



HAL
open science

Molucrum bei Festus und die Zubereitung der mola salsa durch die Vestalinnen

Emanuel Zingg

► **To cite this version:**

Emanuel Zingg. Molucrum bei Festus und die Zubereitung der mola salsa durch die Vestalinnen. Glotta, 2011, 87, pp.236-271. hal-03509210

HAL Id: hal-03509210

<https://hal.science/hal-03509210>

Submitted on 3 Feb 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial 4.0 International License

GLOTTA

ZEITSCHRIFT FÜR
GRIECHISCHE UND LATEINISCHE SPRACHE

Herausgegeben von
Michael Meier-Brügger und Gerhard Meiser

Sonderdruck

BAND 87 2011

Vandenhoeck & Ruprecht

Molucrum bei Festus und die Zubereitung der *mola salsa* durch die Vestalinnen*

Von EMANUEL ZINGG, Zürich

Zusammenfassung: Im Lemma *molucrum* gibt Festus fünf verschiedene Bedeutungserklärungen, die bislang in der Forschung einzeln betrachtet wurden, häufig unter der Annahme von Entlehnungen aus dem Griechischen. Es wird gezeigt, dass einige Bedeutungen in den Kontext der archaischen Getreideverarbeitung weisen, von der sich Spuren in der Herstellung der *mola salsa* durch die Vestalinnen finden. Bei *molucrum* handelt es sich um ein auf einer Vorstufe des literarischen Lateins gebildetes Wort, dessen Basisbedeutung ‚*Gerät zum Mahlen, Mahlzeug‘ ist.

Das Lemma *molucrum* bei Festus lautet:¹

Molucrum [a]² *non solum quo mola verruntur dicitur, id quod Graeci μωλήκορον appellant,*³ [b] *sed etiam tumor ventris, qui etiam virginibus <incidere> solet: cuius meminit Afranius in Virgine: „Ferme virgini <tam crescit uterus>⁴ tamquam gravidae mulieri. Molucrum vocatur, transit sine doloribus.“⁵* [c] *Cloatius <et Aelius> etiam in libris sacrorum molucrum*

* Ich danke Virgilio Masciadri für eine kritische Durchsicht des vorliegenden Aufsatzes ganz herzlich.

¹ In Lindsays Teubneriana auf p. 124. Lindsays Text im vierten Band der Glossaria Latina ist abgesehen von der leicht anderen Interpunktion identisch. Mein Text des Lemmas weicht an einer Stelle von Lindsay ab, s.u. Anm. 6.

² Die fünf bei Festus aufgeführten Bedeutungsangaben sind mit [a]–[e] durchnummeriert.

³ Die Varianten *myili/ykoron* der Paulushandschriften stützen eine Wiederherstellung des in der Festusüberlieferung zu *μωλήκορον* resp. *μωλήκορον* verdorbenen griechischen Wortes als *μωλήκορον*. Allerdings muss dann *teruntur* der Festusüberlieferung zu *verruntur* einer Paulushandschrift emendiert werden. Läse man demgegenüber *teruntur*, wäre man gezwungen, ein sonst nicht belegtes griechisches Wort obskurer Bedeutung, z.B. *μωλικρον* nach dem Vorschlag der Aldina, anzusetzen.

⁴ Lindsays Text ist nach den Paulushandschriften ergänzt.

⁵ Afran. fr. 336–38 CRF.

*esse aiunt ligneum quoddam quadratum, ubi immolatur.*⁶ [d] *Idem Aelius in explanatione carminum Saliarium eodem nomine appellari ait, quod sub mola supponatur.*⁷ [e] *Aurelius Opillus appellat ubi molatur.*⁸

„*Molucrum* [a] wird nicht nur das genannt, womit die Mühlen gefegt werden, was die Griechen *μωλήκορον* nennen, [b] sondern auch ein Bauchgeschwulst, das auch bei Jungfrauen vorzukommen pflegt – daran erinnert Afranius in der *Virgo*: ‚Beinahe wächst der Jungfrau ein Bauch wie einer schwangeren Frau. *Molucrum* heisst das, es geht ohne Schmerzen vorbei.‘ [c] Cloatius und Aelius sagen auch, dass in den *libri sacrorum*⁹ *molucrum* ein hölzernes Rechteck sei <am Ort>, wo man das Opfermehl ausstreue. [d] Der nämliche Aelius sagt in seiner Erklärung der Salierlieder, dass mit derselben Bezeichnung

⁶ Aelius Stilo fr. 62; Cloatius fr. 11 GRF. Der Text von Lindsay ist schwierig: *Cloatius, etiam in libris sacrorum: „Molucrum esse aiunt. ligneum quoddam quadratum, ubi immolatur.“ Idem Aelius [...].* Man müsste Cloatius, etiam in libris sacrorum verstehen als ‚Cloatius sagt, dass *molucrum* auch in den *libri sacrorum* vorkommt‘. *Idem* müsste man bei diesem Text als Verweis auf ein in einem anderen Lemma vorangehendes Zitat von Aelius auffassen. Die oben übernommene Emendation von K. O. Müller bietet einen verständlicheren Text und integriert den Plural *aiunt* besser. *Ai(un)t esse* bei Worterklärungen, die ein Zitat aus einem namentlich genannten Gewährsmann sind, kommt bei Festus z.B. auch p. 208 Lindsay vor: *Obstitum Cloatius et Aelius Stilo esse aiunt violatum attactumque de caelo. Immolatur* statt in der *oratio obliqua* erwartetem *immoletur* ist ungewöhnlich, vgl. aber zu Ausnahmen insbesondere in Fällen, wo ein objektiver Wahrheitsanspruch betont wird, Kühner – Stegmann, 1914, II, 2, 542–45. Der Paulustext ist mit *molucrum etiam dicitur lignum quoddam quadratum, ubi immolatur* keine Hilfe.

⁷ Stilo fr. 2 GRF; Carm. Sal. fr. 11 Blänsdorf (die fälschlicherweise zu *molucrum* in [c] angeführten *variae lectiones* gehören zu *μωλήκορον* in [a], vgl. Lindsays Apparat).

⁸ Aur. Opil. fr. 7 GRF.

⁹ *Libri sacrorum* ist nicht der Titel der Werke des Cloatius und des Aelius, auf die sich Festus beruft, sondern bezieht sich auf die Quelle von Cloatius und Aelius. Denkbar ist, dass es sich dabei um die Pontifikalbücher handelt, die Aufzeichnungen der Kulthandlungen der *pontifices*, für die verschiedene Bezeichnungen überliefert sind, s. GRF S. 472, Rohde, 1936, 14. Rohde trennt allerdings S. 23f., 42–44 unter Heranziehung der übrigen Belegstellen für die *libri sacrorum* (Serv. auct. *ecl.* 7,31; *Aen.* 3, 287; 9, 406) diese von den *libri pontificales* und meint, dass es sich bei den *libri sacrorum* um Schriften über pontifikales Recht handle.

bezeichnet werde, was unter die Mühle gestellt werde. [e] Aurelius Opillus nennt <*molucrum* den Ort>, wo man mahle.“

Molucrum ist abgesehen von Ps.-Plac. M 23 Lindsay – Pirie (*Molocrum: Morbum quem Graeci milon (μόλον) dicunt.*) nur in diesem Festus-Lemma belegt.¹⁰

Die Erklärungsversuche der Linguistik zu *molucrum* sind nicht überzeugend: Walde – Hofmann äussern sich nur zu [a] und [b], wobei sie in [a] mit Franz Specht eine Bildung zum ererbten Stamm **molu-*,¹¹ in [b] eine Bedeutungsentlehnung zu *μόλη* ‚Missgeburt‘ sehen.¹² Ernout – Meillet äussern sich nur zu [b] und gehen hier von einer Entlehnung aus dem Griechischen aus: „Sans doute emprunt au gr. μόλακρος, rattaché à *molō* par l’etymologie populaire, et refait sur le type *inuolucrum*, de *uoluō*.“¹³ Guy Serbat stellt [a] als ererbte Bildung zum Stamm **mel-*, der neben dem Mahlen auch das Wischen bezeichnen könne, [b] hält er für eine Entlehnung aus *μόλακρος*, zu [c], [d] und [e] äussert er sich nicht verbindlich, scheint jedoch einen Zusammenhang mit *molere* zumindest nicht kategorisch abzulehnen.¹⁴ Michiel de Vaan äussert sich nicht zu *molucrum*.¹⁵

¹⁰ ThIL VIII, 1388,82–1389,13 s.v. *molucrum*.

¹¹ Zu Spechts Ansatz s.u. S. 240 2).

¹² Zu *molucrum* ‚Geschwulstbildung in der Gebärmutter‘ s.u. S. 246.

¹³ Ernout – Meillet, 1967, s.v. *molucrum*. Ähnlich Pisani, 1948, 117: *μόλακρον* > **mulukrom* > *molucrum* (nach *molō*). Ablehnend Biville, 1995, 289, da *μόλακρος* lat. **molecrum* mit *-e-* wie in *moletrīna* ergeben hätte, vgl. u. S. 241 3). *Μόλακρος* ist lediglich zwei Mal belegt: Mit der Bedeutung ‚Mühlstein‘ bei Alkm. fr. 1,31 PMG (wo es sich auch um ein Neutrum *μόλακρον* handeln könnte) und mit der Bedeutung ‚Backenzahn‘ bei Hesych. s.v. *μόλακροι* (in Lattes Text emendiert zu *μόλοι*). Lautlich stehen sich *μόλακρος*, eine Ableitung zu *μόλαξ* ‚Mühlstein‘, das wiederum zu *μόλη* gebildet ist (s. Frisk, 1970, s.v. *μόλη*), und *molucrum* tatsächlich nahe.

¹⁴ Serbat, 1976, 155–57. Die Erklärung der Bedeutung [a] („**Mel-*signifiant non pas fondamentalement ‚moudre‘, mais ‚frotter‘, d’où ‚déchirer, broyer‘, un **molu-tlo-* peut avoir été à l’origine un ‚instrument pour frotter‘, spécialisé ensuite au sens se [sic!] ‚balai‘, et associé au ‚moulin‘ avec lequel il n’avait sans doute aucun lien préférentiel.“) ist unwahrscheinlich, denn die zu dieser Wurzel gebildeten Wörter der indogermanischen Einzelsprachen sind nie dem Wortfeld ‚wischen‘ zuzurechnen, vgl. IEW S. 716–19.

¹⁵ De Vaan, 2008.

Es fehlt insbesondere eine gute Erklärung der Bedeutungen [c], [d] und [e], die, der Beleglage nach zu schliessen, einer vorliterarischen Sprachstufe angehören und deshalb besonders interessant sind. Ausser in [a] gibt Festus keinen Hinweis darauf, dass das Wort aus einer Fremdsprache entlehnt sein könnte und die Bezeugung in vorliterarischer Zeit spricht eher dagegen. Im Folgenden wird versucht, eine Erklärung von Morphologie, Phonologie und Semantik von *molucrum* zu geben, die alle relevanten Aspekte berücksichtigt.

Morphologische und phonologische Analyse von molucrum

Mōlūcrum steht bei Afranius am Anfang eines iambischen Senars; die beiden ersten Silben sind kurz. Bei der Lautfolge *-cr-* könnte eine typisch lateinische Form des urindogermanischen Suffixes **-tr-o-* bzw. **-tl-o-* vorliegen, mit dem deverbale *nomina instrumenti et loci* gebildet werden.¹⁶ Als Basis käme die semantisch nahe liegende, im Lateinischen in *mōlère* fortgesetzte Wurzel **melh₂-* ‚mahlen‘ infrage. Da in anderen indogermanischen Sprachen keine Spuren der bei dieser Arbeitshypothese zu rekonstruierenden grundsprachlichen Form **melh₂-tlom* zu finden sind, besteht eine gewisse Wahrscheinlichkeit, dass das Wort erst einzelsprachlich gebildet wurde.¹⁷

Auf den ersten Blick scheint es von morphologischer und phonologischer Seite her also möglich zu sein, *molucrum* als ein auf einer Vorstufe des literarischen Lateins gebildetes Wort – ohne Annahme einer Entlehnung aus einer anderen Sprache – zu

¹⁶ Vgl. zu diesem Suffix Serbat, 1976. Die verschiedenen Funktionen des Suffixes bei den älteren deverbativen Bildungen im Latein sind nach ihm als Ausprägungen der Urfunktion des Mittels („*valeur médiative*“) zu verstehen (S. 373–75).

¹⁷ Zum Wurzelansatz s. LIV² s.v. **melh₂-*. Wegen *ἀλετρέω* ‚mahlen‘, *ἀλετρις* ‚Müllerin‘ und arm. *atawri* ‚Mühle‘ setzt Olsen, 1988, 10f. schon für die Grundsprache semantisch identisches **h₂elh₁-trom* ‚Mühle‘ zu **h₂leh₁-* ‚zermahlen‘ an.

erklären. Bei genauerer Betrachtung kristallisieren sich drei Ansätze heraus:¹⁸

1) *Molucrum* wurde zum Stamm des PPP gebildet:¹⁹ **moliklom* > **moluklom* (Wechsel von -i- zu -u- vor -l- trotz dazwischen stehendem -k-)²⁰ > *molucrum* (Dissimilation nach l-haltiger Wurzel). Dieser Ansatz kann nicht an einem Parallelbeispiel mit dem Allomorph -cr- des Instrumentalsuffixes überprüft werden.

2) *Molucrum* ist eine Ableitung zur Wurzelerweiterung **melh₂u-*.²¹ Die Ableitung folgt einem bereits in der Grundsprache verbreiteten Schema mit der Wurzel in der e-Vollstufe, missachtet aber die Regel, dass *-tl-o- nicht neben Wurzeln mit Liquiden steht und ist deshalb vielleicht erst nach-grundsprachlich:²² **melu-tlom* > urital. **meluklom* (Dissimilation der beiden Dentale des Suffixes)²³ > frühlat.

¹⁸ Die Bedeutungen [c] und [d] bei Festus sprechen für eine Bildung von *molucrum* im Frühlatein (vgl. auch u. S. 247–66), eine Bildung in literarischer Zeit (vor Afranius) fällt also ausser Betracht, obschon das Instrumentalsuffixallomorph -cr-o- in historischer Zeit ganz schwach produktiv war und die Distributionsregel (ausschliesslich nach -l- im Verbalstamm) weiterhin beachtet wurde: Von den nach Gradenwitz, 1904, 340 acht anderen lateinischen Wörtern mit dem Instrumentalsuffixallomorph -cr-o- *ambulācrum*, *deambulācrum*, *simulācrum*, *lavācrum*, *fulcrum* (anders, als **fulc-lo-*, analysiert von Serbat, 1976, 265), *sepulcrum*, *lucrum*, *involucrum* sind sechs seit dem Altlatein belegt, aber *deambulācrum* erst seit der *vetus Latina* (ThIL V, 1,81,49–58 s.v. *deambulacrum*) und *lavācrum* erst seit dem 2. Jh. n.Chr. (ThIL VII, 2, 1032,45–1035,24 s.v. *lavacrum*).

