigen, in diesem Fall ohne Pfeffer.

### ***Über Karotten und Rüben***

Darüber hinaus verwenden wir rote und gelbe Möhren sowie gekochte Rüben, und die verlangen neben anderen Gewürzen immer nach Pfeffer. Wir bereiten aus Rüben ausgezeichnete Suppen zu, einerseits auf die in diesem Land gebräuchliche Art, aber auch, indem wir sie, in dünne Stücke geschnitten, in guter Brühe kochen lassen; wenn sie gar sind, bestreuen wir sie mit geriebenem gereiftem Käse und Pfeffer. Das ist alles, woran ich mich von den Salaten des Winters erinnere; daher beginne ich, über die Früchte zu schreiben, die wir in dieser kalten Jahreszeit verwenden.

### ***Über das Winterobst***

So kann ich berichten, dass es mehr oder weniger dieselben Sorten gibt wie in der vorangegangenen Jahreszeit: Was die Birnen und Äpfel betrifft, so kann man durchaus erwarten, dass sie zahlreich vorhanden, und von unterschiedlicher Qualität sind, ebenso wie die grünen Trauben, die wir, wie schon bemerkt wurde, von den Deckenbalken der Räume herabhängen lassen.

### ***Über die Trüffel***

Aus diesem Grund werde ich nicht länger von den oben erwähnten Arten sprechen, sondern gehe dazu über, die Trüffel zu besprechen, eine besondere Knolle, die für diese und keine andere Jahreszeit charakteristisch ist sowie nur für ganz bestimmte Gegenden unseres Italien. Ich stelle daher fest, dass diese Knolle (nach Meinung des oberflächlichen Laien) ein Pilz ist, der unter der Erde entsteht, niemals ans Licht kommt und dort sicher auch verbleibt, wenn ihn nicht diejenigen ausgraben, denen er besonders schmeckt, oder jene, die nach dem Geld gieren, das er einbringt, wobei das Ausgraben auf zweierlei Art und Weise getan wird: Die erste wendet man an, wenn aus der vom Schnee freigelegten Erdoberfläche ein winziges, gelbliches Kraut wächst, das unsere Bauern nur zu gut kennen; wenn man hier eine Handbreite oder etwas tiefer gräbt, findet man derartige Knollen. Daher schrieb unser Dichterst, als er die Tugend der schönen Augen der von ihm verehrten Frau mit jener der Sonnenstrahlen verglich, (und zwar im neunten

Sonett, das mit „Wann der Planet, welcher die Stunden scheidet...“ etc. beginnt) folgende Worte:

Und nicht bloß das, woran sich außen weidet  
Der Blick, Hügel und Strand, mit Blümlein schmücket,  
Auch drin im Schoß, der keinen Tag erblicket,  
In Lieb ihn schwängernd, ihre Kraft vergeudet.  
Dann sammeln diese wir und andre Früchte etc.<sup>7</sup>

Mit der Formulierung „dann sammeln *diese* wir“ meint er, er habe einem seiner Freunde einen Teller Trüffel zukommen lassen. Die zweite Art, sie zu aufzuspüren, ist jene mithilfe des Trüffelschweins, dem sie überaus schmeckt, und das dank seines scharfen Geruchssinns erkennt, wo sie vergraben ist. Der Geruch der Trüffelknolle ähnelt besonders jenem der Pilze, doch er ist bei Weitem intensiver. Deshalb bleibt das genannte Tier – selbst wenn die Erde völlig schneebedeckt ist – genau dort stehen, wo die Knolle liegt, und nach Abtragen der Erde unter dem Schnee findet es sie, und wenn man es nicht sofort wegjagt, würde es die Knolle sogleich verschlingen. Aber das listige Bäuerelein, das es deswegen ständig im Auge behält, verjagt das Trüffelschwein unverzüglich von der entsprechenden Stelle, und mithilfe seines Spatens zieht er sie heraus; wobei er beim Ausgraben manchmal zwei oder drei davon findet, zuweilen sogar noch mehr, und die Trüffel sind meistens so groß wie ein Ei.

Die Trüffelknollen sind nicht so schwammig wie Pilze, sondern von festerer Konsistenz, einige von ihnen sind aschfarben, andere schwarz; letztere werden für besser erachtet und daher teurer verkauft, und zwar um mehr als einen halben Gold-Scudo je Pfund von zwölf Unzen. Diese sind in der Gegend um Rom zu finden, und die anderen werden zu einem besseren Preis verkauft, wobei in der Lombardei eine große Menge davon zu finden ist. Wenn man sie essen will, wird man sie in nassem Papier umwickelt unter heißer Asche kochen, wo sie eine halbe Viertelstunde bleiben sollen, bis sie gar sind. Genauso wie bei den Birnen, wird man die äußere Rinde mit einem Messer entfernen, dann werden sie in kleine Teile geschnitten, und zum Fertigmachen in ein Töpfchen mit bestem Öl, Salz und Pfeffer gegeben, und sobald sie warm sind, sind sie auch fertig, so dass nichts zu tun bleibt, als den Saft von einer oder zwei Zitronen oder etwa von herben oder sauren Orangen hinzuzufügen, und auf diese Art zubereitet werden sie gegessen.

