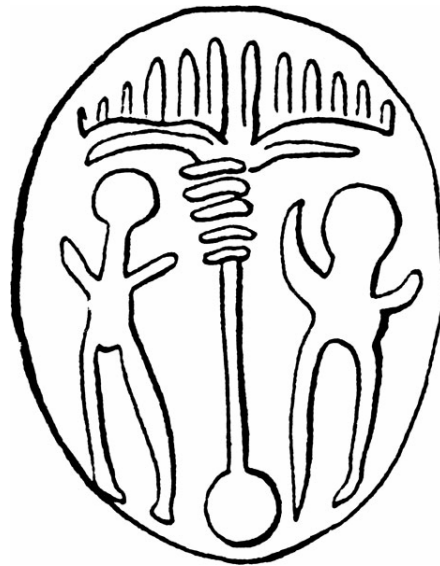


V.IRAT

Veröffentlichungen
der Ideagora für Religionsgeschichte,
Altertumswissenschaften & Theologie



herausgegeben / bereitgestellt
von Florian Lippke

SLM Press
سلام
שלום
Jerusalem

TOBIASlib
Tübingen

2013

DEN INSTITUTSDIREKTOREN ZUGEEIGNET

Impressum:
Florian Lippke
Liebermeisterstraße 12
D-72076 Tübingen
Germany

V.IRAT
III-DAL 1935.1 (AuS 4)

GUSTAF DALMAN

Arbeit und Sitte in Palästina

Band IV

Brot, Öl und Wein

(seitenidentisch mit der Erstausgabe)

digitalisiert und optisch nachbearbeitet von

Florian Lippke und
Moisés Mayordomo Marín

Arbeit und Sitte in Palästina

von

Gustaf Dalman

Band IV

Brot, Öl und Wein

Vorwort.

Brot, Öl und Wein als für das Leben im alten Palästina wichtigste Nahrungs- und Genußmittel, das Öl außerdem als Lichtspender, werden in diesem Bande vorgeführt. Da Brot und Wein aus diesem Leben in unsere kirchliche Sitte übergegangen sind, haben sie auch abgesehen von ihrem Vorkommen in der Bibel Anspruch auf unsere Beachtung. Zugleich erhalten wir Einblick in eine urwüchsige Kultur, die in der griechisch-römischen Zeit in Palästina vom Mittelmeergebiet her stark beeinflußt wurde, aber nie ganz erlosch, so daß das heutige Palästina mir immer noch lehrreiche Anschauungsmittel darbot, die freilich der europäische Einfluß jetzt je länger desto mehr beseitigt. Auch deshalb war es wichtig, sie nicht in Vergessenheit sinken zu lassen. Volkstümliche Sprüche, wie sie Ruoff 1931 sammelte,¹⁾ zeigen, daß selbst jetzt nicht alles verloren ist.²⁾ Dem Brotfladen (*rif*) gilt das Rätsel:

*ḥadd aḥmar uḥadd nādi
in bāt 'indī bišrah ḫalbi
win rāb 'anni jā ṭūl 'aḏābi.*

„Eine Backe rotbraun (vom Backen), und eine feucht,
schläft er bei mir, ist mein Herz befriedigt,
ist er mir fern, wie lang meine Pein!“

Die Olive (*zētūne*) soll man erkennen, wenn es heißt:

*išī amarr min el-murār u'aḥla min el-'asal
azḫar min id-dabbūr u'akbar min eḡ-ḡamal.*

„Etwas, das bitterer ist als Bitterkraut (als Frucht)
und süßer als Honig (durch das Öl),
kleiner als die Horniß (als Frucht) und größer als
das Kamel (als Baum).“

¹⁾ Arabische Rätsel (1933), S. 48. 53 f.

²⁾ S. auch Nachtrag II, S. 452.

Vom Weinstock (*dālie*) gilt:

bint arba' snīn tūlad arba' benīn
iṭnēn 'uḳḳāl u'iṭnēn maḡānīn.

„Vier Jahre alt gebiert sie vier Söhne,
zwei verständig (Trauben und Traubenhonig¹⁾),
zwei verrückt (Wein und Arak).

¹⁾ Nach Ruoff Rosinen.

Dank schulde ich allen Palästinern, welche mich bei meinen Studien einst unterstützten, Herrn Oberlehrer L. Bauer in Jerusalem und Pastor Sa'id 'Abbūd in Bethlehem, welche auf Fragen antworteten, und allen denen, welche durch photographische Aufnahmen mein Anschauungsmaterial erweiterten. Auch die trefflichen photographischen Geschäfte der *American Colony* und von Herrn C. Raad in Jerusalem, sowie Bonfils in Beirut, haben Wichtiges beigetragen und werden hierdurch jedem Liebhaber bestens empfohlen. Herrn Missionar L. Marx in Herrnhut verdanke ich das Bibelstellenregister.

Spinnen, Weben, Kleidung, Haus und häusliches Leben sind Stoffe, die ein fünfter Band bewältigen sollte.

Greifswald, den 3. Dezember 1934.

G. Dalman.

Inhaltsverzeichnis.

	Seite
Vorwort	V
Verzeichnis der Abbildungen	XII
I. Das Brot.	1
A. Das Feuerungsmaterial für das Backen	1
1. Das Holz	1
Im Altertum	4
2. Die Holzkohle	8
Im Altertum	10
3. Dornsträucher und Dürkräuter	12
Im Altertum	13
4. Das Stroh	15
Im Altertum	16
5. Trester und anderes	17
Im Altertum	17
6. Der Dung	18
Im Altertum	20
B. Das Anzünden des Feuers	21
Im Altertum	24
C. Das Backen ohne Backgerät	29
braten	33
Im Altertum	34
D. Das Backen auf dem <i>ṣāġ</i>	39
1. Das Gerät des <i>ṣāġ</i>	39
Im Altertum	41
2. Der Hergang des Backens auf dem <i>ṣāġ</i>	45
Salz	49
braten	51
Im Altertum	51
Die Abgabe vom Teig	58
3. Das <i>ṣāġ</i> -Brot	59
Behandlung des Brots	63
Im Altertum	66
E. Das Backen auf dem <i>zantā'</i>	73

	Seite
F. Das Backen im <i>ṭābūn</i>	74
1. Das Gerät des <i>ṭābūn</i>	74
a) Der <i>ṭābūn</i> ohne Boden	74
b) Der <i>ṭābūn</i> mit Boden (<i>furn</i>)	78
Im Altertum	80
2. Der Hergang des Backens im <i>ṭābūn</i>	81
3. Das <i>ṭābūn</i> -Brot	84
Im Altertum	87
G. Das Backen im <i>tannūr</i>	88
1. Das Gerät des <i>tannūr</i>	88
a) Der unterirdische <i>tannūr</i>	88
b) Der oberirdische <i>tannūr</i>	91
α) Der zylindrische <i>tannūr</i>	91
β) Der eiförmige <i>tannūr</i>	93
γ) Der spitze <i>tannūr</i>	94
δ) Der gewölbte <i>tannūr</i>	94
c) Der Krug	95
Im Altertum	96
2. Der Hergang des Backens im <i>tannūr</i>	104
Im Altertum	107
3. Das Braten im <i>tannūr</i>	110
Im Altertum	111
4. Das <i>tannūr</i> -Brot	112
Im Altertum	116
Schaubrot, Pfingstbrote	122
Speisopfer, Dankopfer, Weiheopfer, Ömergabe	124
H. Das Backen im <i>furn</i>	127
1. Das Gerät des <i>furn</i>	127
Im Altertum	128
2. Der Hergang des Backens im <i>furn</i>	129
Im Altertum	131
3. Das <i>furn</i> -Brot	132
Im Altertum	138
J. Das Backen in der <i>ʿarṣa</i>	138
Im Altertum	140
K. Die Feinbäckerei	140
1. Die Ausrüstung	140
Im Altertum	142
2. Das Feingebäck	142
Im Altertum	148

	Seite
L. Verfertigung von Süßigkeiten	150
a) Geschmolzener Zucker	150
b) <i>ḥalāwa</i>	151
Im Altertum	152
II. Das Öl	153
A. Der Ölbaum	153
1. Herkunft, Gestalt, Schädlinge	153
Im Altertum	162
2. Anbau und Pflege des Ölbaums	171
Im Altertum	177
3. Die Veredelung des Ölbaums und die Olivenarten	182
Im Altertum	187
4. Die Olivenlese	190
Im Altertum	193
B. Die Speiseolive	196
Im Altertum	198
C. Das Öl	201
1. Die Geräte zur Herstellung des Öls	201
a) Die Olivenmühle	202
Im Altertum	206
b) Die Ölpresse	212
α) Die Presse mit angebundenem Gewicht	212
β) Die Presse mit geschraubtem Gewicht	216
γ) Die eigentliche Schraubenpresse	220
Im Altertum	221
α) Die Balkenpresse	223
β) Die Pfeilerpresse	226
γ) Die Kreuzpresse	231
δ) Die Presse im jüdischen Recht	232
2. Der Vorgang der Ölbereitung	235
a) Die Herstellung von Jungfernöl (<i>zēt tafāh</i>)	235
Im Altertum	238
b) Die Herstellung des gewöhnlichen Öls	243
Im Altertum	246
c) Die Ölbehälter	251
Im Altertum	252
3. Der Gebrauch des Öls	255
Allgemeines	255
Im Altertum	255
a) Das Öl als Genußmittel	257
Im Altertum	258

	Seite
b) Äußerliche Anwendung des Öls	259
Im Altertum	260
c) Das Öl als Beleuchtungsmittel	268
Im Altertum	269
d) Die Verwendung des Öls für Seife	273
Im Altertum	277
e) Das Öl in Wirtschaft und Handel	277
Im Altertum	280
D. Die Abgaben	281
Im Altertum	282
a) Wohltätigkeit	282
b) Pflicht des Genusses im Heiligtum	285
c) Abgaben an die Diener des Heiligtums	287
d) Freiwillige Gaben an das Heiligtum	289
e) Staatliche Abgaben	290
III. Der Wein	291
A. Der Weinstock	291
1. Herkunft, Gestalt, Schädlinge	291
Im Altertum	297
2. Anbau, Arten, Pflege und Schutz des Weinstocks	307
Im Altertum	319
3. Die Traubenlese	335
Im Altertum	339
B. Trauben, Blätter, Rosinen	344
1. Trauben und Blätter mit ihrer Verwendung	344
Im Altertum	347
2. Die Rosine und ihre Herstellung	349
Im Altertum	352
C. Der Traubensaft und seine Verwendung	354
1. Die Kelter	354
Im Altertum	356
2. Die Herstellung von Most, Wein, Essig und Arak	363
Im Altertum	368
3. Die Herstellung von Traubenhonig	382
Im Altertum	385
4. Der Gebrauch von Most, Wein, Essig, Traubenhonig	386
Im Altertum	388
Wein und Most	388
Essig	402

	Seite
5. Trauben und Wein in Wirtschaft und Handel	405
Im Altertum	406
D. Die Abgaben	408
Im Altertum	409
Nachtrag zu Band IV	414

Anhang.

1. Verzeichnis der hebräischen und aramäischen Wörter	417
2. Verzeichnis der arabischen Wörter	424
3. Verzeichnis der Sachen	433
4. Verzeichnis der Bibelstellen	444
Nachtrag II	451
Abbildungen	453

Verzeichnis der Abbildungen.

1. Frauen mit Strauchholz bei *bīr zēt*.
2. Frauen mit dornigem Becherkraut bei *weleġe*.
3. Kohlenmeiler mit Stufensteinen bei *'aġlūn*.
4. Kohlenmeiler in Brand im *wādi meġna*.
5. Koch- und Heizherde.
6. Heizherd im Bogenhaus in *el-kerak*.
7. Kohlenfeuer am See von Tiberias.
8. Glutaschenbrot auf der Kohlenglut.
9. Eisernes Backblech (*ṣāġ*) und hölzerne Teigschüssel (*bāṭṭe*).
10. Backen auf dem Backblech im Beduinenzelt bei *el-kefrēn*.
11. Geräte im Bauernhaus (Strohplatte, Töpfe, Kessel, Pfannen).
12. Backgeräte im Durchschnitt.
13. Backgerät *ṭābūn* mit Strohplatte und Teigschüssel.
14. Backhütte (*ṭābūn*) in *dēr eṣ-ṣafā*.
15. Teig für den *ṭābūn* formende Frau in *rāmallāh*.
16. Frau mit Brot vor der Backhütte in *rāmallāh*.
17. Die Backgeräte *'arṣa* und *tannūr* im Durchschnitt.
18. Antiker und heutiger *tannūr* im Durchschnitt.
19. Oberirdischer *tannūr*, freistehend.
20. Oberirdischer *tannūr* in Bank bei *ḥanawēn*, Galiläa.
21. Oberirdischer *tannūr* in Bank, Jerusalem.
22. Oberirdischer *tannūr* in *kefr basīn* bei Aleppo.
23. Oberirdischer gewölbter *tannūr*, Aleppo.
24. Aleppinerin Brot formend.
25. Galiläerinnen am unterirdischen *tannūr* in *balāṭ*.
- 25a. Mahlzeit mit *tannūr*-Brot in *balāṭ*.
26. *'arṣa* aus *er-ramle*.
- 26a. *'arṣa* in Beersaba.
27. *'arṣa* aus *rāmallāh*.
- 27a. *'arṣa* im Weingarten.
28. Backofen (*furn*) im Durchschnitt.
29. Backen im *furn* in *ba'albek*.
30. Dreizehn Brotarten.
31. Brotverkäufer in Jerusalem.
32. Brot- und Kringelverkäufer in Jerusalem.
33. Alter Ölbaum in Gethsemane.

34. Olivenland in Terrassen bei Bethlehem.
35. Zweig vom wilden Ölbaum.
36. Zweig vom zahmen Ölbaum mit Blüte.
37. Zweige vom zahmen Ölbaum mit Blüte und Fruchtansatz.
38. Wurzeltriebe eines gefällten Ölbaums.
39. Von den Heuschrecken abgefressener Ölbaum.
40. Durchschnitt eines Olivenstammes.
41. Kamel aus Olivenholz.
42. Ölbaum mit Okulierungsbinde.
43. Ölbaum zwei Monate nach dem Okulieren.
44. Olivenlese mit Abschlagen bei Jerusalem.
45. Olivenlese mit der Hand bei Jerusalem.
46. Olivensammeln unter dem abgelesenen Baum.
47. Olivenquetschen mit Walze.
48. Schalenvertiefungen bei *dēr es-senne*.
49. Schalenvertiefungen bei *abu-l-'ōf* und *rāmallāh*.
50. Olivenmühle bei *ğeraš*.
51. Olivenmühle in *bā'ūn*.
52. Olivenmühle im Kelterhaus, *bēt ğibrin*.
53. Olivenmühle in *šūba*.
54. Olivenmühle und Ölpresse nach Modellen.
55. Ölpresse in *'aġlūn*.
56. Ölpresse in *eṭ-ṭafīle*.
57. Ölpresse mit Gewichtsschraube, Modell.
58. Ölpresse in *šūba*.
59. Gewichtsschraube in *šūba*.
60. Ölpresse und Olivenmühle in *bēt saḥūr*.
61. Preßgewicht in *rāmallāh*.
62. Ölpresse mit Schraubendruck in *balāṭ*.
63. Alte ägyptische Ölpresse.
64. Antike Olivenmühlunterlage im *wādi ḥamūl*.
65. Antike Ölpresse in Gezer.
66. Preßbalkennische und Preßgewicht bei *bā'ūn*.
67. Antike Ölpresse bei *šēḥ ibrāk*.
68. Antike Ölpressenfeiler bei *šēḥ kifl*.
69. Antike Ölpresse, Modell.
70. Ölpressenfeiler bei *bēt nettif*.
71. Ölpressenunterlage in *tell ḥūm*.
72. Ölpressenunterlage in *el-ḫubēbe*.
73. Ölpressenunterlage in *el-leġġūn*.
74. Antikes Schraubenpressenkreuz in der Davidsstadt und bei Bethanien.
75. Heutige Tonkrüge, erste Gruppe, Mörser, Tennenbesen.
76. Heutige Tonkrüge, zweite Gruppe, mit Öllämpchen.

