BEIHEFTE ZUR
ZEITSCHRIFT FÜR ROMANISCHE PHILOLOGIE

BEGRÜNDET VON GUSTAV GRÖBER
FORTGEFÜHRT VON WALTHER VON WARTBURG
HERAUSGEGEBEN VON KURT BALDINGER

113. HEFT

Otto Jänicke

Die Bezeichnungen des Roggens in den romanischen Sprachen unter besonderer Berücksichtigung der Galloromania

MAX NIEMEYER VERLAG TÜBINGEN 1967

Die Bezeichnungen des Roggens in den romanischen Sprachen unter besonderer Berücksichtigung der Galloromania

Ein Beitrag zur Geschichte
der romanischen Getreideterminologie

von
Otto Jänicke

MAX NIEMEYER VERLAG TÜBINGEN 1967

Die vorliegende Arbeit wurde 1964
von der Philosophisch-Historischen Fakultät der Universität Basel
als Dissertation angenommen

© Max Niemeyer Verlag Tübingen 1967
Alle Rechte vorbehalten · Printed in Germany
Satz und Druck: Allgäuer Heimatverlag GmbH., Kempten/Allgäu
Einband von Heinr. Koch, Tübingen

Inhaltsverzeichnis

Vorwort VII

A. Die Getreideart Roggen 1

1. Botanisches und Landwirtschaftliches 1

a. Beschreibung der Pflanze 1
b. Eigenschaften und Anbaubedingungen des Roggens . . . 2
c. Der Roggen im Vergleich mit anderen Getreidearten . . 3

2. Kulturhistorisches 7

a. Alter und Verbreitung des Roggens 7
b. Die antike Landwirtschaft und der Roggen 8
c. Der Roggen in den romanischen Ländern 11

B. Die Bezeichnungen des Roggens in den romanischen Sprachen . 22

I. Die primären Bezeichnungen 22

1. Lat. SECALE 22

a. Das lateinische Wort 22
α. Die Belege 22
β. Die Etymologie 31

b. Die romanischen Formen 36
α. Lat. SECALE im Rumänischen sowie in Nordostitalien 36
β. Lat. SECALE im Italienischen und in seinen Mundarten 44
γ. Lat. SECALE im Rätoromanischen 52
δ. Lat. SECALE im Französischen und in seinen Mundarten 54
ε. Lat. SECALE im Frankoprovenzalischen 81
ζ. Lat. SECALE im Occitanischen 86
η. Lat. SECALE im Katalanischen 107

2. Lat. CENTENUM 111

a. Das lateinische Wort 111
α. Die Belege 111
β. Die Etymologie 112

b. Die romanischen Formen 114

II. Die sekundären Bezeichnungen 117

1. Lat. ANNONA 117
2. Anfrk. *BLAD 130
3. Lat. GRANUM 143
4. Lat. *CONSECALE 149
5. Lat. *MISTILIUM 152
6. Lat. *MISCELLUM 153
7. Gallolat. *WAIDIMEN 154
8. Lat. TRIMENSIS 157
9. Lat. GERMANUM 160
10. Lat. BARBARIA 162
11. Anfrk. *ROGGO 165
12. Ahd. WEIZZI, WEIȜI 168
13. Sonstiges 174
14. Unsicheres und Ungeklärtes 175

Zusammenfassung 176

Literaturverzeichnis 177

Vorwort

Frumenti genera non eadem ubique nec,
ubi eadem sunt, isdem nominibus.
Plin. NH 18, 81

Es unterliegt keinem Zweifel, daß der Roggen in den Ländern des romanischen Kulturkreises eine untergehende Getreideart ist. Während sich heute die große Masse der Konsumenten hier von Weizenbrot ernährt, erfreut sich das Roggenbrot nur noch geringer Gunst. Zwangsläufig verringert sich auch die Anbaufläche des Roggens von Jahr zu Jahr. Damit geht eine mehr als tausendjährige Periode zu Ende, in der der Roggen eine beachtliche Rolle in der Ernährung der romanischen Völker gespielt hat.

Im Augenblick seines Verschwindens erscheint es angebracht, den Geschicken des Roggens in der Romania noch einmal im einzelnen nachzugehen. Dieses soll hier speziell für seine Namen unternommen werden. Da jedoch die Bezeichnungsgeschichte einer Sache untrennbar mit deren materiellen Existenz verbunden ist, werden auch agrar- und kulturhistorische Fragen, die sich im Zusammenhang mit dem Roggen stellen, gebührend berücksichtigt werden.

Will diese Arbeit also in erster Linie eine onomasiologische Studie sein, so wird es ihr andererseits nicht an Ausblicken auf Bezeichnungen anderer Getreidearten fehlen. Gelegenheit dazu bieten vor allem jene Getreidenamen, die sporadisch in romanischer Zeit auf den Roggen übertragen wurden.

Eine besonders eingehende Behandlung wird das lat. SECALE mit seinen romanischen Folgeformen erfahren. Dieser vorrangige Platz kommt dem Wort aber nicht allein auf Grund der Tatsache zu, daß es sich hierbei um die wichtigste Roggenbezeichnung innerhalb der Romania handelt, sondern auch, weil das Wort im Lateinischen wie im Romanischen zu einigen Problemen Anlaß gibt. Es mußte also das besondere Anliegen der vorliegenden Arbeit sein, in diese Fragen ein wenig Licht zu bringen.

Es ist mir ein aufrichtiges Bedürfnis, an dieser Stelle all jenen zu danken, die sich in der einen oder anderen Weise um das Zustandekommen dieser Arbeit gekümmert haben. An erster Stelle sei Herr Dr. habil.