---

<sup>7</sup> Aus: F. PETRARCA, *Italienische Gedichte*, Übers. von Carl FÖRSTER, gedruckt und verlegt von C. F. Schade, Wien 1827, Band 1, S. 117.

Man kann sie auch noch das ganze Jahr über auf folgende Weise aufbewahren: Sobald sie unter der Asche geröstet, dann geschält und zerkleinert worden sind, gibt man sie in ein kleines Gefäß voller Öl, und wenn letzteres gut verschlossen wird, können sie lange Zeit aufbewahrt werden. Wenn man dann davon essen möchte, wird man aus dem Gefäß so viel nehmen, wie man gerade will, man erwärmt sie in einem weiteren Gefäß mit frischem Öl, Salz und Pfeffer, ohne darauf zu vergessen, Zitronensaft hinzuzugeben. Nichts anderes ist nötig, um sie als schmackhaft zu empfinden.

Das ist alles, was ich über diese und jede weitere Frucht oder Pflanze berichten kann, die wir zu essen pflegen, und deshalb möchte ich meine Überlegungen mit der Erzählung einer lustigen Episode beschließen, die sich ebendort zutrug, wo ich einst verweilte, und zwar bei einem Plausch über die erwähnten Trüffel.

## EINE KURZE HEITERE NOVELLE

Ich erzähle also, dass ich *anno salutis* 1572 in einem sehr großen Dorf des Marquis von Baden–Baden in Deutschland, namens Rötteln, verweilte, wohin ich mich zurückgezogen hatte, nur um die schwierige Sprache jenes noblen Landstrichs zu lernen, was ich bei meinem Aufenthalt in der wunderschönen Stadt Basel nicht geschafft hatte, wegen der vielen Italiener, Franzosen und Spanier, die damals dort lebten.

So geschah es eines Tages, dass ich eingeladen wurde, mit dem Schlossherrn und Gouverneur des ganzen Landstrichs um das Dorf zu speisen, wo der Zufall viele Edelmänner zusammengeführt hatte. Unter ihnen war auch ein Baron, ein sehr gütiger junger Mann, der vor nicht allzu langer Zeit aus Italien zurückgekommen war. Sobald er vernahm, ich sei Italiener, sprach er mich an, und sagte:

– Mein Freund, wie ich höre, sind Sie Italiener, seien Sie mir nicht böse, und sagen Sie mir bitte, woher der Brauch kommt, dass die edlen Herren jenes ebenso edlen Landes auf ihren Landsitzen Schweinen hinterherlaufen.

Als ich dies von ihm vernahm, stellte ich mir vor, er habe jemanden gesehen, der, wie schon gesagt, mit einem solchen Tier auf Trüffelsuche ging. Daher verzog sich mein Mund ob des Missverständnisses zu einem Schmunzeln, was er mir wiederum übel nahm, als jemand, der offenbar Unwahres zum Besten gibt, oder als würde ich ihn als Lügner dastehen lassen, oder als ob ich mich über ihn lustig machte, und halb wütend sagte er zu mir:

– Wie denn! Ist das, was ich sage, etwa nicht wahr?

Darauf antwortete ich beschwichtigend und sanftmütig:

– Es stimmt, dass Ihre Herrschaft einen dieser Edelmänner getroffen haben könnte, der ein an einem Hinterbein angebundenes Schwein vor sich herlaufen ließ, doch müssten Sie auch einen Bauern gesehen haben, der ihm mit einem Spaten oder einer Hacke auf der Schulter folgte.

– Also das, was Sie sagen, stimmt –, warf er ein, und fügte hinzu: – Gehen sie etwa nicht hinter Schweinen her?

– Oh, sie gehen sehr wohl – sagte ich, – hinter einem solchen Tier her, deshalb kann man dennoch nicht behaupten, italienische Edelmänner würden Schweine auf die Weide führen, sondern sie tun das, was Sie beschreiben, um eine seltene Knolle zu finden, die sie, wenn die Erde schneebedeckt ist, ohne ein solches Tier nicht finden könnten, da es am Geruch erkennt, wo sie vergraben ist. Und da genannte Frucht unseren

Edelmännern überaus schmeckt, finden sie großes Gefallen daran, sie auf jene Art zu suchen.

– Hätten Sie folglich so lange gewartet, bis das Tier mit seinem Rüssel angefangen hätte, im Schnee zu wühlen, dann hätten Sie ebenfalls sehen können, wie der Edelmann es weggejagt hätte und der Bauer mit seinem Werkzeug sofort zu graben begonnen hätte.

Der Baron ergriff wieder das Wort und sagte zu mir:

– Jetzt verstehe ich die Angelegenheit sehr gut, und bin nun ausgesprochen zufrieden genau darüber, worüber ich zuvor empört war, und fühle mich ihnen sehr verpflichtet. – Und dann, weiter: – Aber, mein Herr, was für eine Frucht mag das wohl sein? Ich kann mir nicht vorstellen, was es sein könnte, und doch wäre es mir wichtig, es zu wissen, wenn es Ihnen nichts ausmacht, es mir zu sagen.

