

# KATALANISCH CODONYAT, PORTUGIESISCH MARMELADA

IHR SCHICKSAL NACH DEN KOCHBÜCHERN DES FÜNFZEHNTE  
UND SECHZEHNTE JAHRHUNDERTS\*

## I

LEXIKALISCHE UNTERTEILUNG DER IBERISCHEN HALBINSEL NACH DEN  
ERGEBNISSEN VON LATEINISCH «COTONEUM» UND «MELIMELUM»

Die Bezeichnungen der Quitte auf der Iberischen Halbinsel gehen auf zwei verschiedene Etyma zurück. Das portugiesische und das spanische Wort ergab sich letzten Endes aus lt. *m e l i m e l u m*, während

### \* ABKÜRZUNGS- UND LITERATURVERZEICHNIS:

- AC* = *Arte della cucina, libri di ricette, testi sopra lo scalco, Il trinciante e i vini dal XIV al XIX secolo*, a cura di EMILIO FACCIOLI (Milano, Il Polifilo, 1966).  
*Acad.* = Real Academia Española, *Diccionario de la Lengua Española*<sup>17</sup> (Madrid 1947).  
*S. ALBERTÍ, Diccionari Castellà-Català i Català-Castellà*<sup>3</sup> (Barcelona, Difusora General, 1967).  
*APal.* = A. DE PALENCIA, *Universal Vocabulario en Latín y en romance*, Reproducción facsimilar de la edición de Sevilla, 1490 (Madrid, Comisión Permanente de la Asociación de Academias de la lengua española, 1967).  
*Crusca* = *Vocabolario degli Accademici della Crusca*<sup>5</sup> (Firenze, Nella Tipografia Galileiana di M. Cellini e C., 1863).  
*DFW* = H. SCHULZ - O. BASLER, *Deutsches Fremdwörterbuch*, 1. Bd. (Strassburg, Karl J. Trübner, 1913); 2. Bd. (Berlin, Walter de Gruyter u. Co., 1942).  
*DLF* = P. ROBERT, *Dictionnaire alphabétique et analogique de la Langue Française*, 1. Bd. (Paris, Presses Universitaires de France, 1951); 2. -6. Bd. (Paris, Société du nouveau Littré, 1960-62).  
*DUE* = M. MOLINER, *Diccionario de Uso del Español* (Madrid, Gredos, 1966-67).  
*EI* = M. ALONSO, *Enciclopedia del Idioma* (Madrid, Aguilar, 1958).  
*EUI* = *Enciclopedia Universal Ilustrada ...* (Madrid, Espasa-Calpe, s. a.; 70. Bd. 1930).  
*P. FABRA, Diccionari General de la Llengua catalana*<sup>5</sup> (Barcelona 1968).  
*EW* = MURET - SANDERS, *Enzyklopädisches Wörterbuch* (London - New York - Berlin 1897).  
*LA FONTAINE, Fables, Édition critique établie par L. MOLAND* (Paris, Garnier, s. a.).  
*Góng.* = B. ALEMANY Y SELFA, *Vocabulario de las obras de Don Luis de Góngora y Argote* (Madrid, Tip. de la «Revista de Archivos, Bibliotecas y Museos», 1930).

das Katalanische gemeinsam mit der übrigen Romania das lateinische *c o t o n e u m* übernahm.<sup>1</sup>

1. Lateinisch *c o t o n e u m* — katalanisch *c o d o n y*

Das katalanische Wort kommt von It. *c o t o n e u m* (aus gr. μήλον κυδώνιον), welches als *mala cotonea* bei Properz 3, 13, 27 belegt ist (Hehn, 249).<sup>2</sup> Das ist nach *TLL* eine ältere volkstümliche Form von *cydonea*.

Beispiele: Plin. nat. 15, 37 (in *TLL*, Suppl., 2, 786) «mala quae vocamus *cotonea* et graece *Cydonea*, e Creta insula advecta»; Macr. sat. 7, 6, 13 (in *TLL*, Suppl., 2, 786) «mala seu simplicia seu granata vel *cydonia*, quae *cotonea* vocat Cato».

Ausser im Portugiesischen und im Spanischen finden wir Ergebnisse

- E. HUGUET, *Dictionnaire de la Langue française du seizième siècle*, Bd. 1-2 (Paris, Librairie Ancienne Honoré Champion, 1928-32), Bd. 3-6 (Paris, Didier, 1946-65).  
 G. MALARA, *Vocabolario Dialettale Calabro-Reggino-Italiano* (Reggio Calabria, Libreria D. Calabrò, 1909).  
 H. MICHAELIS, *Neues Wörterbuch der portugiesischen und deutschen Sprache* (New York, Frederick Ungar Publishing Co., 1934).  
*NAE* = *Nuevo Atlas de España* (Madrid, Aguilar, 1961).  
*ODS* = V. DAHLERUP, *Ordbog over det Danske Sprog* (Kopenhagen, Gyldendalske Boghandel, Nordisk Forlag, Trykt hos H. H. Thiele, 1918-54).  
 C. OUDIN, *Tesoro de las dos Lenguas Española y Francesa, añadido...* por A. OUDIN (Bruselas 1660).  
*OSS* = Svenska Akademien, *Ordbok öfver Svenska Språket*, Bd. 1-7 (Lund, C.W.K. Gleerups Förlag, 1894 ss.), ab Bd. 8 (Lund, A.-B. Ph. Lindstedts Univ.-Bokhandel).  
 P. RICHELET, *Dictionnaire français* (Genève 1680).  
 J. Ruiz = Arcipreste de Hita, *Libro de buen amor*, Ed. crítica por MANUEL CRIADO DE VAL y ERIC W. NAYLOR (Madrid, CSIC, 1965).  
*SSRLJA* = Akademiya Nauk SSSR, *Slovar' sovremennogo russkogo literaturnogo jazyka*, Bd. 6 (Moskva 1957).  
 TOM. BEL. = NICOLÒ TOMMASEO - BERNARDO BELLINI, *Dizionario della Lingua Italiana*, Bd. 1 (Torino, Società L'Unione Tipografico-Editrice Torinese, 1865), Bd. 2-4 (Torino-Napoli, id.), Bd. 5 (Pisa-Roma-Napoli, id., 1879).  
*VMI* = F. CHERUBINI, *Vocabolario Milanese-Italiano* (Milano, Imp. Regia Stamperia, 1839-43).  
*Voc LI* = D. PASSIGLI, *Vocabolario della Lingua Italiana* (Firenze 1842).

1. Im Spanischen und Portugiesischen lebt dieses *c o t o n e u m* als Zusammensetzung mit *malum* in der Bedeutung 'Pfirsich' weiter: sp. *melocotón*, pg. *melocotão* (cf. *DCELC*, 3, 331 und *Michaelis*, 2, 456).

2. V. HEHN, *Kulturpflanzen und Haustiere in ihrem Übergang aus Asien nach Griechenland und Italien sowie in das übrige Europa*, Historisch-Linguistische Studien herausgegeben von OTTO SCHRADER, Mit botanischen Beiträgen von ADOLF ENGLER und FERDINAND PAX (Darmstadt, Wissenschaftliche Buchgesellschaft, 1963) (9. Aufl. Fotomechanischer Nachdruck der 8. Auflage, Berlin 1911). Abgekürzt: HEHN + Seitenzahl.

von lt. *cotoneum* oder *cotonea* in der ganzen Romania: pr. *codonh*, fr. *coing*, surs. *codugn*, sard. *kitòndza*, it. *cotogna*, rum *gutuié*.<sup>3</sup>

## 2. Die Resultate von lateinisch *melimelum*

Lt. *melimelum* bezeichnete ursprünglich einen süßen Apfel, z.B. in Varros *De rerum rusticarum* (in *TLL*, 8, 616) «*quae [sc. mala] antea mustea vocabant, nunc melimela appellant*» oder in Flin. nat. (in *TLL*, 8, 616) «*melimela dicuntur a sapore melleo*». Diese Form wurde mit *melomeli* (< gr. μηλόμελι) 'Süssspeise aus Quitten' verwechselt. Cf. Columella 12, 47, 3 (in *TLL*, 8, 624) «*haec ratio [sc. condendi mala, maxime cydonia, in melle liquido] ... liquorem mulsei saporis praebet ... isque vocatur melomeli (medimeli codd.)*». Diese Süssspeise wurde aus Quitten zubereitet, die man in Honig einkochte.