W. Rothe, Kiel, genannt, dem ich die Anregung zur Beschäftigung mit den romanischen Getreidebezeichnungen verdanke. Bei der Abfassung der Arbeit selbst wurde mir vor allem der Rat und die Förderung der Herren Professoren T. Reinhard † und G. Colón, Basel, zuteil. Für ihre sich nie versagende Hilfsbereitschaft sei ihnen hier noch einmal herzlich gedankt. Über das Maß des Üblichen hinausgehend bin ich endlich Herrn Prof. W. von Wartburg verpflichtet. Indem er mir die Mitarbeit am Französischen Etymologischen Wörterbuch gestattete, schaffte er die wissenschaftlichen und materiellen Voraussetzungen, die die Abfassung dieser Arbeit überhaupt erst ermöglichten. Ihm gebührt daher mein ganz besonderer Dank.

Die Drucklegung vorliegender Arbeit wurde ermöglicht durch einen Zuschuß der Max-Geldner-Stiftung in Basel, der ich noch einmal für ihr verständnisvolles Entgegenkommen danke. Weiterhin möchte ich an dieser Stelle Herrn Prof. K. Baldinger meinen Dank für die Aufnahme dieser Arbeit in die Reihe der „Beihefte zur Zeitschrift für romanische Philologie" abstatten.

Hinweise

Das verwendete phonetische Transkriptionssystem ist mit geringfügigen Abweichungen das des FEW. Galloromanische Dialektbelege, die ohne Quellenangabe zitiert werden, sind dem FEW entnommen. Etwaige Abkürzungen bei ihrer Lokalisierung gehen ebenfalls auf das FEW zurück und können mit dessen Beiheft aufgelöst werden.

Aus praktischen Gründen werden bibliographische Angaben im Text selbst aufgeführt. Dies geschieht dergestalt, daß Quellenwerke mit Sigeln zitiert werden, sachkundliche und linguistische Arbeiten mit dem bloßen Namen des Autors, sofern nur ein Titel vom jeweiligen Autor hier vorkommt, andernfalls auch mit Sigeln. Die auf Name oder Sigel folgende Zahl ist die Seite; eine davorstehende 1, usw. betrifft den Band. Wenn es sich um einen Zeitschriftenartikel handelt, werden auch nur Autor und Seite genannt. Ebenso wird verfahren, wenn sich der Artikel über mehrere Zeitschriftenbände erstreckt, sofern sich die Seitenzahlen nicht überschneiden. Ist dies jedoch der Fall, wird unabhängig von der tatsächlichen Bandzahl eine neue Numerierung von 1 ab eingeführt. Häufig wiederkehrende alphabetische Wörterbücher werden in der Regel ohne Seitenangabe zitiert. Bei der Auflösung der bibliographischen Angaben im Text ist also in jedem Falle das Literaturverzeichnis zu Rate zu ziehen. Dabei ist zu beachten, daß philologische oder andere Arbeiten, denen einzelne Belege entnommen wurden, sowie Wörterbücher nicht

unter den Quellen, sondern unter der Sekundärliteratur aufgeführt werden. Nur einmal genannte Werke werden dagegen gelegentlich mit vollem Titel in den Anmerkungen zitiert, erscheinen dann aber nicht mehr in der Bibliographie.

A. Die Getreideart Roggen

1. Botanisches und Landwirtschaftliches[1]

a. Beschreibung der Pflanze

Obwohl der Roggen für europäische Verhältnisse keine botanische Rarität darstellt, verdient er es in diesem Zusammenhang doch, eingangs mit einigen Worten charakterisiert zu werden.

Was uns am Roggen sofort ins Auge fällt, ist ohne Frage sein langer Halm; mit einer durchschnittlichen Höhe von 1,5 m überragt er alle anderen Getreidearten. Die Roggenähre ist schlank, lang und leicht gebogen; und selbst noch im Reifezustand verfügt sie über eine zähe, biegsame Spindel. Dieses stellt fraglos einen Vorteil gegenüber gewissen Weizensorten (u. a. Dinkel) dar, die eine sehr leicht zerbrechliche Ährenspindel haben und bei deren Ernte auf Grund dieser Tatsache ein relativ hoher Prozentsatz an Korn verlorengeht. Auf jedem Spindelzahn der Roggenähre sitzt ein Ährchen mit zwei Körnern in Deckspelzen, deren äußere schiffchenförmig gewölbt sind und in Grannen auslaufen. Die innere Spelze ist dagegen flach und grannenlos. Zur Zeit der Reife sitzen die Körner ziemlich locker in den Spelzen, so daß nicht – wie bei anderen Getreidearten – erst ein „Gerbgang" eingeschaltet zu werden braucht, damit sich die Körner leichter von den sie umhüllenden Spelzen lösen. Das einzelne Korn des Roggens hat eine längliche Form, unterscheidet sich also merklich vom bäuchigen Korn des Weizens.

Mit dieser summarischen Charakterisierung der Roggenpflanze mag es sein Bewenden haben, schon deshalb, weil selbst eine detaillierte Anatomie der uns interessierenden Pflanze nicht – wie sich weiter unten zeigen wird – zur Erklärung der Bezeichnungen des Roggens in den romanischen Sprachen beiträgt. Was uns in diesem Zusammenhang weiterhilft, ist vielmehr eine eingehende Untersuchung der spezifischen Eigenschaften unserer Pflanze und eine anschließende Gegenüberstellung mit anderen Getreidearten unter diesem Gesichtspunkt.

