

XIX. FRANKFURTER ODER WIENER

Für alle, denen es „wurst“ ist, welchen Namen das Würstchen hat, das als kulinarisches Geschenk auf den Tisch kommt. Hauptsache, es schmeckt. Aus der großen Vielfalt der damals bekannten Würste empfiehlt Martial die Lucanicae, die Lucaner Würste.



Lucanicae (Martial XIII 35)	Lucaner Würste
Filia Picenae venio Lucanica porcae: pultibus hinc niveis grata corona datur.	Ich komme als die lukanische Tochter eines picenischen Schweines. Auf schneeweißen Brei legt man mich dann als einen willkommenen Gruß.

Welches lateinische Wort fehlt in der Übersetzung? Mach dich im Wörterbuch schlau und ergänze die Übersetzung!

niveis

Gut zu wissen

Picenum war die Landschaft an der Adria bis zur Stadt Hadria. **Lukanien** in Unteritalien war bekannt für seine guten Würste, den sogenannten Lucanicae.

puls: Die Puls ist ein Getreidebrei, das Grundnahrungsmittel der Bevölkerung. Brot wurde erst später wichtig, wie der Ausspruch „panem et circenses“ belegt. Heutige Nachfolger können die Polenta oder im angelsächsischen Raum Porridge sein. Die einfache puls bestand aus Spelt (Dinkel), Wasser, Salz und Fett, die etwas edlere puls mit Öl, dazu gab es vielleicht etwas Gemüse. Wer wohlhabender war, aß die puls mit Eiern, Käse und Honig. Ab und zu kam auch Fleisch oder Fisch dazu.

Frankfurter oder Wiener: Der Name „Frankfurter Würstchen“ ist in Deutschland seit etwa 1860 als geografische Herkunftsbezeichnung geschützt. Außerhalb Deutschlands gilt Frankfurter als Gattungsbezeichnung und ist daher nicht geschützt.

Was alles in der Wurst war

erfahren wir aus dem Kochbuch **De re coquinaria** des **Apicius**.

Würste: Farcimina

Mische gekochten Weizenbrei mit grob gehacktem Fleisch, das zuvor mit Pfeffer, einer Art würzigen Fischsauce liquamen und Pinienkernen zusammen gestampft wurde. Stopfe die Masse in eine Wursthaut und koche sie. Dann grille die Wurst und serviere sie.

Lukanische Würstchen : Lucanicae

Stampfe Pfeffer, Kümmel, Bohnenkraut, Raute, Petersilie, gemischte Kräuter, Lorbeerbeeren und liquamen und mische dies mit sehr fein gehacktem Rind – und Schweinefleisch; dabei wird alles nochmals gründlich gestampft. Zu dieser Masse füge liquamen, Pfefferkörner,

reichlich Fett und räuchere die in Wursthaut (Darm) gefüllten Würste. Lucanicae können entweder gleich gegessen oder zuvor noch gebraten werden.

Alles „Wurst“ oder Wurst in allen Variationen

Der allgemeine Ausdruck für die altrömischen Würste war „farcimen“. Aus Lucanien (der heutigen Basilikata) stammen die populärsten Würste, die „lucanicae, dicke Schweinswürste. Soldaten zur Zeit Catos brachten das Rezept für die Zubereitung nach Rom gebracht. Ähnlich der römischen Herstellungsweise werden diese Würste noch heute in Palästina, Portugal und in Brasilien zubereitet, wo sie „linguica“ heißen. Die „butuli“ waren Blutwürste, die Christen und Juden aus Glaubensgründen nicht essen durften. Weiters gab es die kleinen „botelli“ und „funduli“, dicke, kurze Würste, die an einer Seite offen waren. „tomacula“ waren Brat- oder Rostwürste aus Schweinefleisch. Dann gab es „longaones“, lange Würstchen, die „circelli“, nach ihrer runden Form benannt, „farcimina“, „farcicula“, „hillae“, „omentata“, „apexabones“ etc. Die Würste wurden oft in Garküchen verkauft – wie bei uns am Würstelstand.

Zum Anschauen und Zuhören



<https://www.youtube.com/watch?v=ev7YmYzUiYQ>

Nicht verwechseln

Aber Achtung: Manche Angaben können auch mehrdeutig sein...

puls pultis *Subst f*

1 die Puls, Getreidebrei *dicker Brei aus Dinkel oder anderen Getreidarten, Essen der einfachen Leute*

pulsum *Verb PPP von → pellere*

pellere *pellō, pepulī, pulsum* *Verb*

1 in Bewegung setzen, antreiben: *contis navigia pellabant* Cu sie bewegten die Schiffe mit Ruderstangen; *lovis sic numina pellunt* Ve so treiben uns Jupiters Zeichen an

2 schlagen **a)** stoßen: *has pepulisti fores* Te du hast an

pulsus ūs *Subst m*

1 Hieb, Schlag: *pulsus venarum* Ta Pulsschlag;

	Brei	geschlagen	Schlag
pulsu			x
pultem	x		
pulsum		x	x
pulsos		x	
pulsus		x	x
pulte	x		
puls	x		
pulsui			x
pulsi		x	