Das geminierte -l-, das wir für die iberoromanischen Formen (sp. *membrillo*, pg. *marmelo*) voraussetzen müssen, könnte von lt. *mel mellis* 'Honig' beeinflusst worden sein; es ist auch nicht ausgeschlossen, dass das Suffix -ellus mit hineingespielt hat. Das bei Isidor belegte *malomellum* (s. I. 2. b) wäre dann eine Lehnübersetzung des gr. μηλόμελι.

a) *Spanisch «membrillo»*. — Schon die ersten Belege weisen -ll- auf: der Ortsname *La Membriella* im Repartimiento de Sevilla von 1243 (in *DCELC*, 3, 335) und 1326 Juan Manuel (in *BAE*, 51, 252 b 8): «Et de los arboles ha y unos que el su fructo se come todo así como las figueras, et los perales, et los manzanos, et los membrillos, et los morales, et los cidrales». Obwohl die phonetische Entwicklung ohne grosse Schwierigkeiten *membrillo* ergibt (< *membriello* < \**memirello* < \**merimello* < *melimellum*), ist anzunehmen, dass sie, wie Corominas im *DCELC*, 3, 336 zeigt, durch *mimbre* begünstigt wurde.

b) *Portugiesisch «marmelo»*. — Dieses Wort kommt von lt. *malomellum*, das in Isidors *Originum seu etymologiarum libri*, XVII, VII, 5 (hg. W. M. Lindsay) belegt ist: «*malomellum a dulcedine appellata, quod fructus eius mellis saporem habeat, vel quod in melle servetur; unde et quidam (Mart. 13, 24):*

Si tibi Cecropio saturata Cydonia melle  
pouentur, dicas: Haec *melimela* placent».

3. Es wurden nur die Normalwörter der 6 Sprachen berücksichtigt. Die rumänische Form ist durch Kreuzung mit serbokroatisch *gdunja* entstanden.

Mlt. *malomellum* finden wir ausserdem in AFal CCLXI<sup>v</sup>: «*Malomellum est pomi genus a dulcedine dictum: φ hic ipse fructus mellis saporem habeat: vel φ in melle servetur*» — «*malomellum de mançana muy dulce a manera de miel enel sabor que da: alos que la comen. o por que se faze dulce la tal fructa conservada en miel*» neben *mellimella* im gleichen Werk CCLXXII<sup>v</sup>: «*mellimella poma a loco vel a dulcedine dicta*» — «*mellimella son pomas o frutos que tomaron nombre del logar o del dulce*».

Die Formen *melimel(l)um* und *malomellum* dürften längere Zeit nebeneinander bestanden haben.

c) *Toponomastik*. — In den wichtigsten Repertorien sind folgende, für uns in Frage kommende hispanische Ortsnamen anzutreffen:

<i>Codony</i> (Tarragona)	<i>Membrillo Alto</i> (Huelva)
<i>Codonyera</i> (Terol)	<i>Membrillo Bajo</i> (Huelva).
<i>Marmella</i> (Tarragona)	<i>Membrilla</i> (Ciudad Real).
<i>Marmellar de Abajo</i> (Burgos)	<i>Marmelar</i> (Alentejo).
<i>Marmellar de Arriba</i> (Burgos)	<i>Marmeleira</i> (Beira Alta).
<i>Membrillar</i> (Toledo)	<i>Marmeleira</i> (Estremadura).
<i>Membrillar</i> (Palencia)	<i>Marmeleiro</i> (Beira Baixa).
<i>Membrillera</i> (Guadalajara)	<i>Marmeleite</i> (Algarve).
<i>Membrillo</i> (Córdoba)	<i>Marmelos</i> (Tras-os-Montes). <sup>4</sup>
<i>Membrillo</i> (Toledo)	

Menéndez Pidal, *Orígenes*, § 56, zitiert ein *Malmellare* in Burgos für das Jahr 978. Corominas (*DCELC*, 3, 336) erwähnt ein katalanisches *Marmellar*, das ich nicht finden konnte, wohl aber gibt es ein *Marmellà* (in Madoz, *DGEHE*, 11, 240 ohne Akzent) in der Provinz Tarragona, das Meyer-Lübke (in *BDC*, 11, 29, *Els noms de lloc en el domini de la diòcesi d'Urgell*) vom lateinischen Personennamen *Marminius* und der Endung *-anum*, also einem *\*Marminianu* ableitet (s. *DCVB*, s. v. *Marmellà*). Da es sich bei der *Riera de Marmellà*, die am gleichnamigen Ort vorbeifliesst (cf. *NAE*) um die einzigen Vertreter eines *melimelum* oder eher *malomellum* in Katalonien handelt, möchte ich die Frage offen lassen, ob wir es hier mit *\*Marminianu* oder mit einem Phytotoponym zu tun haben. Corominas besteht in seinen *Estudis*

4. Diese Beispiele stammen aus folgenden Werken: Für Spanien: PASCUAL MADOZ *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*, 16 vols. (Madrid 1845-1850). — Für Portugal: AMÉRICO COSTA, *Dicionário Chorográfico de Portugal Continental e Insular Hydrográfico, Histórico, Orográfico, Biográfico, Archeológico, Heráldico, Etimológico*, 12 vols. (Porto [1929-1949]).

de toponímia catalana, I (Barcelona 1965), 18, Am. 2) weiterhin auf der Ableitung *Marmellar* [sic] < *mellimellare*.

## II

## UNTERSUCHUNG ÜBER DIE AUS QUITTEN HERGESTELLTEN SPEISEN

Für diesen Aufsatz wurden Rezepte ausgewählt, die auf der Iberischen Halbinsel (in den drei romanischen Schriftsprachen) und in Italien in der zweiten Hälfte des 15. und zu Beginn des 16. Jahrhunderts bekannt waren. Dabei wurden folgende Quellen berücksichtigt: das Kochbuch *Nolas* für das Katalanische,<sup>5</sup> die Übersetzung von *Nolas* Buch für das Spanische,<sup>6</sup> das Kochbuch der Infanta D. Maria de Portugal für das Portugiesische<sup>7</sup> und das Kochbuch des Maestro Martino für das Italienische.<sup>8</sup>

## 1. Die Rezepte

a) *Nola kat.* xxvi<sup>r</sup>:

BON CODONYAT. — *Qants codonys pendras com hauras menester segons la | quantitat quen volras fer e quartonegals e leuals lo cor | e apres para los dela escorxa e quant seran ben mundats ren|talls ab aygua tebia: e apres leuals de aquesta aygua e met los a | bullir ab aygua freda e com comensaran a desfer se leuors saran | cuyts: e trauras los dela caldera e picaras los be en vn mor=|ter: e apres destempraras los ab vna poca dela lur aygua ma[t]e|xa e passaras los per estamenya: e apres pendras set liures de amet|les e mijsa sens parar sino rentales ab aygua freda: o tebia que | valra mes e picaras les be en vn morter e quant*

5. «Libre de doctrina Pera ben Seruir: de Tal-|lar: y del Art de Coch: ço es de qual-seuol ma|nera de Potatges y salses Compost per lo diligent mestre | Robert coch del Serenissimo senyor don Ferrando | Rey de Napols || Libre [Zeichnung einer Küche] del Coch». — Abgekürzt: *Nola kat.* + Folio.