---

[1] Zu diesem Abschnitt wurden vor allem herangezogen BeckerD 112ff., Berkner 3, 26ff., Hegi 1, 496ff., Schiemann 62ff.

b. Eigenschaften und Anbaubedingungen des Roggens

Der Roggen kommt in zwei Formen vor: einjährig (Sommerroggen) und einjährig überwinternd (Winterroggen). Da aber der Roggen kaum noch als Sommerfrucht angebaut wird, gilt das im folgenden Gesagte in erster Linie für den Winterroggen.

Als Winterfrucht wird der Roggen in Ost- und Norddeutschland in der ersten Septemberhälfte, sonst im allgemeinen in der zweiten Hälfte des Monats ausgesät. Schon nach 10 bis 16 Tagen geht seine Saat auf. Dabei zeigt sich der Roggen als fast völlig unabhängig von der Temperatur. Das Minimum der zu seiner Keimung nötigen Temperatur liegt nämlich bei $+1°-+2°$ C; eine Bodenwärme von nur $+4°-+5°$ C ist schon ausreichend, damit der Roggen in vier Tagen keimt. Noch bevor der eigentliche Winter einsetzt, bestockt sich die Pflanze kräftig. Selbst während des Winters ruht die Pflanze nicht. Solange die Temperatur nicht unter dem Gefrierpunkt liegt und der Boden nicht gefroren ist, wächst die junge Roggenpflanze. Aber damit ist die Widerstandsfähigkeit des Roggens im Winter noch nicht erschöpft. So kann die nunmehr allerdings ruhende Pflanze Kahlfröste bis zu $-25°$ C ertragen, und auch plötzliche Temperaturstürze übersteht sie ohne nennenswerte Schäden. Im Frühjahr ist die Roggenpflanze, nachdem sie sich bereits im Herbst gehörig bestockt hat, in der Lage, schnell hoch zu wachsen, wobei sie in vollem Umfange die im Boden vorhandene Winterfeuchtigkeit ausnutzen kann. Und noch bevor die sommerliche Dürre einsetzt, hat sich so die Roggenpflanze voll entwickelt. Dieser verhältnismäßig schnelle Entwicklungsprozeß im Frühjahr bedingt denn auch, daß der Roggen als erste Getreideart gegen Mitte Juli erntereif ist. Dies trifft in erster Linie für Gebiete mit kontinentalen Klimaverhältnissen zu; maritimes Klima erweist sich dagegen als reifehemmend. So wird der Roggen beispielsweise in der norddeutschen Tiefebene früher geerntet als in Belgien und Holland. Auch Berglagen verzögern den Reifeprozeß; während man etwa in Mecklenburg unter günstigen Bedingungen schon gegen den 10. Juli mit dem Einfahren des Roggens beginnen kann, ist in den deutschen Mittelgebirgen und in den Alpen erst im August oder gar im September an die Roggenernte zu denken.

Sahen wir also, daß der Roggen gegen fast alle Wechselfälle des Klimas gefeit ist, so werden wir im folgenden auch seine große Anspruchslosigkeit in bezug auf den Boden feststellen können.

Nicht von ungefähr kommt es, daß gerade die reinen Sandböden in der landwirtschaftlichen Terminologie die Bezeichnung „Roggenböden" tragen; auf diesem Boden minimaler Güte ist dagegen der Weizenanbau praktisch unmöglich. Ja selbst vor den armen Heideböden macht der Roggenanbau nicht halt. Und was das bedeutet, kann so recht nur derjenige ermessen, welcher mit norddeutschen Agrarverhältnissen vertraut

ist. Große Flächen würden nämlich der landwirtschaftlichen Nutzung ganz einfach verschlossen sein, wenn nicht auf ihnen der Roggen auf Grund seiner Anspruchslosigkeit ein Auskommen fände. Die sichersten und höchsten Roggenerträge werden jedoch auf trockenen, lehmigen Sandböden bzw. sandigen Lehmböden erzielt. Aber auch auf Äckern mit schwerem Boden ist sein Anbau mit Erfolg möglich, solange die Bodenfeuchtigkeit nicht zu groß ist.

Der Roggen ist also eine sehr genügsame Getreideart, deren Ansprüche an Klima und Boden bemerkenswert gering sind.

c. Der Roggen im Vergleich mit anderen Getreidearten

Da der Roggen – wenn auch nicht ausschließlich, so doch vorwiegend – als Brotgetreide Verwendung findet, muß als Vergleichsobjekt natürlich in erster Linie der Weizen, das Hauptbrotgetreide, herangezogen werden.

Zunächst fällt auf, daß der Weizen (Winterweizen) weitaus mehr Wärme erfordert als die Winterfrucht des Roggens. Die minimale Keimungstemperatur des Weizens liegt bei +3°–+4° C, und wenn der Roggen bei einer Bodenwärme von +4°–+5° C schon nach vier Tagen keimt, so braucht der Weizen dazu mindestens 6 bis 7 Tage. Auch bestockt sich der Winterweizen nur sehr spärlich im Herbst, was sich im Frühjahr bei der Entwicklung der Pflanze verzögernd auswirkt. Trotzdem birgt die nur geringe Bestockung der Weizenpflanze auch einen Vorteil in sich. Langanhaltende Winternässe und hoher Schnee wirken sich nämlich in keiner Weise nachteilig auf die erst spärlich entwickelte Pflanze aus. Dagegen muß gerade der Winterroggen eine übergroße Winterfeuchtigkeit fürchten, bringt sie doch die Gefahr eines möglichen Ausfaulens der schon relativ weitentwickelten Pflanze mit sich. Aber schon in bezug auf trockene Winterkälte ist wieder der Roggen weitaus robuster als der Weizen. Vor allem im Frühjahr zeigt sich aber die Überlegenheit des Roggens. Während es die relativ weitentwickelte Roggenpflanze geschickt versteht, die noch im Boden vorhandene Winterfeuchtigkeit für ihren Wachstumsprozeß auszunutzen, kommt der Weizen nur zögernd nach. Dieser unterschiedliche Entwicklungsgrad der beiden Pflanzen zu Beginn des Frühjahrs hat nun wiederum zur Folge, daß der schon recht hohe Roggen das Ackerunkraut, welches die Winterfröste überstanden hat, in seiner Entwicklung stark behindert und später durch sein langes Stroh ganz einfach erdrückt. Dagegen hat der nur langsam wachsende Weizen einen schweren Stand gegen das rasch vorankommende Unkraut. Die Gefahr einer Verunkrautung ist somit beim Weizen bedeutend größer als beim Roggen.