77. Heutige Tonkrüge, dritte Gruppe, Kochtopf, Lampen.
78. Krüge mit Gestell in *asdūd*.
79. Seifensiederei in Aleppo, Plan.
80. Seife mit Verzierung aus *nāblus*.
81. Arabische Lampen.
82. Alter Leuchter mit Lampe.
83. Alter Vierlampenleuchter.
84. Sechs antike Lampen.
85. Byzantinische Hängelampe.
86. Rebe vom wilden Weinstock.
87. Rebe vom zahmen Weinstock.
88. Liegende Weinstöcke bei Jerusalem.
89. Gestützte Weinstöcke bei Hebron.
90. Weingarten vor der Abrahamsiche bei Hebron.
91. Weingarten mit stehenden Weinstöcken bei *bīr sālem*.
92. Weingartenmauer mit Becherkrautauflage bei *rāmet el-ḥalil*.
93. Wachthütte bei *kaṣṭal*.
94. Wachthütte bei *rāmāllāh*.
95. Wein- und Traubenhonigkelter bei *balāf*.
96. Weinkelter im Libanon im Betrieb.
97. Traubentreten in gemauerter Kufe in Bethlehem.
98. Traubentreten im Kupferbecken in Bethlehem.
99. Alte Weinkelter bei *ḥirbet meḥna*.
100. Alte Weinkelter bei *bīr eḡ-ḡōze*.
101. Alte Weinkelter bei *ḥirbet midje*.
102. Dieselbe in Grundriß und Durchschnitt.
103. Alte Weinkelter in *eš-šarafāt*.
104. Dieselbe in Grundriß und Durchschnitt.
105. Alte Weinkelter in *arnūtia*.
106. Alte Weinkelter bei *ḥirbet el-jehūd*.
107. Alte Weinkelter bei *ḥirbet ešwa'*.
108. Alte Weinkelter bei *muḥmās*.
109. Alte Weinkelter bei *ḥirbet 'aṭṭāra*.
110. Zwei alte Weinkeltern bei *ḥanawēn*.
111. Alte Weinkelter am Südende der Davidsstadt.
112. Geräte zur Bereitung von Arak.

Brot, Öl und Wein.

I. Das Brot.

A. Das Feuerungsmaterial für das Backen.

Vorbemerkung.

Es wird hier alles besprochen, was Palästina zu Feuerungszwecken darbietet und das in Wirklichkeit nicht nur zum Backen, sondern auch zum Kochen und Heizen und zu verschiedenen gewerblichen Zwecken zur Verfügung steht. Was davon in den einzelnen Gegenden des Landes vorhanden ist, hat seine Bedeutung für seine Verwendung, und zwar in dem hier in Frage stehenden Bereich auch für die Gestalt des Backgeräts.

1. Das Holz.

Obwohl Palästina holzarm ist und — verglichen mit Deutschland — immer gewesen sein wird, weil bis 1920 niemals Waldschutz geübt wurde, ist das Holz immer noch wichtiges Feuerungsmaterial. Die Reste früheren Waldbestandes als wirklicher Wald oder als Macchia sind mit ihren Baum- und Straucharten in Bd. I, S. 73 ff. 644, besprochen worden.¹⁾ Die Frauen und Mädchen der Dörfer sind es vor allem, welche in die Gegenden von Wald oder Macchia ziehen und von da auf dem Rücken heimbringen, was sich ohne schwere Arbeit abbrechen, abdrehen oder abhauen läßt (vgl. S. 12f.).²⁾ Sie

¹⁾ Vgl. Eig, *On the Vegetation of Palestine*, S. 29 ff., Rost, PJB 1931, S. 111 ff.

²⁾ Abbildung 1.

brauchen dabei ein kleines Beil, das in Palästina wohl meist *ferū'a, fārū'*, Plur. *fawāri'*, oder *kaṭ'a, kaṭṭā'a*, in Hebron auch *naḡā* genannt wird. Für Zweige ständen sonst auch die Zweigschneidegeräte (*šerḥ, balṭa, ṭabar*, vgl. Bd. II, Abb. 22a – d) zur Verfügung, sie werden aber gewöhnlich nur bei Fruchtbäumen angewandt. Eichen in den in Palästina vertretenen Arten, Terebinthen und Kiefern, auch Erdbeerbäume, von Sträuchern Stechpflümen und Bocksorn kommen dabei vor allem in Frage. Gemieden wird der Storax (ar. 'abhar, libne, šibreḥ),¹⁾ dessen braune Fruchtkerne bei Rosenkränzen benutzt werden, und von dem man sagt, daß der Stab Mosis bei seiner Flucht in die Wüste aus ihm bestand.²⁾ Auch der wilde Mandelbaum (*lōz berri*), von dessen Holz der Stab Muhammeds genommen war, wird nicht als Brennholz verwandt, während man gern seinen Stock von ihm schneidet.³⁾ Kapernholz würde bei seiner Verbrennung zur Begattung unfähig machen.⁴⁾

Das so gewonnene Zweigholz heißt als zum Brennen bestimmt ebenso wie das eigentliche Hauholz (s. u.) *ḥaṭab* und die Sammlerinnen desselben *ḥaṭṭābāt*. Von ihren Liedern waren Bd. I, S. 83 f., und Pal. Diwan, S. 42 ff., Proben mitgeteilt. Hier seien andere hinzugefügt.

Die Mädchen von *muḥmās* sangen am 21. Febr. 1913:

jā mḥaṭṭabāt mnēn ḡibtinni — (min wād eṣ-šuwēniṭ)
imḥallejāt el-a'zab jimši warākinni
jā mḥaṭṭabāt el-ḥaṭab rūs el-'arākibi ·
jā mḥallejāt el-a'zab je'wi kama ḡibi
jā mḥaṭṭabāt el-ḥaṭab — rūs el-ḥaṭab ḥenna
jā mḥallejāt el-a'zab — jimši ujitmenna.
allāh ma'akim — illi rāihin ib'id
ruddkim bis-salāme — 'alejāl el-'id.

Ihr Holzholerinnen, von wo bringt ihr? (vom *wādi eṣ-šuwēniṭ*)
 die ihr den Junggesellen hinter euch hergehen macht!

¹⁾ Bd. I, S. 385.

²⁾ Cana'an, *JPOS* VIII, S. 166, Crowfoot-Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, S. 108.

³⁾ Bd. I, S. 84. 256.

⁴⁾ Ebenda, S. 84.

Ihr Holerinnen von Holz auf den Gipfeln der Hänge,
die ihr den Junggesellen heulen macht wie ein Wolf!

Ihr Holzholerinnen, die Köpfe der Reiser sind (wohl-
riechende) Cyperblumen,¹⁾

ihr macht den Junggesellen gehen in Sehnsucht.²⁾

Gott mit euch, die ihr weithin geht!

Er führe euch zurück zu den Nächten des Festes!

Mir und meinen Begleitern galten wohl die Zeilen:

wād eṣ-ṣwēniṯ kādu ḥēlhim
hādōl en-našāra mā hej řērhim.

In das *wādi eṣ-ṣuwēniṯ* führten sie ihre Pferde,
diese Christen, nicht sind es andere.

Das gelegentlich vorkommende Abdrehen von Zweigen
oder Stengeln gibt Anlaß zu dem Rat, dies nicht zu versuchen,
wenn andere es schon an derselben Stelle getan haben. Man
singt deshalb bei *hezma*:

el-'ūd el-melāwa lā tlāwi
uğōz el-mara lā tōḥdi.

Den gedrehten Stengel drehe nicht,
und den Gatten einer Frau nimm nicht (als zweite Frau)!

Von dem Zweigholz unterscheidet man das Holz von Baum-
stümpfen und Wurzeln, deren Ausrodung Männerarbeit ist, von
der man sagt: *minḳarmil, mniḥla*.³⁾ Diese Arbeit geschieht
gern erst vom Monat *āb* ab, weil die Männer dann Zeit haben
und das Holz trocken ist. Das für die städtischen Backöfen
und für die Heizöfen der Europäer wichtige Holz wird auf
Eseln und Kamelen nach der Stadt gebracht und da nach dem
Gewicht oder pro Last verkauft. Neben den Resten früheren
Waldbestandes werden auch altgewordene Ölbäume mit ihren
Wurzelstöcken so verwertet. Der Heizwert des Olivenholzes
drückt sich aus in dem Spruch⁴⁾: *aḥḍar ez-zētūn jābis el-ḥaṭab*,
„Selbst grünes Olivenholz ist trockenes Brennholz.“ Zum

¹⁾ Vgl. Bd. I, S. 383. Die Anziehungskraft der Mädchen ist auf ihr Holz übertragen.

²⁾ Diese zwei Zeilen singen Männer zum Klatschreigen (*saḥḡe*).

³⁾ Vgl. Bd. I, S. 83. 567 f.

⁴⁾ C a n a ' a n , *JPOS* VIII, S. 166.

Spalten oder, wie der Araber sagt, Brechen (*kasar*) dieser Holzkloben (*ḡarmīje*, Plur. *ḡarāmi*)¹⁾ wird das schwere stumpfe Haubeil (*balṭa*, *fās*, *šerḥ*, in *el-kerak šelḥ*)²⁾ benutzt, das nicht schmale Scheite, sondern unregelmäßige Stücke herstellt. Ein Hackblock als Unterlage ist dabei nicht gewöhnlich. Wenn nötig, hält der Holzhacker den Kloben mit dem Fuße fest. Hat man längere Stämme, so werden sie mit einer großen Säge (*minšār*) geteilt. Man legt sie dafür mit einem Ende oder beiden Enden über ein bzw. zwei einfache Gestelle (*šḡāle*, Bauer *ḡaḥš*), oder auch die beiden sägenden Männer nehmen auf dem Boden sitzend den Holzklotz zwischen die Füße. Das dabei entstehende Sägemehl (*nšāra*) wird wenig beachtet. Das so hergestellte Brennholz wird dann auch schlechtweg *ḡaṭab* genannt, ein Stück davon *ḡaṭabe* oder *‘ūd*, während das Holz nach seinem Wesen *ḡaṣab* wäre.

Es ist nun die Frage, für welche Geräte im einzelnen Fall das gesammelte Holz verwandt wird, für die Heizherde *nuḡra*³⁾ und *kānūn*,⁴⁾ für die Kochherde *mōḡade* und *ṭabbāḡ*,⁵⁾ auf welche der tönernen Kochtopf (*ḡidre*)⁶⁾ oder der verzinnte kupferne Kochkessel (*ṭunḡera*)⁷⁾ gesetzt wird, oder für die Backgeräte jeder Art. Der Bedarf, die Jahreszeit und auch das Vorhandensein anderer Heizmittel entscheiden darüber.

Im Altertum.

Daß Holzstücke (*‘ēšim*) zum Feuer nötig sind, wird 1. M. 22, 3, 3. M. 1, 7, Ri. 6, 26, 1. S. 6, 14, 2. S. 24, 22, Jes. 30, 33, vgl. 40, 16 für das Opfer, 1. K. 17, 10. 12 für das Backen bezeugt und Jes. 44, 15f. 19 für das Backen, Braten und Heizen vorausgesetzt. Nach Spr. 26, 20f. sind sie dabei ebenso wichtig wie Holzkohlen (*peḡām*, s. u.). Zu den für das Leben des

¹⁾ Daher das auch von Bauer im pal.-ar. Wörterbuch mitgeteilte fellachische *ḡarmal* für Holzhacken, *ḡarāmlī* für Holzhacker.

²⁾ Bd. II, S. 123.

³⁾ Abbildung 6.

⁴⁾ Abbildung 5.

⁵⁾ Abbildung 5.

⁶⁾ Abbildung 11c.

⁷⁾ Abbildung 10. 11d.

Menschen nötigen Dingen gehört das Feuer (Sir. 39, 26), das gemäß dem zur Verfügung stehenden Holz (*עֵץ*) aufflammt (Sir. 28, 10) und jedes Maß von Holz entzünden kann (Jak. 3, 5), vorausgesetzt, daß die Holzstücke aufgehäuft sind, wie es Sach. 12, 6 gedacht ist. Der Kochherd (*medūrā*) wird mit Holzstücken genährt (Ez. 24, 9f.) ebenso wie das Altarfeuer (Jes. 30, 30). Auch die Späne des Holzarbeiters (Weish. 13, 11f.) finden beim Kochen nützliche Verwendung. Neben der Flamme des brennenden Holzes ist aber die schließlich aus dem Holz entstehende Glühkohle (*gaḥélet*, Plur. *geḥālim*) für das Backen von besonderer Bedeutung (Jes. 44, 19). Bäume werden zu diesem Ende im Wald geschlagen (*ḥāṭab*) und gespalten (*ḥāṣab*). Als Werkzeug dient eine eiserne Axt (*garzen*) (5. M. 19, 5; 20, 19, Jes. 10, 15), deren hebräische Bezeichnung (bei Onkelos aram. *barzelā*, Sa'adja ar. *ḥadīd*, also „Eisen“) dem Spät-hebräischen fremd ist, während die zum Baumfällen Jerem. 46, 22 gebrauchten *ḥardummōt* als ein Gerät mit zwei Schneiden wohl bekannt sind.¹⁾ Das wohl einschneidige *ma'ašād* (Jerem. 10, 3) könnte sachlich *garzen* entsprechen; *kaššil* (Ps. 74, 6) war wohl ein größeres Werkzeug und *ḥardōm* (Ps. 74, 5) das gewaltigste.²⁾

Etwas anderes ist es, wenn man Holz (*'ešim*) „sammelt“ (*meḳōšēš* 4. M. 15, 32, 1. K. 17, 10, 12), wobei der Ausdruck mit dem Lesen von Stroh (*kaš*) zusammenhängt (2. M. 5, 12). Das Jerem. 7, 18 gebrauchte *liḳḳēṭ* „auflesen“ von Holz meint dasselbe. Onkelos und Targ. Jer. I haben *meḳōšēš* ersetzt durch *megābēb*, das als *megabbēb* im jüdischen Recht³⁾ technischer Ausdruck für das Sammeln von Dürrkraut (*gebābā*) ist (s. unter 3). Doch wird gerade für 4. M. 15, 32 (s. o.) an das Ausreißen (*tālaš*) von Hölzern aus dem Boden gedacht.⁴⁾ — Alles dies geschieht ohne Werkzeug, und es handelt sich dabei um dürre holzige Sträucher

¹⁾ Bd. II, S. 125.