6. «Libro de cozina compuesto por | maestre Ruberto de Nola cozinero que fue del serenissimo señor rey don Her|nando de Napoles: de muchos potajes y salsas y guisados para tiempo del | carnal y dela quaresma: y manjares y salsas y caldos para dolientes de muy | gran sustancia. y frutas de sarten: y marçapanes: y otras cosas muy prouecho|sas. y del seruicio y officios delas casas delos reyes y grandes señores y ca|ualleros: cada vno como a de seruir su cargo. y el trinchante como a de cor|tar todas maneras de carnes. y de aues. y otras muchas cosas enel año-|didadas muy prouechosas. Muy bien corregido y emendado.» — Abgekürzt: *Nola sp.* + Folio.

7. O «*Livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*, Primeira edição integral do códice português I. E. 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles, Leitura de GIACINTO MANUPPELLA e SALVADOR DIAS ARNAUT Por ordem da Universidade (Coimbra 1967). — Abgekürzt: *Infanta* + Nr.

8. Libro de arte coquinaria | composto per lo egregio Maestro Martino | coquo olim del reverendissimo Monsignor Camorlengo | et Patriarcha de Aquileia. Herausgegeben in AC, I, 118-204. — Abgekürzt: *Maestro Martino* + Bd. und Seite.

sien ben picades | passales per stamenya destemprada ab aygua tebia sies die de carn | destemprala ab lo brou dela carn e met hi la let ab los codonys | e apres metras dintre enla olla de totes maneres de salses fines | ço es bon gingebre e bona canyella a çaffra e grana paradisi e nous noscadas: e flor de macis. E si es die de carn metras hi | dos rouells de ous per cada escudella: e si es dia de peix no cal: | quant sia tornat be spes faras escudelles e damunt elles met | sucre e canyella.

b) *Nola kat.* XXXVIII<sup>r</sup>:

CODONYS BULLITS EN OLLA. — Pendras vna Cassola: o pinyata cuberta: e que enla cu=|bertora hi haja molts forats petits empero que la dita cas|sola: o pinyata sia noua porque no prenga altra sabor la vianda | e met hi los codonys dintre la pinyata empero que sien nets e bels | e apres vimpliras la de ametles e vin cuyt per que torne a manera de | vnguent aquest potatge: e ab aquests codonys metras serts canons de | canyella: e girofle: e mostada: e flor de macis: e grana paradisi: | e ab tot aço metras la en les brases viues ab petit foch fins al | coll e bulla a plaer: empero que sia cuberta: e quant sia cuyt tallaras | los honestament e leuaras ne lo cor e bons e tallats met los | damunt vn plat e desobre sucre e canyella e girofle.

c) *Nola sp.* XXXVII<sup>v</sup>:

[f. XXXVIII]

BUEN MEMBRILLATE QUE ES POTAGE DE MEMBRILLOS. — As de tomar tantos membrillos quantas escudi|llas quisieres hazer: y hazlos quartos: y quitar|les el coraçon: y las pepitas: y paralos dela cor|teza: y desque sean bien mondados, lauarlos con | agua tibia: despues quitarlos desta agua: y pon|los a cozer con agua fria: y quando se començaren a desha=|zer, entonces seran cozidos: y sacarlos dela caldera o çaço: y | majarlos bien en vn mortero: y desatarlos con vna poca de | la mesma agua dellos: y passarlos por | estameña: y despues | tomar siete libras y media de almendras sin mondar si no so|llo lauirlas con agua fria, o tibia que sera mejor: y majalas | bien en vn mortero: y desque sean bien majadas passalas por | estameña: y destemplada con agua tibia: y si es dia de carne, | destemplantarlo con caldo de carne: y echale la leche con los mem|brillos: y despues echar enla olla de todas maneras de salsas | finas: que son buen gingibre, y buena canela, y açafran: y gra|nos de parayso: y nuezes noscadas: y flor de macis: y si fuere | dia de carne echaras dos yemas de huevos por cada escudi|lla: y si es dia de pescado no es mester: y desque este bien es|pesso hazer escudillas: y sobre ellas açucar y canela.

d) *Nola sp.* LIII<sup>v</sup>:

[f. LIII]

MEMBRILLOS COZIDOS EN OLLA. — Tomar vna caçuela, o olla: y la cobertera que tenga mu=|chos agujeros pequeños: y sea la olla nueva porque la | vianda no tome otro sabor: y echarle los membrillos dentro | bien limpios: y despues henchirla de almendras: y vino cozido porque torne a manera de miel espessa como vnguento: | y con estos membrillos pornas ciertas ragitas de canela y clauos: y

nuez noscada: y flor de macis: y granos de parayso: y | con todo esto ponerla sobre las brasas con poco fuego hasta | al cuello: y cueza a plazer: y este cubierta: y desque este cozido | cortarlos limpiamente: y quitarles el coraçon: y despues po=|nerlos en vn plato: y sobre ellos açucar: y canela: y clauos.

e) *Infanta XXXIII* :

PASTÉIS DE MARMELOS. — Tomarão os marmelos bábaros e fá-los-ão em quartos. E tomarão os ovos, que serão três, e cozê-los-ão na água. Sejam muito duros, e quebrá-los-ão. Então tomareis as gemas partidas por ametade com os tutanos de vaca, passareis uma fervura por eles, então cortá-los-ão e, depois de cortados estes ovos com os tutanos, que serão quatro, então tomareis o açúcar pisado e canela — cada cousa sobre si — e deitareis uma camada de açúcar no pastel. Então porão os quartos dos marmelos e as [*sic*] dos ovos e dos tutanos, e deitarão outra camada de açúcar e canela, e em cima uma pouca de manteiga e um tamanino de sal. Então os cobrireis com sua tapadeira e mandá-los-eis ao forno; então lhe deitareis uma pouca de manteiga por cima como for muito cozido, e uma pouca de água-de-flor ou rosada, e deixai-o cozer de maneira que não fique muito seco.

f) *Infanta LI* :

MARMELODA DE C.<sup>ria</sup> XIMENES. — A quatro arráteis de marmelos, quatro de açúcar bem pesados. E depois que for clarificado e limpo, comecem de aparar os marmelos; e depois que forem aparados e pesados, deem-nos no açúcar, que estará já sobre o fogo. E assim como os quartos forem cozidos os tirarão muito depressa, e pisá-los-ão num gral, e coá-los-ão por uma joeira tapada ou peneira rala. E dêz que forem coados os marmelos, proveais se está o açúcar em ponto para cobrir diacidrão: que é que, deitando uma amostra num prato, se ajunte e se alevante do prato. Então tomareis o açúcar e tirá-lo-eis fora do fogo e deitar-lhe-eis a massa dos marmelos. Então mexê-lo-eis muito, e, depois de muito bem mexida, pô-la-eis sobre um fogo de fogareiro muito brando e mexê-lo-eis para diante, e não derredor, porque não quebre o lustre. E trá-lo-eis assim, sem apegar pelo tacho, logo é cozida. E para o melhor saberdes, tomai uma mostra numa colher, e como fizer uma tez por cima muito delgada, que se despeça o dedo dela, então é cozida; e se o açúcar em que se cozerem os marmelos se fizer vermelho, tirem-lhe e deem-lhe outro tanto. E para fazerem a marmelada vermelha ponham-lhe o fogo mais rijo que para outra, e os marmelos sejam muito bem pisados e coados, se quiserem, e então deitados no açúcar, e coza-se também que se despeça do tacho; e como se assim despedir toda, que se ajuntam, então é cozida.