Die Ansprüche des Weizens an die Witterung sind hoch. So braucht der Weizen eher feuchtwarmes Wetter bis zu seiner Blüte, bis zur Reife zieht er aber dann anhaltende, trockene Wärme vor. Auch dem Boden

gegenüber zeigt sich der Weizen sehr anspruchsvoll. Man kann ihn nicht wie etwa den Roggen auf Äckern minimaler Bodengüte anbauen, vielmehr braucht er einen relativ schweren Boden für einen guten Ertrag.

Diese kurze Gegenüberstellung von Weizen und Roggen dürfte gezeigt haben, daß der Weizen spürbar empfindlicher ist als der Roggen. Auch seine höheren Ansprüche an das Klima und den Boden sind unverkennbar.

Vielleicht sollte man noch die Gerste in den Vergleich miteinbeziehen, schon weil sie in Skandinavien und in einigen anderen Ländern auch als Brotgetreide angebaut wird. Auffallend gering sind ihre Wärmeansprüche; bedingt durch den Einfluß des Seeklimas wird sie noch bei 70° n. Br. an der Westküste Norwegens angebaut. Auch zeigt sie sich praktisch unabhängig von der Bodenfeuchtigkeit ganz im Gegensatz zum Weizen, der darauf nicht verzichten kann.

Aus dem eben Gesagten ließe sich womöglich eine noch größere Anspruchslosigkeit der Gerste im Vergleich zum Roggen ableiten. Dem ist nun nicht so. Wir haben es nämlich beim Gerstebau im hohen Norden mit der Sommerform zu tun. Die Wintergerste würde genauso wenig wie der Winterroggen den nordischen Winter überstehen. Sie erweist sich sogar als eine ausgesprochen empfindliche und anspruchsvolle Getreideart. Mildes Klima ist für ihr gutes Gedeihen unerläßlich; die schweren Marschböden in Holland und Nordwestdeutschland sowie Böden gleicher Güte in West- und Süddeutschland, die sie beherbergen, zeigen uns, daß die Wintergerste in bezug auf den Boden nicht weniger anspruchsvoll ist als der Weizen. Hier wie überall sonst in Mittel- und Osteuropa wird sie in erster Linie als Braugerste angebaut.

Man kann also bei einem Vergleich mit dem Roggen nicht von einer größeren Anspruchslosigkeit der Wintergerste sprechen. Ihre Eigenschaften rücken sie schon eher in die Nähe des Weizens. Die Sommergerste erweist sich dagegen als widerstandsfähiger; ein spürbarer Unterschied dem Roggen gegenüber ist jedoch auch nicht festzustellen.

Die unterschiedlichen Eigenschaften der fraglichen Getreidearten finden, wie nicht anders zu erwarten, ihren Niederschlag in der Pflanzengeographie. Wenn auch die Gerste in ihrer Sommerform bei 70° n. Br. die Nordgrenze des Getreidebaus überhaupt erreicht, so folgt ihr doch der Roggen unmittelbar, und zwar handelt es sich hier bereits um die Winterfrucht. So liegt denn die nördliche Grenze des Roggenanbaus bei etwa 69° n. Br.[2] an der norwegischen Küste, wo sich noch der Einfluß des Seeklimas förderlich auswirkt. Weiter östlich sinkt die Nordgrenze des Roggenanbaus unter dem Zwang des harten kontinentalen Klimas merk-

---

[2] EncUn 12, 1083 verzeichnet sogar den 72° n. Br. als Nordgrenze des Roggenanbaus in Skandinavien. Sollte sich diese Angabe als richtig erweisen, so würde der Roggen – wenn auch wahrscheinlich in seiner Sommerfrucht – das „nördlichste" Getreide sein.

lich ab; in Finnland übersteigt er nicht mehr den 65° n. Br., und in Sibirien ist es gar der 60° n. Br., wo ihm Halt geboten wird. Die Nordgrenze des Weizenanbaus liegt dagegen schon bei 64° n. Br. in Skandinavien und bei 58° n. Br. in Schottland. Es muß jedoch gesagt werden, daß es sich hier noch nicht um einen verbreiteten Weizenanbau handelt; dieser setzt erst weiter südlich in Mitteleuropa ein. Der nördliche Teil unseres Kontinents wird vielmehr vom Roggenanbau beherrscht. Seine Hauptverbreitungszone umfaßt im einzelnen folgende Gebiete: das südliche Skandinavien, Belgien, Holland, Nord- und Mitteldeutschland, Polen, die Tschechoslowakei, Ungarn und die Sowjetunion. Wohl findet sich der Roggen auch noch weiter südlich (bis zum 38° n. Br.), jedoch handelt es sich hier nur noch um sporadischen Anbau.

Der Roggen erweist sich also als eine Getreideart des gemäßigten Klimas. Auch der Weizen ist hier zu Hause, sein Anbau macht aber nicht vor der subtropischen Zone halt; ja selbst noch in den Tropen finden wir ihn.