²⁾ Vgl. Bd. II, S. 126, und weiter unten S. 8 *ma'ašād* und *kaššil* im jüdischen Recht.

³⁾ Schebi. IX 6, vgl. unter 3.

⁴⁾ Siphre, Nu. 113 (33^b), j. Sanh. 22^a, Targ. Jer. I 4. M. 15, 32, vgl. b. Schabb. 96^b, wo außerdem ein Tragen im öffentlichen Gebiet und ein

des Wildlandes. Frauen holen Jes. 27, 11 dürre Zweige zum Verbrennen. Das heutige Holzsammeln der Frauen (S. 1 ff.), das nicht nur dürrem Strauchwerk dient, ist dasselbe. Schlimm ist es, wenn man das Holzsammeln nicht für den eigenen Bedarf leisten darf, wenn die Burschen für Fremde Holz holen müssen und man den Bedarf um Geld zu kaufen hat (Kigl. 5, 4. 13). Unfruchtbar gewordene Reben (Joh. 15, 6) und Fruchtbäume wie Oliven und Feigen (Matth. 3, 10; 7, 19, Lk. 3, 9; 13, 7. 9) haben als Brennholz gedient, obwohl bei der bildlichen Verwendung dieser Tatsache der darin liegende Nutzen unbeachtet bleibt, so daß es aussieht, als handele es sich nur um Vernichtung.

Das jüdische Recht erwähnt privaten Vorrat von Holz ('*ēšim*) zum Heizen oder Bauen.¹⁾ Im Hofe muß Holz liegen, wenn man die Späne oder Anzündeholz auflesen (*gibbēb*) kann.²⁾ Holz liegt sonst im Holzschuppen (*dīr* oder *bēi hā-ēšim*) des Hauses³⁾ oder in einem geschlossenen Platz außerhalb der Ortschaft.⁴⁾ Der Tempel hatte im inneren Hof seine Holzkammer (*liškat hā-ēšim*),⁵⁾ die unter einem besonderen Beamten stand,⁶⁾ und außerdem im Frauenhof eine Kammer zum Untersuchen des Holzes auf Wurmfraß,⁷⁾ von der wohl das einwandfrei befundene und für den Altar taugliche Holz in die erstgenannte Kammer gebracht wurde. Mit Holz heizt man die Kochherde *kirā*⁸⁾ und *kuppaḥ*,⁹⁾ von denen der letztere auch zum Backen dient, den Backofen (*tannūr*),¹⁰⁾ den Heizherd (*medūrā*),¹¹⁾ auch den Wärmeraum des Tempels.¹²⁾ Man unterhält damit das Altarfeuer¹³⁾ und stellt davon die Asche von

Aufhäufen (*immēr*) ins Auge gefaßt wird. Jede dieser Handlungen wäre Sabbatsbruch.

¹⁾ Bez. IV 1. ³⁾ Bez. IV 6, Tos. Bez. III 18.

²⁾ 'Eduj. VIII 5, b. Schabb. 143^a, Bez. 33^a.

⁴⁾ Bez. IV 2. ⁵⁾ Midd. V 4. ⁶⁾ Tos. Schek. II 14.

⁷⁾ Midd. II 5, Schek. V 1.

⁸⁾ Schabb. III 1, Kel. VIII 8, Tos. Schabb. III 1.

⁹⁾ Schabb. III 2, Kel. VIII 8.

¹⁰⁾ Schabb. I 11, III 2, Pes. III 4, Kel. VIII 8, Tos. Kel. Bab. b. IV 2.

¹¹⁾ j. Schabb. 4^b. ¹²⁾ Schabb. I 11. ¹³⁾ Tam. II 3.

der roten Kuh her.¹⁾ Holz von Zedern, Lorbeer (*ōren*),²⁾ Zypressen und glatten Feigenbäumen galt als dafür besonders geeignet.³⁾ Auf dem Altar des Tempels brannten Zweige (nicht Stammteile) von Feigenbaum, Nußbaum und Kiefer (*‘ēš šēmen*).⁴⁾ Als ausgeschlossen galten Olive und Weinstock,⁵⁾ nach anderer Ansicht auch Sykomore, Johannisbrotbaum, Dattelpalme, Zürgelbaum, Eiche und Saturei (*sātūr, setirā*⁶⁾).⁷⁾ Besondere Rücksichten lagen hier vor. Leichtes volles Brennen und wenig Asche war da wünschenswert. Vor allem mußte Wurmfraß ausgeschlossen sein,⁸⁾ weshalb es als nötig galt, das Holzhauen für den Tempel vor dem 15. Ab vorzunehmen, weil später die Sonne ihre Kraft verliere und Wurmfraß möglich sei,⁹⁾ von dem man annahm, daß er aus sich selbst entstehe.¹⁰⁾ Im privaten Leben gab es solche Rücksichten nicht. Man nahm, was man hatte. Alte Ölbäume und Feigenbäume wurden gern als Brennholz verwandt.¹¹⁾ Da der Wald als Gemeingut galt,¹²⁾ brauchte man da keine Rücksichten zu nehmen. Man kannte eine Verordnung Josuas, wonach Brennholz (*‘ēšim*) nur auf dem eigenen Felde zu lesen sei.¹³⁾ Sie schützte fremden Privatbesitz, aber nicht den in öffentlichem Besitz stehenden Wald. Im Kriege galt den Feinden gegenüber diese Einschränkung nicht,¹⁴⁾ dies im Einklang mit 5. M. 20, 19, wo die Fruchtbäume im Interesse des Eroberers von Palästina davon ausgenommen werden, so daß die Ansicht zu Recht besteht, wonach jene Einschränkung nur bei einem Pflichtkriege, also innerhalb Palästinas, wegfalle.¹⁵⁾

Bei dem Holzhauen (*ḥaṭābat [ḥaṭibat]* *‘ēšim*)¹⁶⁾ benutzt

¹⁾ Par. IV 3. ²⁾ Vgl. Bd. I, S. 259. ³⁾ Par. III 8.

⁴⁾ S. Bd. I, S. 68. ⁵⁾ Tam. II 3, vgl. Bd. I, S. 85 ff.

⁶⁾ Vgl. *šitrē* (= *sē’ā*) j. Schebi. 37^b, *σάρυριον*. Da *sē’ā* Brennholz liefert (s. S. 14), paßt es hierher.

⁷⁾ Tos. Men. IX 14. ⁸⁾ Midd. II 6.

⁹⁾ Ekha R. Peth. 15^b, j. Ta’an. 69^c (vgl. 68^b), vgl. Bd. I, S. 85. 568.

¹⁰⁾ j. Ma’as. sch. 56^c, Chag. 78^a, Bez. 61^c.

¹¹⁾ Keth. VIII 5, Bab. m. VIII 5. ¹²⁾ Bd. I, S. 87.

¹³⁾ b. Bab. b. 81^a, ‘Er. 17^a. ¹⁴⁾ ‘Er. I 10. ¹⁵⁾ j. ‘Er. 19^c.

¹⁶⁾ Makk. II 2, Siphre, Dt. 182 (108^a).

man auch in der spätjüdischen Zeit das kleinere *ma'ašād* und das größere *kaššil*.¹⁾ Das erstere, dessen Eisen auf einem Stiel (*ḳénet*, *ḳannāt*, *ḳēt*) sitzt,²⁾ ist dem Zimmermann (*ḥārāš*) unentbehrlich.³⁾ Das Holz spaltet man (*mebaḳḳe'in*) mit der schweren Doppelhacke (*ḳardōm*).⁴⁾ Einzelne Scheite von gehauem Holz, wie sie auf dem Altar vorkommen⁵⁾ oder für ihn gelobt werden,⁶⁾ aber im Tempel auch als Prügel dienen können,⁷⁾ heißen nach Cod. Kaufm. *gizzērīn*, wohl mit absichtlicher Unterscheidung von den *gezārīm* der Opferteile von 1. M. 15, 17.

2. Die Holzkohle.

Weniger wichtig zum Backen als zum Kochen, Braten und Heizen sowie zu gewerblichen Zwecken sind die Holzkohlen, welche der Araber als *faḥm* von der Glühkohle (*ḡamr*), die auch von Holz entstehen kann, unterscheidet. In Konstantinopel sah ich am 23. März 1899, wie man auf der Straße ein Lamm am Spieß briet. Die Hitze erzeugten Holzkohlen, die zu langsamem Brennen mit Asche bestreut waren und selbst die Eigenschaft hatten, ohne Luftzug bis zum Zerfallen zu glühen. Die Kohlenglut war nicht direkt unter dem waagrecht aufgespießten Lamm ausgebreitet, sondern etwas weiter entfernt, weil unter dem Lamm eine Metallschale das herabtropfende Fett aufzufangen hatte. — Der bewegliche Heizherd (*kānūn*),⁸⁾ eine aus Lehm hergestellte flache Schale mit Fuß, ist das Gerät, welches wohl fast ausschließlich mit Holzkohlen versehen wird. Man muß es freilich ins Freie stellen, bis die Kohlen völlig in Glut gekommen sind, weil der Dunst sonst lebensgefährlich wirken kann.

¹⁾ Bab. k. X 10, vgl. b. Bab. k. 119^b, wo der Größenunterschied bezeugt ist.

²⁾ Makk. II 1 (Cod. Kaufm. *ḳannātō*), Midr. Tann. 5. M. 19, 5 (S. 113), s. auch Bd. II, S. 126.

³⁾ 'Arakh. VI 3. ⁴⁾ Bez. IV 3, j. Bez. 62^c, vgl. Bd. II, S. 125.

⁵⁾ Tam. II 3 4, Jom. II 5, vgl. Sanh. IX 6, Tos. Kel. B. k. I 6.

⁶⁾ Schek. VI 6, Men. XIII 3. ⁷⁾ Sanh. IX 6.

⁸⁾ Abbildung 5.

Die Holzkohlen werden im Kohlenmeiler (*mefhame*, im Norden und Osten *mešhara*, vgl. *šuhhār* „Ruß“) ¹⁾ vom Kohlenbrenner (*fehham*, *mešharġi*) hergestellt. Der Meiler ist im Norden und Osten wohl stets oberirdisch, am Tabor und im 'Aġlūn (im *wādi eṭ-ṭiārre*, bei *erhāba*, im *wādi meħna*) von mir beobachtet. Bewaldung der Gegend ist stets die Voraussetzung. ²⁾ Besonders Eichenholz wird mit der Axt (*fārū*) gehauen (*biḡarrtu*), dann aus den gewonnenen Scheiten (*karṭ*) und Blöcken (*karāmi*) ein runder Haufe von 3 bis 3 1/2 m Breite und 1 1/4 m Höhe gebaut, so daß die größeren Blöcke nach der Mitte zu kommen, während die dünneren Hölzer ringsherum schräg aufgestellt werden. Die Mitte selbst erhält einen nach oben offenen Schacht, den man 'öšš „Nest“ nennt. Der ganze Haufe wird erst mit Blättern, dann mit Erde bedeckt. Auf den vier Seiten werden Steine als „Leiter“ (*sillam*) in die Erddecke gelegt, ³⁾ damit man zum „Auge“ (*ēn*) des „Nests“ hinaufsteigen kann. Man legt dann in das „Nest“ Feuer, darüber Zweigholz und Scheite, und verschließt es schließlich mit Erde. Rings am unteren Rande des Meilers werden dann kleine Öffnungen (*fātūh*, Plur. *fauātiḥ*, *ṭāka*, Plur. *ṭauāki*) hergestellt, ⁴⁾ teils damit es an Zug nicht fehle, aber auch um das Feuer nach dem Rande zu ziehen. Wenn der Rauch das „Auge“ des „Nestes“ geöffnet hat, muß es wieder geschlossen werden. Auch wenn an der Seite die Decke einsinkt, festigt man sie mit Holzstücken und darübergerlegten Blättern, damit die deckende Erde nicht in die Kohlen fällt. Als Werkzeug hat man dabei ein Scharrholz (*meħwāš*) mit einem nach unten graden, oben abgerundeten Brettchen an langem Griff. Drei Tage und Nächte, also sechs *fšūl*, des Brennens und 3—4 Tage der weiteren Entwicklung nach der Zuschüttung aller Öffnungen gelten als nötig. Doch sagte man mir, daß das Brennen bei schwachem Wind bis einen Monat fort dauern könne.

¹⁾ Abbildung 3. 4.

²⁾ S. auch Steuernagel-Schumacher, Der 'Adschlūn, S. A. 221, Linder, PJB 1916, S. 114.

³⁾ Abbildung 3.

⁴⁾ Abbildung 4.

Im südlichen Palästina hat man statt der oberirdischen Haufen Gruben, als *mağhūrīje* „Löcher“ oder *mefhame* bezeichnet. Bei *el-fauwār* nordöstlich von Jerusalem, bei *taffūh* im südlichen Judäa und bei *el-kezāze* im judäischen Hügelland habe ich sie beobachtet. Nur Strauchwald steht hier zur Verfügung. Eine Grube von $1\frac{1}{2}$ bis 2 m Tiefe und 1 m Breite mit einer Öffnung von etwa $\frac{1}{2}$ m wird hergestellt, mit Steinen ausgelegt und zuweilen im Interesse des Luftzuges mit einer vom Grunde seitlich nach oben gehenden Luftöffnung versehen. Auf den Grund legt man Feuer und füllt die Grube mit Zweigholz, unter Umständen nur von Ginster (*retem*) und Keuschlamm (*rār*). Wenn das Feuer durchgebrannt ist, schließt man die Öffnung mit Steinen und Erde. Nach einem Tag gelten die Kohlen als fertig.

Der Kohlenbrenner verkauft die in Säcke gefüllten Kohlen entweder direkt an Bauern und Städter oder an den städtischen Kohlenhändler (*fehḥām*). Dieser sondert mit einem Drahtsieb (*kirbāl*, *sarūd*, *masrad*) die größeren Stücke vom Schutt (*daḳḳ*) und sollte auch die nicht völlig durchgebrannten Kohlen (in Aleppo *ḳarāḥ*) von den guten, welche rauchlos brennen, scheiden. In Jerusalem überließ man dies dem Käufer.

Über die Herstellung einer besonderen Art von Kohlen aus Rebenholz s. S. 23.

Im Altertum.