g) *Infanta LII* :

PARA BOCADOS. — A marmelada dos bocados há-de ser da mesma têmpera da outra branca, senão que há-de ser menos cozida um pouco que a outra. E no dia que se fizer, deem-na numa borcelana, e o outro dia farão os bocados. E

deitarão assim a uma marmelada como à outra duas onças de água-de-cheiro ou almiscarada. Se quiserem, em cada tachada um de açúcar.

h) *Infanta LIV* :

PARA QUARTOS DE MARMELOS. — Tomarão muito bons marmelos, e bicudos, e compridos, e lisos, e grandes, bábaros (se quiserem), e fá-los-ão em quartos e apará-los-ão oitavados. E terão um tacho de água fervendo e, como apararem o quarto, assim o deitarão dentro; e como ferver uma fervura muito pequena tirá-los-ão e lançá-los-ão em água fria, e mudar-lhe-ão cada dia três águas frias, e cada dia lhe darão uma fervura pequena; e a derradeira há-de ser de feição que fiquem bem cozidos, que passe o alfinete por eles como por massa; e pô-los-ão em sua vasilha, e deitar-lhe-ão outra água quente, e, depois de muito bem escorrido, lançar-lhe-ão a conserva que faça fio, e será morna, e andarás quinze dias em se fazer; e no dito dia lhe darão uma fervura aos mesmos marmelos e deitar-lhe-ão água-de-flor.

i) *Infanta LVI* :

MARMELODA DE DONA JOANA. — Tomarão quatro arráteis de marmelos e cinco de açúcar. E os marmelos hão-de ser cozidos na água, ou em açúcar, ou como quiserem. E se forem na água, hão-de ser cozidos inteiros, e abafados dês que forem cozidos. E quando se pisarem, hão-nos de partir em talhadas, depois de aparados. E esta há-de ser coada por uma joeira. E dês que o açúcar for clarificado, ponha-se no fogo para fazer ponto; e em o acabando de coar, hão-lhe deitar água-de-flor. E há-de fazer ponto que seja como resina; e então lhe lançarão os marmelos e desfá-los-ão no açúcar, fora do fogo; e como forem todos desfeitos, tornem-nos ao fogo e cozerá até que se despeça do tacho.

j) *Infanta LXIII* :

PESSEGADA. — Tomem pêssegos e cozam-nos na água, aparados; e a duas partes de pêssegos deitem uma parte de marmelos assim cozidos. E deitem-lhe tanto açúcar como o peso de tudo, posto em ponto para marmelada. E para saber quando é cozido, tomem amostra, assim como a marmelada.

k) *Infanta LXIV* :

PARA FAZER ALMÍVAR DE MARMELOS. — Tomarão qualquer quantidade de sumo de marmelos que quiserem, e outro tanto de açúcar clarificado; e deitem tudo num tacho com uma pouca de água-de-cheiros no açúcar, e ferva tanto até que faça ponto como de mel quando sai dos favos. E como assim estiver, lancem-no na panela onde há-de estar.

l) *Maestro Martino, AC, I, 143* :

MENESTRA DE POME COTOGNE. — Coci le poma cotogne in brodo di carne magra. Dapoi pistale e stemperale con latte de amandole facto con brodo di carne o di bon



pollo grosso, se'l tempo il richiede; et passale per la stamegna, et ponila in una pignatta con zuccharo, zenzevero, et cannella, et un pocho di zafrano; et ponila a bollire longi dal focho sopra la bragia che non piglie fume, et voltela spesso col cocchiaro. Et ponendogli un pocho de butiro o strutto fresco sarebbe migliore. Dapoi quando ti pare cotta fa' le menestre, et punvi di sopra de le spetie dolci e del zuccharo.

m) *Maestro Martino, AC, I, 170:*

PASTELLI DE POMA COTOGNE. — Apparecchiarai la pasta como è ditto de li altri pastelli, et habi de le poma cotogne monde et nette politamente, et cavarane fora quelle anime et tutto quello duro che hanno le poma nel mezo, facendo ad ogni uno un buco grande et largo competentemente, et dentro da ditti busci impirai con bona medolla di bove o di vitella con de zuccharo et cannella assai, et le ditte poma ordinatamente conciarai nel pastello, sopragiongendovi ancora de la ditta medolla dentro et fora, sbroferai insieme con zuccharo et cannella, et assai insalarai da ogni parte questo tal pastello, et postali di sopra una pasta, overo coperchio, il farai cocere secundo l'ordine et modo dell'altri sopra scripti.

## 2. Kurzer Vergleich der zitierten Rezepte

Wenn wir die verschiedenen Quittenrezepte vergleichen, fällt auf, dass das italienische (II. I. I.) fast gleich ist wie das von Nola (II. I. a. und II. I. c.). Einen kleinen Unterschied finden wir gegen den Schluss. Nola mischt für jede Schüssel zwei Eigelbe ins Quittenmus, während Maestro Martino etwas Butter oder geschmolzenes Schweineschmalz beigibt. Im portugiesischen Kochbuch fehlt dieses Gericht wie auch bei *Sent Soví*,<sup>9</sup> dem ältesten und umfangreichsten katalanischen Kochbuch. Könnte es daher nicht sein, dass Nola diese Speise von der italienischen Küche übernahm? Vergessen wir nicht, dass er Koch am neapolitanischen Königshof war.

Das portugiesische Rezept (II, I. e.) finden wir in ähnlicher Form auch bei Maestro Martino (II. I. m.), aber nicht bei Nola. Bei beiden handelt es sich um eine Pastete aus Quitten, Knochenmark, Zucker und Zimt. Aber während Maestro Martino Quitten, die mit Knochenmark gefüllt sind, in den Teig legt, schichtet der portugiesische Koch Zucker, Zimt, Quitten und eine Masse aus Knochenmark nacheinander in die Pastete. Die Masse, die er zwischen Zucker und Zimt legt, ist etwas viel-

9. LUIS FARAUDO DE SAINT-GERMAIN, *El «Libre de Sent Soví», Recetario de cocina catalana medieval*, BRABLB, XXIV (1951-52); es wurde auch das Ms. 68 der Biblioteca Universitaria de Barcelona berücksichtigt.

fältiger als die Füllung des Italieners. Er mischt noch gekochte Eier unter das Knochenmark. Trotz diesen Unterschieden ist es erstaunlich, wie ähnlich beide Rezepte sind. Man kann annehmen, dass bei den Kontakten, die zwischen Portugal und Italien bestanden, auch ein kulinarischer Austausch stattfand.<sup>10</sup>

So nahm z. B. D. Maria de Portugal das nach ihr benannte Kochbuch mit in die Niederlande, wo sie 1565 den Italiener Alessandro Farnese von Parma heiratete.

Nolas Zubereitung der gekochten Quitten (II. 1. b. und II. 1. d) hat weder bei Maestro Martino noch im portugiesischen Kochbuch eine Entsprechung. Ebenso kommen alle portugiesischen Quittenrezepte ausser der Pastete (II. 1. e.) in den andern zitierten Kochbüchern nicht vor. Jedes beschreibt eine Herstellungsart der portugiesischen «Marmeladen».