Konnten wir an Hand der Pflanzengeographie eine recht unterschiedliche Verbreitung der beiden fraglichen Getreidearten in den einzelnen Klimazonen feststellen, so werden wir auf Grund ihres Verhaltens in Berglagen zu ähnlichen Ergebnissen kommen. Auch hier zeigt sich der Roggen wieder wetterfester und weniger abhängig von den Bodenverhältnissen. Diese Überlegenheit des Roggens spiegelt sich denn auch zahlenmäßig in den Höhen wider, wo wohl noch Roggenanbau möglich ist, der Weizen jedoch zum Verkümmern verurteilt ist. In den deutschen Mittelgebirgen schwingt sich der Roggen bis zu einer Höhe von 800 bis 900 m hinauf, hat aber bereits in 450–500 m Höhe den Weizen hinter sich gelassen. In den Alpen verhalten sich die Höhengrenzen unserer beiden Getreidearten nicht viel anders zueinander. Hier ist der Roggen sogar eindeutig das erste Brotgetreide, an dessen Platz der Weizen nur in klimatisch günstig gelegenen Gegenden rückt. So findet der Weizen hier seine eigentliche Anbaugrenze bereits bei 800–900 m, der Roggenanbau ist jedoch noch in einer Höhe von 1400–1800 m möglich.

Dieses unterschiedliche Verhalten des Weizens und des Roggens im Gebirge ist recht augenfällig. Es verdient unsere besondere Aufmerksamkeit vor allem im Hinblick auf romanische Getreidebauverhältnisse.

Aus der vorangegangenen Gegenüberstellung von Roggen und Weizen ergibt sich zusammenfassend folgendes Bild: Der Roggen zeichnet sich ganz im Gegensatz zum Weizen durch eine große Anspruchslosigkeit aus; selbst auf Äckern minimaler Bodengüte ist sein Anbau von unübertroffener Ertragssicherheit. Auch widrigen Klimaeinflüssen gegenüber erweist sich der Roggen als widerstandsfähiger als der Weizen. Niedrige Temperaturen und mangelnde Bodenfeuchtigkeit sind keine Hindernisse für seinen Anbau, erschweren jedoch andererseits erheblich die Weizenkultur, wenn sie sie nicht sogar unmöglich machen. Diese recht nuan-

cierten Merkmale der beiden Brotgetreidearten finden – wie wir sahen – ihren unmißverständlichen Ausdruck in der Pflanzengeographie: Nord- und Höhengrenze des Roggens schieben sich weit über die des Weizens hinaus. Der Roggen ist also, so könnte man aus dem Gesagten folgern, in erster Linie ein Getreide des Nordens und der Gebirge. Zu diesem Schluß berechtigt im übrigen auch seine heutige Verbreitung. Daß es aber nicht immer so war, soll schon hier angedeutet werden, auch wenn dieser Wandel erst weiter unten eine eingehende Würdigung erfährt. Seit etwa 100 Jahren ist nämlich eine rückläufige Tendenz im Roggenanbau unverkennbar, und zwar geht dieser Rückgang fast ausschließlich zugunsten des Weizens. Nach dem, was weiter oben über die Vor- und Nachteile der beiden uns interessierenden Getreidearten gesagt wurde, kann uns diese Tatsache nur überraschen. Man wird sich nämlich fragen müssen, was den Menschen dazu veranlaßt hat, gerade der empfindlichsten unter den Getreidearten den Vorzug zu geben. Es war aber – um es gleich zu sagen – nicht die Pflanze und die ihr inhärenten Eigenschaften, die bei dieser Wahl den Ausschlag gegeben haben. Vielmehr war es das aus dem jeweiligen Korn gewonnene Mehl, das über Gunst oder Ungunst des Menschen entschied. Und da Weizenmehl und das daraus hergestellte Brot bzw. Gebäck nun einmal eine sehr reine, weiße Färbung haben, während Roggenmehl und Roggenbrot schon eher unansehnlich grau erscheinen, gehörten dem Weizen von jeher die Sympathien der Menschen.

Wie steht es nun aber wirklich um die Güte der beiden Brotarten? Werden ihnen von der modernen Ernährungswissenschaft die gleichen Plätze zugewiesen wie von der herkömmlichen Meinung der Menschen? Dazu ist zu sagen, daß das Weizenbrot seinen Vorrangplatz nicht ganz zu Unrecht inne hat. Das Weizenbrot ist in der Tat nahrhafter als das Roggenbrot; der Eiweißgehalt des Weizenbrotes überwiegt den des Roggenbrotes. Dann gibt man dem Weizenbrot auch vielfach den Vorzug, weil es lockerer und leichter verdaulich ist als das Roggenbrot. Zeigt sich nun das Weizenbrot in all diesen Punkten überlegen, so weist doch auch das Roggenbrot unverkennbare Vorzüge auf. Ihm wird vor allem nachgesagt, daß es sehr schmackhaft sei und in höherem Maße sättige als das Weizenbrot. Es hält sich auch bedeutend länger frisch als das lockere Weizenbrot. Dies ist ein Vorteil, den besonders die Landleute zu schätzen wissen, die nur von Zeit zu Zeit ihr Brot backen.