Das Vorhandensein von Holzkohlen (*peḥām*) für den Gebrauch des Schmieds bezeugt Jes. 44, 12; 54, 16, daß sie zu Glühkohlen (*gehālīm*) werden, Spr. 26, 21. Glühkohle (*gaḥēlet*) entsteht in Menge durch einen Funken (Sir. 11, 32 hebr. Text), natürlich nur bei einem Haufen von Holzkohlen, und das Bild der auf den Kopf des Feindes gelegten Glühkohlen (*gehālīm*) hat Spr. 25, 22, vgl. Röm. 12, 20, zur Voraussetzung, daß in Glut geratene Kohlen mit ihrer Wirkung wohlbekannt sind. Wenn Jes. 47, 14 die zum Wärmen dienende Glühkohle im Gegensatz zu nicht wärmendem Strohfeuer steht, wird sie aus Holzkohle entstanden sein. Auch der bewegliche Heizherd (*āḥ*) im Königs-

palast (Jerem. 36, 22f.)¹⁾ könnte wie der *kānūn* der Araber (S. 4) mit Holzkohlen geheizt gewesen sein. Dagegen ist ungewiß, ob das Heizkohlenfeuer (*ἀνθρακιά*, chr-pal. *gumrīn*) Joh. 18, 18, vgl. Mk. 14, 54, Lk. 22, 55, im Hof des Palastes des Hohenpriesters aus Holzkohlen, wie man es heute erwarten würde, oder aus Strauchholz hergestellt ist,²⁾ während Joh. 21, 9 am Seeufer nur das letztere als Material eines Brat- und Backfeuers (*ἀνθρακιά*) gedacht werden muß.³⁾

Im jüdischen Recht sind die Holzkohlen Heizmaterial.⁴⁾ Der Schmied, der stets die Kohle mit dem Blasebalg (*mappūah*) anfacht und deshalb ein „Bläser“ (*nappāh*) heißt, kann ebenso gut „Köhler“ (*pehāmi*) genannt werden,⁵⁾ weil er stets mit der Kohle arbeitet.⁶⁾ Am Sabbat soll man nicht einmal durch Auslöschen der Lampe am Docht Kohle herstellen.⁷⁾ Nur zum Zweck der Herstellung eines Beschneidungsmessers dürfte man Holz hauen (*kārat 'ēšim*), um Kohlen (*pehāmīn*) zu machen,⁸⁾ was sonst am Festtage und selbstverständlich am Sabbat verboten wäre.⁹⁾ Die aramäische Bezeichnung der Holzkohle *šihōrā*¹⁰⁾ (vgl. ar. *šuhhār*, S. 9) wird in einem Gleichnis angewandt, welches Kohle und Perle einander gegenüberstellt.¹¹⁾ Als Ruß erscheint *pehām* zuweilen,¹²⁾ besonders dann, wenn bei dem Verbum *pihhēm* an schwarze Farbe gedacht ist.¹³⁾ — Die am Feiertage verbotene Herstellung der Holzkohle kann keine andere gewesen sein als heute, obwohl der Kohlenmeiler nicht erwähnt wird.

¹⁾ Vgl. Bd. I, S. 227.

²⁾ S. Bd. I, S. 228, vgl. Orte und Wege Jesu³, S. 262, wo Lk. 22, 55 als Beweis dafür zitiert ist, daß ein Heizfeuer zur Osterzeit nötig sein kann. Für das Heizfeuer überhaupt s. Arbeit und Sitte I, S. 226 ff.

³⁾ Abbildung 7.

⁴⁾ Schabb. I 11.

⁵⁾ b. Ber. 28^a.

⁶⁾ Koh. R. 7, 1 (101^a). 9, 8 (114^b).

⁷⁾ Schabb. II 5.

⁸⁾ Schabb. XIX 1.

⁹⁾ Bez. IV 4, Tos. Bez. III 14.

¹⁰⁾ Targ. Jes. 44, 12; 54, 16.

¹¹⁾ j. Ter. 45^d, 'Ab. z. 41^a, Schem. R. 42 (99^a).

¹²⁾ Mikw. IX 2.

¹³⁾ j. Ta'an. 64^d, Ber. R. 18 (38^a). 19 (38^b), vgl. Krauß, Talm. Arch. I, S. 692, II, S. 655.

3. Dornsträucher und Dürrkräuter.

Mit dem Klima Palästinas hängt es zusammen, daß das Land reich ist an dornigen, stacheligen und holzigen Pflanzen und daß sonst wenig verholzende Gewächse hier ganz anderen Charakter annehmen, wie Bd. I, S. 549 ausgeführt wurde. Der Araber faßt alle dornigen und stacheligen Gewächse als *šök* zusammen, alles andere ist 'ešb oder *ħašiš*, allenfalls *šaġar*, wenn es größer ist. Hierher gehören die Distelarten *Centaurea pallescens* (*murrēr*), *Carthamus glaucus* (*kōs*), *Scolymus maculatus* (*sinnāria*), *Notobasis syriaca* (*ħurfēš el-kebir*), *Gundelia Tournefortii* (*'akkūb*) neben anderen.¹⁾ Von Sträuchern sind zu nennen Stechpflaumen (*Calycotome villosa*, *ħandōl*), Sumach (*Rhus oxyacanthoides*, 'arr), Bocksdorn (*Lycium europaeum*, 'ausaġ), Cistus (*Cistus villosus* u. *salviaeflorus*, *lubbēd*), in der Küstenebene und dem Jordantal Lotus (*Zizyphus Lotus*, 'arħad) und Ginster (*Retama Roetam*, *retem*).²⁾ Nicht hoch, aber wegen seines holzigen Charakters und massenhaften Vorkommens ist im Berglande vor allem wichtig das dornige Becherkraut (*Poterium spinosum*, *netš*, *billān*), das heideähnlich ganze Halden bedeckt und deshalb große Mengen von Heizmaterial, auch für die Kalköfen, hergibt.³⁾ Daß es zu anderen Dingen nicht verwendbar ist, bezeugt der Volksspruch⁴⁾: 'umruh mā biṭla' min en-naš jawāšil, „Niemals kommen vom Becherkraut Pflugdeichseln“. Im Ostjordanlande wird der ebenso häufige Beifuß (*Artemisia judaica*, *ših*) dieselbe Bedeutung haben. Volkstümliche Dichtungen betonen den verschiedenen Wert solcher Pflanzen.⁵⁾

So kann man singen⁶⁾:

¹⁾ Vgl. Bd. I, S. 51 ff. 339 f. 372. 407. 548 f., Bd. II, S. 311 ff.

²⁾ Bd. I, S. 8 f. 255. 366. 373. 375, Bd. II, S. 320.

³⁾ Vgl. Bd. I, S. 372, Abb. 24. ⁴⁾ Cana'an, *JPOS* VIII, S. 149.

⁵⁾ Bd. I, S. 83 f. Eberwurz (*Artemisia Herba alba*, *ših*) und Gottvergeß (*Ballota undulata*, *ħerħam*) werden hier als sammelenswert bezeichnet.

⁶⁾ S. Cana'an, *JPOS* VIII, S. 165, Crowfoot-Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, S. 50.

ḥṭābet el-baswa — ḥams iḳṭa' mā btiswa
ḥṭābet eš-ših — btiswa mit kirš ših
ḥṭābet eš-šurr — btiswa tis'a utis'in 'abd uḥurr.

Die Sammlerin von *Ononis Natrrix* — ist nicht fünf Piaster wert,
die Sammlerin von Eberwurz — ist hundert volle Piaster wert,
die Sammlerin von wilden Oliven¹⁾ — gilt neunundneunzig Sklaven
und einen Freien (als Gatten).

Als ganz unbrauchbar gilt wegen narkotischen Einflusses
das Bilsenkraut (*Hyoscyamus muticus*, *sek ān*).²⁾ Man sagt
davon³⁾: *mā bjūkid es-sēkerān illa kull sakrān*, „Nur jeder
Berauschte benutzt Bilsenkraut als Brennholz.“

Frauen sind es auch hier vornehmlich (vgl. S. 1 f.), welche
als *mḥaṭṭabāt* weite Wege machen, um Dürrwuchs auszureißen
oder abzubrechen und zu großen Haufen zu sammeln, die sie
schließlich als mit den Armen faßbare Last (*ḳabbās*)⁴⁾ auf dem
Kopf heimtragen.⁵⁾ Doch betätigen sich neben den Frauen
auch Männer, welche dann mit den Dornen ihre Esel beladen.

Im Altertum.

Wenn Nah. 1, 10 *sirim*,⁶⁾ Jes. 64, 1 *hamāsīm*⁷⁾ als Material
für Feuer erscheinen, wird man an Verwendung durrer Dorn-
gewächse für häusliche Zwecke denken dürfen. Zweifellos ist
dies Pred. 7, 6, wo *sirim* unter dem Kochtopf Geräusch machen,
wozu der Midrasch⁸⁾ bemerkt: „Von allem Holz, wenn es
brennt, geht das Geräusch nicht weithin, aber bei den Dorn-

¹⁾ Nach Cana'an ist *zētūn šurri* eine wilde Olivenart mit groß-
kerniger kleiner Frucht. Crowfoot-Baldensperger deuten *šurr* als
Noea spinosissima, die mir *sarr* genannt wurde, das vielleicht auf *šarr*
zurückgeht.

²⁾ So auch Schweinfurth, Arab. Pflanzennamen, S. 82.

³⁾ Cana'an, a. a. O., S. 168.

⁴⁾ Cana'an, *The Pal. Arab House*, S. 21.

⁵⁾ Abbildung 2.

⁶⁾ Vgl. Bd. II, S. 319 f.

⁷⁾ Zu lesen *ḥimmesīm* „Kratzer“ von *ḥimmēs* „kratzen“ oder *kim-
mōsīm*, Bd. II, S. 318.

⁸⁾ Koh. R. 7, 6 (102^b), Jalk. Schim. II 973.

büschen ist es der Fall, sie sagen: „Auch wir sind Holz“ (aram. *uph anan kēsīn*). Das jüdische Recht sagt von Saturei (*sē'ā*), Gundel (*ēzōb*) und Dost (*kornūt*), daß sie zu Brennholz (*'ēšim*) bestimmt sein können.¹⁾ Da sie sonst angebaute Gemüsepflanzungen sind, müssen dieselben Pflanzen wildwachsend als Brennmaterial benutzt worden sein. Der im Feuer nicht verzehrte Brombeerstrauch (*sene*)²⁾ von 2. M. 3, 2 wird auch voraussetzen, daß er sonst als Brennmaterial diene, obwohl er nach dem Midrasch³⁾ die Eigenschaft zu haben scheint, zwar zu brennen, aber nicht verzehrt zu werden. Als ein vorzüglicher Brennstoff gilt Ps. 120, 4 der Ginster (*retāmim*), wenn seine Glühkohlen neben der Schärfe von Pfeilen erscheinen. Der Midrasch⁴⁾ denkt dabei an die lange dauernde Glut der Ginsterkohlen und erzählt von zwei Leuten, die in der Wüste mit Holz vom Ginster (*rōtem*) kochten und nach einem Jahr, als sie wieder an dieselbe Stelle kamen, beim Treten auf die Kohlen ihre Füße noch versengten. Nach anderweitiger Mitteilung⁵⁾ ist es den Ginsterkohlen eigen, im Innern weiterzuglühen (einmal vom Laubhüttenfest bis Passah), wenn sie im Äußeren erloschen sind. Wenn Kräuter (*'asābim*) nach der Verordnung Josuas anders als das Holz (*'ēšim*, vgl. S. 7) nicht nur vom eigenen Felde, sondern überall gelesen werden dürfen mit einziger Ausnahme der Felder mit *tiltān*, also Griechenklee (*Trigonella Foenum Graecum*, *helbe*⁶⁾),⁷⁾ und nur so, daß sie nicht mit den Wurzeln ausgerissen werden,⁸⁾ so wird an die Benutzung der frischen Kräuter als Viehfutter⁹⁾ oder menschliche Nahrung¹⁰⁾ gedacht sein. Aber von dem durren Kraut und Gestrüpp wird dasselbe gelten. Während bei Holz und frischen Kräutern vom Sammeln (*likḳēḏ*) geredet

¹⁾ Schebi. VIII 1, vgl. Bd. II, S. 294 f. Saturei wäre nach Tos. Men. IX 14 vom Altarfeuer ausgeschlossen (S. oben S. 7).

²⁾ S. Bd. I, S. 539 f., Bd. II, S. 321 f. ³⁾ Schem. R. 2 (12^a).

⁴⁾ Midr. Teh. 120, 4. ⁵⁾ j. Pea 16^a, Ber. R. 98 (214^b).

⁶⁾ Vgl. Bd. II, S. 273.

⁷⁾ b. Bab. b. 81^a, j. Kil. 27^d, Bab. b. 15^a. ⁸⁾ j. Bab. b. 15^a.

⁹⁾ S. Schabb. VII 4, XII 2. ¹⁰⁾ Schebi. IX 6.

wird, ist bei dem dürrn Kraut *gibbēb* der übliche technische Ausdruck,¹⁾ und was hier gesammelt wird, ist *gebābā*,²⁾ das als Brennmaterial für den Backofen (*tannūr*) und die Kochherde (*kirā*, *kirājim*, *kuppah*),³⁾ für Bäder⁴⁾ und für das Verbrennen der roten Kuh⁵⁾ dienen kann. Eine Frau kann auch im Hofe lesen (*gōbébet*) und da in der *gebābā* ein Kriechtief finden.⁶⁾ An holzige Dorngewächse (aram. *kubbīn*) wird dabei zuerst zu denken sein. Wenn jemand sie sammelt (*megabbēb*) und dann sich aufladet, flieht jedermann vor ihm,⁷⁾ weil man die Dornen fürchtet.

4. Das Stroh.

Daß bei der palästinischen Art des Dreschens kein Langstroh entsteht, wurde Bd. III, S. 112 gezeigt. Da die weicheren Teile des Getreidehalms als Häcksel (*tibn*) für Viehfutter sehr wichtig sind, kommen vorzugsweise die holzigen unteren Teile desselben (*kaṣwal*, *kaṣaliḡe*) für Feuerungszwecke in Betracht. Zuweilen redet man dabei wohl auch von *tibn*, meint aber stets eine als Futter nicht gut zu brauchende minderwertige Sorte. Nicht leicht würde ein Haushälterischer Bauer diesen Teil seines Ernteertrages auf der Tenne verbrennen, sondern er verwahrt ihn im Hause oder in besonderen Haufen im Freien,⁸⁾ um ihn am Backofen (*ṡābūn*) zu verbrennen oder bei der Herstellung von Dungfladen (*ḡelle*), S. 19, oder von Tongeräten wie Backöfen und Kochherden zu verwenden.⁹⁾ Nur in Gegenden, wo der Backofen *tannūr* mit Holz geheizt wird, könnte wohl einmal überflüssiger und unverkäuflicher Grobhäcksel (*kaṣwal*) verbrannt werden. Häcksel von Kichererbsen (*ḡummuṡ*), der als Futter nicht zu brauchen ist, dient jedenfalls zur Heizung des Backgeräts *ṡābūn*. Auch die Stengel von Kafferkorn (*dura*

¹⁾ Schebi. IX 6, j. Jeb. 6^a. ²⁾ So Cod. Kaufm.

³⁾ Schabb. III 1. 2, j. Schabb. 5^c. ⁴⁾ Kel. XVII 1.