### III

#### DIE AUSBREITUNG VON PORTUGIESISCH «MARMELEDA»

Die Quitte wurde vor allem in Portugal zu «Marmelade»<sup>11</sup> verarbeitet. Wenn auch schon zu Galenus' Zeiten solche Marmelade nach Rom gekommen sein soll (HEHN, 250), so scheint sie doch bis zu Beginn des 16. Jahrhunderts gar nicht allgemein bekannt gewesen zu sein. Daher ist es nicht erstaunlich, dass im portugiesischen Kochbuch sechs Rezepte (II. 1. c. bis II. 1. k.) stehen, die verschiedene Arten davon beschreiben. Allerdings tragen nur drei von ihnen die Bezeichnung *marmelada*: «*Marmelada de C.<sup>ria</sup> Ximenes*» (II. 1. f.), «*A marmelada dos bocados há-de ser da mesma têmpera da outra branca*» (II. 1. g.), «*Marmelada de Dona Joana*» (II. 1. i).

*Marmelada* ist eines der wenigen portugiesischen Wörter, die international geworden sind. Seine Ausbreitung begann im 16. Jahrhundert (vielleicht schon Ende 15. Jhd.) und eroberte allmählich ganz Europa. Zuerst bedeutete es nur 'Quittenmarmelade' und erweiterte erst später seine Bedeutung zu 'Marmelade' im allgemeinen.<sup>12</sup>

10. Für die Beziehungen zwischen Portugal und Italien cf. VIRGÍNIA RAU, *Relações Diplomáticas de Portugal durante o Reinado de D. Afonso V*, PFGg, Reihe I: *Aufsätze zur portugiesischen Kulturgeschichte* (Münster 1964), 4. Bd., pp. 247-260.

11. Pg. *marmelada* wird folgendermassen definiert «Doce feito de marmelo cozido e peneirado com açúcar em ponto» (*Grande Enciclopédia Portuguesa Brasileira*, 16 (Lisboa - Rio de Janeiro 1945), 378).

12. Definition für dt. *Marmelade*: «ein Brotaufstrich aus frischen oder frisch erhaltenen, entstieltten und entkernten Früchten, die mit Zucker eingekocht werden» (*Der Grosse Brockhaus*, Wiesbaden 1955, s. v.).

## 1. Belege für das portugiesische Lehnwort

In der folgenden Aufstellung wurden die Bedeutungen des portugiesischen Lehnwortes in den andern europäischen Sprachen, soweit es die Beispiele erlaubten, getrennt in 1) 'Quittenmarmelade' und 2) 'Marmelade im allgemeinen'.

*Spanisch:*

1) 1570 C. de las Casas (in *DCELC*, 3, 336).

1576 Santa Teresa (ed. BAC, *Epistolario*, carta 76-7 T): «Unos membrillos le envió — para que la su ama se los haga en conserva y coma después de comer — y una caja de *mermelada*, y otra para la superiora de San Josef que me dice trai grandes flaquezas».

Góngora: «Cebolla en Valladolid | I en Toledo *mermelada* | Puerta de Eluira en Granada | I en Sevilla dona Eluira | Mentira» 1, 2, 18 (in *Góng.* 639).

1611 *TLC* 801: «*mermelada* = conserva de miel y membrillo, aunque la fina es de açucar».

Tirso de Molina: «... abrió un escritorio y dio tras una gaueta de bocados de *mermelada*, acompañándola con bizcochos y ciruelas de Génova, etc». (in *GDLCA*, 3, 770).

1680 La Pragmática de tassas del año 1680 f. 49: «La libra de caxas de *mermelada* a cinco reales y medio» (in *DA*, 4, 553).

2) Ab 1884 (*DCELC*, 3, 336) wird *mermelada* folgendermassen definiert: «conserva de membrillos con miel o azúcar. Hácese también de otras frutas» (s. auch *Acad.* 841, *DILE* 553, *GDLCA* 3, 770, *EI* 2, 2799).

*Katalanisch:*

1) 1805, *Diccionario catalán-castellano-latín* p. Esteve, Belvitges i Juglà, s. v.: «*melmelada*, s. f. Mermelada. Mala cydonia saccharo condita». <sup>13</sup>

*DCVB*, 7, 331: «*melmelat* = melmelada de codony» (es ist kein Beleg dafür angegeben).

2) 1925, J. Carner, *Les bonhomies* (Barcelona, 1964), 51: «És una manera discreta d'aconseguir-ho, deixar el pot de *melmelada* damunt una cadira, o bé, en una altra cadira, un postís de la mamà al costat d'un tinter. Aleshores, els infants callen» (auch vom *DCVB*, s. v., zitiert).

13. Diese Bedeutung wird von *DCVB* nicht belegt.

*Italienisch:*

1) Sasseti *Lett.* 138: «Quei Mori di Barberia hanno poi loro dimostrato che bisogna altro che pappare buona *marmellata* ..., a farsi ridot-tare» (in *Crusca* 10, 956). Da der Brief (nach *FEW* 6, 663) 1579 aus Lissabon datiert ist, kann man annehmen, dass es sich hier um die portugiesische Quittenmarmelade handelt.

*Voc LI* 1842: «*marmellata* = gelatina di pomi cotogni».

Malara calabr.: «*marmillata* = marmellata, gelatina di mele cotogne».

2) Anfang 19. Jh. Tozzetti Ottaviano *Agric.* 3, 223: «Sono (ricercati) i lamponi ... per mangiarsi con zucchero a guisa delle fragole; ed i credenzieri ne fanno grand'uso componendone *marmellate*, geli conserve e bevande graziosissime» (in *Tom. Bel.* 3, 121).

*Französisch:*

1) norm. 1541 «*marmeline* = confiture de coings» (in *FEW* 6, 663; es war mir unmöglich diese Angabe nachzuprüfen).

Ph. de Marnix, *Tableau des différends de la Religion* II v. 5: «Ils n'ont jamais gousté la doctrine et haute science de nostre Mere S. Eglise, non plus qu'un asne du *marmelat* musqué» (in *Huguet*, 5, 153). Es ist nicht ganz klar, was *marmelat* hier bedeutet.

2) 1660 Oudin (spanischer Teil): «*marmelada* = *marmelade*, cotignac ou codignac, les François font difference entre codignac et *marmelade*, mais il n'y en a point en Espagne quant au mot».

1668 La Fontaine *Fables* V 8: «L'autre [sc. cheval], qui s'en doutait, lui [sc. loup] lâche une ruade | qui vous lui met en *marmelade* | les mandibules et les dents».

1680 Richelet, s. v.: «*marmelade* = mot qui vient d'Espagne et qui signifie une espece de cotignac. C'est aussi une manière de confiture de fruits avec de l'eau et du sucre [une bonne *marmelade d'abricots*, *marmelade de pêches*, etc.]».

*Englisch:*

1) 1480 *The Shorter Oxford English Dictionary*<sup>3</sup>, 1959, s. v. *marmalade*, ohne Angabe weder der Bedeutung noch der Quelle.

1524 *Lett. and Papers Hen. VIII Presented by Hull of Exeter* (1870) IV, 1, 339: «one box of marmelade» (in *NED*, 6, 177).

1533 Elyot *Cast. Heltke* (1541) 44b: «A piece of a quynce roasted or in marmelade» und 79b: «*Marmelade of quynces*» (in *NED*, 6, 177).

1580 Lyly *Euphues* (Arb. 266): «Therefore you must giue him leaue after euery meale to cloase his stomacke with Loue, as with *Marmelade*»

(in *NED*, 6, 177). Ob hier *marmelade* in der 1. oder 2. Bedeutung gemeint ist, geht aus diesem Beispiel nicht hervor.

2) 1621 Burton Anat. Mel. II. II. I. 1: «*Marmalet of plummes, quinces, etc.*» (in *NED*, 6, 177).