Allein diese Vorzüge des Roggenbrotes reichen nicht annähernd aus, dem Weizenbrot seinen Vorzugsplatz streitig zu machen. Heute sogar weniger denn je! Denn immer größere Bevölkerungskreise selbst in den ausgesprochenen Roggenländern Mittel- und Osteuropas wenden sich dem Weizenbrot zu. Dieser Geschmacksverschiebung sind heute nicht mehr wie im Mittelalter von agrarwirtschaftlicher Seite her Schranken gesetzt. Die moderne intensive Landwirtschaft mit ihren fortschrittlichen

Bodenbearbeitungs- und Düngungsmethoden erschließt nämlich dem Weizen immer neue Gebiete, in denen früher ausschließlich Roggenanbau möglich war. Unter dem Druck der Nachfrage breitester Volkskreise nach Weizenmehlprodukten muß also der Roggen dem Weizen auf den Feldern weichen. In der Ebene hat er praktisch nur noch auf den schlechtesten Böden ein Heimatrecht; sein eigentliches Rückzugsgebiet ist jedoch das Gebirge, jene Höhen, wohin ihm der Weizen auf Grund der unwirtlichen Witterungsbedingungen auch heute noch nicht folgen kann. Diese Feststellung wird sich weiter unten an unzähligen Beispielen aus den romanischen Ländern bestätigen lassen.

Als unumstößliche Tatsache bleibt jedenfalls bestehen, daß der Roggen fast alles von seiner einstigen Bedeutung zugunsten des Weizens eingebüßt hat.

2. Kulturhistorisches

a. Alter und Verbreitung des Roggens

Unter den uns bekannten Getreidearten ist der Roggen wohl die jüngste, wenn wir einmal vom Hafer absehen wollen, der etwa gleichzeitig mit dem Roggen vom Menschen in Kultur genommen wurde. In ihrer Urzeit sind den Indogermanen aller Wahrscheinlichkeit nach nur Weizen, Gerste, Hirse, aber kein Roggen bekannt gewesen (Braungart 7); zu dieser Annahme ist man um so mehr berechtigt, als kein gemeinindogermanischer Roggenname vorliegt. Die späte Herausbildung des Kulturroggens bedingte aber auch, daß sein Verbreitungsgebiet relativ begrenzt blieb. So war der Roggen dem ägyptisch-semitischen Kulturkreis nicht bekannt. Gleiches läßt sich auch von Indien und den alten Kulturen des Ostens (China, Japan) sagen (Schrader 2, 265). Zu dem relativ kleinen Kreis Roggen anbauender Völkerschaften gehörten dagegen seit vorgeschichtlichen Zeiten die Slawen, Germanen und Kelten, bei denen unser Korn von Anfang an eine bedeutsame Rolle als Brotgetreide gespielt hat. Neben objektiven Gegebenheiten, die seine Kultur begünstigten, wird man diese indogermanischen Völkerschaften für das jahrhundertelange, unbestrittene Vorherrschen des Roggens in der mittel- und osteuropäischen Getreidewirtschaft verantwortlich machen müssen.

Da es nicht unsere Aufgabe ist, hier das Schicksal unserer Getreideart bei den genannten Stämmen im einzelnen nachzuzeichnen, beschränken wir uns in diesem Zusammenhang auf den Hinweis, daß die Kenntnis vom Roggen in den Räumen, die später die Romania bilden sollten, zu einem großen Teil auf die Kelten zurückgeht. Frühzeitig sorgten sie für seine Verbreitung in Gallien und Oberitalien. So wird denn auch den Kelten der Roggenkörnerfund im Pfahlbau Bor am Garda-See zugeschrieben. Zeitlich gehört er noch der La Tène-Periode der Eisenzeit an, was beweist, daß der Roggenanbau in Oberitalien verhältnismäßig alt ist.

b. Die antike Landwirtschaft und der Roggen

Im antiken Griechenland hat die Getreidewirtschaft immer eine untergeordnete Rolle gespielt. Der karge Boden entsprach nicht den Ansprüchen des Weizens; so wurde denn auch nur Gerste in größeren Mengen angebaut (Wiskemann 11). Früh hatte die griechische Landwirtschaft den ungünstigen Anbaubedingungen Rechnung getragen und sich auf den Weinbau und die Olivenbaumkultur umgestellt (Savoy 2, 125). Diese Entwicklung hatte zur Folge, daß Griechenland landwirtschaftlich nie autark wurde; zu jeder Zeit war es von Getreidezufuhren aus dem Ausland abhängig. Im Kreise der unzähligen Getreidelieferanten waren der thrakische und der taurische Chersones sowie das Reich der bosporanischen Könige die wichtigsten (Wiskemann 14/15). Unter den eingeführten Getreidesorten ist in erster Linie der Weizen zu nennen, erst dann – und zwar mit Abstand – die Gerste.

Vom Roggen finden wir jedoch keine Spur in klassischer Zeit, was den Schluß zuläßt, daß die Griechen ihn zu jener Zeit auch tatsächlich nicht kannten. Erst im zweiten Jahrhundert n. Chr. wird uns hier sein Anbau zum ersten Mal bezeugt. Claudius Galenus berichtet nämlich im ersten Buch seines Werkes über die Eigenschaften der Nahrungsmittel, er habe auf vielen Feldern in Thrakien und Mazedonien eine Getreideart angetroffen, die in ihrer Pflanze und Ähre der kleinasiatischen τίφη (= Einkorn) sehr ähnlich gewesen sei; auf seine Frage hin habe man ihm erklärt, daß Pflanze und Korn βρίζα genannt und aus letzterem ein übelriechendes, schwarzes Brot hergestellt werde[3].