⁵⁾ Par. IV 3. ⁶⁾ Tos. Teh. III 6.

⁷⁾ Ekha R. 1, 1 (23^a), vgl. Ausg. Buber, S. 52, wo zu lesen: *ḡōšēš kubbīn*.

⁸⁾ Bd. III, Abb. 41. ⁹⁾ Vgl. Bd. III, S.1 33 f.

bēḡa) und Mais (*dura šafra*) mit ihren entleerten Rispen und Kolben lassen sich als Heizmaterial verwenden, in Oberägypten für den Töpferofen.¹⁾

Im Altertum.

Da Häcksel (*tében*) auch im Altertum Viehfutter war²⁾ und bei *kaš* an Grobhäcksel zu denken ist,³⁾ ist dieser das leicht vom Feuer verzehrte *kaš* (2. M. 15, 7, Jes. 5, 24; 47, 14, Jo. 2, 5, Ob. 18, Mal. 3, 19), das besonders gut brennt, wenn es völlig trocken ist (Nah. 1, 10). Daß man *kaš* verbrennt, während man *tében* zur Erde wirft, betont ein rabbinisches Gleichnis, welches den Vorzug Israels vor den Völkern anschaulich machen will.⁴⁾ Ein anderes Gleichnis läßt zu demselben Zweck die Dornen (*kōšim*) verbrennen, *kaš* auf dem Wasser schwimmen,⁵⁾ *tében* in die Luft werfen.⁶⁾ Im Gerichtswort des Täufers (Matth. 3, 12) wird bei der Reinigung der Tenne τὸ ἄχυρον verbrannt. Eine christlich-palästinische Übersetzung⁷⁾ hat dafür *tibnē wekešrē* (wobei *kešrē* arab. *kašwal* entspricht), der Syrer *tibnē*, Hieronymus *paleae*. Ähnlich wird im Gleichnisse Jesu (Matth. 13, 30. 40) der in das Weizenfeld gesäte Lolch⁸⁾ ins Feuer geworfen und dabei der Schein erweckt, als sei außer dem Weizen nichts der Erhaltung und Bewahrung Wertes auf der Tenne vorhanden, alles im Zusammenhang mit dem Zweck des Gleichnisses.⁹⁾ Immerhin mag in einer Zeit, in welcher mehr Holz vorhanden war, für Grobhäcksel weniger Bedarf gewesen sein und wurde mehr davon verbrannt. Außerdem diente der Häcksel ja als Heizmittel (S. 15) und wurde als solches schließlich verbrannt.

¹⁾ Blackman, *The Fellāḥin*, S. 27 f. 148. ²⁾ Bd. III, S. 136.

³⁾ Ebenda, S. 137. ⁴⁾ Ber. R. 83 (177^b), Schir. R. 7, 3 (69^b).

⁵⁾ Zu welchem Zweck, ist undurchsichtig. Vielleicht soll es für die Mischung mit Lehm befeuchtet werden.

⁶⁾ Pes. Rabb. 10 (35^b).

⁷⁾ Duensing, Chr.-pal.-aram. Texte, S. 78.

⁸⁾ Vgl. Bd. I, S. 407 f., II, S. 248 ff. 324 ff.

⁹⁾ Vgl. Bd. II, S. 325 f., Bd. III, S. 138.

Verwertung von Häcksel (*tében*) für das Ziegelmachen berichtet 2. M. 5, 7. 10 ff., wonach die Israeliten sich schließlich über ganz Ägypten zerstreuen, um das Stroh für den zu den Ziegeln nötigen Häcksel zu sammeln (*leḳōšēš kaš lat-tében*, Targ. *legabbābā ḡillē letibnā*, Sa'adja *lijukammišūn ḳašš lit-tibn*).

Das jüdische Recht scheidet *tében* als Getreidehäcksel von 'ēšā als Hülsenfruchthäcksel und bezeichnet das erstere als Kuhfutter, das letztere als Kamelfutter.¹⁾ Auf einer Totenbeinstätte sind *kaš* und 'ēšā zu verbrennen, während sonst Benutzung möglich wäre.²⁾ Zum Bedecken von Blut sind weder *tében* noch *kaš* oder *gebābā* und 'ēšā zu verwenden,³⁾ weil sie keine wirkliche Decke wären. Aber der Backofen (*tannūr*) kann mit *tében* und *kaš* geheizt werden⁴⁾ wie das Bad,⁵⁾ oder mit *kaš* und *gebābā*⁶⁾ wie die Kochherde *kirā* und *kuppah*,⁷⁾ sowie das Feuer für die rote Kuh⁸⁾ und auf dem „großen Fettaschenplatz“ außerhalb Jerusalems zur Verbrennung der Sündopfertiere (3. M. 4, 12).⁹⁾

5. Trester und anderes.

Beim Pressen der vorher durch ein Mühlwerk zerquetschten Oliven trennen sich Öl und Saft von der fleischigen Masse und den Kernen der Olive. Dieser Rest sind die Trester der Oliven (*ḡift*, mir auch *zift* genannt). Getrocknet sind sie ein gutes und leicht brennendes, wenn auch vielleicht nicht sehr wirtschaftliches¹⁰⁾ Heizmaterial, auch für den *ṭābūn*, natürlich nur da, wo man Oliven pflanzt und Öl bereitet.

Im Altertum.

Obwohl das Alte Testament nie davon redet, ist nicht zu bezweifeln, daß man auch in seiner Zeit die Oliventrester nicht

¹⁾ Schabb. VII, 4, b. Schabb. 76^a. ²⁾ Ohal. XVIII 2.

³⁾ Tos. Chull. VI 11. ⁴⁾ Tos. Schebi. V 19, vgl. Schebi. IX 7.

⁵⁾ Schebi. VIII 11. ⁶⁾ Schabb. III 2, j. Schabb. 5^c, vgl. oben S. 15.

⁷⁾ Schabb. III 1. 2. ⁸⁾ Par. IV 3. ⁹⁾ Tos. Zeb. XI 18.

¹⁰⁾ S. Fickendey, Der Ölbaum in Kleinasien, S. 85.

wegwarf. Das jüdische Recht kennt sie als *géphet*, das zu dem Heizmaterial des Backofens (*tannūr*¹⁾), der Kochherde (*kirā*²⁾ und *kuppah*³⁾) sowie des Heizherdes (*medūrā*⁴⁾) gehört und auch unangezündet als Wärmemittel verwandt werden kann.⁵⁾ Als Heizmaterial sind auch die Trester des Sesam (*géphet dešumšemin*) in Babylonien, wo das Sesamöl eine große Rolle spielte (Bd. III, S. 239), verwandt worden,⁶⁾ während sie im heutigen Palästina als *kisbe* von Menschen und Vieh genossen werden.⁷⁾ Als sonst mögliche Heizmittel werden neben Dung und Oliventrestern Fett (*hēleb*), Kerne (*gal'inim*) und Palmzweige (*harijjōt*) genannt.⁸⁾

5. Der Dung.

Der Dung, welcher als Stallmist in Palästina wenig vorkommt und darum mühsamer Sammlung von den Feldern, auf denen die Herden geweidet und gelagert haben (Bd. II, S. 141), und von den als Nachtquartier benutzten Höhlen⁹⁾ bedarf, wird zum Düngen der Felder selten verwandt.¹⁰⁾ Er ist aber bei dem Holzmangel ein wichtiges Feuerungsmaterial und wird zu diesem Zweck zum Hause gebracht, dort, zuweilen auf dem Dach, zum Trocknen ausgebreitet und dann verwahrt, um unter dem Backblech (*šāḡ*) oder über dem südpalästinischen Backgerät (*ṭābūn*) verbrannt zu werden, nachdem man ihn vor dem Gebrauch mit Grobhäcksel (*kašwal*) gemischt hat. Diesen Heizung nennt man schlechtweg *zibl*. Rindermist (in *rāmallāh laṭa'*, *es-salt laṭi'*, Madaba *laṭū'*; besonders wenn er im Frühjahr nach Grünfutter flüssig ist, *hrāk*, *šāṭ*), aber auch Schaf- und Ziegenmist (*ba'r*), Kamelmist (*rōṭ*, *ba'r*, *ḥaraz*), Pferde- und Eselmist (*rōṭ*, *riṭ*, *šōm*)¹¹⁾ werden oft auch zur Herstellung von

¹⁾ Schabb. III 2, Tos. Kel. Bab. k. VI 18.

²⁾ Schabb. III 1, Tos. Schabb. III 1.

³⁾ Schabb. III 2. ⁴⁾ j. Schabb. 4b.

⁵⁾ Schabb. IV 1, b. Schabb. 47b, j. Schabb. 6d.

⁶⁾ b. Schabb. 47b. ⁷⁾ Bd. II, S. 296. ⁸⁾ j. Schabb. 4b.

⁹⁾ Einsler, ZDPV 1919, S. 251 f. ¹⁰⁾ Vgl. Bd. II, S. 139 ff.

¹¹⁾ Bd. II, S. 140.

Dungkuchen benutzt. Ein Sprichwort sagt¹⁾: *waḳa'at el-ba'ra 'aṣ-ṣōme, ḳālat min inti, ḳālat bizim ḳardāš*, „Der Schafmist fiel auf den Pferdemit, dieser sagte: Wer bist du? Er antwortete (türkisch): Wir sind Brüder (Bauchgenossen).“ In *inḫil* im *Haurān* sah ich am 9. Mai 1900, wie sich die Mädchen des Dorfes frühmorgens nach der Viehhürde begaben, in welcher die Rinder nachts standen, mit den Händen den Mist auf kleine Schaufeln legten und in Körbe füllten. Sie scheuten sich auch nicht, die wertvollen Exkreme gleich bei ihrer Entstehung zu erfassen und ihrem Zweck zuzuführen. Der gesammelte flüssige Mist wird sogleich mit Grobhäcksel (*kaṣwal*) gemischt, der trockene bedarf vor der Mischung erst der Anfeuchtung mit Wasser, worauf man ihn in Ägypten mit den Füßen stampft. Man formt aus der Masse platte Kuchen, klatscht sie an die Hauswand oder eine Felsfläche und läßt sie an der Sonne trocknen. Seltener macht man runde Klöße, die man vor dem Gebrauch zerbricht. Diese Dungkuchen oder -klöße heißen als solche *ḳurṣ*, Plur. *ḳrāṣ*; ihr zusammenfassender Name, der zuweilen auf Rindermistkuchen beschränkt wird, ist *ḡelle*. In *rāmallāh* hat man für Dungklöße aus Kleinviehmist (*ḳrāṣ el-ṟanam*) die besondere Bezeichnung *kils*, die sonst dem ungelöschten Kalk gilt.²⁾ Als „Druckerei“ (*maṭba'a*) bezeichnet man nach Wetzstein³⁾ den Platz, wo das Mengen und Formen des Düngers geschieht. In manchen Gegenden errichtet man aus den Dungkuchen im Freien spitz zulaufende große Haufen (*ṣūnet ḡelle*, Wetzstein *ḳubbe*) mit einem Hohlraum in der Mitte, der mit Häcksel (*tibn*) ausgefüllt werden kann.⁴⁾ Solche Haufen sah ich z. B. in Jesreel, Nain, *abu ṣūše*. Anderwärts hat man dafür einen besonderen Häckselraum (*matban*) im Hause selbst oder in einem Nebengebäude.

¹⁾ Löhr, Vulgärarab. Dialekt, S. 105.

²⁾ S. auch Einsler, ZDPV 1914, S. 251, wo Kuhmist und Ziegenmist als *ḡille* und *killes* unterschieden werden.

³⁾ Zeitschr. f. Ethnol. 1882, S. 468, bei Delitzsch, Hiob², S. 261.

⁴⁾ S. Bd. III, Abb. 42.

Die Dungkuchen sind unentbehrlich bei dem von den Bäuerinnen geübten Brennen von Tongefäßen, sie werden aber auch vielfach für den Kochherd und das südpalästinische Backgerät (*ṭābūn*) verwandt. Beim Anzünden geben sie einen übelriechenden dicken Qualm, brennen aber geruchlos, sobald sie in voller Glut sind.

Im Altertum.

Nach Ez. 4, 12 ist die Verwendung von Menschenkot (*gelelē* (*šē'at*) *hā-ādām*) zum Brotbacken ohne Backgerät ein Zeichen entsetzlicher Not der belagerten Bevölkerung einer Stadt, der Holz, Disteln und Grobhäcksel nicht zugänglich sind, so daß kein Backofen benutzt werden kann. Wenn dann V. 12 dem die Unreinheit des Menschenkots scheuenden Propheten als Ersatz Rinderkot (*šephi'ē hab-bāḳār*) gestattet wird, ist auch das sicherlich als sonst ungewöhnlich gedacht, da man gewiß den *tannūr*-Backofen nicht damit geheizt und vollends beim Backen ohne Backgerät dieses Heizmittel damals so selten angewandt hätte wie heute (S. 30. 32). Auch das jüdische Recht kennt Dung (*zébel*) nur als eine der Möglichkeiten, die für die Herstellung eines Heizfeuers (*medūrā*) vorhanden sind,¹⁾ und Viehkot (*gelelē behēmā*) als ein Heizmittel für den Kochherd, von dem fraglich ist, ob er Oliventrestern (*géphet*) und Holzscheiten oder Grobhäcksel (*kaš*) und Leseholz (*gebābā*) gleichzustellen wäre.²⁾ Sonst kennt man Wassergefäße aus *gelālim*,³⁾ bei denen Maimonides an eine Mischung von Rinderdung und Erde denkt, die in den Wüsten oft zu demselben Zweck hergestellt werde. Unter einem besonderen Gesichtspunkt wird auch ein Gerät aus *ḥallāmā* (nach Maim. schleimiger Lehm) und *gelālim* erwähnt.⁴⁾ Mit *gelālim* könnte auch ein zerbrochener Krug wieder von außen zusammengefügt werden.⁵⁾ Feinhäcksel und Grob-

¹⁾ j. Schabb. 4^b. ²⁾ j. Schabb. 5^c.

³⁾ Kel. X 1, Ohal. V 5, Par. V 5, Mikw. IV 1, Jad. I 2, 'Ukz. II 9.

⁴⁾ Kel. XI 4 (Cod. Kaufm.).