¹⁹ Leumann, 1977, 86.314. Im Latein sind Bildungen zum Stamm des PPP möglich, vgl. etwa *sepulcrum*.

²⁰ Ähnlich in *conmanuplaris* für *conmanipularis* (CIL VI 2502, 7).

²¹ So Specht, KZ 59, 1932, 231f. Die Wurzelerweiterung tritt auch im Germanischen und Tocharischen auf, vgl. IEW S. 717, LIV² s.v. **melh₂u-*. Unter den lateinischen Bildungen mit dem Instrumentalsuffix *-tr-o- und seinen Allomorphen singular und daher sehr unwahrscheinlich wäre eine Bildung vom Perfektstamm, d.i. *molu*^o, aus.

²² Zur e-Vollstufe in der Grundsprache vgl. die Sammlung bei Olsen, 1988; zur Distribution der Allomorphvarianten *-tlo- und *-d^hlo- gegenüber *-tro- und *-d^hro- s. op. cit., 16.

²³ Urital. wegen umbr. *pihaklu* ‚Sühnopfer(tiere)‘ (Gen. Pl.), osk. *sakara-klum* ‚Ort zum Weißen, Ort für Geweihtes‘ (Nom. Sg.) (Belegstellen bei Untermann, 2000, 552.644f.; weitere Beispiele bei Serbat, 1976, 9–11). Falls jedoch etr. *putlumza* (Ta 2.31 ET) ein **putlum* ‚Becher‘, entlehnt aus **pō-tlo-* eines italischen Dialekts, enthält, wäre die Dissimilation erst eine parallele Neuerung innerhalb der italischen Sprachen.

**melukrom* (Dissimilation des -l- im Suffix nach l-haltiger Wurzel)²⁴ > *molucrum* (Velarisierung von *-ě- vor -t-).²⁵ Die Wurzelerweiterung ist im Latein allerdings sonst nicht bezeugt; -u- in *ēmolumentum* kann als *sonus medius* durch Vokalschwächung in Mittelsilben vor Labial aus **ēmolamentom* erklärt werden.²⁶

3) *Molucrum* ist wie in 2) eine voruritalische Ableitung zur Wurzel, allerdings nicht zu **melh₂u-*, sondern zu dem im Latein u.a. mit *molēre* gut bezeugten **melh₂-*: **mela-tlom* > urital. **melaklom* (Dissimilation des -l- im Suffix nach l-haltiger Wurzel) > frühlat. **melakrom* (Dissimilation nach l-haltiger Wurzel) > frühlat. **molakrom* (Velarisierung von *-ě- vor -t-) > *molucrum*. Der letzte Schritt ist problematisch: Die engste Parallele *moletrina* ‚Mühle‘ hat als Resultat der Vokalschwächung von -a- in einer Mittelsilbe vor *muta cum liquida* erwartetes -e-.²⁷ Für *molucrum* müsste man Analogie zu *ēmolumentum* oder als weiteren Zwischenschritt Vokalharmonie annehmen: **molakrom* > **molokrom* > *molucrum*. In diesem Fall ist -u- vielleicht regelmässig, Parallelen fehlen. Angesichts der schwierigen Überlieferungslage des Pseudo-Placidus ist es zweifelhaft, dass die Form *molocrum* bei Ps.-Plac. M 23 Lindsay – Pirie einen älteren Zustand wiedergibt.²⁸

Welcher der drei Ansätze der richtige ist, ist nicht mehr eindeutig rekonstruierbar. Jeder von ihnen ist lautlich zumindest nicht unplausibler als die Annahme, *molucrum* sei aus dem griechischen *μόλακρος* entlehnt.²⁹

²⁴ Der Zeitpunkt dieses Lautgesetzes in Relation zur Vokalschwächung in Mittelsilben ist nicht genau zu bestimmen.

²⁵ Zur Datierung dieses Lautgesetzes vor Mittelsilbensynkope und Vokalschwächung in Mittelsilben s. Nussbaum, 1999, 386f. (**heliyos* > *helvus* statt **holvyus*).

²⁶ Vgl. Fälle wie **contabernālis* > *contubernālis* bei Leumann, 1977, 87–89.

²⁷ Vgl. Leumann, 1977, 83. *Moletrina* ist nur in Cat. or. fr. 158 Cugusi belegt.

²⁸ Ob Pseudo-Placidus aus Festus schöpfte oder als eigenständiger Zeuge für Marginalglossen in antiken Editionen altlateinischer Autoren zu gelten hat, ist umstritten, s. Pirie – Lindsay, 1930, 7–10 und die dort angeführte Literatur. Pseudo-Placidus zitiert häufig Glossen zu altlateinischen Dramen. Auch wenn er nicht von Festus abhängt, ist es also dennoch gut möglich, dass er sich auf die gleiche Afraniusstelle wie dieser bezieht.

²⁹ S.u. S. 245f.

Die Bedeutungen von *molucrum*

Bei der Annahme, dass *molucrum* nicht aus dem Griechischen entlehnt ist, muss man als Basisbedeutung ‚*Gerät zum Mahlen‘ ansetzen. Im Mittelmeergebiet ist die Urform der Mühle die Schiebemühle, von welcher der längliche, walzenförmige oder kleinere, rundliche Mühlstein (Läufer) und der Mahltisch (Ständer) archäologisch nachweisbar sind. Beim Mahlen wird der Läufer über die auf dem unbeweglichen Ständer liegenden Getreidekörner hin und her geschoben. Ihre Verwendung in Italien geht sicher in neolithische Zeit zurück.³⁰ Eng verwandt ist die Trogmühle, bei welcher die Mahlfläche des Ständers leicht konkav und in ein Lehmbed ein eingebaut ist, das einen Ausgangskanal hat, durch welchen das Mehl in eine Schale gewischt werden kann. Der Läufer ist, wie teilweise bei der Schiebemühle, deutlich kleiner als der Ständer und rundlich. Der Vorteil gegenüber der Schiebemühle besteht darin, dass das Mahlgut nicht dauernd vom Ständer fällt und wieder zusammengekommen werden muss.³¹ Im 5. Jh. v. Chr. kam in Spanien die Rotationshandmühle auf, die aus zwei kreisrunden, konzentrischen, in der Zentralachse miteinander verbundenen Mühlsteinen besteht, deren oberer mit einer Hand über den unteren im Kreis gedreht wird. Im Osten, wohl zuerst in Griechenland, wurde die nach dem bedeutendsten Fundort benannte olynthische Mühle entwickelt, bestehend aus zwei Steinplatten, deren obere über einen Hebel mit einem seitlich neben der Mühle verankerten, drehbaren Pflock verbunden ist und über die untere Steinplatte hin und her geschoben wird. Die olynthische Mühle verbreitete sich in der westlichen Hälfte des Mittelmeerraums sehr rasch im Gebiet der griechischen Kolonien, ist jedoch in

³⁰ Zur Schiebemühle und weiteren Mühlentypen s. Baatz, DNP 8, 2000, 430–35 mit Abbildung. Grundlegend zur antiken Getreideverarbeitung ist Moritz, 1958. Ein sehr frühes Exemplar einer Schiebemühle von der Wende vom 6. zum 5. Jt. v. Chr. aus der Umgebung von Ancona (Ripabianca di Monterado) bei de Marinis, 2005, 7.

³¹ Zu den Resultaten eines Mahlexperiments auf einer Trogmühle s. Teegen – Hellmich – Schulz, 1990, 113–21.

Mittelitalien archäologisch nicht fassbar.³² Hier wurde die Schiebemühle vielleicht direkt durch die Rotationshandmühle ersetzt, wann dies genau geschah, ist jedoch unklar.³³ Bei Cato *agr.* 10,4 ist mit *molae hispanienses* wohl die Rotationshandmühle gemeint. Sie setzte sich langsam im ganzen Mittelmeerraum durch und wurde in einer mobilen Ausführung (*molae manuariae*) von den Legionären mitgeführt.³⁴ Die jüngste für uns relevante Entwicklungsstufe³⁵ stellt die Eselmühle (*mola asinaria*) dar, bei welcher das Korn zwischen einem runden, hohen und steilen Kegel (*meta*) und einem über die Spitze der *meta* gestülpten beweglichen Läufer (*catillus*) von der Form einer Sanduhr gemahlen wird, den ein Esel oder ein Pferd im Kreis dreht.

Beim antiken Mahlvorgang sind neben der eigentlichen Mühle hauptsächlich drei Gegenstände wichtig: Erstens gab es einen Mühlenbesen, mit dem die verklebten Mahlflächen gereinigt³⁶

³² Vgl. Frankel, AJA 107, 2003, 1–21.

³³ Frankel, AJA 107, 2003, 2 nimmt an, dass mit der bei Cato *agr.* 10,4;11,4 erwähnten *molae trusatiles* eine Schiebemühle gemeint sei, doch könnte damit auch die olynthische Mühle gemeint sein (so Moritz, 1958, 62–66). Sonst ist das Wort nur bei Gell. 3,3,14 belegt, wo eine Anekdote über Plautus erzählt wird, der nach dem Verlust seines Vermögens gegen Geld an der *molae trusatiles* gearbeitet habe. Es ist möglich, dass eine Zeitlang die olynthische Mühle und die Rotationshandmühle in Mittelitalien nebeneinander verbreitet waren und nur aus Zufall keine olynthische Mühle dokumentiert ist. Die Bezeichnung *molae trusatiles* lässt keinen sicheren Schluss zu, da die Bewegung sowohl bei der Schiebemühle wie bei der olynthischen Mühle eine stossende ist und die *molae trusatiles* als Neuerung zur Abgrenzung gegenüber der Schiebemühle mit dem definierenden Prädikat *trusatiles* versehen worden sein könnte oder aber nach der Einführung der olynthischen Mühle bzw. der Rotationshandmühle die Schiebemühle zur Unterscheidung von der neuen, nun gewöhnlichen Mühle. Sicher ist nur, dass die Bezeichnung *molae trusatiles* verschiedene Mühlentypen voraussetzt.

³⁴ Zur Ausbreitung der Rotationshandmühlen s. Frankel, AJA 107, 2003, 18f.

³⁵ Sie ist wahrscheinlich seit Plautus' Zeit in Rom fassbar (Moritz, 1958, 67–73), wohl auch auf Sizilien seit dem Ende des 3. Jh. v. Chr. (Peacock, *Antiquity* 63, 1989, 213).

³⁶ Die Reinigung der Mahlflächen ist beschrieben in Moret. 22f. *cinctus* [gemeint ist der mahlende Bauer] *villosae tergore caprae / perverrit cauda silices gremiumque molarum* (s. die Erklärung von Kenney, 1984, ad loc.). Bei einem Experiment auf einer romano-britischen Rotationshandmühle aus

und wohl auch das neben die Mühle fallende Mahlgut zusammengenommen oder das Mehl von der Mühle in danebenstehende Gefässe gewischt wurde. Zweitens muss es eine Vorrichtung gegeben haben, um das gemahlene Mehl zu sammeln. Auf dem Grabstein des Bäckers P. Nonius Zethus aus Ostia ist eine Rinne am Fuss der *meta* einer Eselmühle zu sehen.³⁷ Bei einigen Eselmühlen in Pompeii blieb die Rinne erhalten, häufig aber nur das Podest, auf dem sie auflag, weil sie wohl oft aus Holz war.³⁸ Bei den einen Typen der Rotationshandmühle fällt das Mehl einfach neben die Mühle,³⁹ bei anderen gibt es Auffangvorrichtungen. Bei der Schiebemühle treten die gleichen Probleme wie bei der Rotationshandmühle auf. Drei Möglichkeiten sind denkbar, um Abhilfe zu schaffen: Entweder man legt ein Tuch unter die Mühle oder ein, möglicherweise mit flachen umlaufenden Zargen versehenes, Brett oder man stellt ihr, wie bei der Trogmühle, ein flaches Gefäss oder Brett zur Seite. Drittens musste man, wollte man feines Weizenmehl erhalten, das Mehl sieben, um das schon hinreichend feine Mehl abzuschöpfen, das noch zu grobe ein weiteres Mal zu mahlen und Kleie, Steinpartikel und andere Verunreinigungen auszusondern. Für wirklich feines Mehl kommen dafür nur Tücher infrage.⁴⁰ Es ist denkbar, dass beim römischen Urkorn *far* unter Inkaufnahme eines unterschiedlichen Mahlgrads des gewonnenen Mehls das Sieben nach dem

dem 1. Jh. n.Chr. verklebten die Mahlflächen bei einer weichen Weizensorte schon nach einem Mahlgang, s. Moritz – Jones, Milling 114, 1950, 595. Beim Mahlen des stets vorher durch Rösten getrockneten römischen Urgetreides *far* (s.u. S. 251) mag dies jedoch ein kleineres Problem gewesen sein.

³⁷ Blümner, 1912, Fig. 17a.

³⁸ Moritz, 1958, 76f. Etwas gewagt ist die Annahme von Hörle, 1929, 211f., dass die rätselhaften *orbes ahenei* bei Cat. agr. 10,4;11,2;13,1 die Funktion dieser hölzernen Auffangvorrichtungen hätten. Interessant ist allerdings seine Deutung von *molucrum* als hölzerne „Mahlplatte“, auf die das Mehl von der Mühle fiel, vgl. u. S. 265.

³⁹ Photographien von einem Mahlversuch mit antiken britischen Rotationshandmühlen bei Curwen, Antiquity 15, 1941, Plate II.III.

⁴⁰ Vgl. Plaut. *Poen.* 513 und Plin. *nat.* 18,108. Moritz – Jones, Milling 114, 1950, 594–96 mahlen bei ihrem Experiment zwei verschiedene Weizensorten. Das feine Mehl kam nicht ganz an die heute übliche Qualität heran, doch konnte man es zu Brot weiterverarbeiten.

Mahlen entfiel.⁴¹ Grobe Verunreinigungen wie Steinchen und Unkraut wurden wohl vorgängig mit Hilfe eines groben Siebes – etwa aus Schilfrohr oder perforiertem Holz oder Ton – ausgeschieden.⁴²

Vor diesem technischen Hintergrund soll im Folgenden untersucht werden, ob die fünf Bedeutungen [a]–[e] von *molucrum* bei Festus von der Basisbedeutung ‚*Gerät zum Mahlen‘ abgeleitet sind.