– Sie müssen wissen – sagte ich – dass sie zweifellos eine Pilzart ist, die niemals aus der Erde sprießt und die man Trüffel nennt.

Als er einen derartigen Namen vernahm, nicht weit entfernt von seinem "Teufel", das bei uns "diavolo" heißt, sagte er sehr verwundert und laut:

– Oh, lieber Gott, und welches Vergnügen findet ihr dabei, ein solches Scheusal zu verspeisen?

Bei diesen seinen Worten konnte ich ein Grinsen nicht unterdrücken und sagte lachend:

– Oh, möge es Gott nur wünschen, dass ein derartiger Teufel gerade hier unter uns weilte, denn ich bin mir sicher, dass Sie und all die anwesenden Herren ihn nicht nur gut fänden, sondern sich sogar alle Finger abschlecken würden.

– Um die Wahrheit zu gestehen – fuhr er fort – ich bin gern bereit, es Ihnen zu glauben, denn vor meiner Reise in Ihr schönes Land verschmähte ich Schnecken wie Frösche nicht nur, sondern vermied und verabscheute sie geradezu als ekelig und todbringend, aber heute esse ich sie doch nicht minder gerne, als andere Kapaune und Rebhühner essen.

Nun, nachdem er zu Ende gesprochen hatte, ließen wir uns auf andere Themen ein; und nach dieser Begegnung wurde ich von ihm mehrmals auf sein Schloss (das sich gar nicht weit von dort auf dem Gipfel eines anmutigen Hügels erhob) eingeladen, wo er mir viele bestens zubereitete Schnecken anbot, und wir lachten noch oft über das Missverständnis.


Hier schließe ich, indem ich Gott bitte, dieses kleine Werk von mir möge allen, die es lesenswert finden, Freude und Nutzen bringen, und seiner göttlichen Majestät Ehre und Ruhm.

**Ende der Beschreibung von Gemüse und Obst, zur  
Reinschrift gebracht in Eltham Park, am 14. Juni 1614.**


# Credits

## Per il testo originale | für den Originaltext

© Londra, 1614, Giacomo Castelvetro, *Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano.*

 1998 Liber Liber (Roma) digitalizzazione e impaginazione | Digitalisierung und Satz

## Per la traduzione | für die Übersetzung

 2020 Italienisches Kulturinstitut Wien (Samuela Aloisi, Fabrizio Iurlano, Ernst Kanitz – terminologische und stilistische Konsulenz von Giuseppe Masi und Violetta Procopio) – erste Ausgabe.

## Composizione e layout | Satz und Layout

 Italienisches Kulturinstitut Wien (Paola Battipede)

## Immagine di copertina | Umschlagbild

© Luppolo – Hopfen (*Humulus Lupulus*), aus Franz Eugen Köhler, *Köhler's Medizinal-Pflanzen*, in naturgetreuen Abbildungen mit kurz erläuterndem Texte, hrsg. v. G. Pabst, Gera–Untermhaus, Verlag Fr. Eugen Köhler, 1887, Bd. I.

## Nota alla traduzione | Anmerkungen zur Übersetzung

Für die Übersetzung wurden durchwegs die österreichischen Varianten der deutschen Sprache verwendet. Insbesondere bedienten wir uns der österreichischen Bezeichnungen einiger Obst- und Gemüsesorten, etwa Karfiol für Blumenkohl, Marille für Aprikose u.a., und der bundesdeutsche Ausdruck wurde in runden Klammern daneben aufgeführt.

## Ringraziamenti | Danksagungen

A Marco Calvo, Presidente dell'associazione italiana di volontariato Liber Liber, nota tra l'altro per il progetto Manuzio, senza il cui pionieristico lavoro molti testi italiani o in italiano di pubblico dominio, ivi compreso il trattato di Giacomo Castelvetro, non sarebbero disponibili in rete. Al prof. Elton Prifti, Condirettore del progetto LEI–Lessico Etimologico Italiano e Direttore del Centro LEI presso l'Università di Vienna, e al Dr. Fabio Aprea, Coordinatore di quest'ultimo, per la preziosa consulenza terminologica.

Herzlich gedankt sei an dieser Stelle Marco Calvo, dem Vorsitzenden des ehrenamtlichen Vereins Liber Liber, (Rom), bekannt unter anderem wegen des progetto Manuzio, ohne dessen Pionierarbeit viele gemeinfreie italienische oder ins Italienische übersetzten Texte in digitaler Form gar nicht verfügbar wären. Ein ebenso herzlicher Dank geht an Prof. Dr. Elton Prifti, Co–Direktor des Projekts LEI–Lessico Etimologico Italiano sowie Leiter der Arbeitsstelle des LEI an der Universität Wien und an Dr. Fabio Aprea, Koordinator der Wiener Arbeitsstelle des LEI, für die wertvolle terminologische und etymologische Beratung.