⁵⁾ Kel. XI 4.

häcksel (*tében*, *kaš*) können zu Mischung mit Dung (*zebālim*) bestimmt sein,¹⁾ aber dann wird es sich wohl nicht um ein Heizmaterial, sondern um Felddünger handeln.²⁾

B. Das Anzünden des Feuers.

Zum Anzünden des Feuers benutzen Bauern und Beduinen jetzt meist europäische Streichhölzer, welche in den Städten schon längst alle anderen Anzündemittel verdrängt hatten. Man nennt sie schlechtweg *kibrīt* „Schwefel“, *šahhāṭa*, *šihhāṭa*, *šuhhāṭa* „Streicher“. Genauer wäre *‘ūdet kibrit (šahhāṭa)* „Schwefel-(streich-)holz“. Man streicht (*šahṭ*, nach Bauer auch *kaḥat* (ob *kaḥaṭ?*)) das Streichholz, damit es anbrenne, und zündet (*ša‘al*, *aš‘al*, *oḥad*) damit das Feuer (*nār*) an. Um 1900 sah man noch oft im Gebrauch Papierstreifen mit etwas Zündmasse, die aus Österreich in Schachteln mit Reibfläche eingeführt wurden. Man nannte sie *šūfān* „Zunder“, in Aleppo *šahhāṭa*. Nach der älteren Sitte hatte man zum gleichen Zweck in einem Beutel Stahl in der Form eines nach oben zusammengebogenen, unten flachen Ringes (*kaddāḥa*, auch *zenād*), Feuerstein (*šuwwān*) in einer schmalen Platte und Zunder (*šūfān*).³⁾ Statt des auf dem Markte käuflichen Schwammzunders benutzten Bauern und Beduinen oft ein hellgraues Kraut, *Phagnalon rupestre*, dessen Haut mit den Händen abgerieben wird, worauf man es auf einem Stein zerreibt und im Feuer röstet. Man nannte es in Jerusalem *kadiḥ*, in *es-salt kadḥa*, im *Ajlūn šurrēt*, sonst auch *šūfān*. Zuweilen wird auch *Plumbago europaea* (*ḥāmše*) und *Helichrysum sanguineum* (*šūfān*)⁴⁾ dazu benutzt.

¹⁾ Bab. k. III 3, Tos. Bab. k. II 7. ²⁾ Vgl. Bd. II, S. 142 ff.

³⁾ S. Bd. III, Abb. 29p.

⁴⁾ So Crowfoot-Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, S. 49. 167. Ich kenne als Namen von *Helichrysum sanguineum* nur *bezāz el-‘aḡra damm razāl*.

Die Beduinen alter Zeit hatten nach Jacob¹⁾ einen Feuerbohrer, der aus den zwei Teilen *zend*, von dem harten Holze *marḥ* gefertigt, und *zenda*, aus dem weicheren Holze 'ošar, bestand.²⁾ Das erstere ist *Leptadenia pyrotechnica*,³⁾ das letztere *Calotropis procera*,⁴⁾ das, am Toten Meer häufig vorkommend, dort 'ošēr genannt wird. Trotz häufiger Nachfrage konnte ich lange Zeit bei Bauern und Beduinen keine Spur dieser Sitte ausfindig machen, bis ich am 22. März 1904 in *eš-šōbak* bei Gelegenheit eines Höflichkeitsbesuches bei dem Mudīr einen alten Mann fand, der sie kannte und mir zeigen konnte. In einen dickeren Stock von weichem Holz von Wacholder ('ar'ar) oder Weide (*ṣafṣāf*) bohrt man mit dem Messer ein kleines Loch (*buḥš*), hält den Stock zwischen den Beinen fest und dreht zwischen den Händen in dem Loch ein dünneres Stäbchen von hartem Holz aus *lezzāb*, das mir als eine Art 'ar'ar bezeichnet wurde und vielleicht als *Juniperus excelsa* von *Juniperus phoenicea* ('ar'ar) zu unterscheiden ist. Doch sagte mein Berichterstatter, auch *koṭn* (*Gossypium herbaceum*, Baumwolle) und *ṭarfa* (*Tamarix*, Tamariske) seien verwendbar, das erstere jedenfalls als weiches, das letztere als hartes Holz. Aber nur im Notfalle werde ein Beduine zum Feuerbohrer, für den ein technischer Ausdruck nicht bekannt zu sein schien, greifen.

Es ist nicht leicht, bei starkem Winde im offenen Zelt Feuer zu entzünden, zumal Papier dafür nicht vorhanden ist. Ich beobachtete, wie eine Beduinin sich dazu ganz über den Feuerplatz legte, um unter dem Schutz ihrer Gewänder mit Streichhölzern das Feuer in Gang zu bringen. Auch zum Anzünden von Zigaretten sah ich Leute sich platt auf den Boden legen. Einen für Reisen bestimmten Apparat zum Feueranzünden lernte ich in Aleppo kennen und erhielt von C. T. Amiri genauere Beschreibung. Er besteht aus einem kelchförmigen Drahtgeflecht von 6 cm Durchmesser und Höhe, das

¹⁾ Beduinenleben, S. 91.

²⁾ Nach Bistāni, s. v. 'afar, sind die beiden Holzarten *marḥ* und 'afār.

³⁾ S. Schweinfurth, Arab. Pflanzennamen, S. 70. 105.

⁴⁾ S. Schweinfurth, a. a. O., S. 73. 109.

an zwei dünnen Drahtketten hängt. Man nennt es *lauwāḥ* „Anzünder“, weil mit seiner Hilfe kleine Kohlescheiben (*krās faḥm*) in Brand gesetzt werden. Diese stellt man her, indem man dürres Weinrebenholz (*ḥaṭab dawāli*) in einer kleinen Grube anzündet und nach vollem Brennen mit Erde zudeckt, worauf man die nach 6—10 Stunden entstandene Kohle zu feinem Staub zermalmt und aus diesem nach Mengung mit Schusterleim (*sirās, širās*) Scheiben von 3 cm Durchmesser formt, die man durchbohrt und an Fäden zum Trocknen aufhängt. Will man ein Kochfeuer oder die Wasserpfeife¹⁾ anzünden, so legt man solche Scheiben mit brennendem Zunder von österreichischem *šūfān* (S. 21) in das oben beschriebene Drahtgeflecht und bringt sie durch Umherschwingen desselben zum Brennen.

Gern hat der Bauer die Lampe, welche früher stets ein kleines tönernes Öllämpchen (*srāḡ*) war, durch die ganze Nacht im Brand. Das könnte einst die Veranlassung gehabt haben, daß es unbequem war, Licht zu machen, und angenehm, stets zum Anzünden von Koch-, Back- und Heizfeuer die Flamme bereit zu haben. Auch wo nicht kleine Kinder im Hause sind, bedarf die fleißige Frau des Lichtes für ihre Arbeit spätabends und frühmorgens. Wenn sie nichts taugt, gilt ihr das Sprichwort²⁾: *fin-nehār ebteḥrab bētha ufil-lēl ebteḥrek zētha*, „Bei Tage zerstört sie ihr Haus (statt es instandzuhalten), und bei Nacht verbrennt sie ihr Öl (ohne daß es durch ihre Arbeit Nutzen schaffte).“ Cana'an betont außerdem,³⁾ daß dem Araber die Dunkelheit der Nacht als die Zeit gilt, in welcher die bösen Geister lebendig sind, und daß er deshalb gern für Licht sorgt.

Zum leichteren Anzünden von Holz- oder Kohlenfeuer verwendet man bei Jerusalem als Anzünder (*warrāt*) Olivenholzstücke, weil Kiefern in der Umgebung fast völlig fehlen.⁴⁾ Bei

¹⁾ Vgl. Rogers, *Domestic Life in Palestine*, S. 286 f.

²⁾ Einsler, *Mosaik*, S. 73.

³⁾ *JPOS* XI, S. 22.

⁴⁾ Vgl. Bd. I, S. 74. 78.

Aleppo hatte man dazu Kienholz von Zedern (*arz*) und nannte das *marḥ*, wie schon Niebuhr¹⁾ erwähnt. Sonst kommen dürres Becherkraut (*netš*, *billān*), Schilfrohr (*kuṣṣēb*, *kaṣab*) und, wo es sie gibt, Palmzweige (*ǧarāid naḥl*) in Frage, sowie Dungfladen (*ǧelle*), S. 19, Harz (*ṣumr*), Teer (*kaṭrān*), beim Kohlenbrennen ablaufend, und Pech (*ziḥt*), der entwässerte Rückstand des Teers, stehen selten zur Verfügung.

Natürlich bläst (*binfuḥ*) man auch auf das anfangende Feuer und benutzt in den Städten einen Handblasebalg (*minfāḥ*).²⁾ Ein brennendes Stück Holz im Feuer nannte man bei Aleppo *mušhāb*. Wenn das Feuer des Schürens (*ḥarrak*, nach Bauer auch *ḥakaš*) bedarf, hat man auf dem Lande ein Schürholz (*miḥrāk*) zur Verfügung, in der Stadt ein Schüreisen (*meǧrad*, in Galilāa beim Schmied *saffūd*, nach Bauer *miḥkāš*, *muḥḥār*). In *bettir* sah ich als *muḥḥār* ein 30 cm langes, ca. 6 cm breites Holz, mit dem die im *ṭābūn* backende Frau die heiße Asche schob (*btiḥkar*), ebenso in *ḥisfīn*, wo man *miḥḥār* sagte. Bei Jerusalem und in *Merǧ 'Ajūn* hatte man auch eine 42 cm lange, oben gerundete, unten spitz auslaufende eiserne Zange (*malkāṭ*, *malkat*)³⁾ zum Greifen der Kohlen und eine eiserne Schale (*tiḥlāje*) mit langem Griff zum Tragen von Kohlen und Feuer. Eine Scherbe kann als *šakfet en-nār* denselben Dienst tun. Sinnlos wäre, wovon das Sprichwort sagt⁴⁾: *jā ḡāi bala šakfe, jā rājiḥ bala nār*, „O der du ohne Scherbe kommst und (deshalb) ohne Feuer gehst.“ Daß man das Feuer mit Wasser löschen kann, weiß das Rätsel⁵⁾: *išī in aṭ'amtu bi'is, win askētu bimūt*, „Etwas, wenn du es speisest, lebt es, und wenn du es tränkst, stirbt es.“

Im Altertum.

Das Alte Testament verrät nicht, wie man das Feuer entzündete. Es ist nicht unwahrscheinlich, daß das bei manchen

¹⁾ Beschreibung von Arabien, S. 150.

²⁾ Vgl. den Blasebalg der Schmiede, Bd. III, S. 20f.

³⁾ Abbildung 11h. ⁴⁾ Baumann, ZDPV 1916, S. 228f.

⁵⁾ Löhr, Vulgärrar. Dialekt, S. 107.

Völkern herkömmliche Prinzip der Feuerverwahrung bei den Israeliten vorwog. Abraham wandert mit Feuer (*ēš*) und Holz (*‘ēšim*) zu Isaaks Opferung (1. M. 22, 6f.). Es wird nicht gesagt, worin er das Feuer trug. Nach Jes. 30, 14 kann eine Scherbe dazu dienen, Feuer vom brennenden Herde zu nehmen.¹⁾ Mit einer Zange (*melkāhājim*) trägt der Sārāph einen Glühstein (*rišpā*, vgl. ar. *radf*) vom Altar, wobei die an sich zu erwartende Glühkohle, an welche LXX, Sa’adja und Syrer mit der jüdischen Tradition²⁾ denken, vermieden ist, weil Holzfeuer auf dem vor Gott stehenden Altar nicht passend erscheint und Glühkohlen den Mund des Propheten verbrennen würden.³⁾ — Wenn nach Spr. 31, 18 bei der fleißigen Frau die Lampe nachts nicht erlischt, läßt sich das dadurch erklären, daß sie stets tätig sein will (vgl. S. 23). Das Licht der Lampe (*ōr nēr*) gehört Jerem. 25, 10 ebenso wie das Geräusch der Handmühle, die allerdings ohne Licht nicht bewegt werden kann, zum normalen Leben. Brennende Lampe und Leben stehen Spr. 13, 9; 20, 20; 24, 20, Hi. 18, 6; 21, 17 in Parallele. Man könnte sich denken, daß man die Öllampe gern brennen ließ, um morgens das nötige Feuer zum Backen und Kochen zu haben. Auch im Gleichnis von den zehn Jungfrauen (Matth. 25, 1 ff.) beruht das nächtliche Warten mit brennenden Lampen auf der Voraussetzung, daß bei plötzlichem Kommen des Bräutigams das Licht nicht so rasch angezündet werden könnte. Aus anderen Gründen sollte nach 3. M. 6, 6 auf dem Altar ein dauerndes Feuer unterhalten werden, zu welchem Zweck eine besondere Feuerstätte auf demselben stets im Gang gewesen sein soll,⁴⁾ wozu in älteren Zeiten weniger Holz nötig war als später.⁵⁾ Regen soll es nie

¹⁾ Vgl. oben S. 24.

²⁾ Schir R. 1, 6 (15^a), Pes. Rabb. 33 (150^b).

³⁾ Nach Procksch zu Jes. 6, 6 hätten im Tempel auf dem Räucheraltar nur Glühsteine gelegen, was für die Entzündung des Räucherwerks nicht genügt hätte und dem Gebrauch im letzten Tempel, wo man auf dem Brandaltar vorbereitete Glühkohlen von Feigenholz dafür verwandte (Tam. II 5, III 9, V 5, VI 1. 2), nicht entspricht.

⁴⁾ Jom. IV 6, b. Jom. 45^a, Siphra 30^c. ⁵⁾ Tos. Sot. XIII 7.

ausgelöscht haben.¹⁾ Hatte der Tempel Salomos vom Himmel angezündetes Feuer (2. Chr. 7, 1), wie es das Stiftshüttenheiligtum der Wüste nach 3. M. 9, 24 einmal hatte,²⁾ so entbehrt der nachexilische Tempel dieser Auszeichnung,³⁾ obwohl behauptet wurde, man habe das vor dem Exil verborgene Feuer in der Form von Naphta, das die Sonne entzündete, wiedergefunden (2. Makk. 1, 19). Nach der syrischen Entweihung des Tempels hat man Steine in Feuer gesetzt und davon das neue Feuer des Altars genommen (2. Makk. 10, 3), das heißt, man vermied es, fremdes Feuer (*ēš zāra*, 3. M. 10, 1, 4. M. 3, 4; 26, 61, nach Siphra 45^c Feuer vom Kochherd oder nur nicht gebotenes Feuer) auf den Altar zu bringen, und man wandte die Methode an, nach welcher gemäß jüdischer Tradition einst Adam das erste Feuer entzündete. Er schlug (*hiḳḳiṣ*)⁴⁾ oder mahlte (*tāhan*)⁵⁾ zwei ihm von Gott gezeigte Glutsteine (*re'āphim*), die hier nicht Ziegel sein können, gegeneinander.

Das jüdische Recht will alle denkbaren Möglichkeiten, Feuer zu machen, aufzählen, wenn es verbietet, am Feiertage (am Sabbat ist es selbstverständlich) Feuer (*ūr*) hervorgehen zu lassen aus Holz (*'ēšim*), Steinen (*abānim*), Staub (*'āphār*) und Wasser,⁶⁾ wozu Druckausgaben⁷⁾ die *re'āphim* (s. o.) hinzufügen. Maimonides erwähnt bei seiner Erörterung der Sache⁸⁾ nach den Hölzern und Steinen die Metalle, er denkt also wohl an Stahl, der gegen Steine gestoßen wird. Er nennt dann Naphta als „die schärfste unter den Flüssigkeiten“, die sich durch Schütteln entzündet, und ein mit Wasser gefülltes Glasgefäß, das, gegen die Sonne gestellt, Flachs und ähnliches anzündet.⁹⁾

¹⁾ Ab. V 5. ²⁾ Vgl. Siphra 45^c. ³⁾ b. Jom. 21^b.