[a] *Non solum quo molae verruntur dicitur, id quod Graeci μολήκορον appellant:*

In [a] hat *molucrum* die Bedeutung ‚Mühlenbesen‘. *Μολήκορον* ist ein typisch attischer Ausdruck und neben dieser Festusstelle in den antiken Autoren nur beim Attizisten Pollux sicher belegt.⁴³ Er erwähnt ihn vier Mal und zitiert als Beleg für seinen Gebrauch im klassischen Attisch, eine, weil der Begriff ausschliesslich *terminus technicus* der Mühlensprache ist, komische Verwendung bei Archippos, einem Komiker der Alten Komödie: <ich kehre> *τὴν ἀγορὰν μοληκόρω*.⁴⁴

Es stellt sich die Frage, ob *molucrum* in der Bedeutung ‚Mühlenbesen‘ ein Lehnwort aus dem Griechischen ist, das an ein schon bestehendes lateinisches *molucrum* anderer Bedeutung angeglichen wurde, oder ob das lateinische *molucrum* eine sekundäre Lehnbedeutung ‚Mühlenbesen‘ nach *μολήκορον* erhielt oder ob die Bedeutung ‚Mühlenbesen‘ eine rein innerlateinische Entwicklung aus ‚*Gerät zum Mahlen‘ ist, da der Besen auch zu der vor- und frühgeschichtlichen Mühle gehörte. Festus’ Ansicht diesbezüglich bleibt offen.⁴⁵

Als Umsetzung des griechischen Lehnwortes *in bocca latina* wäre – je nach Zeitpunkt der Entlehnung – **mulā/ēc(e/o)rum* zu erwarten. Es ist

⁴¹ S.u. Anm. 80.

⁴² Vgl. Moritz, 1958, 159–67.

⁴³ Die anderen Belegstellen haben wenig Gewicht: *Μολήκορον* bei Hesych. Σ 484 s.v. *σηκοκόρος* steht in einer wohl nachträglich erweiterten Glosse. Bei Herodianos *de prosodia catholica* p. 386,30f. GG ist *μολήκορον* Konjekture. Vgl. ferner Etym. m. 594,40f. s.v. *μολήκορον*.

⁴⁴ Archippos fr. 22 PCG. Die Stellen bei Pollux sind 6,94;7,20;10,29 (mit dem Archipposfragment);10,112.

⁴⁵ Verrius, dessen Werk Festus zusammenfasste, stand wohl eher in der Tradition derjenigen lateinischen Grammatiker, die lateinische Wörter mit Vorliebe aus dem Griechischen herleiteten, doch ist dies nur eine allgemeine Tendenz, vgl. Pieroni, 2004, 112 Anm. 235; 115f. Anm. 245.

unwahrscheinlich, dass *molucrum* ein griechisches *μολήκορον* wiedergeben soll.

Die Erklärung von *molucrum* ‚Mühlenbesen‘ als Lehnbedeutung nach *μολήκορον* ist möglich, angesichts der lautlichen Distanz zwischen den beiden Wörtern aber nicht zwingend.

Die lautlichen Schwierigkeiten entfallen, wenn wir annehmen, dass *molucrum* ‚Mühlenbesen‘ eine Bedeutungsverengung aus der ursprünglichen Bedeutung von *molucrum*, ‚*Gerät zum Mahlen‘, ist.

[b] *Sed etiam tumor ventris, qui etiam virginibus <incidere> solet: cuius meminit Afranius in Virgine: „Ferme virgini < tam crescit uterus> tamquam gravidae mulieri. Molucrum vocatur, transit sine doloribus.“*:

Mit *molucrum* ist ein Fibrom, eine gutartige Geschwulstbildung in der Gebärmutter gemeint. Ein Alternativbegriff dafür ist *mola*, wobei damit in der antiken Literatur auch eine Verklumpung der Plazenta, also eine missglückte Schwangerschaft, bezeichnet werden kann.⁴⁶ Ob auch *molucrum* wie *mola* beide Phänomene bezeichnen konnte, ist aus Festus' Worten und der von ihm zitierten Passage aus der leider nur durch fünf Fragmente bekannten *Virgo* des Afranius, die wie viele andere hellenistische Komödien von der zu verbergenden Schwangerschaft eines (vergewaltigten) Mädchens handelte, nicht sicher zu erfahren. Es ist denkbar, dass es im weiteren Verlauf der Szene nach dem erhaltenen Fragment zu einer komischen Korrektur kam in der Form des Einwandes, es könne sich bei einem *molucrum* freilich auch um die Folge eines Beischlafs handeln.

Möglicherweise erfolgte die Verwendung von *mola* nicht nur zur Bezeichnung eines Mühlsteins, sondern auch dieser beiden gynäkologischen Komplikationen nach dem griechischen Vorbild *μολή*.⁴⁷ Das Benennungsmotiv erläutert der griechische Medizinalschriftsteller Soranos von Ephesos:⁴⁸ *ὠνόμασται δὲ μόλος* [eine seltene Nebenform von *μολή*] *ἀπὸ τῆς δυσκινήσιας καὶ τοῦ βάρους*. Daneben spielte wohl

⁴⁶ Aus den in ThL VIII,1336,41–53 s.v. *mola* angeführten Belegstellen geht oft nicht sicher hervor, ob die Geschwulstbildung oder die missglückte Schwangerschaft gemeint ist, vgl. auch Gourevitch, 1984, 159f. In der älteren deutschen Medizinalliteratur wird zwar im Prinzip zwischen falschem (Geschwulstbildung) und echtem (missglückte Schwangerschaft) ‚Mon(d)kalb‘ unterschieden, doch scheint häufig nicht klar zu sein, welcher Fall nun vorliegt, vgl. etwa Krünitz, Bd. 93, 1803, s.v. Monkalb.

⁴⁷ Es ist umstritten, ob *μολή* eine Gleichung mit *mola* bildet und zu **melh₂*- ‚mahlen‘ gehört, s. Wiese, IJDL 4, 2007, 178.

⁴⁸ Soran. 3,11,6f. Burguière – Gourevitch – Malinas.

auch die Härte der *μολή* eine Rolle, die nach Aristot. *hist. an.* 638b11f. *οὔτω γὰρ γίνεται σκληρὸν ὥστε πελέκει οὐ δύνανται διακόπτειν* (in diesem Fall ist die Verklumpung der Plazenta gemeint).

Bei *molucrum* in der Bedeutung ‚Geschwulstbildung/Verklumpung der Plazenta‘ liegt entweder eine Lehnbedeutung nach *mola* bzw. *μολή* vor⁴⁹ oder das Wort hatte schon vor der Bekanntschaft der Römer mit der griechischen Bezeichnung für die medizinischen Phänomene diese Bedeutung. Bei beiden Erklärungen ist jedoch davon auszugehen, dass *molucrum* damals den Läufer einer Schiebemühle bezeichnete, dessen Gewicht, Beschaffenheit und wohl auch Form den Ausgangspunkt für diese Bedeutungserweiterung bildeten. Die Bedeutung ‚Läufer‘ aber ist wiederum eine Bedeutungsverengung aus ‚*Gerät zum Mahlen‘.

[c] *Cloatius <et Aelius> etiam in libris sacrorum molucrum esse aiunt ligneum quoddam quadratum, ubi immolatur:*

Nach Anne Viola Siebert ist dieses *molucrum*, das sie als „ein Holzbrett mit einer Mulde, auf dem die von den Vestalinnen zubereitete und bei den Opfern verwendete *mola salsa* lag“, versteht, in drei Reliefdarstellungen von Opfern bezeugt,⁵⁰ nämlich in der Darstellung des Zuges der Vestalinnen auf dem Fries an der Innenseite der nördlichen Altarwange der *ara pacis Augustae* auf dem Marsfeld in Rom,⁵¹ auf der Vorderseite des so genannten Vespasianaltars in Pompeii⁵² und auf dem Altar für C. Manlius aus der Mitte des 1. Jh. n.Chr. aus Caere.⁵³ Die beiden letzten Altäre stellen wahrscheinlich eine Opfer-

⁴⁹ Die Behauptung von Suder, RPh 67, 1993, 90, Festus leite die Bedeutung ‚Bauchgeschwür‘ aus dem Griechischen ab, ist ohne Stütze im Text.

⁵⁰ Siebert, 1999, 53, vgl. auch 227. Die Deutung von [c] in diesem Sinne (ohne Verweis auf die Reliefdarstellungen) schon bei Latte, 1960, 387.

⁵¹ Siebert, 1999, 295 I 2. Photographie z.B. bei Koeppel, BJ 187, 1987, 142f. Abb. 32 (Kat. 8); bei der *molucrum*-Trägerin handelt es sich um Vestalin Nr. 4; der Erhaltungszustand des Reliefs ist leider schlecht.

⁵² Siebert, 1999, 296 I 7. Photographie z.B. bei Scott Ryberg, 1955, Plate XXV fig. 38a (Beschreibung S. 81–84); beim *molucrum*-Träger handelt es sich um den Erwachsenen am linken Bildrand. Weniger plausibel ist Sieberts Ansicht (S. 53), auch der (Haupt-)Opfernde sei auf dem Vespasianaltar mit *mola salsa* zugange – und zwar gebe er sie aus einer Schale, *patera*, direkt auf den Altar. Für eine Verbindung zwischen *patera* und *mola salsa* gibt es keine Zeugnisse; der Hauptopfernde auf dem Vespasianaltar mag Wein ausgießen. Die Datierung des Altars ist umstritten; für augusteische Zeit spricht sich Dobbins, MDAI(R) 99, 1992, 251–63 aus.

⁵³ Siebert, 1999, 298f. I 15. Photographie z.B. bei Scott Ryberg, 1955, Plate XXV fig. 39a (Beschreibung S. 84f.); beim *molucrum*-Träger handelt es sich um den Erwachsenen hinter dem Ochsen.

szenen im Kaiserkult dar.⁵⁴ Die Herstellung der *mola salsa* ist nur in dem Vestatempel in Rom belegt. Ausserhalb Roms scheint es nur in Latium Vestatempel und Vestalinnen gegeben zu haben.⁵⁵ In ihnen wurde möglicherweise auch *mola salsa* hergestellt, aber insgesamt dürfte die Produktion kaum für das ganze Reich gereicht haben. Ob ausserhalb Roms eine andere Personengruppe mit der Herstellung der *mola salsa* betraut war oder ein Ersatzmittel gebraucht wurde, ist nicht bekannt.⁵⁶ Inschriftlich ist *immolare* in den westlichen Provinzen belegt,⁵⁷ doch ist nicht klar, ob das Wort ausserhalb Roms zwingend ein Schlachtopfer unter Verwendung von *mola salsa* impliziert. In den Arvalakten kommt *immolare* häufig vor, doch nur zwei Mal wird es näher definiert als *immolavit(ue) vino mola cultroque*.⁵⁸ Durch diesen Zusatz wird darauf hingewiesen, dass die Arvalbrüder die *immolatio* vollständig, also mit Ausstreuen der *mola salsa* und Ausgiessen von Wein über dem Kopf des Ochsen sowie Ziehen einer Linie über den Rücken des Ochsen mit einem Messer,⁵⁹ durchführen, wie es bei ihnen in Rom als *sacra publica* vollzogenen Opfern zu erwarten ist. Es lässt sich jedoch nicht entscheiden, ob sie sich dadurch von anderen, „unvollständigen“ Formen der *immolatio*, abgrenzen wollten oder ob dies ein überkorrekter Zusatz ist und die *immolatio* in jedem Fall diese drei Handlungen umfasste. Nicht nur die Darstellung des Zuges der Vestalinnen, sondern vielleicht auch die beiden Reliefs von ausserhalb Roms orientieren sich in der Ikonographie an der vollständigen Form der stadtrömischen *immolatio*. Insgesamt ist Sieberts Deutung des auf den drei Reliefs zu sehenden Tablett als *molucrum* überzeugend, obschon es in den Darstellungen eher runde als quadratische Form hat.

⁵⁴ Fishwick, 1991, 510f. Ronke, 1987, 69 betrachtet wegen der Dedikation an C. Manlius den Altar von Caere als eine öffentliche Ehrung und nicht als Monument des Kaiserkultes, Alföldi, 1973, 34f. dagegen hält die Inschrift für nachträglich angebracht.

⁵⁵ Vgl. Koch, RE VIII A, 1958, 1720, 11–1722, 58.

⁵⁶ Zur *immolatio* gehörte auch Wein (Cic. div. 2,37: *mola[] et vinum*; Act. Arv. 55, I, 19f. Scheid (87 n.Chr.): *immolavit(ue) vino mola cultroque*), der vielleicht ausserhalb Roms eine grössere Rolle spielte. Zur *immolatio* allgemein vgl. Huet – Prescendi – Siebert, ThesCRA I, 2004, 218–21.

⁵⁷ Im Kaiserkult, wo am ehesten der *ritus Romanus* und der Gebrauch von *mola salsa* anzunehmen ist: CIL XII 4333, 18.26f.32 (Narbo; 11 n.Chr.), auch CIL XI 3303, 5.6.9 (Forum Clodii in Etrurien; 18 n.Chr.) und InscrIt XIII,2 44, 3 (Cumae; 4–14 n.Chr.).

⁵⁸ *Immolare* ohne Zusatz: s. den Index in Scheid, 1998, 397 (weit über 50 Stellen); näher definiert: 55, I, 19f. Scheid (87 n.Chr.), 58, 13 Scheid (90 n.Chr.); *immolavit(ue)* ist auf dem Stein ausgefallen). Zur *immolatio* der Arvalbrüder vgl. auch Scheid, 1990, 333–36.

⁵⁹ Zur Verwendung des Messers in diesem Sinne s. Serv. Aen. 12,173.