Lange Zeit hat man gezögert, das hier genannte βρίζα als Roggenbezeichnung zu werten. Auf Grund des Vergleichs mit der Weizenart Einkorn glaubte man in βρίζα eher die Bezeichnung für eine verwandte Weizensorte zu sehen (Link 132 u. 134). Allein es steht fast außer Zweifel, daß wir es hier mit einer Roggenbezeichnung zu tun haben. Denn noch heute wird in Thessalien und Aetolien der Roggen mit βρίζα bzw. βρύζα bezeichnet (SchulzRogg 155 n. 11; MeyerGl 120), wobei der Anlaut als labiodentaler Reibelaut gesprochen wird.

Mit der Stelle bei Claudius Galenus ist bereits das Belegmaterial für den Roggen im antiken Griechenland erschöpft. Es ist also anzunehmen, daß die Roggenkultur nicht allgemein verbreitet war, sondern lediglich über eine lokale Bedeutung in Thrakien und Mazedonien verfügte, wozu ihr die dort herrschenden Anbaubedingungen verholfen haben mögen. Heute findet sich der Roggen noch im thessalischen Bergland und in Aetolien, doch sind die Ausmaße seines Anbaus recht bescheiden. Vielfach kultiviert man den Roggen nur seines langen Strohes we-

---

[3] Claudius Galenus: De alimentorum facultatibus libri III (ed. F. W. Assmann), lib. I cap. XIII in Medicorum Graecorum opera quae exstant 6 (Leipzig 1823), 514.

gen; sein Korn wird dagegen als minderwertig angesehen (Fraas 306; BeckerD 103).

In der folgenden Betrachtung der römischen Landwirtschaft im Hinblick auf den Roggen werden wir eine gewisse Parallelität mit den entsprechenden griechischen Agrarverhältnissen feststellen können.

Zur Zeit der Republik galt vor allen anderen Zweigen der Landwirtschaft dem Getreidebau das besondere Interesse der Römer. Schon von altersher kannten sie die Gerste. Im Laufe der Zeit verlor sie jedoch mehr und mehr ihre Rolle als Brotgetreide, weil man sie gegenüber den verschiedenen Weizenarten als zu wenig nahrhaft ansah (Marquardt 414). Im römischen Heer wurde sogar als Strafe Gerstenbrot statt des üblichen Weizenbrotes an die Soldaten ausgegeben. Das eigentlich altrömische Korn war jedoch der Spelt oder Dinkel *(far, ador)*. Etwa um die Mitte des 5. Jahrhunderts v. Chr. fand der *triticum*-Weizen Eingang in die römische Getreidewirtschaft, nachdem ihn die Römer vermutlich bei den Ägyptern kennengelernt hatten (Nissen 446f.). Allmählich verdrängte nun der *triticum*-Weizen den Spelt, obwohl dieser bedeutend anspruchsloser und wetterfester war als das *triticum*. Aber auch der *triticum*-Weizen hatte unverkennbare Vorteile aufzuweisen: vor allem war er ertragreicher; dann gestaltete sich auch sein Ausdrusch einfacher. Entscheidend war aber, daß er ein besseres Mehl lieferte. Schließlich bauten die Römer noch den qualitativ hochwertigen Weißweizen *(siligo)* an, der unter den Weizensorten das feinste Mehl lieferte.

Schon lange vor der Zeitenwende kannten also die Römer eine Anzahl bewährter Getreidearten, die einerseits den eigenen Bedarf an Brotkorn deckten, andererseits aber auch über den Handel den Weg ins Ausland fanden. Für diesen Zeitabschnitt (etwa bis zum 3. Jahrhundert v. Chr.) lassen sich jedoch keine Anzeichen feststellen, die auf einen selbst nur beschränkten Roggenanbau hindeuten. Gleiches läßt sich übrigens auch vom Hafer sagen.

Gegen Ende der Republik zeichnete sich jedoch ein Strukturwandel in der römischen Landwirtschaft ab. Die Annexion großer Territorien, die Ausdruck der neuen, expansiven Außenpolitik Roms war, sicherte dem aufstrebenden Staate unermeßliche Räume, die fortan für die Versorgung des Mutterlandes herangezogen werden konnten. So wurden bald nach dem ersten Punischen Krieg Sizilien und Sardinien, deren Landwirtschaft sich schon früher auf den Getreidebau spezialisiert hatte, zu ausgesprochenen provinciae frumentariae Roms (PaulyW 7, 1, 126). Diese landwirtschaftlichen Überschußgebiete waren natürlich in der Lage, ihr Getreide zu Spottpreisen nach Rom zu verkaufen, wenn sie es nicht schon als Naturalabgaben nach dort lieferten. Damit entstand der römischen Getreidewirtschaft auf dem eignen Markt eine Konkurrenz, der sie nicht gewachsen war. Dieser neuen Situation mußte die römische Landwirtschaft in irgendeiner Form Rechnung tragen, wollte sie nicht einem all-

mählichen Niedergang anheimfallen. Sie tat dies rasch und gründlich durch eine Neuorientierung in Richtung auf die Viehwirtschaft und den Agrumenbau.

Im Zuge der ständigen Erweiterung des römischen Reiches kamen zu den ursprünglichen „Kornkammern" Roms (Sizilien und Sardinien) weitere große Getreideerzeugungsgebiete hinzu. Hier ist an erster Stelle die Provinz Africa zu nennen, die zeitweilig bis zur Hälfte den Kornbedarf der Millionenstadt Rom deckte (Hauger 9). Aber auch Ägypten zählte zu den großen Getreidelieferanten, vor allem seitdem es römische Provinz geworden war (Wiskemann 53). Geringeren Umfanges waren schon die Lieferungen aus der Hispania (ib. 57; Dubler 7). In Abständen folgten dann Gallien, Britannien, Pannonien, Illyrien, der thrakische Chersones sowie einige weitere Gegenden (PaulyW 7, 1, 126ff.; Wiskemann 59ff.).

