

minnen Trunk Malvasier muzzelform
 816, 817, 818 89
 [Die Aufstellung bei Diöderot + d'Alambert
 Diöderot, das dem Bogen gelassen werden
 sein. - Das ist die Art und Weise
 III FK 200 29a/5. [1734]]

691 67

Amman R 1598

Weckerlin, A. Hülsey - Amman
 S. 159/160 - Ein fast herrlich
 Gebäckens.

[Die Art und Weise, wie das Brot
 gebacken wird, ist sehr verschieden
 je nach dem Ort, wo es gebacken wird.
 In der Regel wird es in einem
 Ofen gebacken, der aus Lehm
 - oder aus Stein gebacken wird.]

300 v. Chr. ?

Blümmner, Hugo

Technologie und Terminologie der
 Gewerbe und Künste bei Griechen und Römern
 und Römern. 2. Aufl. 1912

-- I, S. 74 Leut; S. 85 obelias
 oder obelias, -- das ist die Art
 lange, bei der gebacken wird

Leut, das ist die Art, wie man
 gebacken wird, das obelias, das ist die Art,
 wie man gebacken wird.

Leut, das ist die Art, wie man
 gebacken wird, das obelias, das ist die Art,
 wie man gebacken wird.

Dionysos - lat. Bacchus, gr. Dionysos.
 und, obelias - das ist die Art,
 wie man gebacken wird.

um 400 v. Chr. ?

BLÜMMNER, Hugo

Technologie und Terminologie der Gewerbe
 und Künste bei Griechen und Römern
 Leipzig 1875 B.G. Teubner

Band I, S. 68 ff. § 9 - Das Brot.

S. 74: Ferner unterschied man das Brot nach
 der Art des Backens, ..., am Spiess, obelias
 oder obelias

Hierzu sind die Fußnoten 1 bis 4 bemerkens-
 wert !

Vor 399 v. Chr.

Sokrates (+ 399 v. Chr.) besuchte, das
 obelias von Dionysos auf dem
 obelias, das ist die Art, wie man
 gebacken wird.

363 v. Chr.

... Aus einer Tafelrede PLATON vom Jahre
 363 v. Chr. geht hervor: ... Fügt zu dem
 Weizenmehl etwas Milch, Öl und Salz und ihr
 werdet die schmackhaftesten Brote haben."
 Gebacken wurde das Brot in heißer Asche,
 auf dem Rost, auf dem Herd, am Spiß und auch
 im Backofen, wie er schon im 5. vorchristli-
 chen Jahrhundert existiert hat. ...

ROHRICH - Das Brot des Demokrit S. 188

[Tabelle mit dem Namen!]

Rom

Zedler, - Lexicon

1740 Leipzig

Band 25, S. 32

OBEIAS oder obelias, längliche,
 das ist die Art, wie man
 gebacken wird, obelias, das ist die Art,
 wie man gebacken wird.

894/895

ὀβελίας oder ὀβελίτης¹⁾, in einer Form, ἀρτοπτικός²⁾, in einem Tiegel, τηγανίτης³⁾, in der Asche, ἐγκρυφίας⁴⁾ oder σποδίτης⁵⁾, oder auf Kohlen geröstet, ἀποπυρίας⁶⁾ oder ἐπανθρακίς⁷⁾.

Sodann unterschied man das Brot nach den verschiedenen

Ρόδιος μεθόριος ἄρτου καὶ πλακούντος. — Bei Hes. s. h. v. dürfte wohl statt ἄρτος ἐγκρυπτος mit Rücksicht auf Lync. l. l. ἐνθρυπτος zu lesen sein.

¹⁾ Hippocr. l. l. Ath. 111 B: $\frac{1}{2}$ ὁ δὲ ὀβελίας ἄρτος κέκληται ἥτοι ὅτι ὀβολοῦ πιπράσκειται, ὡς ἐν Ἀλεξανδρείᾳ, ἢ ὅτι ἐν ὀβελίσκοις ὀπάται. Erstere Erklärung ist sehr unwahrscheinlich; cf. Arist., Pherecr. u. Socr. ibid. Nicoph. b. Ath. XIV, 645 C. Ib. VIII, 333 F. Poll. I, 248, VI, 33 u. 72. Hes. v. ὀβελίας. Moeris p. 205, 21. Phot. v. ὀβελίας ἄρτος, p. 313, 20. $\frac{1}{2}$ ὁ ἐπὶ ὀβελῶν ὀπτύμενος und p. 314, 1: $\frac{1}{2}$ περιπλαμένος μακρῷ εὐλῶ καὶ οὕτως ὀπτύμενος γίνεται δὲ παραυῆκης καὶ γαστρῶδης.