Ubi immolatur in [c] hat man also nicht nur übertragen als ‚wo man opfert‘, sondern wörtlich als ‚wo man das Opfermehl ausstreut‘ zu verstehen.⁶⁰

Eine andere Ansicht vertritt Olivier de Cazanove. Er bespricht *molucrum* im Zusammenhang mit merkwürdigen Verboten für römische Matronen (wozu nicht die Vestalinnen zählen), die er als Einschränkungen bei der Kultausübung deutet: „Certes, cette prohibition [das bei Plut. qu. R. 284f überlieferte für römische Matronen geltende Verbot, zu mahlen und Fleisch zu schneiden] n’éloigne les femmes que des apprêts du sacrifice, non du sacrifice proprement dit. On remarquera néanmoins qu’au coeur même de l’espace sacrificiel se trouve précisément évoqué le monde du ‚moulin‘: ‚la pièce de bois carré où l’on immole‘ (le billot?) s’appelle le *molucrum* qui est aussi placé ‚sous la meule‘ (Cloatius), ‚là où l’on moût‘ (Aurelius Opillus), ou encore qui est le balai du moulin. C’est là d’une autre manière rapprocher symboliquement l’oblation rituelle et cette mouture à laquelle les Romaines n’ont pas part.“⁶¹ Bei de Cazanoves Auffassung leuchtet jedoch nicht ein, warum in der Ritualsprache der Schlachtblock metonymisch als Mühle bezeichnet werden soll, wenn keine stärkere Verbindung zwischen den beiden Gegenständen besteht als die Tatsache, dass Matronen vom Mahlen und Schlachten, d.h. nach de Cazanove von den Zurichtungen für das Opfer, ausgeschlossen waren. Der Anschluss seiner metonymischen Deutung von *molucrum* an die anderen bei Festus überlieferten Bedeutungen unter blosser Hinweis darauf, dass „le monde du moulin“ evoziert werde, ist zu oberflächlich. Schliesslich belegt kein Zeugnis die Verwendung von Schlachtblöcken beim römischen Opfer. Der Kopf des Tieres wurde mit der Hand nach unten gedrückt und das Tier durch einen Stich in die Halsschlagader getötet.⁶²

Rudolf Eggers Interpretation von *molucrum* in der Bedeutung [c] als kultische *mensa* ist abzulehnen. Bei den von ihm als Parallele herangezogenen *quadrata* einer Inschrift handelt es sich um Schächte

⁶⁰ Zur ursprünglichen wörtlichen Bedeutung von *immolare* s. Serv. auct. Aen. 10,541: *Sane immolari proprie dicuntur hostiae, non cum caeduntur, sed cum accipiunt molam salsam: Cato in originibus* [fr. II, 25 Chassignet] *ita ait Lavini boves immolatos, prius quam caederentur profugisse in silvam.*

⁶¹ De Cazanove, Phoenix 41, 1987, 166f.

⁶² Vgl. die Zeugnisse bei Huet – Prescendi – Siebert, ThesCRA I, 2004, 221–28, insbesondere die Darstellung auf dem Manliusaltar.

im gewachsenen Fels, in welchen die *exta* der Opfertiere verbrannt wurden.⁶³

Die folgenden Ausführungen gehen von Sieberts Deutung von *molucrum* aus. Für die hier vertretene These der Basisbedeutung ‚*Gerät zum Mahlen‘ für *molucrum* ist die Frage nach der Beschaffenheit der *mola salsa*, des von den Vestalinnen hergestellten Getreideproduktes, das auf dem *molucrum* zum Opferplatz getragen wurde, entscheidend.

Die ausführlichste Beschreibung der Herstellung der *mola salsa* findet sich bei Serv. auct. *ecl.* 8,82:

Virgines Vestales tres maximae ex nonis Maiis ad pridie idus Maias [7.–14. Mai] *alternis diebus spicas adreas in corribus messuariis ponunt easque spicas ipsae virgines torrent, pinsunt, molunt atque ita molitum condunt. Ex eo farre virgines ter in anno molam faciunt, Lupercalibus* [15. Februar], *Vestalibus* [7.–15. Juni], *idibus septembribus* [13. September], *adiecto sale cocto et sale duro.*

„Die drei ältesten vestalischen Jungfrauen legen von den Nonen des Mai bis zum Tag vor den Iden des Mai an jedem zweiten Tag *far*-Ähr(ch)en in Schnitterkörbe und ebendiese Jungfrauen rösten, stampfen und mahlen diese Ähr(ch)en und speichern das so Gemahlene. Aus diesem *far* machen die Jungfrauen drei Mal im Jahr – an den *Lupercalia*, den *Vestalia* und den Iden des September – *mola* unter Beifügung von gekochtem und hartem Salz.“

Die *Vestalia*, das Hauptfest der Vesta, waren mindestens seit augusteischer Zeit auch das Fest der Müller und Bäcker, der in der Entwicklungsgeschichte der Mühlentechnik erst spät auftretende Mühlenesel

⁶³ Egger, BJ 158, 1958, 79 Anm. 25. Die von ihm angeführte Parallele ist CIL II 2395e (Text und Übersetzung nach Alföldy, MDAI(M) 38, 1997, 187): *Diis [deabusque templi] / huius. Hostiae quae ca/dunt hic immolantur. / Exta intra quadrata / contra cremantur. / Sanguis laciculis iuxta / superfunditur. / [...]* „Für die in diesem heiligen Bezirk verehrten Götter und Göttinnen. Die Opfertiere, die geschlachtet werden, werden hier getötet. Ihre Innereien werden gegenüber in den viereckigen Schächten verbrannt. Ihr Blut wird hier nebenan in die kleinen Schächte gegossen. [...]“ Es handelt sich um eine von mehreren Inschriften eines synkretistischen Mysterienkults in Panóias in Nordportugal, wohl aus der Zeit um 200 n.Chr. Ein Zusammenhang zwischen den *quadrata* von Panóias und dem *lignum quoddam quadratum, ubi immolatur* von Festus besteht nicht.

nachgerade das Erkennungszeichen der Vesta.⁶⁴ Die Herstellung der *mola salsa* gemäss dem Servius auctus entspricht, wie gleich gezeigt werden wird, der üblichen Verarbeitung von *far* als Nahrung für Menschen in früher Zeit. Zur Verbindung zwischen Vestakult und Mehlerstellung würde *molucrum* in der Basisbedeutung ‚*Gerät zum Mahlen‘ gut passen.

In den Quellen wird das für die *mola salsa* benutzte Getreide meist als *far*, seltener auch als *ador* (synonym) bezeichnet.⁶⁵ Welches Getreide genau damit gemeint ist, ist umstritten; es kommen die Spelzweizensorten Dinkel oder Spelt (*Triticum spelta*) und Emmer (*Triticum dicoccum*) infrage, deren beider Korn im Gegensatz zu den Nacktweizensorten Hartweizen (*Triticum durum*, lat. *triticum*, „Pastaweizen“) und Weich- oder Saatweizen (*Triticum aestivum*, lat. *siligo*, „Brotweizen“) fest mit dem Spelzen verwachsen und dadurch besser geschützt, doch schwieriger herauszuschlagen ist.⁶⁶ Zum Entspelzen wird das Getreide geröstet und anschliessend in einem Mörser gestampft.⁶⁷ Im feuchten Latium war das widerstandsfähige *far* länger

⁶⁴ Zu Vesta und dem Mühlenesel in bildlichen Darstellungen vgl. Fischer-Hansen, LIMC 5,1, 1990, 412–20; zu den *Vestalia* bei Ovid s. u. S. 259.

⁶⁵ Daneben ist eine Reihe von Getreidesorten überliefert, die regionale Untersorten von oder Homonyme für *far* sein können, vgl. z.B. Jasny, 1944, 128–41, André, 1998, 43. Für unsere Zwecke ist die Identifikation, über deren Schwierigkeit sich schon Plin. *nat.* 18,81 *frumenti genera non eadem ubique nec, ubi eadem sunt, isdem nominibus* im Klaren war, ohne Belang. Zum Getreideanbau in Latium in der ersten Hälfte des 1. Jt. v.Chr. s. Ampolo, DArch 2, 1980, 15–20.

⁶⁶ Zu den Charakteristika und der historischen Entwicklung der vier erwähnten Getreidesorten s. Zohary – Hopf, 2000, 19–33.42–58.

⁶⁷ Plin. *nat.* 18,61 *In area exteruntur triticum et siligo et hordeum. Sic et seruntur pura, qualiter moluntur, quia tosta non sunt. E diverso far, milium, panicum purgari nisi tosta non possunt. Itaque haec cum suis folliculis seruntur cruda. Et far in vaginulis suis servant ad satus atque non torrent; Varro rust. 1,63 Far, quod in spicis condideris per messem et ad usus cibatus expedire uelis, promendum hieme, ut in pistrino pisetur ac torreatur* (die Produktionsschritte *pinsere* und *torrere* sind in ihrer Abfolge vertauscht), ähnlich 1,69,1, weitere Stellen bei André, 1998, 46 mit 221 Anm. 61. Nach Gall, Alt-Thüringen 13, 1975, 196–200 ist zu unterscheiden zwischen Darren (bei Temperaturen bis 100°C) und Rösten (bei Temperaturen über 100°C). Beim Rösten verliert das Korn die Keimfähigkeit. *Far* wurde wahrscheinlich geröstet, denn es konnte nach dem *torrere* nicht mehr gesät werden. Merkwürdig ist die Diskrepanz zwischen den antiken Quellen, die das Rösten des *far* als Bedingung für dessen Weiterverarbeitung nennen, und den Ergebnissen der Experimentalarchäologie, welche in diesem Vorgang nicht nur keinen Nutzen für das Entspelzen sehen will, sondern im Gegenteil insoweit einen Nachteil, als sich aus geröstetem Korn kein Sauerteig, sondern nur noch Brei

geschätzt als in anderen Regionen Mittelitaliens, wo es seit der Bronzezeit vom Weizen verdrängt wurde.⁶⁸ In primitiven Ackerbaukulturen werden Dinkel, Emmer und noch weitere Getreidesorten häufig gemischt ausgesät – absichtlich, um bei Schädlingsbefall der einen Sorte nicht die ganze Ernte zu verlieren, oder unabsichtlich, weil man die Körner nicht sauber trennt. Die lateinische Bezeichnung dafür, *farrāgō*, ist bezeichnenderweise von *far* abgeleitet.⁶⁹ Die Körner von Dinkel und Emmer sind folglich archäologisch meistens zusammen bezeugt, so auch in den ältesten Siedlungsschichten Roms. Die beiden dominieren in Gräbern aus der Zeit zwischen etwa 1000 und 730 v.Chr., wobei allerdings anzumerken ist, dass sich Weizen, wenn er denn angebaut wird, im Boden ungleich schlechter erhält als Dinkel und Emmer, von denen beim Rösten jeweils einige Körner verkohlen.⁷⁰ Die in Publikationen zum römischen Altertum häufig vertretene Ansicht, dass *far* immer den Emmer meine, da der „alemannische“ Dinkel in der Antike auf ein sehr kleines Anbaugelände in der Nordschweiz und Südwestdeutschland beschränkt gewesen sei,⁷¹ ist so nicht zu halten. Dinkel ist in prähistorischer Zeit zwischen Südengland und dem Kaspischen Meer bezeugt, wobei die ältesten Funde in das 5. Jt. v.Chr. zu datieren sind.⁷² Auch in Italien ist der Dinkel seit dem Neolithikum bezeugt, allerdings selten.⁷³ Neufunde werden dieses Bild jedoch möglicherweise schnell ändern. Vor diesem

oder Fladenbrot herstellen lässt (s. Meurers-Balke – Lüning, 1990, 99–104, 106f., deren Versuche mit ungedarrtem und verschieden stark gedarrtem und geröstetem Emmer jedoch aufgrund ungleicher Versuchsbedingungen nicht direkt miteinander vergleichbar sind, wie sie selber zugeben). Vorteile des Röstens, die jedoch in den antiken Quellen nicht erwähnt werden, sind der besondere Geschmack, den das Getreide bekommt, sowie die gute Haltbarkeit.

⁶⁸ Ampolo, DArch 2, 1980, 18. Plin. nat. 18,62 *Populum Romanum farretantum e frumento CCC annis usum Verrius tradit*. Im Zusammenhang mit der Frühzeit Roms nennen die Quellen immer nur *far*, vgl. etwa Lex XII tab. 3,4.

⁶⁹ *Farrago* ist nur noch in der Verwendung als Tierfutter belegt, vgl. ThLL VI,285,42–67 s.v. *farrago*. Zur Ableitung s. Leumann, 1977, 369.

⁷⁰ Zu diesen Körnern als Überresten von Totenopfern Gjerstad, 1956, 159–61; zu ihrer Analyse Helbaek in op. cit., 287–91. In diesem Fall ist allerdings ohne Beifund von Spreu die Unterscheidung zwischen dem begranneten Emmer und dem unbegranneten Dinkel aufgrund der grossen Ähnlichkeit der Körner schwierig, vgl. die Abbildung bei Jasny, 1944, Plate II.

⁷¹ So etwa Jasny, 1944, 30f.121–23, vgl. Christmann, 1999, 623 Anm. 31.

⁷² Schultze-Motel – Kruse, Die Kulturpflanze 13, 1965, 588f., Zohary – Hopf, 2000, 57.

⁷³ Hopf, 1991, 246–48. Zur Situation im archaischen Rom s. Constantini – Giorgi, 2009, 131f.

Hintergrund wird hier auf eine Eingrenzung des *far* auf Dinkel oder Emmer verzichtet, da die für die Argumentation relevanten Eigenschaften beiden gemein sind und aufgrund der antiken schriftlichen Zeugnisse keine Entscheidung möglich ist.

Die Entscheidung für die Auffassung der *mola salsa* als Mehl oder Schrot in der modernen Forschung beruht meist nicht auf einer fundierten Auseinandersetzung mit ihrem Herstellungsprozess. Eine Ausnahme bilden Louise Adams Holland und v.a. Eckhard Christmann, die beide annehmen, dass in der Beschreibung des Servius auctus das *molere* im Mörser stattfand.⁷⁴ Eine gründliche Untersuchung des Herstellungsprozesses der *mola salsa* gemäss dem Servius auctus zeigt aber, dass einiges gegen diese Annahme spricht.

Die Römer bewahrten *far* im ungemahlten Zustand in Ähren oder gedroschenen Bruchstücken von Ähren, Ährchen, auf, in den Worten des Servius auctus als *spicae adorea*.⁷⁵ Die Beschreibung im Servius auctus zwingt uns nicht anzunehmen, dass die Anfang Mai noch völlig unreifen, in Blüte stehenden heurigen Ähren geschnitten und gemahlen worden seien,⁷⁶ welche Merkwürdigkeit in keiner antiken Quelle vermerkt ist, sondern es wurde wohl auf die Ernte des vergangenen Jahres zurückgegriffen. Von den im Servius auctus folgenden drei Arbeitsschritten *torrere*, *pinsere*, *molere* wurden in archaischer Zeit im Alltag zur Nahrungsmittelherstellung wohl die letzten beiden (vielleicht auch der erste) nach Bedarf für kleine Mengen vorgenommen, da Getreide nicht in gemahlener Form gespeichert wurde. Gemäss dem Servius auctus führten die Vestalinnen hingegen die drei Arbeitsschritte an einem einzigen Termin im Jahr durch, vielleicht weil sie nur in kleinen Mengen Mehl herstellten. Für eine gleichmässig über das Jahr verteilte Produktion wäre der Aufwand zu gross gewesen und es bestand auch nicht der Zwang, ganzes Korn in Speichern einzulagern, da für kleine Mengen Mehls die Vestalinnen

⁷⁴ Holland, 1961, 317–19, Christmann, 1999, 622–27.

⁷⁵ S.o. Anm. 67 mit den Zitaten aus Plin. nat. 18,61 und Varro rust. 1,63. Plin. nat. 18,298 *Far, quia difficulter excutitur, convenit cum palea sua condi, et stipula tantum et aristis liberatur* ist ein Hinweis darauf, dass das *far* vor dem Einlagern gedroschen und in Ährchen gespeichert wurde. Trifft dies zu, so muss man zu den beim Servius auctus angeführten Schritten der Weiterverarbeitung durch die Vestalinnen nicht noch einen vorangehenden Dreschgang hinzudenken. Christmann, 1999, 623 erwähnt die Pliniusstelle nicht und lässt die Frage offen.

