

## XXIII FÜR DEN FEIERTAGSSCHMAUS

An den Festtagen war man deftigeren Genüssen nicht abgeneigt, ebenso wenig wie wir heute zu Weihnachten. Da durfte es auch ein herzhafter Biss in ein „Schweinshaxl. Daher schlug Martial zu den Saturnalien ein „Schwein“ vor.



| Porcus<br>(Martial XIV, 70)   | Das Schwein   |
|---|---|
| Iste tibi faciet bona Saturnalia porcus,<br>inter spumantes ilice pastus apros. | Ein schönes Saturnalienfest wird dir Schwein beschere.<br>Unter schäumenden Ebern hat es sich von Eichelkugeln genährt. |

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

### Gut zu wissen

**Saturnalien:** Ursprünglich waren die Saturnalien ein Festtag zu Ehren des Gottes Saturn. Die Feiern fanden zuerst nur am 17. Dezember statt, wurden aber dann bis zum 23. Dezember verlängert. So wie heute zu Weihnachten beschenkte man sich, feierte ausgelassen und verkleidete sich. Die normale Gesellschaftsordnung wurde ignoriert, sodass Sklaven ihre Herren bedienten.

**Porzellan und Schwein (porcus), wie passt das zusammen?**

Im „Porzellan“ steckt wirklich das lateinische Wort „porcus“. Der Umweg, den dieses Wort gegangen ist, bis es zum „Porzellan“ wurde, ist in der Tat bemerkenswert. Kurz gesagt: Vom Schwein über die Vagina und über die Muschel. Die Verkleinerungsform porcella (Schweinchen; weibliches Geschlechtsorgan) ist auch die Bezeichnung einer seltenen Meeresmuschel mit weißglänzender Farbe. Als man das erste asiatische Porzellan in Europa sah, glaubte man, dass dieses seltsame Material aus den pulverisierten Schalen dieser Muscheln hergestellt wurde. Das stellte sich zwar später als falsch heraus, aber der Name Porzellan blieb.

**Assatura (Braten)** Von Apicius, dem Kochbuchautor der Antike, ist ein Rezept überliefert, das leicht nach zu kochen ist und sehr gut schmeckt.

Zutaten: Schweinsripplerln, Salz, Honig, Olivenöl  
Zubereitung: Bereite das Fleisch zu, indem du es in Salz wendest und dann in den Ofen gibst (Olivenöl). Wenn das Fleisch gar ist, nimm den Braten aus dem Rohr und überziehe ihn mit 2 Löffeln Honig. Noch etwa 5 Minuten im Ofen lassen, der abgestellt, aber noch warm sein soll.



In diesem Sinne: *recipe et fac* (Nimm und mach!)

## Latein lebt

| Latein                     | Deutsch                       | Englisch                 | Französisch                | Italienisch                |
|----------------------------|-------------------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------|
| <b>spumare</b><br>schäumen | <b>Spumante</b><br>Schaumwein | <b>spume</b><br>(Gischt) | <b>spumeux</b><br>schaumig | <b>spumare</b><br>schäumen |

## Geh mit facere den Worten auf den Grund!

|           |                            | Lateinische Grundwörter |
|-----------|----------------------------|-------------------------|
| Faksimile | originalgetreuer Nachdruck |                         |
| Faktotum  | jemand, der alles macht    |                         |