1634 Sir T. Herbert Trav. 168: «A healing powder of Gall and *Marmalate of Dates*» (in *NED*, 6, 177).

In dieser Bedeutung ist *marmalade* bis gegen Ende des 19. Jahrhunderts häufig belegt. Vor der Jahrhundertwende beginnt sich dann aber eine neuere Restriktion (*marmalade* = Orangen-marmelade) durchzusetzen:

1888 *EDEL* s. v.: «*Marmalade* = a jam or conserve, gen. made of oranges, but formerly of quinces».

1897 *EW* s. v.: «*Marmalade* = marmelade, besonders Apfelsinenmus».

In den neueren Wörterbüchern ist diese Bedeutung vollends durchgedrungen.

#### Deutsch:

1) 1597 Joh. Bökel, *Pestordnung der Stadt Hamburg* 43 a: «der art ist Johannesberlein, und Barbaris safft ... Spanischer *Marmelada* und dergleichen» (in *ZDWF* 15, 193).<sup>14</sup>

1618 Hulsius, *Schiffahrt* 6, 27 (in *DFW* 2, 75).

1681 Krämer, *Leben der Seehelden* 380: «Päcke von gemödelten Baumwollen-zeug, *Marmeladen* (Quitten-Latwergen), tausend Hüner» (in *DFW* 2, 75).

2) 1652 Trincir-Buch 224: «von gemengten *Marmolarten*» (in *DFW* 2, 75).

1700 Schellhammer, *Konfektisch* 50: «allerley Gallerten von Früchten, *Marmeladen*, dicken Säften», id. 52: «*Quitten-Marmelade*». id. 60: «*Birnmarmelade* ... *Pflaumenmarmelade*» (in *DFW* 2, 75).

#### Schwedisch:

1) 1557 TullbSthm 5/9: «*Marmelad* i bitar. En bit *marmelad*» (*OSS* 17, 348).

2) 1716 Carl XII Bref 163: «Sedan iagh slutit mitt brev, så bekom iagh *marmeladen* medh pommerantzkalen» (in *OSS* 17, 348).

In den folgenden Sprachen wurde das Wort nur in der allgemeinen Bedeutung aufgenommen: dän. *Marmelade*, 1710 'mos af forskellige frug-

14. Das *DFW* reiht diesen Beleg unter die Beispiele der 2. Bedeutung ein. Da aber das Adjektiv *spanisch* dabei steht, darf man glauben, dass wir es hier mit 'Quittenmarmelade' zu tun haben. Es handelt sich um eine Aufzählung verschiedener süßer Dinge.

ter, indkogt med sukker' (ODS 13, s. v.); russ. *marmelad*, 1804 (SSRIJA, s. v.).

## 2. Folgerung

a) *Allgemeines zu den Belegen.* — Im 16. Jahrhundert finden wir im Englischen, Französischen, Spanischen, Deutschen und Schwedischen Entlehnungen von pg. *marmelada*. Davon sind die englischen die ältesten; es ist daher kaum anzunehmen, dass sie, wie Skeat im *EDEL* annimmt, aus dem Französischen kommen. Zu Beginn jenes Jahrhunderts war Lissabon die erste Handelsstadt Europas. Da wäre es nicht erstaunlich, wenn seine Marmelade aus den portugiesischen Häfen direkt nach England und Frankreich exportiert worden wäre.

Das Wort scheint sich in jener Zeit mit der Sache vor allem auf dem Seeweg verbreitet zu haben. So stammt auch der erste deutsche Beleg aus einer Hafenstadt (Hamburg) und bezeichnet die Sache als «spanische Marmelade». Da er in die Zeit fällt, da Portugal unter dem spanischen Herrscher Philipp II. mit Spanien vereinigt war, muss es uns nicht erstaunen, dass von spanischer statt von portugiesischer Marmelade die Rede ist. Im 17. Jahrhundert wird sie noch öfters in Werken erwähnt, die mit der Schifffahrt in Zusammenhang stehen (s. oben). Es besthet überhaupt kein Grund anzunehmen, dass Frankreich Vermittler des Wortes zwischen Portugal und Deutschland gewesen sei, wie *DFW* es tut. Erinnern wir uns nur daran, dass im 16. Jahrhundert Spanien und Portugal zu den grössten Handelsmächten gehörten und mit den Hansestädten enge Beziehungen unterhielten, sodass die Entlehnung direkt aus dem Portugiesischen bzw. Spanischen erfolgt sein kann. Sollte sie doch über eine andere Sprache nach Nordeuropa gelangt sein, so wäre das Englische viel naheliegender als das Französische, denn nach dem Sieg über die spanische Armada (1588) wurde England zur Seemacht und dämmte zusammen mit den Holländern die Macht der Hansestädte ein.<sup>15</sup>

Ins gleiche Jahrhundert fallen nach *OSS* auch mehrere schwedische Belege. Sie können wie die deutschen als Folge des Seehandels aufgefasst werden.

Der einzige alte Beleg im Italienischen (in den Rezepten der *AC* fehlt die Bezeichnung *marmellata*) stammt von Sassetti, der sich in Lissabon befand. Bei dem Kontakt, den die beiden Länder miteinander pflegten, ist eine direkte Übernahme der Sache und des Wortes wahrscheinlich.

15. Cf. GORDON EAST, *An Historical Geography of Europe*<sup>5</sup> (London, Methuen & Co. Ltd. - New York, E. P. Dutton & Co. Inc., 1966), 339-347 (*The Hanseatic League*).

Schwieriger ist der Weg von pg. *marmelada* in den späteren Entlehnungen zu erklären. Ich kann z.B. hier nicht sagen, durch welche Vermittlung es nach Dänemark kam. Möglich wären verschiedene Sprachen (etwa: Englisch, Schwedisch, Deutsch, Französisch). Im Russischen könnte es aus dem Französischen, aber auch aus dem Deutschen entlehnt worden sein.

Kat. *melmelada* ist eine neuere Entlehnung wohl aus dem Spanischen.<sup>16</sup>

b) *Der Bedeutungswandel anhand der Belege.* — Um genau sagen zu können, wann sich der Bedeutungswandel von 'Quittenmarmelade' zu 'Marmelade aus beliebigen Früchten' in den einzelnen Sprachen vollzogen hat, haben wir bis jetzt zu wenig Dokumente, aus denen der Sinn des Wortes klar ersichtlich ist. Bei der folgenden Aufstellung darf man nicht ausser Acht lassen, dass beide Bedeutungen längere Zeit nebeneinander existiert haben, bevor sich die zweite endgültig durchgesetzt hat (cf. die Belege für das Deutsche).

*Spanisch:*

Die Bedeutung 'Quittenmarmelade' reicht bis in die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts hinein. Die semantische Erweiterung taucht zum ersten Mal im Wörterbuch der Akademie von 1884 auf («conserva de otras frutas», s. DCELC, 3, 336). Nach G. Salvador, *Enciclopedia Lingüística Hispánica*, II (Madrid 1966), 253-4 ist diese Bedeutung in der Mitte des 19. Jahrhunderts von Frankreich nach Spanien gedrungen und hat den alten Lusismus (*mermelada* 'conserva de membrillos con miel o azúcar') verdrängt.

*Katalanisch:*

Die Beispiele sind sehr jung. *Melmelada* wird im ursprünglichen und im erweiterten Sinn vom Spanischen übernommen worden sein. *Melmelat* scheint nicht sehr gebräuchlich zu sein; es kommt weder im Wörterbuch von Fabra noch in dem von Albertí vor.