⁷⁶ Diese unüberzeugende Ansicht vertritt Prosdocimi, ArchClass 43, 1991, 1298f. Christmann, 1999, 620 erklärt unter Verweis auf Cat. agr. 136 die *corbes messuariae* als Masseinheit für die Menge des zu mahlenden Korns.

Krüge oder andere sichere Behälter bereitstellen konnten.⁷⁷ Der rituelle Akt der Verarbeitung des *far* für die *mola salsa* an einem Termin im Jahr hat eine Parallele in den *Fornacalia*, dem in den Kurien gefeierten Fest des Röstens des als Nahrungsmittel gebrauchten *far* im Ofen. Die *Fornacalia* gehörten zu den *feriae conceptivae*, deren Termin von Jahr zu Jahr neu bestimmt wurde.⁷⁸ Wir wissen nicht, ob im Alltag *far* für Nahrungsmittel bei Bedarf und also nicht nur zu einem rituellen Termin in der Gemeinschaft der Kurie, sondern wiederholt und individuell geröstet wurde. Es stellt sich die Frage, ob es sinnvoll war, über eine derart grosse Ofenkapazität zu verfügen, dass ganz Rom an einem Termin die ganze Ernte rösten konnte. Das *far* für die *mola salsa* jedenfalls wurde nicht an den *Fornacalia* geröstet.⁷⁹ Auf das Rösten, *torrere*, folgt das Stampfen in einem Mörser, *pinsere*, um die Körner von der Spelze zu befreien,⁸⁰ und schliesslich das Mahlen, *molere*. Holland und Christmann sind, wie gesagt, der Ansicht, dass der Servius auctus das Mahlen in einem Mörser meine. Beim Produkt dieser Tätigkeit spricht Holland von „meal“, Christmann, der sich dezidiert gegen das Mehlmahlen wendet, von „Bruchstücke[n] der Emmerkörner“.⁸¹ Gegen die Annahme einer ausschliesslichen Verarbeitung des *far* für die *mola salsa* im Mörser, *pila*, sprechen jedoch folgende Punkte:

⁷⁷ Christmann, 1999, 627 zieht die Darstellung im Servius auctus in Zweifel und meint, vielleicht sei zumindest ein Teil der drei Verarbeitungsschritte erst an den drei genannten Festtagen durchgeführt worden.

⁷⁸ *Ov. fast.* 2,527f. Sie fanden jedoch vor den *stultorum feriae* am 17. Februar statt, an denen die *stulti* die verpassten *Fornacalia* nachholten (Paul. Fest. p. 419 Lindsay s.v. *stultorum feriae*; *Ov. fast.* 2,529–32; Plut. *qu. R.* 285d). Zu den *Fornacalia* und den *stultorum feriae* vgl. Baudy, MH 58, 2001, 32–39.

⁷⁹ Die Austeilung der *mola salsa* durch die Vestalinnen an den *Lupercalia* am 15. Februar bedeutet nicht, wie Baudy, MH 58, 2001, 35f. meint, dass sie das *far* zuvor an den *Fornacalia* geröstet haben. Für eine solche Annahme gibt es in den Quellen keine Stütze und der Servius auctus spricht dagegen. An den *Lupercalia* wurde *mola salsa* aus Mehl von Mitte Mai verteilt.

⁸⁰ Moritz, 1958, 22–28. Nach Christmann, 1999, 624f. sind noch weitere Arbeitsschritte als die beim Servius auctus genannten nötig: Nach dem Entspelzen musste das *far* gesiebt oder geworfelt werden, um die Spreu von den Körnern zu trennen. Danach seien die Körner ein weiteres Mal im Mörser gestampft worden, um auch das Perikarp, die Haut um den weichen Kern des Korns, zu entfernen (vgl. Plin. *nat.* 18,116). Dieses zweite Stampfen entfällt jedoch, wenn man davon ausgeht, dass in der römischen Frühzeit das Perikarp zur Gewinnung eines Vollkornmehls mitgemahlen wurde.

⁸¹ Holland, 1961, 317, Christmann, 1999, 625f.

1) Dagegen spricht, dass die Römer Getreide üblicherweise nicht im Mörser, sondern, wie Ludwig A. Moritz erkannte, in der Mühle zu Mehl verarbeitet haben⁸² und dass dementsprechend auch das Stampfen von Getreide im Mörser im Lateinischen nicht als *molere*, sondern als *pinsere* o.ä. bezeichnet wird. Mörser und Mühle existierten lange Zeit nebeneinander, weil im Mörser Spelzweizen entspelzt, in der Mühle entspelzter Spelzweizen oder Nacktweizen gemahlen wurde.⁸³ Vor diesem Hintergrund ist anzunehmen, dass auch bei der Herstellung der *mola salsa* das *pinsere* im Mörser, das *molere* in der Mühle geschah.

Die Erkenntnisse von Moritz sollen nun auf der Textbasis der gesamten antiken lateinischen Literatur überprüft werden. In LLT-A, LLT-B sowie der epigraphischen Datenbank von Manfred Clauss wird nach Verknüpfungen von *molere* mit *pinsere*, *pinsare* sowie *molere* mit *pil*^o gesucht (bei den Verben jeweils nach allen drei Stämmen), um Belegstellen für das postulierte Mahlen in Mörsern zu finden, sodann nach Verknüpfungen der drei Stämme der Verben *concidere*, *frangere*, *pinsere*, *tundere*⁸⁴ mit *farin*^o, um Belegstellen für *farina* ‚Getreidemehl‘ als Produkt des Mörsers zu finden. Das Resultat dieser Suche sind drei Stellen, die für *molere* im Sinne von ‚Getreide mahlen im Mörser‘ sprechen könnten und von Moritz in diesem Zusammenhang nicht oder nicht eingehend besprochen werden:

Fest. p. 232 Lindsay s.v. *pistum*: **Pistum** a *pinsendo* pro *molitum* [*pro politum* X : *perpolitum* W : *pro molitum* Scaliger] *antiqui frequentius usurpabant, quam nunc nos dicimus.*

Serv. Aen. 1,179: *Quia apud maiores nostros molarum usus non erat, frumenta torrebant et ea in pilas missa pinsebant, et hoc erat genus molendi. Unde et pinsores dicti sunt, qui nunc pistores vocantur.*⁸⁵

⁸² Moritz, 1958, 22–28. Dennoch meint er – ohne sichere Belege –, kleinere Mengen Korns seien manchmal in Haushalten ohne Mörser zu einem groben Mehl verarbeitet worden (S. 24f.). Das *mortarium*, ein kleinerer, im Gegensatz zur *pila* wohl häufig nicht aus Holz gefertigter Mörser, kommt nicht beim Stampfen von Getreide, sondern beim Zerstoßen oder Zerreiben geringerer Mengen zu verarbeitender Ausgangsstoffe, etwa in der Medizin (Medikamente) oder in der Küche (Gewürze), zum Einsatz (S. 22).

⁸³ Aus Bemerkungen wie Plin. *nat.* 18,116, in Afrika werde auf Mühlen – wohl Eselmühlen mit einstellbarem Abstand zwischen Ständer und Läufer – Weizen geschrotet (*molis frangunt*), darf nicht der Umkehrschluss gezogen werden, *molere* bedeute auch ‚mahlen im Mörser‘.

⁸⁴ Diese vier Verben bezeichnen bei Plin. *nat.* 18 die Tätigkeit bei der Getreideverarbeitung im Mörser.

⁸⁵ Auf diese Stelle geht Isid. *orig.* 15,6,4; 17,3,5 zurück.

Non. p. 223 Lindsay s.v. *pinsere*: **Pinsere**, *tundere vel molere*. Varro *Ταφή Μενίππου* [fr. 527 Astbury]: „*Nec pistorem ullum nossent, nisi eum qui in pristino [sic!] pinseret far [farinam codd. : far Gataker]*.“ *Idem de Vita Populi Romani lib. I* [fr. 340 Salvadore]: „*Nec pistoris nomen erat, nisi eius qui ruri far pinsebat. Nominati ita eo quod pinsunt.*“

In der Festusstelle ist die Konjektur *molitum* für überliefertes *politum* nicht zwingend, denn das Entfernen des Spelzes im Mörser wird im Lateinischen als *polire* ‚säubern‘ bezeichnet.⁸⁶

Die Serviusstelle wird in der Forschung häufig als Beleg dafür zitiert, dass die Römer früher die Mühle nicht gekannt hätten. Sie macht jedoch unrichtige Angaben: In Rom ist die Mühle seit dem Anfang des 6. Jh. v.Chr. archäologisch bezeugt⁸⁷ und nicht deren Inexistenz der Grund für das Rosten des Getreides, sondern die damals üblichen Getreidesorten. Hinter der Erklärung des Schrotens im Mörser als „einer Art des Mahlens“, *genus molendi*, steht Servius' Wunsch, das Schroten mit dem Mahlen der Bäcker, *pistores*, seiner Gegenwart in Verbindung zu bringen. Servius' Etymologie von *pistor* ist jedoch nicht zwingend. Nach Plin. *nat.* 18,107f. waren die *pistores* ursprünglich diejenigen, welche das Getreide (gewerbsmässig) stampften, wohingegen das Backen Sache der einzelnen Hausfrau war.⁸⁸ Plinius sagt nicht, dass man in früher Zeit nach dem Vorgang im *pistrinum* noch zu Hause mahlen musste, doch ist dies denkbar. Später wurde in den *pistrina* sicher auch gemahlen. Wann das Backen dazukam, ist unklar; möglicherweise konnte man anfänglich beim *pistor* Mehl und Brot kaufen.⁸⁹

⁸⁶ Vgl. ThLL X,2530,57–62 s.v. 1. *polio*.

⁸⁷ S.u. S. 262 4).

⁸⁸ *Pistores* [‚Bäcker‘] *Romae non fuere ad Persicum usque bellum annis ab urbe condita super DLXXX. Ipsi panem faciebant Quirites, mulierumque id opus maxime erat, sicut etiam nunc in plurimis gentium. Artoptas* [‚Backformen‘] *iam Plautus appellat in fabula, quam Aululariam inscripsit, magna ob id concertatione eruditorum, an is versus poetae sit illius, certumque fit Atei Capitonis sententia* [At. Cap. fr. 28 Strzelecki] *cocos tum panem lautioribus coquere solitos, pistoresque* [‚Stampfer‘] *tantum eos, qui far pisebant, nominatos*. Zum Brotbacken in römischen Privathaushalten s. Frayn, 1979, 104–14.

⁸⁹ Schon in Plaut. *Asin.* 709 (der Sklave Libanus droht seinem Herrn Argyrippus, den er als Esel behandelt) *postidea ad pistores dabo, ut ibi cruciere currens* wird wohl eine Eselmühle beschrieben und in 200 *panis* beim *pistor* gekauft. Zur Interpretation der zahlreichen Stellen bei Plautus, die mit dem Mahlen in Verbindung stehen, vgl. Moritz, 1958, 67–73. Das bei Plinius angegebene Datum der Einführung der Bäckereien in Rom, ca. 170

Nonius führt als einziger Stellen an, die seine Angabe stützen sollen. Das zweite Varrozitat ist ein Beleg für die Veränderung der Bedeutung von *pistor*. Es bleibt als einziger Beleg das erste Varrozitat, wenn man nicht *farinam* zu *far* verbessert. Wenn wir *farinam* halten, können zwei verschiedene Schlüsse aus dem Satz gezogen werden: Entweder liegt der – soweit wir sehen – einzige Beleg für das Mahlen von Mehl in einem Mörser vor oder aber Varro möchte erklären, wie es dazu kommt, dass der *pistor* als Müller tätig ist, und verknüpft deshalb ungeschickt das mit *pistor* verbundene *pinsere* mit *farina*, dem Endprodukt des Mahlens, schildert also eine Technik, die nie existierte. Die zweite Variante ist wahrscheinlicher.

Die Untersuchung hat Moritz' Erkenntnis bestätigt, dass in einem Mörser üblicherweise kein Getreide gemahlen wurde und dass demnach, sollte es bei der Zubereitung der *mola salsa* wider Erwarten dennoch geschehen sein, der Servius auctus diese Besonderheit wohl vermerkt hätte.

2) Gegen die Annahme einer ausschliesslichen Verarbeitung des *far* für die *mola salsa* im Mörser spricht, dass das Produkt *mola* und nicht *alica salsa* o.ä. durch seinen Namen als Resultat der Tätigkeit *molere* ausgewiesen wird, wie schon Fest. p. 124 Lindsay s.v. *mola* erklärt: **Mola** *etiam vocatur far tostum et sale sparsum, quod eo molito hostiae aspergantur*. Man kann dagegen nicht einwenden, *mola* meine ursprünglich das Resultat des Stampfens im Mörser und deshalb nicht ein Mehl sondern Schrot, denn in 1) wurde für die Zeit der literarischen Überlieferung des Lateins eine Opposition zwischen *molere* und *pinsere* etc. festgestellt. Diese Opposition gilt aller Wahrscheinlichkeit nach auch für die vorliterarische Zeit, da die angeblich von den Römern erst spät eingeführte Schiebemühle⁹⁰ in Italien seit dem Neolithikum und an der Stelle des Vestatempels seit dem Anfang des 6. Jh. v.Chr. bezeugt ist.⁹¹

v.Chr., wird durch die plautinischen Komödien infrage gestellt (die Debatte ist nach Plinius schon antik!), es sei denn, man nehme wenig überzeugend an, dass die von Plautus geschilderte alltägliche Getreideverarbeitung ausschliesslich die griechischen Verhältnisse seiner Vorlagen wiedergebe.

⁹⁰ Diese in der Forschung weit verbreitete Ansicht stützt sich nur auf Serv. *Aen.* 1,179.