Untersuchen wir einmal, welches unter den genannten Gebieten für die Rolle des Roggenvermittlers in Frage kommen könnte. Die Inseln Sizilien und Sardinien, Africa, Ägypten, Hispania, aber auch noch andere Gebiete scheiden von vornherein als mögliche Anwärter aus. Wenn nämlich die Getreidearten, die diese Provinzen nach Rom lieferten, einmal im einzelnen genannt werden, ist immer nur von den verschiedenen Weizensorten sowie von der Gerste die Rede (Scalais 143ff.; Wiskemann 50ff.). Übrigens spricht auch das mediterrane Klima dieser Gebiete dagegen, daß hier der mögliche Vermittler zu suchen ist. Vielmehr muß der Roggen zu den Römern aus einer Gegend gekommen sein, in der er über Vorteile gegenüber den empfindlicheren Getreidearten verfügte und sein Anbau folglich dominierend war. Das würde bedeuten, daß für eine Vermittlerrolle nur die nördlichen Provinzen in Frage kommen, also etwa das cisalpinische oder transalpinische Gallien, Illyrien usw.

Es ist im übrigen noch recht zweifelhaft, ob die Römer den Roggen überhaupt auf dem Wege über den Getreidehandel kennengelernt haben. Wahrscheinlicher ist fast, daß sie im Zuge ihrer territorialen Expansion in den eben genannten Gebieten auf Volksstämme stießen, die den Roggen als Brotgetreide anbauten. In diesem Zusammenhang wäre an die in Norditalien seßhaft gewordenen Kelten zu denken, die hier den Roggenanbau heimisch gemacht haben. An dieser Stelle ist auch noch einmal an den Roggenkörnerfund im Pfahlbau Bor am Garda-See zu erinnern, der den Anbau unseres Getreides in Oberitalien bereits für die Zeit der römischen Republik bezeugt. Mit einiger Wahrscheinlichkeit ließe sich also annehmen, daß die Römer in der Gallia Cisalpina – bei Kelten oder anderen Stämmen, die ihrerseits die Kenntnis vom Roggen den Kelten verdanken – unser Korn kennengelernt haben.

Der Zeitpunkt für diese erste Berührung der Römer mit dem Roggenanbau wird sicherlich noch vor der Zeitenwende liegen, auch wenn der Roggen in der römischen Agrarliteratur erst im 1. Jahrhundert n. Chr. erwähnt wird. C. Plinius Secundus ist es, der in seiner Naturgeschichte

zum ersten Mal den Roggen nennt und folgendes über ihn zu berichten weiß: „Secale Taurini sub Alpibus asiam vocant, deterrimum et tantum ad arcendam famem, fecunda, sed gracili stipula, nigritia triste, pondere praecipuum. admiscetur huic far, ut mitiget amaritudinem eius, et tamen sic quoque ingratissimum ventri est. nascitur qualicumque solo cum centesimo grano, ipsumque pro laetamine est" (PlinNH 18, 141)[4].

Da sich Plinius recht gut orientiert zeigt über die Qualität des Roggenbrotes, ist als sicher anzunehmen, daß die Römer zu seiner Zeit den Roggen bereits als Brotgetreide kannten; wenngleich auch gesagt werden muß, daß er wohl nur den niederen Volksschichten zur Nahrung diente, berücksichtigt man den eher abschätzigen Ton, mit dem Plinius vom Roggen spricht.

Zu Beginn des 4. Jahrhunderts n. Chr. wird der Roggen noch einmal im Edictum Diocletiani in der Reihenfolge nach Weizen und Gerste genannt[5]. Da der Anwendungsbereich des Edikts des Kaisers Diokletian ein sehr weiter war, wird sich aus diesem Beleg nur der allgemeine Schluß ziehen lassen, daß der Roggen zu jener Zeit bereits ein Gegenstand des interregionalen Getreidehandels geworden war, also zweifellos an Bedeutung gewonnen hatte.

Zusammenfassend läßt sich sagen, daß die Römer den Roggen erst verhältnismäßig spät bei unterworfenen Völkerschaften kennengelernt haben. Da sie aber bereits über eine ganze Anzahl von qualitativ besseren Getreidesorten verfügten, fand der Roggen nur zögernd Eingang in die römische Getreidewirtschaft. Seine Verwendung als Brotgetreide wird zudem auf die soziale Unterschicht beschränkt gewesen sein. Daneben wurde der Roggen wohl auch in beschränktem Maße als Grünfutter für das Vieh angebaut.

c. Der Roggen in den romanischen Ländern

Dieser Abschnitt soll uns einen Überblick über die Verbreitung des Roggens in den einzelnen romanischen Ländern verschaffen. Soweit es das vorliegende Material erlaubt, wird dieser Abriß auch historisch sein, also die Verhältnisse im Roggenanbau berücksichtigen, wie sie etwa im Mittelalter herrschten. Aus Mangel an präzisen Unterlagen wird es dabei jedoch meistens bei allgemeingehaltenen Feststellungen bleiben müssen. Das Schwergewicht unserer Betrachtungen wird also notgedrungen auf der Darstellung der Roggenkultur in neuerer Zeit liegen. Da uns statistisches Material über die Landwirtschaft der romanischen Länder nicht immer in gleicher Ausführlichkeit vorliegt, wird die „neuere Zeit" ein etwas dehnbarer Begriff; einmal sind damit die letzten fünfzig Jahre

---

[4] Zu diesem Beleg und einer weiteren Nennung von *secale* bei Plinius vgl. S. 22f.

[5] Vgl. hierzu S. 23ff., wo dieser Beleg ausführlich besprochen wird.