*Italienisch:*

Auch hier scheint sich nach den spärlichen Belegen, die mir zur Verfügung standen, der Wechsel im 19. Jahrhundert vollzogen zu haben,

16. Es ist nicht schon vom 16. Jhd. an bekannt wie man nach der Lektüre des FEW, 6,663 glauben könnte: «in dieser Form [sc. *marmelada*] wird der in den iberoromanischen ländern besonders beliebte quittenhonig vom 16. jhd. an in ganz Europa bekannt: sp. *mermelada*, kat. *melmelada*, it. *marmellata* (seit 1579 ...)» usw.

wenn auch dialektal (cf. das kalabresische Beispiel von Malara)<sup>17</sup> die alte Bedeutung noch im 20. Jahrhundert vorkommt.

*Französisch:*

Die Zitate der ersten Gruppe gehören nordfranzösischen Gebieten an und stammen aus dem 16. Jahrhundert. Nach FEW 6, 663 ist die neue Bedeutung seit 1610 nachzuweisen (Linscot 204, Beleg aus der Sammlung von Barbier).

*Englisch:*

Hier müssen wir den Wandel vor dem Zitat von 1621 ansetzen, also in der gleichen Epoche wie im Französischen. Die spätere Restriktion, die nur im Englischen auftritt, fällt in die letzten beiden Jahrzehnte des vergangenen Jahrhunderts.

*Deutsch:*

Der Wechsel hat vor 1652 begonnen, also etwas später als im Französischen und Englischen.

Für die übrigen oben angeführten Sprachen lässt sich anhand dieser Beispiele kein Bedeutungswandel feststellen.

Das Katalanische kam ohne Entlehnung von pg. *marmelada* aus. Es nützte die Möglichkeit aus, die verschiedenen (Süß-) Speisen mit dem Frucht- oder Speisennamen und dem Suffix *-at* bzw. *-ada* zu bezeichnen:

Zahlreiche Beispiele dafür finden wir in Nolas Kochbuch: *frexurat* XII<sup>r</sup>, *saliendrat* XIII<sup>r</sup> *avellanat* XIII<sup>v</sup>, *amellat* XIII<sup>r</sup>, *carabacinat* XIII<sup>v</sup>, *pinyonada* XIII<sup>v</sup>, *genestada* XV<sup>r</sup>, *cebollada* XVII<sup>r</sup>, *figat* XXIII<sup>r</sup>, *saluiat* XXIII<sup>v</sup>, *porrada* XXV<sup>v</sup>, *codonyat* XXVI<sup>r</sup> (mehr darüber s. unten), *romerat* XXVIII<sup>r</sup>, *auenat* XXVIII<sup>v</sup>, *pebrada* XXXVI<sup>r</sup>, *precegat* XXXVII<sup>r</sup>, *ordiat* XXXVII<sup>v</sup>, *joliuertada* XXXVIII<sup>v</sup>.

Die fünf übrigen untersuchten Sprachen kann man in zwei Gruppen einteilen. Die eine, welche den Bedeutungswandel im 17. Jahrhundert vollzieht, umfasst das Französische, Englische und Deutsche, die andere, welche erst im 19. Jahrhundert die Bedeutung erweitert, das Spanische und Italienische.

Es gab auch für das Spanische, als *mermelada* noch 'Quittenmarme-

17. Das Wort dürfte im Kalabresischen ein Hispanismus sein mit phonetischer Anpassung an das Lokalsystem. Die alte Bedeutung ist auch im sardischen Hispanismus *marmelada* erhalten (cf. M. L. WAGNER, *DES*, 2, 109).



lade' bezeichnete, die Möglichkeit Süßspeisen aus Quitten von andern zu unterscheiden. Man hatte die Endung *-ate* (oder *-ada*), die mit *codonãte* (s. 4.) von kat. *codonyat* übernommen worden war und sich wie im Katalanischen an Substantive, die Speisen bezeichnen, anhängen liess. Bei sp Nola kommen viele Gerichte mit diesem Suffix vor: *Pomada* XVI<sup>r</sup>, *Limonada* XVI<sup>r</sup>, *auellanate* XIX<sup>v</sup>, *almendrate* XX<sup>r</sup>, *Calabacinate* XX<sup>v</sup>, *piñonada* XX<sup>v</sup>, *ginestada* XXI<sup>r</sup>, *cebollada* XXIII<sup>v</sup>, *lebrada* XXV<sup>r</sup> *higate* XXX<sup>v</sup>. *ordiate* XXXV<sup>v</sup>, *porrada* XXXVII<sup>v</sup>, *membrillate* XXXVI<sup>v</sup>, *romerate* XL<sup>r</sup>. *auenate* XI<sup>v</sup>, *pebrada* LI<sup>v</sup>, *persicate* LII<sup>v</sup>, *perexilada* LIII<sup>r</sup>.

Die gleiche Gelegenheit benützte auch das Italienische. Es bildete viele Namen mit den Suffixen *-ato*, *-ata* (oder *-ada*) und wandte sie häufig an: Anonimo Toscano (14. Jhd.): *corata* AC, 1, 36, *peverada*, AC, 1, 37, *agliata* AC, 1, 38, *casciata* AC, 1, 45, *amandolato* AC, 1, 55; Anonimo Veneziano (14. Jhd.): *Lenolata o enolata* AC, 1, 74, *Mandolata* AC, 1, 75, *Panicata* AC, 1, 80, *ranciata* AC, 1, 103, *codogniato* AC, 1, 104; Maestro Martino (1450): *peperata* AC, 1, 121, *Herbolata* AC, 1, 159; Chr. Mes-sibugo (1. Hälfte 16. Jhd.): *genestrata* AC, 1, 299.

Die gleiche Endung *-at* (und *-ac*) lebte auch im Französischen. Doch ist *cotignac* ein Provenzalismus, der nach FEW, 2, 1606 als *coudoignac* 1393 in Paris belegt ist. Obwohl hier wie in den südromanischen Sprachen Speisen mit diesem Suffix gekennzeichnet werden können, schuf das Französische noch eine zweite Möglichkeit: die Verallgemeinerung von *marmelade*, und sagt mit einer Umschreibung, welche Frucht verarbeitet wurde, wie es auch das Englische und das Deutsche tun.

In allen erwähnten Sprachen ist heute die Entlehnung von pg. *marmelada* lebendig, denn man findet überall Zusammensetzungen oder Ableitungen, z.B. sp. *marmelada de ciruelas* kat. *melmelada de peres*, fr. *marmelade d'abricots*, it. *marmellata di prugne*, dt. *Pflaumenmarmelade*, engl. *marmalade box*, schwed. *Apelsinmarmelad*, dän. *Ablemarmelade*, russ. *marmeládez*, *marmeládina*, *marmeládka*.<sup>18</sup>

Da das portugiesische Lehnwort heute in keiner andern Sprache mehr 'Quittenmarmelade' heisst (s. aber Anm. 17), sondern zum allgemeinen Begriff 'Marmelade' geworden ist, musste ein Ersatz für die ursprüngliche Bedeutung gefunden werden. Manchmal gab es aber schon ein Wort aus einer andern Familie dafür. So kommt es vor, dass eine neuere Umschreibung neben einem schon vorhandenen Begriff besteht und das gleiche oder etwas sehr Ähnliches bedeutet, z. B.:

kat. *codonyat* (DCVB, 3, 241 'confitura de codony') = *melmelada de codony* (DCVB, 7, 331 *melmelada* 'confitura de fruita'),

18. Diese Beispiele wurden den unter 3.1. angegebenen Wörterbüchern entnommen.

sp. *codoñate* = *membrillate* = *carne de membrillo* (*EUI*, 11, 1156b *carne de membrillo* 'conserva que se hace de esta fruta') — *mermelada de membrillos* (*EUI*, 34, 965 'conserva de membrillos con miel y azúcar').

it. *cotognata*, -o = *marmellata di mele cotogne* (*VMI*, 3, 51 «La marmellata di cotogne dicesi più propriamente *Cotognata* o *Melata*»), fr. *cotignac* (*DLF*, 1, 975 'confiture de coings, d'oranges') = *marmelade de coings* (*DLF*, 4, 450 verweist auf *cotignac*),

dt. *Quittenmarmelade*, engl. *quince marmelade*.