⁹¹ Zum archäologischen Nachweis der Schiebemühle s.o. Anm. 30 und u. S. 262f. 4). Eine sehr unsichere Parallele zum Gebrauch von Mehl im römischen Ritus findet sich in den umbrischen Opferritualbeschreibungen der Iguvinischen Tafeln: Bei den meisten Opfern werden die Opfertiere durch eine Substanz namens *poni* (Abl. Sg.) heilig gemacht (vgl. die Tabelle bei An-

3) Gegen die Annahme einer ausschliesslichen Verarbeitung des *far* für die *mola salsa* im Mörser spricht, dass Vesta mit Nahrungsmitteln aus Mehl in Verbindung gebracht wird. Abgesehen von Reliefs und Inschriften⁹² ist jedoch Ovid der einzige Gewährsmann dafür.⁹³ Zu den *Vestalia* bemerkt er *fast.* 6,311–18:

cillotti – Cerri, 1996, 144), wobei es sich nach einer verbreiteten Forschungsmeinung (s. die angeführte Literatur bei Untermann, 2000, 606f., der selbst aber skeptisch ist; dagegen: Weiss, 2010, 426–29) um Mehl handelt. Als Vorform wird **pol-ni-* angesetzt, das auch durch lat. *pollis* oder *pollen*, *-inis* ‚sehr feines Mehl‘ fortgesetzt wird. Untermanns Zurückhaltung scheint v.a. auf dem semantischen Unterschied zwischen *mola salsa* ‚Opferschrot‘ und *poni* ‚Opfermehl‘ zu beruhen, der aber – abgesehen davon, dass Latiner und Umbrier über ihren Opfertieren Korn in verschiedenen Mahlgraden ausgestreut haben können – gar keiner ist, wenn es sich bei der *mola salsa* auch um Mehl handelt. Nicht entscheidend für die Bedeutung ‚Mehl‘ ist allerdings die in der Forschung angeführte Stelle IV, 30f. *pune* (Akk. Sg.) *frehtu*, die mit ‚geröstetes Mehl‘ übersetzt wird (vgl. die Alternativbezeichnung *far tostum* für *mola salsa*), denn bei *frehtu* sind Bezug auf *pune* als Attribut und Bedeutung unsicher. Es ist nicht bekannt, ob diesem *poni* Salz zugegeben war. *Kapīre* (Abl. Sg.) bezeichnet wohl eine Opferschale, in welcher *poni* transportiert wurde (IIa, 33). Ein ähnliches Gefäss ist vielleicht mit *sviseve* (Lok. Sg.) gemeint, das in der gleichen Beziehung zu *poni* steht wie zu Wein und Wasser (IIb, 14). Hinweise auf ein Brett oder gar ein mit *molucrum* verwandtes Wort im Zusammenhang mit *poni* gibt es nicht.

⁹² Fischer-Hansen, LIMC 5,1, 1990, 415f. führt drei bildliche Darstellungen von Vesta mit Attributen der Getreideverarbeitung (ausser dem allgegenwärtigen Esel) auf: Nr. 29 (Relief, Rom, spätes 1. Jh. n.Chr.; Brotlaib, Eselsmühle, Esel; Abbildung bei Wissowa, 1904, 71f.), 30 (Relief, Rom, Mitte 2. Jh. n.Chr.; *modius* mit Ähren, Brotlaib), 40 (Fresko, Pompeii, 70er Jahre des 1. Jh. n.Chr.; Ähren, Esel). Wissowa, 1904, 70f. macht auf die Identität des Stifters von Nr. 30 (CIL VI 787) mit dem *quaestor corporis pistorum urbanorum* C. Pupius Firminus auf einer Basis für Antoninus Pius von 144 aufmerksam (CIL VI 1002). Von diesen Zeugnissen zu trennen sind die inschriftlichen Belege für die *fictores virginum Vestalium* (vgl. Mekacher, 2006, 43f. mit den Quellen und weiterer Literatur): Aus der 2. Hälfte des 3. Jh. n.Chr. sind auch zwei Ritter als „Opferkuchenbäcker“ bezeugt, weshalb vermutet wird, dass das Amt zumindest in der Spätzeit (auch) andere Aufgaben als das Backen umfasste. Diese *fictores* sind kein Beweis für eine enge Beziehung zwischen Vesta und der Mehlproduktion, es fällt aber auf, dass neben den *fictores virginum Vestalium* sonst nur noch *fictores pontificum* bezeugt sind (die zu denjenigen der Vesta in einem unklaren Verhältnis stehen). Es scheinen nicht alle Götterkulte ihre eigenen Opferkuchenbäcker gehabt zu haben.

⁹³ Lact. *inst.* 21,26 schöpft aus Ovid, wie er §25 selber sagt. Lyd. *mens.* 4,2 erwähnt im Zusammenhang mit Ianus Ov. *fast.* 1,103 als Quelle, der demnach auch bei seiner Behandlung der *Vestalia* (4,94) infrage kommt: *Τῆ πρό πέντε Εἰδῶν Ἰουνίων ἑορτῆ τῆς Ἑστίας. Ἐν ταύτῃ τῇ ἡμέρᾳ ἐορταζόν οἱ ἄρτοποιοὶ διὰ <τὸ> τοὺς ἀρχαίους τὸν ἄρτον ἐν τοῖς ἱεροῖς τῆς Ἑστίας κατασ-*

Ecce, coronatis panis dependet asellis, / et velant scabras floridaserta molas. / Sola prius furnis torrebant farra coloni, / et Fornacali sunt sua sacra deae. / Suppositum cineri panem focus ipse parabat, / strataque erat tepido tegula quassa solo. / Inde focum servat pistor dominamque focorum / et quae pumiceas versat asella molas.

„Schau, von den bekränzten Eseln hängt Brot herunter und Blumengirlanden verhüllen die rauen Mühlsteine. Früher rösteten die Bauern nur *far* in den Öfen und deshalb hat die Göttin Fornax ihren eigenen Kult. Das unter die Asche gestellte Brot buk der Herd selbst, nachdem zerbrochene Ziegel auf den warmen Boden gelegt worden waren. Daher ehrt der Bäcker den Herd, die Herrin der Herde und die Eselin, welche die Mühlsteine aus Bimsstein dreht.“

Die Erwähnung der Eselsmühlen von Bäckereien spiegelt die Verhältnisse zur Zeit Ovids, die Verbindung zwischen Vesta und dem Mehl sowie dem (Fladen-)Brot⁹⁴ kann aber älter sein. Der erste Schritt der Getreideverarbeitung, das Rösten des *far* im Ofen, *furnus*, hat mit den *Fornacalia* sein eigenes Fest, wogegen das Backen des Brots, *panis*, das nach alter Technik im offenen Herd, *focus*,⁹⁵ geschah, an den *Vestalia* gefeiert wird. Ovid unterscheidet sorgfältig zwischen der Schilderung der Zustände der Vergangenheit, als man *far* röstete und daraus Brot im Herd buk, und der Gegenwart, da immer noch die *Fornacalia* gefeiert und die *Vestalia* von den Bäckern und deren Arbeitstieren, den Eseln begangen werden. Dabei ist ihm daran gelegen, Missverständnissen bei den Lesern seiner Zeit vorzubeugen, welche einerseits die *furni* der *Fornacalia* mit Bäckereien in Verbindung bringen, andererseits keinen Zusammenhang zwischen den Bäckern und dem *focus* sehen. Ovids Erklärung der *Fornacalia* sowie der ihnen zugrunde liegenden archaischen Technik ist ebenso richtig wie seine Angabe, früher – und auf dem Land wohl noch in seiner

κεράζειν ὄνοι δὲ ἐστεφανωμένοι ἠγοῦντο τῆς πομπῆς, διὰ τὸ τοῦτοίς ἀλείσθαι τὸν σῆτον. Iohannes Lydos weicht von Ovid ab, doch ist es denkbar, dass er sich nur auf diesen stützt. Falsch ist seine Auskunft, die Alten hätten ihr Brot in den Heiligtümern (Plural!) der Vesta gebacken, doch als Resultat unsorgfältiger Lektüre von *fast.* 6,311–18 denkbar. Die *πομπή* könnte eine Ausschmückung der gleichen Stelle sein.

⁹⁴ Zum römischen Brot s. André, 1998, 54–57.

⁹⁵ Bei dieser Backtechnik wurde der Herdboden mit Ziegelsteinen ausgelegt, der Teig zwischen dieser und einer weiteren Schicht aus Ziegeln oder Blättern ausgebreitet und mit warmer Asche zugedeckt, vgl. Frayn, 1979, 107f.

Zeit⁹⁶ – habe man Brot im *focus* gebacken. Ovid zog in dieser Passage möglicherweise auch antiquarische Literatur heran, doch zwingt uns nichts dazu, die Verknüpfung von Mehlherstellung, Backen und Vesta als deren Rekonstrukt abzulehnen.

Eine weitere Stelle aus den Fasten Ovids stützt möglicherweise diese Vermutung. Die Kriegslist der 387/6 v. Chr. auf dem Kapitol durch die Gallier belagerten Römer, ihre Feinde mit Brot zu bewerfen, um einen Überfluss an Nahrung vorzutauschen und die Gegner zum Abzug zu bewegen, ist nicht nur bei Ovid überliefert.⁹⁷ Nur bei diesem (*fast.* 6,379–82) erfahren wir aber, dass das Mahlen und Backen unter Mithilfe Vestas geschah:

(Iuppiter spricht) *Tu modo, quae desunt fruges, superesse putentur, / effice, nec sedes desere, Vesta, tuas! / Quodcumque est solidae Cereris, cava machina frangat, / mollitamque manu duret in igne focus.*

„Du aber, Vesta, mach, dass man glaubt, das Getreide, das fehlt, sei im Übermass vorhanden, und verlass deine Sitze nicht! Was immer an ganzem Korn vorhanden ist, breche die hohle Maschine, und von der Hand geschmeidig gemacht, härte es im Feuer der Herd.“

Es ist möglich, dass es sich hierbei um eine ovidische Erweiterung der Geschichtstradition, die durch Livius' Darstellung vertreten wird, handelt.⁹⁸ Die Verbindung zwischen Vesta und Galliersturm ist jedoch älter und sie geht über die bekannte Geschichte ihrer Flucht nach Caere hinaus, die auch Ovid *fast.* 6,365f. erwähnt und auf die er in der oben zitierten Passage anspielt: In Vestas Hain warnt nach Cicero *div.* 1,101 die göttliche Stimme des *Aius loquens* vor der drohenden Eroberung und nach einer bei Hemina fr. 19 HRR erhaltenen Tradition ging Fabius Dorsuo während der Belagerung unbeschadet vom Kapitol herab und brachte beim zerstörten Vestatempel ein Opfer dar. Bei Livius, der die Ereignisse am ausführlichsten darstellt, ist Vesta

⁹⁶ Vgl. Moret. 49–51 *Infert* [der Bauer den Teig] *inde foco [...]* / [...] *testisque tegit, super aggerat ignis. / Dumque suas peragit Vulcanus Vestaque partes, [...]*.

⁹⁷ *Ov. fast.* 6,367–92; Liv. 5,48,4; Val. Max. 7,4,3.

⁹⁸ Vgl. zu Ovids Spiel mit Livius in *fast.* 6,349–94 Williams, Ramus 20, 1991, 185–88. Williams diskutiert auch die schwierige Frage nach der Historizität und den Eigenschaften des Iuppiter *pistor* – ‚Bäcker‘ oder ‚Zerschmetterer‘ –, dessen Altar auf dem Kapitol Anlass zum Exkurs *fast.* 6,349–94 ist. Iuppiter *pistor* ist nur aus dieser Stelle bekannt, muss aber ebenso wenig wie die Geschichte mit Vesta eine Erfindung Ovids sein und steht vielleicht tatsächlich in einer Beziehung zum Backen.

ebenfalls wichtig.⁹⁹ Es ist demnach möglich, dass Vestas Mithilfe bei der Brotproduktion bei Ovid auf einer sonst verlorenen Tradition beruht. Vor dem Hintergrund der vorangehenden Beschreibung der *Vestalia* in *fast.* 6,311–18 und der Formulierung von 381f. ist jedenfalls klar, dass Iuppers Befehl sich nicht nur auf den *focus* als Wirkungsort Vestas, d.h. das Backen (wiederum im Herd), sondern auf die drei Produktionsschritte des Mahlens,¹⁰⁰ Knetens und Backens erstreckt.

Die beiden besprochenen Ovidstellen (*fast.* 6,311–18, 379–82) lassen vermuten, dass Vesta schon vor dem Aufkommen von gewerblichen Bäckereien Schutzgöttin der Mehl- und Brotherstellung war. Da aber der Vestakult in Ovids Zeit die technischen Fortschritte in diesem Bereich übernommen hat, sind die Spuren verwischt.

4) Gegen die Annahme einer ausschliesslichen Verarbeitung des *far* für die *mola salsa* im Mörser sprechen die Resultate der Ausgrabungen auf dem Areal des *atrium Vestae*. Dieser „Klosterkomplex“ der Vestalinnen auf dem *forum Romanum*, ist seit dem letzten Viertel des 19. Jh. in mehreren Etappen ausgegraben worden.¹⁰¹ Zwei Bauphasen mit monumentaler Steinarchitektur sind grob zu unterscheiden: Eine ältere vom Anfang des 2. Jh. v. Chr. und eine traianische, wobei von der früheren nur wenige Reste erhalten sind, aufgrund derer die Funktion der ergraben Räume nicht sicher erschlossen werden kann. Der Bau der Hohen Kaiserzeit ist gut erhalten. Kultischen Zwecken diente womöglich eine Reihe von Räumen unmittelbar neben dem Tempel im Westtrakt.¹⁰² Vielleicht wurde hier auch die *mola salsa* hergestellt.

⁹⁹ Liv. 5,32,6f. erwähnt nur, dass der *Aius loquens* dort gehört worden sei, *ubi nunc sacellum est supra aedem Vestae*, und ist damit etwas schwächer als Cic. *div.* 1,101 *exaudita vox est a luco Vestae*. Die Flucht Vestas nach Caere wird bei Liv. 5,39,11;40,7–10 breit geschildert (vgl. auch CIL VI 1272). Fabius Dorsuo opfert bei Liv. 5,46,2;52,3f. für die *gens Fabia* auf dem Quirinal (Cass. Dio 7,25,5f. nennt keinen Kult und keine Örtlichkeit). Dagegen lässt Livius Camillus in seinen Reden gegen die Übersiedlung der Römer nach Veii mit dem Vestatempel als Symbol der Verbundenheit der Römer mit Rom argumentieren: in 5,30,5 vor und in 5,52,7.13f.;54,7 nach dem Galliersturm. Zur Rolle Vestas in den Erzählungen rund um den Galliersturm vgl. Ungern-Sternberg, 2000, 208–15 mit weiteren Quellen.

¹⁰⁰ Mit *cava machina* ist sicher die Mühle und nicht der Mörser gemeint, s. ThIL VIII,13,7–11 s.v. *machina*.

¹⁰¹ Mekacher, 2006, 81–102. Die wichtige Publikation der Ergebnisse der amerikanischen Grabungen auf dem Areal des *atrium Vestae* in Scott, 2009, 1–81, war mir erst bei der Fahnenkorrektur zugänglich.

¹⁰² Mekacher, 2006, 96.