⁴⁾ j. Ber. 12^b, Ber. R. 11 (21^b). 12 (25^a). 82 (177^a).

⁵⁾ b. Pes. 54^b (nur „Steine“ genannt).

⁶⁾ Bez. IV 7 Cod. Kaufm. u. Ausg. Lowe, pal. Talm. Ausg. Venedig 1523/4, wo auch der Staub fehlt.

⁷⁾ Ausg. Riva di Trento 1559, Sabbioneta 1562.

⁸⁾ H. Jom Tob. IV 1.

⁹⁾ Über Brennspiegel und Brenngläser im Altertum s. Neuburger, Die Technik des Altertums, S. 237.

Die Mischna dürfte bei den Steinen besonders an den in Palästina häufigen Feuerstein denken, bei dem Staub an den Schwefel (*gophrit*) des Jordantals. In Schwefel verwandelt sich Jes. 34, 9 der Staub eines Landes, man streut ihn Hi. 18, 15 wie 1. M. 19, 24 auf eine Wohnstätte, weil sie in Feuer aufgehen soll. Das Feuer wirkende Wasser ist am ehesten Naphta (*naphṭ*), das als Brennstoff neben Teer (*'itrān*)¹⁾ bekannt ist.²⁾ Auch Pech (*zéphet*) kommt in Frage, da es Jes. 34, 9 Talbäche mit Brand füllt, während es sonst als Verdichtungsmittel (2. M. 2, 3, Sa'adja ar. *zift*) und als gut haftend (Sir. 13, 1) bekannt ist. Neben Wachs dient es zur Beleuchtung.³⁾ Nach Sir. 28, 11 (syr. Text) entzünden Teer (*'itrānā*) und Harz (*ṣarwā*) Feuer.

Nach Plinius hat man, wenn Steine fehlten, Lorbeerholz an Efeu gerieben und Schwämme oder Blätter als Zunder verwandt.⁴⁾ Unter den Steinen galt als feuerhaltig der Mühlstein (*molaris*), wohl Basalt, und eine besonders feuerhaltige Art, vielleicht Feuerstein. Man reibt Stein gegen Stein oder den Stein gegen einen Metallstift (*clavis*) und fängt die Funken mit Schwefel oder durren Schwämmen und Blättern auf.⁵⁾

Zum Anzünden der Holzscheite (*gezārin*, *gizzērin*, vgl. S. 8) gab es beim Altar des Tempels,⁶⁾ auf dem großen Fettaschenplatz,⁷⁾ beim Verbrennen der roten Kuh⁸⁾ Holzspäne (*allitā*, Plur. *allitōt*),⁹⁾ statt deren bei der roten Kuh¹⁰⁾ und im Privatleben¹¹⁾ Palmzweige (*ḥarijjōt*)¹²⁾ oder Spindeln von Palmzweigen (*šizrē ḥarijjōt*)¹³⁾ vorkommen, die Oliventretern und Holz gleichwertig sind.

¹⁾ Nach Maimonides zu Schabb. IX 6 ar. *kaṭrān*.

²⁾ Schabb. II 2 (Cod. Kaufm. *nepḥṭ*, *'itrān*), Tos. Schabb. II 3.

³⁾ Schabb. II 1. ⁴⁾ *Nat. Hist.* XVI 207 f.

⁵⁾ *Nat. Hist.* XXXVI 137.

⁶⁾ Tam. II 4, j. Jom. 39^c, b. Jom. 45^a.

⁷⁾ Tos. Jom. IV 17. ⁸⁾ Par. III 9.

⁹⁾ Cod. Kaufm. Tam. II 4 *allitōt*, Par. III 9 *allētōt*.

¹⁰⁾ Par. III 9. ¹¹⁾ j. Schabb. 4^b.

¹²⁾ So Cod. Kaufm. Par. III 9, Sukk. IV 6.

¹³⁾ j. Schabb. 4^c (Ausg. Ven. 1523/4), bei Levy im Wörterbuch verändert.

Nach dem Siraciden (28, 12, vgl. Vaj. R. 33 (89^a)) veranlaßt das Blasen (*nāphaḥ*) auf die Glühkohle (*gaḥélet*), daß sie verbrennt (*bā'arā*), das Speien (*rākak*), daß sie verlöscht (*kābat*).¹⁾ Die Bedeutung des Anblasens des Feuers war auch sonst bekannt und wird als *nāphaḥ* Jes. 54, 16, Jerem. 1, 13, Ez. 22, 21, Hi. 20, 26; 41, 12, Sir. 43, 4 erwähnt. Einen Blasebalg (*map-pūah*) gibt es beim Schmelzofen (Jerem. 6, 29),²⁾ der ein angeblasener (*kūr nāphūah*) ist (Sir. 43, 4). Am Festtage dürfte man ihn, doch wohl beim Koch- oder Backfeuer, nicht benutzen, könnte ihn aber durch ein bloßes Rohr (*šephōphéret*) ersetzen.³⁾ Aber auch beim Anzünden des Holzes auf dem Altar könnte er in Frage kommen,⁴⁾ ebenso wie beim Schmieden.⁵⁾

Das Feuer (*ūr*) faßt (*te'eḥōz*) das Holz, man kann es aber auch es fassen machen (*ma'ahizin*),⁶⁾ wozu ein aus dem Holzschuppen geholtes Schürholz (*ūd*) bestimmt sein kann.⁷⁾ Schürhölzer, die in Brand gerieten, meinen doch wohl die *ūdīm* von Jes. 7, 4, Am. 4, 11, Sach. 3, 2, bei denen auch Sa'adja Jes. 7, 4 an ar. *mihrāk* denkt. Zum Auslöschen können sie in den Regen gelegt werden.⁸⁾ Ein Aberglaube heftet sich daran, wenn jemand sagt⁹⁾: „Ein Schürholz (*ūd*) ist an die Wand gesiegelt,“ und hinzufügt: „Da ist es.“ Ein eigentliches Schürgerät ist die wohl mit Eisen versehene *magrēphā*, die im Haushalt vorkommt,¹⁰⁾ aber neben Haken (*šinnōrōt*) auch auf dem Altar des Tempels zur Räumung der Asche und der Opferteile benutzt wurde.¹¹⁾

Das angezündete Feuer heißt als solches *mōkēd* (Ps. 102, 4, vgl. 3. M. 6, 2, Jes. 33, 14) oder *jākūd* (Jes. 30, 14). Aberglaube heftete sich daran, wenn man der Flamme (*šalhēbet*) mit den

1) So nach Vaj. R., Ausg. Konst. 1512. 2) Vgl. Bd. III, S. 20. 26.

3) Tos. Bez. III 15, zu ergänzen nach b. Bez. 34^a.

4) b. Jom. 45^a. 5) Tos. Bez. III 15. 6) Schabb. I 11.

7) b. Bez. 33^a, Schabb. 143^a.

8) Makhsch. V 7, Tos. Makhsch. II 16.

9) Tos. Schabb. VI 10 (mit unsicherer Lesart), ungenau wiedergegeben bei Scheftelowitz, Alt-Pal. Bauernglaube, S. 69.

10) Kel. XXIX 8. 11) Tam. II 1, b. Jom. 12^a.

Händen im Zorn klopfte, in Freude klatschte oder auch tanzte.¹⁾ Das jüdische Recht macht darauf aufmerksam, daß Glühkohle (*gaḥélet*) und Flamme (*šalhébet*) nicht immer rechtlich gleichstehen. Bei Veruntreuung, götzendienerischer Verwendung, Gelübden und in bezug auf den Sabbatsbezirk ist die Glühkohle das Entscheidende, während die Flamme bei der Benediktion ihr voransteht.²⁾

C. Das Backen ohne Backgerät.

Wenn Beduinen oder Bauern für längere Zeit unterwegs sind, haben sie oft nur einen Beutel mit Mehl und etwas Salz bei sich, sie essen zuweilen das bloße Mehl als *leḥme*,³⁾ bereiten aber sonst davon ohne Backgerät ihr Brot, sooft sie sich zur Nachtrast niederlassen.⁴⁾ Mir wurde am 6. April 1900 beim Nachtlager unter freiem Himmel von den Beduinen von *'ēn ḡidi* am Toten Meere solches Brot geboten. Ganz frisch ist es eßbar, obwohl nicht ohne Aschengeschmack und schlecht durchgebacken, zur Aufbewahrung ist es nicht zu brauchen. Im *wādi mōḡib* sah ich im November 1909 Leute aus *es-salt* solches Brot herrichten. Sie machten es in zweierlei Form, kleiner mit 35 *cm* Durchmesser und 1 *cm* Dicke und größer mit 75 *cm* Durchmesser und 2 $\frac{1}{2}$ *cm* Dicke. Im *wādi el-eḥsa* fand ich die Kuchen 25—50 *cm* breit bei 2 $\frac{1}{2}$ —4 *cm* Dicke. Das Gewöhnliche sind wohl kleinere Kuchen von 15 *cm* Durchmesser ab mit 2—3 *cm* Dicke. Natürlich bedürfen größere und dickere Kuchen einer längeren Backzeit. Im *wādi mōḡib* brauchte man eine halbe Stunde für die kleinen Kuchen, eine ganze Stunde für die großen. In *el-mālḥa* bei Jerusalem war neben *ṭābūn*-Brot und *šāḡ*-Brot das auf erhitztem Stein in heißer Asche

1) Tos. Schabb. VI 2, vgl. Bez. V 2, j. Bez. 63^a.

2) j. Bez. 63^b, vgl. Bez. V 5.

3) Musil, *M. a. C. of the Rwala Bed.*, S. 91 f.

4) Abbildung 8, vgl. Abbildung 7.

hergestellte Glutaschenbrot als *malle* oder *kurş* eine bekannte Sache.

Ein fester Teig (*ağın şdid*), der nicht so naß und weniger durchgearbeitet ist als der sonst gewöhnliche Brotteig, dessen Beschaffenheit man bei Jerusalem *mirik* nennt, wird auf dem Mantel oder sonst einem Tuch auf dem Boden hergestellt und in Kuchen geformt. Einen größeren platten Stein (*balāṭa*) oder kleine Steine erhitzt man durch darüber angezündetes Feuer aus dürrer Gestrüpp oder, wo dies fehlt, aus zusammengelesenem Tierdünger. Ist das Feuer heruntergebrannt, räumt man die Kohlen weg, legt den mit Mehl bestreuten Kuchen auf den erhitzten Stein, wendet ihn nach einer Weile und häuft nun heiße Asche und Kohlen darüber. Durch Schlagen mit einem Stab stellt man fest, ob die Rinde hart geworden ist, nimmt dann den Kuchen heraus, reinigt ihn durch Abklopfen mit dem Mantel von Asche und Kohlen und verzehrt ihn frisch. Die Haupthitze gibt zuweilen die steinerne Unterlage. Ist sie sehr heiß, muß man den Kuchen rasch wenden. Aber das Brot kann auch durch die darauf gehäufte Glut zuerst von der einen Seite gebacken werden, dann nach Wendung von der wieder darauf geschobenen Glut von der anderen Seite. Es kommt auch vor, daß man das Wenden unterläßt und den Kuchen zwischen Kohlen beiderseitig gar macht. In Südarabien ist es üblich, wird aber auch bei Palästina vorkommen, daß man den Kuchen auf die Glutasche des abgebrannten Feuers legt, ihn dann wendet und mit Glutasche bedeckt.¹⁾ Dort kommt es auch vor, daß man eine Kette in das Loch legt, in welchem man das Backfeuer macht. Wenn sie glühend ist, nimmt man die Asche weg, legt einen dicken Brotkuchen darauf und das runde Backblech (*şāğ*), s. u., darüber.²⁾ Ohne Kette backen auch die Beduinen bei Kairo in einer flachen runden Höhlung, die sie *tannūr* nennen. Wenn das Feuer niedergebrannt ist, legen sie nach Entfernung der Kohlen das

¹⁾ Graf v. Landberg, *Études* II, S. 53. 211f. 1044.

²⁾ Ebenda, S. 1052.

Brot hinein und decken es mit Kohlen zu. Wenn mehrere an demselben Feuer backen, kann das Anlaß werden zu dem Sprichwort¹⁾: *kull waḥad biğurr en-nār laḳuršo*, „Jeder zieht das Feuer zu seinem Kuchen.“

Das so entstandene krustenlose Glutaschenbrot, das natürlich stets ungesäuert ist, heißt deshalb in der *Belqa* zuweilen nur *awīša* „ungesäuert“, sonst *arbūd*, Plur. *arābid*,²⁾ oder bei Beduinen *ḳurş nār* „Feuerbrot“,³⁾ bei den Bauern Palästinas *ka'ke* oder *ḳurş malle*⁴⁾ oder auch nur *ḳurş*, wie in der Erzählung von backenden Beduinen, über deren unter der Glutasche liegenden Fladen in ihrer Abwesenheit ein Zelt errichtet wurde, weil man sie nicht erkannte, so daß die Tochter des Emir darüber ihr Lager erhielt.⁵⁾ Vielfach sagt man aber schlechthin *malle*, Plur. *mallāt*,⁶⁾ obwohl *malle*, wie man mir im *wādi el-eḥsa* und in Petra erklärte, eigentlich die Bezeichnung von *sakan uğumr* „Asche und Glühkohlen“ ist. Bistāni schreibt: „Man sagt: wir aßen *hubz malle*, und nicht: wir aßen *malle*, denn *el-malle* ist die weiße Asche.“ Auch das babylonische Aramäisch hat *malelā denūrā* für Glutasche.⁷⁾ Die Bezeichnung *ğamrije*, die bei Beduinen für das Glutaschenbrot vorkommt,⁸⁾ ist gleichbedeutend, weil sie mit *ğamr* „Glühkohle“ zusammenhängt. Wenn Bauern das Aschenbrot zuweilen schlechtweg *ḳurş*, Plur. *aḳrāş* nennen, so geschieht dies, weil es weniger platt ist, sondern mehr kloßartig, als das gewöhn-

¹⁾ Einsler, Mosaik, S. 87.

²⁾ Vgl. Dalman, Pal. Diwan, S. 149.

³⁾ Musil, *Ar. Petr.* III, S. 148.

⁴⁾ So auch in Südarabien nach Graf v. Landberg, *Etudes* II, S. 53. Es beruht wohl auf einem Mißverständnis, wenn nach Musil, *Ar. Petr.* III, S. 148, dünnes *şāğ*-Brot von wässerigem Teig *hubz mall* oder *melle* heißen soll.

⁵⁾ Schmidt-Kahle, Volkserzählungen 38, 2—4.

⁶⁾ So auch nach Graf v. Landberg in Damaskus. Bei *el-kerak* ist nach Jaussen, *Contumes*, S. 64, *malle* Bezeichnung eines *şāğ*-Brottes, das man beim Backen eine Weile mit dem *şāğ* gegen das Feuer wendet.

⁷⁾ b. Sanh. 28^b, vgl. Schabb. 109^b.