#### IV

##### DIE VERBREITUNG DER ABLEITUNGEN VON LATEINISCH «COTONEUM»

Die Ableitungen von lt. *c o t o n e u m* haben nicht die allgemeine Bedeutung von 'Marmelade' angenommen<sup>19</sup> und sind heute viel weniger verbreitet als das Lehnwort aus dem Portugiesischen. Sie bezeichnen in den Schriftsprachen immer eine Speise, die zur Hauptsache aus Quitten besteht:

kat. *codonyat*, *DCVB*, 3, 241 zitiert ein Dokument von 1412, *DCELC*, 1, 836 einen Beleg aus aragonesischen Inventaren von 1373.

apr. *codonat* 1354 in den *Comptes de Peyre de Serras* «It. mays, per .j. masapan de *quodonat* que pezet .j. lb. .j. q., monta tot III s.» (in *R*, 14, 539 Zeile 60).

venez. *codogniato*, Anonimo Veneziano 14. Jhd. «A ffare *codogniato* bono vantagiato» (in *AC*, 1, 104).

it. *cotogniato*, *Palladio volgarizzato*, ca. 1340 (s. S. Battaglia, *GDLI*, s. v. *cotognata*).

sp. *codoñate* (< kat. *codonyat*), J. Ruiz 14. Jhd. 1334b (nach ms S) «Muchos de letuarios les dan muchas de veses, | diaçitron, *codonate*, letuario de nuses». Heute ist das Wort nicht gebräuchlich.

fr. *cotignac*, Ronsard *Odes* 148a «Le *cotignac* nous semble bon» (Hugues Vaganay in *RF*, 32, 38), *coudoignac* 1393 in Paris belegt (in *FEW*, 2, 1606a).

In allen hier aufgeführten Sprachen kennt man das Wort heute noch, aber im Portugiesischen lebte es nie.

19. Eine Ausnahme bilden drei Orte in Frankreich (*FEW*, 2, 1606 s. v. *cydoneum* I. 2. b und c): Dombes *quetegná* 'confiture' (im Dép. Ain). — Gruey *koñád* 'marmelade' (im Dép. Vosges). — Mesnay *kéniado* 'confiture' (im Dép. Jura).

## V

## SCHLUSSBETRACHTUNG

Als Bezeichnung des Begriffes 'Quittengericht' haben wir in den drei romanischen Schriftsprachen der Iberischen Halbinsel eine Ableitung des jeweiligen Wortes für 'Quitte' mit der lateinischen Endung - a t u m , - a t a , vielleicht gekreuzt mit gr. - i a k o n , da im Katalanischen auch Formen auf -ac z. B. *codonyac* (DCELC. I, 836) belegt sind, wobei das sp. -ate nicht direkt aus dem Lateinischen kommt, sondern aus dem Katalanischen entlehnt wurde:<sup>20</sup>

*codony/codonyat, membrillo/membrillate, marmelo/marmelada*

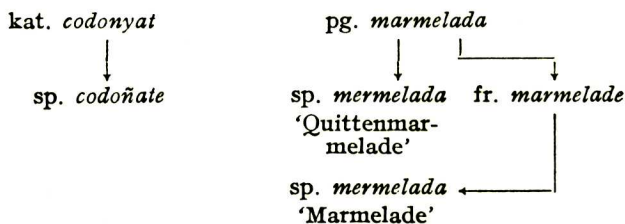
Allerdings ist, wie wir oben gesehen haben, das Schicksal dieser drei Ableitungen ausserhalb ihres Sprachgebietes sehr verschieden.

Das Spanische hat mehrere Möglichkeiten, den gleichen Begriff 'Quittengericht' zu bezeichnen: *membrillate* 'carne de membrillo', *carne de membrillo* 'codoñate', *codoñate* 'carne de membrillo'. Die ersten beiden Ausdrücke sind eigenständige Bildungen, während der letzte ein Katalanismus ist. Daneben finden wir aber noch einen direkten und einen indirekten Lusismus, die in der Bedeutung etwas abweichen von den oben erwähnten Formen:

*mermelada* (< pg.) 'portugiesische Quittenmarmelade' bis ins 19. Jhd.

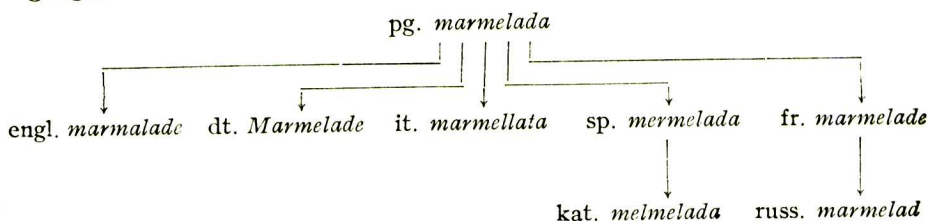
*mermelada* (< fr. < pg.) 'Marmelade aus beliebigen Früchten' seit dem 19. Jhd.

Die beiden andern Sprachen der Halbinsel haben das Spanische folgendermassen beeinflusst:

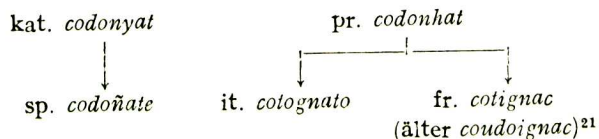


20. J. COROMINAS, *Sur un mot de l'Archiprêtre de Hita et l'origine de l'espagnol «badulaque»*, «Mélanges de linguistique romane et de philologie médiévale offerts à M. Maurice Delbouille» (Gembloux 1964), I, 118.

Die Ausbreitung von pg. *marmelada* könnte wie folgt vor sich gegangen sein :



Die Entlehnungen der Vertreter von *c o t o n e u m + a t u m* sind :



VERONIKA LEIMGRUBER-GUTH

Basel

21. Bevor die Druckfahnen eintrafen, stiessen wir unterdessen auf weitere Beispiele, die für die Chronologie des behandelten Fragenkomplexes auf der Iberischen Halbinsel von Bedeutung sind.

Katalanisch *codonyat* ist schon im Jahre 1302 belegt (vgl. GERMÀ COLON in den *Actes* des 1968 in Strassburg abgehaltenen *Colloque sur la linguistique catalane*, im Druck) und nicht erst 1412 (s. oben I).

Katalanisch *melmelada* ist erheblich früher belegt als angegeben (vgl. III, 1), und zwar im Jahre 1653 in dem *Manuul de novells ards*, Bd. 16 (Barcelona 1918), S. 477 (*mel melada de sucre*), neben *codonyat de mel* ibidem).

Was das Spanische anbelangt, ist der erste Beleg von nun an derjenige von Don Francesillo de Zúñiga, *Corónica*, BAE, Bd. 36, S. 28: «... le habia socorrido con diacitron y mermeladas» (1527); siehe auch Fray Antonio de Guevara, *Epistolas familiares*, núm. 54: «os pedí una mermelada portuguesa» (ca. 1530). Ein anderes spanisches Beispiel findet sich in einem in Cádiz datierten Brief aus dem Jahre 1578 in der *Colección de documentos inéditos para la Historia de España*, Bd. 40, S. 56: «Hay hermosa cosa de navios si no viniesen cargados de mermelada».