In einem Brunnenschacht südöstlich des Fundaments des republikanischen und kaiserzeitlichen Tempels wurden neben Keramik aus der Zeit zwischen dem Ende des 8. und dem Anfang des 6. Jh. v.Chr. der Ständer und der Läufer einer Schiebemühle, Reste von zwei groben Tonsieben, möglicherweise zum Sieben von Getreide vor dem Entspelzen im Mörser, sowie 3 Einkorn- (*Triticum monococcum*), 9 Gersten- (*Hordeum vulgare*) und 38 Dinkel- oder Emmerkörner gefunden.¹⁰³ Wie in archaischem Fundkontext zu erwarten, überwiegt unter den Körnern also das *far*. Mit diesem Fund ist einmal sicher bewiesen, dass schon in der Königszeit an der Stelle, wo in der späten Republik und der Kaiserzeit der Vestatempel stand, die Schiebemühle bekannt war. Die Angabe bei Serv. *Aen.* 1,179, wonach die Römer in der Frühzeit die Mühle nicht gekannt und stattdessen das Getreide nur im Mörser gestampft hätten, ist damit widerlegt. Unsere weiteren Ausführungen zur Mahltechnik im archaischen Vestakult sowie zu *molucrum* müssen vom Mühlentyp der Schiebemühle ausgehen.

Es ist auch möglich, einen direkten Zusammenhang zwischen der Schiebemühle aus dem Brunnen und dem Vestakult herzustellen, obschon wir uns hierbei auf zunehmend unsicheres Gelände begeben. Unter dem ältesten erhaltenen Fundament des Vestatempels vom Anfang des 2. Jh. v.Chr. wurden Opfertierknochen, Votivgaben und Kultgefäße gefunden, welche die Kontinuität des Vestakultes von ca. 550 bis ans Ende des 3. Jh. v.Chr., also bis in die Zeit des Baus des ältesten nachgewiesenen Tempels, beweisen.¹⁰⁴ Die Keramik aus dem Brunnen, in welchem die Schiebemühle gefunden wurde, weist Brandspuren auf den Bruchkanten auf, sie ging demnach bei einem Brand zu Bruch. Eine Stratifikation liegt nicht vor, alle Keramik wurde also auf einmal in den Brunnen geworfen und der Schacht anschliessend mit Tuffsteinen verfüllt.¹⁰⁵ Es ist denkbar, dass die Fundstücke aus dem Brunnen wie die sich zeitlich anschliessenden Funde aus der Schicht unterhalb des Tempelfundamentes mit dem Vestakult in Verbindung stehen. Bei der Keramik könnte es sich um Kultgeräte aus dem

¹⁰³ Datierung: Vendittelli, 1990, 62; Carafa, *BullCom* 97, 1996, 20; Ständer (42 cm lang, 28 cm breit, 8 cm dick): Bartoli, *MAAL* 45, 1961, 68 Nr. 175 mit fig. 27; Läufer (16 cm lang, 7 cm dick): op. cit., 68 Nr. 176 (ohne Photographie); Siebe (Durchmesser der Löcher: ca. 0.7 cm): op. cit., 55 Nr. 106f. mit fig. 16; Körner: op. cit., 68 Nr. 178 mit fig. 29, Bestimmung der Getreidesorten durch Hans Helbaek in Gjerstad, 1960, 464. Die Ergebnisse von Helbaeks Untersuchung werden bestätigt durch die viel breiter abgestützten Getreideproben von der *via Sacra* und dem *atrium Vestae*, die Costantini – Giorgi, 2009, 125–35, 138–41 analysieren.

¹⁰⁴ Zu den Funden s. Gjerstad, 1960, 310–20.

¹⁰⁵ Bartoli, *MAAL* 45, 1961, 11f.

Vestakult – die wohl durchaus das Aussehen von Haushaltsgeräten hatten – handeln, die nach ihrer Zerstörung gleich neben dem Tempel beerdigt wurden.¹⁰⁶ Zusammen mit dem zerstörten Kultgerät wurde auch die noch brauchbare Mühle begraben und danach das ganze Kultgerät neu angeschafft. Die *mola salsa* wurde also am Anfang des 6. Jh. womöglich auf dieser Schiebemühle hergestellt. Mit welchem Mühlentyp dies in der späten Republik und der Kaiserzeit geschah, lässt sich nicht sagen; eine Eselsmühle im Südtrakt des kaiserzeitlichen *atrium Vestae* könnte nur für die Nahrungsmittelproduktion bestimmt gewesen sein.¹⁰⁷

5) Gegen die Annahme einer ausschliesslichen Verarbeitung des *far* für die *mola salsa* im Mörser spricht die bei Festus auf [c] folgende Bedeutung [d]: *Idem Aelius in explanatione carminum Saliarium eodem nomine appellari ait, quod sub mola supponatur. Ob molucrum* im Salierlied selbst oder nur im Kommentar des Aelius Stilo erwähnt wurde, sei dahingestellt. Jedenfalls findet es als Requisite einer erklärungsbedürftigen Mahltechnik Erwähnung im Zusammenhang mit dem ältesten literarisch überlieferten lateinischen Text. Damit passt [d] sehr gut zum bisher zu [c] und zur Herstellung des Mehls für die *mola salsa* Gesagten. Es liegt nahe anzunehmen, dass es sich bei [d] um die Erklärung des primären Verwendungszwecks des in [c] genannten kultischen Gegenstands handelt. Er wird in [d] mit der Mühle, nicht mit dem Mörser in Verbindung gebracht.

Die fünf Einwände gegen die Annahme, das *far* für die *mola salsa* sei nur im Mörser, nicht mit der Mühle bearbeitet worden, sind für sich genommen jeweils kaum durchschlagend. Sie fügen sich jedoch zu einem Gesamtbild zusammen, gemäss welchem die Vestalinnen bei der Herstellung der *mola salsa* das *far* zuletzt mit der Mühle mahlten. Demgegenüber stützt sich Holland nur auf die in 1) besprochene Stelle Serv. *Aen.* 1,179, die eindeutig falsch ist. Christmann scheint sich auf

¹⁰⁶ Gjerstad, 1960, 372 dagegen stellt die Funde aus dem Brunnen nicht in einen sakralen Kontext.

¹⁰⁷ Jordan, 1886, 64f. meint, dass auf dieser Mühle das Mehl für die *mola salsa* hergestellt worden sei, da für die Vestalinnen keine speziellen Speisevorschriften gegolten hätten, weshalb nichts dagegen spreche, dass sie das Brot beim Bäcker kauften. Für die Anzahl Menschen, die im *atrium Vestae* wohnten, lohnte sich aber vermutlich der Betrieb einer eigenen Mühle.

zwei Pliniusstellen ohne Bezug auf die *mola salsa* zu stützen, die keine Beweise für seine Ansicht sind.¹⁰⁸

Wir sind in den fünf Einwänden vom allgemeinen Sprachgebrauch über den Vestakult zurück zu Festus gekommen. Es ist nun noch auszuführen, wie [d] den primären Verwendungszweck des in [c] genannten kultischen Gegenstands erklärt. Für Aelius Stilo sind *mola* und *molucrum* in [d] zwei verschiedene Dinge – *mola* die Mühle im engeren Sinn, d.h. der Läufer und der Ständer, *molucrum* ein Gegenstand, „der unter die Mühle gestellt werde“. Mit diesem Gegenstand dürfte das oben bei der Besprechung der Mahlutensilien postulierte Brett gemeint sein, auf welches das aus gröberen und feineren Bestandteilen bestehende Mehl vom Ständer der archaischen Schiebemühle fiel oder gewischt wurde. Es lässt sich allerdings nicht sagen, ob mit *supponatur* gemeint ist, dass die ganze Mühle auf das Brett gestellt oder das Brett neben der Mühle so aufgestellt wurde, dass die Oberkante des Bretts tiefer als die Mahlfläche lag. Die erste Variante ist praktischer für das Auffangen des Mehls, allenfalls könnte das Rutschen des Bretts unter den Mahlbewegungen problematisch sein. Man müsste in diesem Fall allerdings aufgrund der bildlichen Zeugnisse davon ausgehen, dass das Brett für die kultische Verwendung in der Kaiserzeit verkleinert wurde.

Da *far* im Mörser vorbehandelt und entweder nur die geschälten Körner zu einem Feinmehl oder die Körner mit dem dünnen Perikarp zu einem Vollkornmehl gemahlen wurden,¹⁰⁹ entfiel im Gegensatz zum Weizen das Sieben nach dem Mahlvorgang. Das sich auf dem Brett befindliche Mehl konnte also ohne weiteren Arbeitsschritt zu Speisen verarbeitet werden und fand als künstliches Produkt der Welt

¹⁰⁸ Christmann, 1999, 628f.: „Die Brotkultur erlebte ihre ersten Anfänge im Privathause (s. Ov. F 6,315f.), wohl seit Mitte des 5.Jhs v.Chr. [Verweis auf Plin. nat. 18,62 *Populum Romanum farre tantum e frumento CCC annis usum Verrius tradit*]. Damals soll der Brotweizen neben den – zum Brotbacken ungeeigneten – Emmerweizen getreten sein, der bis dahin allein Verwendung gefunden hatte. Vorher hätten nämlich die Römer *puls* aus Emmer als Hauptnahrung gegessen [Verweis auf Plin. nat. 18,82 [*recte* 18,83f.]: *Pulte autem, non pane, vixisse longo tempore Romanos manifestum, quoniam et pulmentaria hodieque dicuntur et Ennius [ann. fr. 454 Skutsch], antiquissimus vates, obsidionis famem exprimens offam eripuisse plorantibus liberis patres commemorat*.“ Ungern-Sternberg, 2000, 214f. weist darauf hin, dass aus dem Enniusfragment (aus der Beschreibung des Galliersturms?) bei Plinius nicht zu schliessen ist, dass man damals kein (Fladen-)Brot kannte, denn das Breiklösschen, *offa*, ist hier, wie auch heute noch, Kleinkindernahrung.

¹⁰⁹ S.o. Anm. 80.

des Menschen auch Verwendung im Kult, wohl als Symbol dafür, dass das Opfertier den Göttern von Menschen dargebracht wurde.¹¹⁰ Das Salz als erste Zutat einer auf der Basis von *far* hergestellten Speise – Brei oder Brot – mag ursprünglich gleich nach dem Mahlvorgang auf dem *molucrum* zugegeben worden sein.¹¹¹ Eigentlich für den Gebrauch im Haus gedacht, war das *molucrum* ungeeignet, als Gefäß für die *mola salsa* auf dem Opferplatz zu dienen und das lockere Gemenge aus Mehl und Salz vor Wind und Wetter zu schützen.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass *molucrum* in der Bedeutung [d] ‚Brett, das unter der Mühle das Mehl auffängt‘ eine Bedeutungsverengung aus ‚*Gerät zum Mahlen‘ ist; es wurde nach der Einführung neuer Mühlentypen vermutlich nicht mehr im Alltag, sondern nur noch im Kult gebraucht (Bedeutung [c]).

[e] *Aurelius Opillus appellat ubi molatur*.

Es ist unbekannt, welcher Art die Schrift des Opillus war, auf die sich Festus bezieht.¹¹² Anders als [c] und [d] bezieht sich die Erklärung [e] nicht zwingend auf einen kultischen Kontext. Ausformuliert dürfte der knappe Satz etwa *Aurelius Opillus molucrum apellat locum, ubi molatur* lauten. Die Verwendung der Gerätebezeichnung „Mühle“ für den Ort, wo die Mühle steht, hat nicht nur im Latein eine Parallele in

¹¹⁰ Zur rituellen Bedeutung der *mola salsa* jüngst Prescendi, 2007, 104–9. Vgl. auch de Cazanove, Phoenix 41, 1987, 159–73, der mit einem strukturalistischen Ansatz u.a. das oben S. 249 genannte Verbot bei Plut. qu. R. 284f, nach welchem es römischen Matronen τὸ παλαιόν verboten war, zu mahlen und Fleisch zuzubereiten, als Teil eines Systems deutet, in welchem die Matronen, anders als die Vestalinnen (welche mahlen und vielleicht auch blutige Opfer vollziehen durften), von Opferhandlungen teilweise ausgeschlossen waren. Ob es das Verbot wirklich einmal so wie bei Plutarch dargestellt gab, sei dahingestellt, vielleicht bezog es sich ursprünglich nur auf die Opferhandlungen. Jedenfalls nahmen die Vestalinnen eine Stellvertreterrolle für die durch Verbote im Kult zurückgebundenen Frauen ein.

¹¹¹ Vgl. Moret. 44–50 zu den auf das Mahlen folgenden Schritten bei der Herstellung eines Fladenbrots: *contrahit [der Bauer] admixtos nunc fontes atque farinas, / transversat durata manu liquidoque coacta, / interdum grumos spargit sale. [...] / Infert inde foco [...] / [...] testisque tegit, super aggerat ignis* (vgl. auch Ovid o. S. 259f.). Zum Salz der *mola salsa* vgl. Mekacher, 2006, 58.

¹¹² Die in GRF gesammelten Fragmente betreffen meist einzelne Wortklärungen, die beiden durch Suet. gramm. 6 bekannten Werktitel *Musarum libri IX* und *Pinax* sind nur Beispiele aus seinen *variae eruditionis aliquot volumina*.

mola, sondern auch in vielen modernen Sprachen wie dem Deutschen, dem Englischen etc.

Fazit

Die Vorform von *molucrum* wurde auf einer Vorstufe des literarischen Lateins gebildet. Die genaue Form ist nicht mehr eindeutig festzustellen, doch handelt es sich sicher um ein *nomen instrumenti* zu einer Wurzel ‚mahlen‘ mit der Basisbedeutung ‚*Gerät zum Mahlen, Mahlzeug‘.¹¹³ Die fünf bei Festus gegebenen Bedeutungen [a] ‚Mühlenbesen‘, [b] ‚Bauchgeschwür‘, [c] ‚Brett im Opferkontext‘, [d] ‚der Mühle unterlegtes Brett‘, [e] ‚Standort der Mühle‘ können von der Basisbedeutung her erklärt werden. Entscheidend bei diesem Ansatz ist insbesondere die Funktion von *molucrum* bei der Zubereitung der *mola salsa* durch die Vestalinnen. Die Annahme einer Entlehnung des Wortes oder zumindest einzelner der bei Festus angeführten Bedeutungen aus dem Griechischen ist nicht zwingend.

Bibliographie

- Alföldi, A. (1973): Die zwei Lorbeerbäume des Augustus (Antiquitas, Reihe 3, Bd. 14), Bonn.
 Alföldy, G. (1997): Die Mysterien von Panóias (Vila Real, Portugal), MDAI(M) 38, 176–246.

¹¹³ Vgl. als Parallele das sehr seltene deutsche *Mahlzeug* (nicht in Grimms Wörterbuch), das in einer österreichischen Verordnung vom 13.9.1755 folgendermassen definiert wird (Sammlung, Nro. 408 Abs. 3, S. 224): „Versteht sich von selbst, daß alles sonst erforderliches Mahlzeug, als Beutel, Säcke, Mehlsiebe, Kehrwische, Besen, Bodinge, Mühlshäfer, Drittel, und dergleichen Geräthschaften in genugsamen, brauchbaren, reinen und sauberem Stande zu erhalten nöthig sei [...]“. Die Mühlsteine gehören in diesem Fall nicht zum Mahlzeug.