²⁾ Ath. 113 A. Dass dies Brot in einer Form gebacken wurde, vermute ich wegen der oben besprochenen Bedeutung von ἀρτοπτεῖον, vgl. S. 64 Anm. 6.

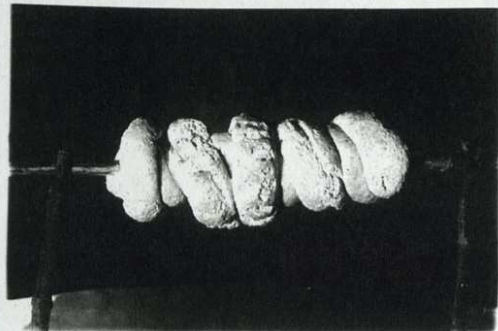
³⁾ Ist wie der ἐχαρίτης halb Brot, halb Kuchen; Diphil. p. 115 E: ὁ δὲ ἐχαρίτης καὶ ἀπὸ τηγάνου διὰ τὴν τοῦ ἐλαίου ἐπίμειν εὐεκκριτώτερος, διὰ δὲ τὸ κνισὸν κακοστομαχώτερος. Cf. Hippocr. b. Ath. XIV, 645 C. Galen. al. fac. I, 3 (p. 490). Hes. s. v.: ἄρτος διὰ τηγάνου γερονῶς καὶ μετὰ τυροῦ ἱπτύμενος. — Auch ταγηνίτης, Ath. XIV, 646 E, ταγηνίας, Magnes. u. Cratin. ib., Nicoph. ib. XIV, 645 C u. s. Galen. de al. fac. I, 3 (VI, 490 K): οἱ μὲν οὖν ταγηνίται παρὰ τοῖς Ἀττι-

Fritz Hahn
Heidelberg
Untere Neckarstr. 17

Blümner, 1875

§ 75

289



1) Das „obelias Brot“, heißt so, entweder weil es für einen Obolos (= griechisch Geld) verkauft wird, oder weil es am Spieß gewunden gebacken wird.

2) Obelias Brot.

3) Das Brot, das am Spieß gebacken wird

4) Das Brot, das gebacken wird, nachdem es am einem langen hölzernen Spieß gewunden wird. es wird länglich und unregelmäßig (γαστρῶδης = wörtlich: bauchartig).

Sehr geehrter Herr Hahn

Ich habe hier die Übersetzung der Stelle geschrieben wie ich am besten gekommen habe. Hoffentlich ist es, was ich übersetzt habe, klar. Falls Sie noch eine Abscree haben, bitte schreiben Sie mir wieder. Für jede Erklärung und für jede Hilfe, die ich Ihnen geben kann, bin ich immer bereit.

Mit schönen Grüßen
Ihr
Fritz Hahn

BLÜMNER, Hugo

Technologie und Terminologie der Gewerbe und Künste bei Griechen und Römern.

I. Band, S. 68 ff. § 9. Das Brot

Leipzig 1875 B.G. Teubner (69 UB "C 339"

[Fußnoten: 289; 74, 15 X →

„... Ferner unterschied man das Brot nach der Art des Backens: ..., am Spiess, ὀβελίας oder ὀβελίτης...“

Dazu Backstudien: F.; XIX; 642, 1030

1642/6, 118 // 130
131

Fußnoten

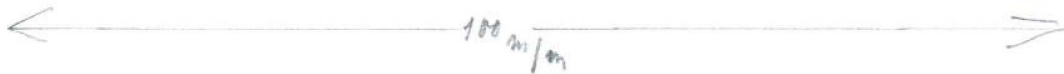
1) Das „Obelias Brot“ heißt so, entweder weil es für einen OBOLOS verkauft wird, oder weil es am Spieß gewunden gebacken wird.

2) OBELIAS Brot.

3) Das Brot, das am Spieß gebacken wird

4) Das Brot, das gebacken wird, nachdem es an einen langen hölzernen Spieß gewunden wird. Es wird länglich und unregelmäßig (wörtlich = bauchförmig! /Moeris/

Das bleibt übrig.



Backstudie „Obelisk“ I. Generation
um 400 v. Chr. Griechenland