- Ampolo, C. (1980): Le condizioni materiali della produzione. Agricoltura e paesaggio agrario, in: La formazione della città nel Lazio. Seminario tenuto a Roma, 24–26 giugno 1977, DArch 2, 15–46.
 Ancillotti, A. – Cerri, R. (1996): Le tavole di Gubbio e la civiltà degli Umbri, Perugia.
 André, J. (1998): Essen und Trinken im alten Rom, Stuttgart (frz. Originalausgabe Paris ²1981).
 Baatz, D. (2000): Mühle, II. Klassische Antike, DNP 8, Stuttgart – Weimar, 430–35.
 Bartoli, A. (1961): I pozzi dell’area sacra di Vesta, MAAL 45, 2–144.
 Baudy, D. (2001): „Der Dumme Teil des Volks“ (Ov., *Fast.* 2,531). Zur Beziehung zwischen Quirinalia, Fornacalia und Stultorum feriae, MH 58, 32–39.
 Biville, F. (1995): Les emprunts du Latin au Grec. Approche phonétique. Tome II: Vocalisme et conclusions (Bibliothèque de l’Information Grammaticale, Bd. 29), Louvain – Paris.
 Blänsdorf, J. (³1995): Fragmenta poetarum Latinorum epicorum et lyricorum praeter Ennium et Lucilium, Stuttgart.
 Blümner, H. (²1912): Technologie und Terminologie der Gewerbe und Künste bei Griechen und Römern, Bd. I, Leipzig.
 Carafa, P. (1996): La „grande Roma dei Tarquini“ e la città romuleo-numana, BullCom [= Bullettino della Commissione archeologica comunale di Roma] 97, 7–34.
 Christmann, E. (1999): Überlegungen zu Entwicklungen im Vesta-Kult, in: Schubert, W. (Hg.), Ovid. Werk und Wirkung. Festgabe für Michael von Albrecht zum 65. Geburtstag (Studien zur klassischen Philologie, Bd. 100), Frankfurt/Main, 613–34.
 Costantini, L. – Giorgi, J. (2009): The Charred Plant Remains, in: Scott, R. T. (Hg.), Excavations in the Area Sacra of Vesta (1987–1996) (Memoirs of the American Academy in Rome, Suppl. Bd. 8), Ann Arbor (MI), 125–51.
 Curwen, E. C. (1941): More about Querns, Antiquity 15, 15–32.
 De Cazanove, O. (1987): *Exesto*. L’incapacité sacrificielle des femmes à Rome (à propos de Plutarque *quaest. Rom.* 85), Phoenix 41, 159–73.
 De Marinis, G. (Hg.) (2005): *Cibo e sapori nelle Marche antiche*, Macerata.
 De Vaan, M. (2008): *Etymological Dictionary of Latin and the other Italic Languages* (Leiden Indo-European Etymological Dictionary Series, Bd. 7), Leiden – Boston.
 Dobbins, J. J. (1922): The Altar in the Sanctuary of the Genius of Augustus in the Forum at Pompeii, MDAI(R) 99, 251–63.
 Egger, R. (1958): Bescheidene Ex-votos, BJ 158, 73–80.
 Epigraphische Datenbank von Manfred Clauss: <http://www.manfredclauss.de/> [Stand: 20.3.2010].

- Ernout, A. – Meillet, A. (⁴1967): Dictionnaire étymologique de la langue latine. Histoire des mots, Paris.
- Fischer-Hansen, T. (1990): Vesta, LIMC 5,1, Zürich – München, 412–20.
- Fishwick, D. (1991): The Imperial Cult in the Latin West. Studies in the Ruler Cult of the Western Provinces of the Roman Empire, Bd. 2, Leiden.
- Frankel, R. (2003): The Olynthus Mill, Its Origin, and Diffusion: Typology and Distribution, AJA 107, 1–21.
- Frayn, J. M. (1979): Subsistence Farming in Roman Italy, London.
- Frisk, H. (1960–1970): Griechisches etymologisches Wörterbuch, 2 Bd., Heidelberg.
- Gall, W. (1975): Rösten und Darren in urgeschichtlicher Zeit, Alt-Thüringen 13, 196–204.
- Gjerstad, E. (1956): Early Rome II: The Tombs (Skrifter utgivna av Svenska Institutet i Rom, 4°, Bd. 17,2), Lund.
- (1960): Early Rome III: Fortifications, Domestic Architecture, Sanctuaries, Stratigraphic Excavations (Skrifter utgivna av Svenska Institutet i Rom, 4°, Bd. 17,3), Lund.
- Gourevitch, D. (1984): Le mal d'être femme. La femme et la médecine dans la Rome antique, Paris.
- Gradenwitz, O. (1904): Laterculi vocum Latinarum, Leipzig (Nachdruck Hildesheim 1966).
- GRF = Funaioli, G. (1907): Grammaticae Romanae fragmenta, Leipzig.
- Holland, L. A. (1961): Janus and the Bridge, Rom.
- Hopf, M. (1991): South and Southwest Europe, in: van Zeist, W. – Wasylikowa, K. – Behre, K.-E. (Hg.), Progress in Old World Palaeoethnobotany. A Retrospective View on the Occasion of 20 Years of the International Work Group for Palaeoethnobotany, Rotterdam, 241–77.
- Hörle, J. (1929): Catos Hausbücher. Analyse seiner Schrift *De Agricultura* nebst Wiederherstellung seines Kelterhauses und Gutshofes (Studien zur Geschichte und Kultur des Altertums, Bd. 15 Heft 3 und 4), Paderborn.
- Huet, V. – Prescendi, F. – Siebert, A. V. (2004): Immolatio, ThesCRA I, Los Angeles, 218–21.
- Dies., Abattage: Mise à mort des offrandes animales et humaines, ThesCRA I, Los Angeles 2004, 221–28.
- IEW = Pokorny, J. (³1994): Indogermanisches etymologisches Wörterbuch, Tübingen – Basel.
- Jasny, N. (1944): The Wheats of Classical Antiquity (The Johns Hopkins University Studies in Historical and Political Science, Bd. 62,3), Baltimore (MA).
- Jordan, H. (1886): Der Tempel der Vesta und das Haus der Vestalinnen, Berlin.

- Kenney, E. J. (1984): The Ploughman's Lunch: Moretum, a Poem Ascribed to Virgil, Bristol.
- Koch, C. (1958): Vesta, RE VIII A, Stuttgart, 1717–1776.
- Koepfel, G. M. (1987): Die historischen Reliefs der römischen Kaiserzeit V. Ara Pacis Augustae. Teil 1, BJ 187, 101–157.
- Krünitz, J. G. (1773ff.): Oekonomische Encyklopaedie oder allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus- und Landwirthschaft, Berlin.
- Kühner, R. – Stegmann, C. (1914): Ausführliche Grammatik der lateinischen Sprache. Zweiter Band: Satzlehre. Zweiter Teil, Hannover.
- Latte, K. (1960): Römische Religionsgeschichte (Handbuch der Altertumswissenschaft, V,4), München.
- Leumann, M. (²1977): Lateinische Laut- und Formenlehre (Handbuch der Altertumswissenschaft, II,2,1), München.
- Lindsay, W. M. (1913): Sextus Pompeius Festus. De verborum significatu quae supersunt cum Pauli epitome, Leipzig.
- Lindsay, W. M. – Pirie, J. W. (1930): Placidi Glossae (Glossaria Latina, Bd. 4), Paris.
- LIV² = Rix, H. et al. (²2001): Lexikon der indogermanischen Verben. Die Wurzeln und ihre Primärstambildungen, Wiesbaden.
- LLT-A, LLT-B = Library of Latin Texts, Series A und Series B auf <http://apps.brepolis.net/BrepolisPortal/default.aspx>. [Stand: 20.3.2010]
- Mekacher, N (2006): Die vestalischen Jungfrauen in der römischen Kaiserzeit (Palilia, Bd. 15), Wiesbaden.
- Meurers-Balke, J. – Lüning, J. (1990): Experimente zur Verarbeitung von Spelzgetreiden, in: Fansa, M. (Hg.), Experimentelle Archäologie in Deutschland (Archäologische Mitteilungen aus Nordwestdeutschland, Beiheft 4), Oldenburg, 93–112.
- Moritz, L. A. – Jones, C. R. (1950): Experiments in Grinding Wheat in a Romano-British Quern, Milling 114, 594–96.
- Moritz, L. A. (1958): Grain-Mills and Flour in Classical Antiquity, Oxford.
- Nussbaum, A. J. (1999): **Jocidus*: An Account of the Latin Adjectives in *-idus*, in: Eichner, H. – Luschützky, H. Chr. (Hg.), Compositiones Indogermanicae in memoriam Jochem Schindler, Prag, 377–419.
- Olsen, B. A. (1988): The Proto-Indo-European Instrument Noun Suffix **-tlom* and Its Variants (Historik-filosofiske Meddelelser, Bd. 55), Kopenhagen.
- Orsini, F. (1583): Sexti Pompei Festi de verborum significatione fragmentum, o.O.
- Peacock, D. P. S. (1989): The Mills of Pompeii, Antiquity 63, 205–14.
- Pieroni, P. (2004): Marcus Verrius Flaccus' De significatu verborum in den Auszügen von Sextus Pompeius Festus und Paulus Diaconus. Einleitung und Teilkommentar (154,19–186,29 Lindsay) (Studien zur klassischen Philologie, Bd. 147), Frankfurt am Main et al.

- Pisani, V. (1948): *Grammatica latina storica e comparativa*, Turin.
- Prescendi, F. (2007): *Décrire et comprendre le sacrifice. Les réflexions des Romains sur leur propre religion à partir de la littérature antique* (Potsdamer Altertumswissenschaftliche Beiträge, Bd. 19), Stuttgart.
- Prodocimi, A. L. (1991): *Mola salsa*. Le giovani spighe in fiore, *ArchClass* 43, 1297–1315.
- Rohde, G. (1936): *Die Kultsatzungen der römischen Pontifices (Religionsgeschichtliche Versuche und Vorarbeiten, Bd. 25)*, Berlin.
- Ronke, J. (1987): *Magistratische Repräsentation im römischen Relief. Studien zu standes- und statusbezeichnenden Szenen (BAR International Series, Bd. 370)*, Oxford.
- Sammlung = Sammlung aller k. k. Verordnungen und Gesetze vom Jahre 1740 bis 1780, die unter der Regierung des Kaisers Joseph des II. theils noch ganz bestehen, theils zum Theile abgeändert sind, als ein Hilfs- und Ergänzungsbuch zu dem Handbuche aller unter der Regierung des Kaisers Joseph des II. für die k. k. Erbländer ergangenen Verordnungen und Gesetze in einer chronologischen Ordnung, Bd. 3, Wien 1786.
- Scheid, J. (1990): *Romulus et ses frères. Le collègue des frères arvales, modèle du culte public dans la Rome des empereurs*, Rom.
- (1998): *Commentarii fratrum arvalium qui supersunt. Les copies épigraphiques des protocoles annuels de la confrérie arvale (21 av.–304 ap. J.-C.) (Roma antica, Bd. 4)*, Rom.
- Schultze-Motel, J. – Kruse, J. (1965): *Spelz (Triticum spelta L.), andere Kulturpflanzen und Unkräuter in der frühen Eisenzeit Mitteldeutschlands, Die Kulturpflanze* 13, 586–609.
- Scott, R. T. (2009), *The Excavations*, in: ders. (Hg.), *Excavations in the Area Sacra of Vesta (1987–1996) (Memoirs of the American Academy in Rome, Suppl. Bd. 8)*, Ann Arbor (MI), 1–81.
- Scott Ryberg, I. (1955): *Rites of the State Religion in Roman Art (American Academy in Rome, Memoirs, Bd. 22)*, Rom.
- Serbat, G. (1976): *Les dérivés nominaux latins à suffixe médiatif*, Lille.
- Siebert, A. V. (1999): *Instrumenta sacra. Untersuchungen zu römischen Opfer-, Kult- und Priestergeräten (Religionsgeschichtliche Versuche und Vorarbeiten, Bd. 44)*, Berlin.
- Specht, F. (1932): *Die Flexion der n-Stämme im Baltisch-Slavischen und Verwandtes*, *KZ* 59, 213–98.
- Suder, W. (1993): *Molucrum, fausse grossesse de la jeune fille (Afranius, Virgo, 338–340)*, *RPh* 67, 89–94.
- Teegen, W.-R. – Hellmich, E. – Schulz, G. (1990): *Getreidemahlen auf einer Trogmühle*, in: Fansa, M. (Hg.), *Experimentelle Archäologie in Deutschland (Archäologische Mitteilungen aus Nordwestdeutschland, Beiheft 4)*, Oldenburg, 113–21.

- ThL = *Thesaurus linguae Latinae*, 1900ff.
- Ungern-Sternberg, J. von (2000): *Eine Katastrophe wird verarbeitet: Die Gallier in Rom*, in: Bruun, Chr. (Hg.), *The Roman Middle Republic. Politics, Religion, and Historiography c. 400–133 B.C. (Papers from a Conference at the Institutum Romanum Finlandiae, September 11–12, 1998) (Acta Instituti Romani Finlandiae, Bd. 23)*, Rom, 207–22.
- Untermann, J. (2000): *Wörterbuch des Oskisch-Umbrischen (Handbuch der italischen Dialekte, Bd. 3)*, Heidelberg.
- Vendittelli, L. (1990): *Il pozzo arcaico di Vesta*, in: Cristofani, M., *La grande Roma dei Tarquini. Catalogo della mostra, Roma, Palazzo delle Esposizioni, 12 giugno–30 settembre 1990*, Rom, 62.
- Weiss, M. (2010): *Language and Ritual in Sabellic Italy. The Ritual Complex of the Third and Fourth Tabulae Iguvinae (Brill's Studies in Indo-European Languages & Linguistics, Bd. 1)*, Leiden.
- Wiese, H. (2007): *Zur Etymologie von lat. mulier 'Frau'*, *IJDL* 4, 159–184.
- Williams, G. (1991): *Vocal Variations and Narrative Complexity in Ovid's Vestalia: Fasti 6.249–468*, *Ramus* 20, 183–204.
- Wissowa, G. (1904): *Monumenta ad religionem Romanam spectantia tria*, in: ders., *Gesammelte Abhandlungen zur römischen Religions- und Stadtgeschichte*, München, 63–77.
- Zohary, D. – Hopf, M. (2000): *Domestication of Plants in the Old World. The Origin and Spread of Cultivated Plants in West Asia, Europe and the Nile Valley*, Oxford (Nachdruck Oxford 2004).