⁸⁾ Musil, *M. a. C. of the Rwala Bedouins*, S. 92.

liche arabische Brot, vgl. späthebr. *kéreš*,¹⁾ wenn es nach Pseudo-Haj den Teigkloß bedeutet. Altarabische Bezeichnung des Aschenbrottes ist *hubz malle* oder *hubz malil*, sein Backen heißt *malla*, *imtalla*.²⁾ Graf v. Landberg³⁾ nennt für die Beduinen nördlich von *Haḍramaut* *hubz maḍbi*. Nach Burckhardt⁴⁾ sagen die Küstenbewohner *hubz 'al-er-reḍāf* „Brot auf Glühsteinen“, wobei die Bezeichnung der Glühsteine an den *raḍf* des *ṭābūn*-Backgeräts (s. u.) erinnert. Solchem Brot, das von Menschengen am wenigsten gesehen wird und deshalb sicher davor ist, durch begehrende Blicke „angeseelt“ (*manfūs*) zu werden, gilt der Spruch⁵⁾:

tabāarak allāh fī mull wel-mamlūl

tabāarak allāh fī mā šāfetuh el-'ujūn.

Gepriesen sei Gott für das in Kohlen Verborgene,

Gepriesen sei Gott für das, was die Augen nicht sahn!

Eine besondere Art der Glutaschenbrote, das für gewöhnlich Weizenbrot ist, wird bei den Beduinen von Nordsyrien aus Kafferkorn (*ḍura bēḍa*), nach Wetzstein auch aus Kolbenhirse (*duḥn*) gebacken. Man rührt mit dem Rührholz (*maš'ad*) das Mehl zu einem dicken Brei (*ašide*),⁶⁾ legt ihn über kleine Steine und bedeckt ihn mit glühenden, aber nicht mehr rauchenden Dungfladen. Den so gebackenen großen Fladen schneidet man in viereckige Stücke. Diese Brotart nennt man *ṭarmūz*, das einzelne Stück *fid'ölle*,⁷⁾ wobei *ṭarmūz* mit der allgemeinen Bezeichnung für Kafferkornbrot (s. u.) zusammenhängt. Dazu gehört syr. *ṭarmūsā*, das *Bar 'Ali* und *Bar Bahlūl* durch ar. *malle* und *ḡurš* erklären, wie auch nach Bistāni⁸⁾ *ṭurmūs* nur

¹⁾ Kel. VIII 6.

²⁾ Mielck, Terminologie, S. 50, vgl. Jacob, Altarab. Beduinenleben, S. 89.

³⁾ *Arabica* III, S. 92.

⁴⁾ Bemerkungen über die Beduinen und Wahaby, S. 46f.

⁵⁾ Crowfoot-Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, S. 24.

⁶⁾ Dies ist Bezeichnung für jedes mit Wasser angerührte Mehl, auch für die „Schlichte“ bei Baumwolle und Seide (Aleppo). *maš'ad* ist wohl gleich *ma'šad*.

⁷⁾ Pal. Diwan, S. 39f.

⁸⁾ Vgl. Mielck, a. a. O., S. 52f.

ein anderer Ausdruck für *hubz malle* wäre. Nach Jaussen¹⁾ wird bei *moşul* das Brot, das man *tarmüş* nennt, in einem Loch gebacken, in welchem man Feuer angezündet hat, dessen Asche dann über den Kuchen gehäuft wird.

Auch Fleisch und Fische können als *lahm (samak) meşwi, meşwiye* auf Kohlen gar gemacht werden, wenn es an Geräten zum Kochen oder Braten fehlt.²⁾ In *Merğ 'Ajün* legt man dazu ein eisernes Gitter mit Griff als *mişwa* auf die Kohlen, was sonst nicht zu geschehen pflegt. Beliebte ist es sonst, kleine Stücke (*farme*, Plur. *foram*) Fleisch an einem kurzen Spieß (*şış, siḥ*)³⁾ zu rösten, wobei man das Herz unmittelbar auf die Kohlen legt. Man hat dann zuweilen für das Kohlenfeuer einen niedrigen Kasten aus Lehm oder Eisenblech, den man *mişwāje* nennt. Quer über ihn wird dann der Spieß mit den Fleischstücken gelegt. Auch feingehacktes Fleisch (*kibbe, kebāb*) kann am Spieß gebraten werden. Natürlich wird alles Fleisch vor dem Braten mit Salz, zuweilen auch mit Pfeffer, gewürzt. Als am besten schmeckend gilt aber *lahm meşwi biz-zarb*,⁴⁾ weil so gebratenes Fleisch wie Käse im Munde zergeht. Dazu baut man aus Steinen eine kleine Grotte, 30—45 cm lang, 20 cm breit und hoch, und macht darin Holzfeuer. Eine Öffnung in der Decke befördert als Schornstein (*dāḥūn*) das Brennen. Wenn alles in Glut ist, wird die Asche herausgenommen, der Boden mit einem feuchten Tuch gereinigt und das Schaf zerstückt und gesalzen, der Kopf zuletzt, hineingelegt. Doch kann das Schaf auch nach Abtrennung der Unterschenkel ganz gelassen werden, wie man mir in *jaḥḥa* erzählte. Dann nimmt man Magen und Eingeweide heraus, läßt alles übrige darin, näht den Leib wieder zu, legt das Tier so mit dem Kopf in den *zırb*, schließt die vordere Öffnung (*bāb*)

¹⁾ *Coutumes*, S. 65 f. ²⁾ Abbildung 7.

³⁾ In *Merğ 'Ajün* hatte man einen zungenähnlichen Bratspieß, dessen zwei Teile man „Bräutigam“ (*'aris*) und „Braut“ (*'arūs*) nannte.

⁴⁾ Nach Musil, *Ar. Petr.* III, S. 149, Jaussen, *Coutumes*, S. 65, *zarb*, wie auch ich zu hören glaubte.

desselben mit einem Stein und überschüttet ihn ganz mit Erde, so daß keine Luftöffnung (*nafs*) bleibt. Nach etwa drei Stunden ist das Fleisch gar. So bei den *ta'āmire*-Beduinen in der judäischen Wüste. Aber auch in einen Erdhang hinein kann der *zarb* (*zirb*) gegraben werden, wie ich es bei *bētǧāla* sah, als man mich zu solchem Braten geladen hatte. Verwandt ist das Braten der Passahlämmer an Holzspießen in einer tiefen Grube, wie es die Samaritaner heute noch üben¹⁾ und die Juden einst vollzogen.²⁾ Doch gehört diese Bratgrube zum Backgerät *tannūr* und ist unter G 3 zu besprechen.

Im Altertum.

Es kann kein Zweifel sein, daß das Backen ohne Backgerät die ursprünglichste Weise der Herstellung des Brotes ist und deshalb besondere Beachtung verdient. Es ist zu erwarten, daß in biblischer Zeit Spuren dieser Backmethode vorkommen. Wenn der Zeltbewohner Abraham 1. M. 18, 6 für seine drei Gäste aus drei Sea Mehl (Bd. III, S. 291), aus denen nach dem Midrasch³⁾ ein Sea Gries gewonnen worden wäre, 'ugōt herstellen ließ, denken die LXX mit *ἐγκουφίας*, Sa'adja mit *malila* offenbar an rasch hergestelltes ungesäuertes Glutaschenbrot, was hier allein in Frage kommt, da man an das Backblech der Beduinen (S. 39f.) nicht denken kann. 'ugā hängt dabei mit ar. 'ōǧǧe zusammen, das dünnes Pfannengebäck wie Eierkuchen bezeichnet. In der Wüste erhält Elia 1. K. 19, 6 unter dem Ginster 'ugat *reṣāphim*, das dem *ma'aphē re'āphim* der Mischna⁴⁾ nahestehen wird. Denn hebr. *reṣeph* und das aram., syr. und späthebr. *ra'aph* (*rā'āph*) hängen gewiß nicht mit arab. *rarif* (so Levy, Payne Smith, Brockelmann), sondern mit *raḍf*, der arabischen Bezeichnung der Glühsteine, zusammen,

¹⁾ S. Linder, PJB 1912, S. 113f., *Bibelforskaren* 1913, S. 183 ff., Dalman, PJB 1912, S. 135, Jeremias, Passahfeier der Samaritaner, S. 44f. 96.

²⁾ Schabb. I 11, Pes. VII 1f., Tos. Pes. VI 8, VII 1.

³⁾ Pes. zut. zu 1. M. 18, 6 (42^a).

⁴⁾ Men. V 9, Siphra 10^c, vgl. unter D 1.

wegen deren der Beduine von *hubz 'al er-redāf* reden kann (S. 32). Die auf Menschenkot bzw. Kuhmist zu backenden 'ugōt von Ez. 4, 12. 15 haben zur Voraussetzung, daß ihre Herstellung zeigen soll, wie man in der belagerten Stadt genötigt sein wird, zur ärmlichsten Backmethode ohne Backgerät zu greifen (vgl. S. 20). Glutaschenbrot waren wohl auch die ungesäuerten *maṣṣōt*, welche die Zauberin von Endor dem Könige Saul nachts eilig herstellte (1. Sam. 28, 24). Aber auch die beim Auszug aus Ägypten unterwegs hergestellten 'ugōt *maṣṣōt* von 2. M. 12, 39 konnten, wie auch Sa'adja es versteht, nichts anderes sein und glichen also nicht den im Backofen sorgsam hergestellten Mazzen der heutigen Juden, die in Jerusalem für den Passahabend gern in dicker Form hergestellt wurden, nicht so papierdünn, wie es sonst üblich ist und von Löwy¹⁾ als vorschriftsgemäß bezeichnet wird, obwohl sie bis zur Dicke einer Handbreite nach dem Maß des Schaubrotts gestattet sind.²⁾ Ob die *kawwānim*, zu deren Herstellung Jerem. 7, 18, vgl. 44, 19³⁾ die Söhne Holz sammeln, die Väter Feuer anzünden, die Frauen kneten, Glutaschenkuchen sind, läßt sich nicht erweisen, ist aber wahrscheinlich, weil kein Backgerät genannt ist. Das Targum setzt dafür *kardōṭin*, was wohl mit Jastrow auf *χονδοττης* „Grützebrot“ zurückzuführen ist. Daß das über Glühkohlen gebackene Brot Jes. 44, 19 *tannūr*-Brot meint, s. unter G 1. Daß man auf einem Teil des Holzes als Glühkohlen (*gehālim*) Brot bäckt und Fleisch brät, auch damit heizt, während man den anderen zu einem Götterbild verwendet, ist nach Jes. 44, 15 ff. 19 unbegreiflicher Unverstand.

Wenn Hos. 7, 8 das sich unter die Völker mengende Ephraim einem Glutaschenkuchen ('*ugā*) gleicht, der nicht gewendet ist (*beli haphūkhā*), so entsprechen die Völker der Glutasche, welche den nicht gewendeten Teigkuchen ver-

¹⁾ Technologie und Terminologie der Müller und Bäcker, S. 22.

²⁾ j. Pes. 29^b.

³⁾ *leha'aṣībāh* meint hier schwerlich eine Formung nach dem Bilde der Göttin. *leha'aṣābā* „zur Kränkung“ (Gottes) würde man erwarten.

brennt, statt ihn in nützlichcs Brot zu verwandeln.¹⁾ Es ist deshalb nicht nötig, mit Nowack, Oettli, Marti und Ewald den von den LXX schon vorgefundenen Text zu ändern. — Zum Glutaschenbrot gehört gewiß auch das Brot, das Jesus nach Joh. 21, 9 neben Fischen auf Kohlenfeuer seinen Jüngern darbietet.

Das Targum des Onkelos setzt für 'ugā das aram. *gerišā*, das von Bar Bahlūl mit arab. *ḡurṣa* erklärt wird. Onkelos verwendet es aber auch für *ḡallā* (z. B. 3. M. 2, 4), betrachtet es also als allgemeine Bezeichnung für Brotkuchen.²⁾ Ein genaueres Äquivalent zu 'ugā ist *ḡarārā*, womit das Prophetentargum Hos. 7, 8, Ez. 4, 12 'ugā wiedergibt, und das spät-hebräische *ḡarārā*, eine Brotform, die auch für das Passahbrot erlaubt ist,³⁾ von der man erzählte, daß beim Auszuge aus Ägypten ein Laib für 62 Mahlzeiten bzw. 31 Tage ausgereicht habe,⁴⁾ das heißt, vom Passah bis zum 16. des zweiten Monats, der das Manna brachte (2. M. 16, 1 ff.). Einen Brotkuchen dieser Art darf man nur dann am Freitagnachmittag auf Glühkohlen legen⁵⁾ oder in Glühkohlen verscharren,⁶⁾ wenn seine Oberfläche noch vor dem Sabbat verkrusten kann (*jikremū*), nach anderer Ansicht, wenn dies wenigstens bei der Unterseite geschieht. Selbstverständlich ist er des Wendens bedürftig.⁷⁾ Nach Levys Neuhebr. Wörterbuch und Löwy⁸⁾ wurde diese Brotart am Spieß gebacken. Aber eine verderbte Lesart des pal. Talmud⁹⁾ hat hier in die Irre geführt. Nach *Editio prin-*

¹⁾ Unveranlaßt ist es, mit Sellin an einen mit Öl gemengten Kuchen zu denken.

²⁾ Vgl. unter G 3. ³⁾ Tos. Pes. I 32.

⁴⁾ Schir. R. 1, 7 (17^a), Schem. R. 3 (13^b), wo 30 Tage genannt sind, vgl. Josephus, *Antt.* II 15, 1, der aber an alle mitgenommenen Vorräte denkt.

⁵⁾ Schabb. I 10. ⁶⁾ j. Pes. 29^b, vgl. b. Schabb. 19^a.

⁷⁾ b. Kidd. 59^a. ⁸⁾ Technologie, S. 47.

⁹⁾ j. Chag. 79^b, vgl. Tos. Schabb. XVI 10, Chag. III 12, wonach auch Messer, Spindel und Span dabei in Frage kommen.

ceps wird der Kuchen nicht „vom Bratspieß“ (*miš-šephōd*)¹⁾ genommen, um gegessen zu werden, sondern „mit dem Bratspieß“ (*baš-šephōd*) aus den Glühkohlen genommen und so gegessen, wobei es sich um die Frage handelt, welche Form des Handelns mit ungewaschenen Händen erlaubt ist, und wahrscheinlich eine sonst nicht gewöhnliche Verwendung des Bratspießes vorausgesetzt wird. Daß das Backfeuer zuweilen aus Holzkohlen bestand, zeigt der Glaube, daß „Kohlenbrot“ (*pat pehāmīn*), ja aus Kohlen Gebackenes, das Gedächtnis stärke.²⁾ Die sprachliche Herkunft von *harārā* ist ungewiß. An *hārar* „sengen“ scheint man dabei nicht zu denken, da es nach dem sonstigen Gebrauch eine Scheibe oder einen Kloß bezeichnet (s. Levy). Es ist ein Parallelwort zu hebr. *‘ugā* und ar. *ḡurs*. Fraglich ist, ob *harārā* zusammenhängt mit der Brotart *hōri* von 1. M. 40, 16, bei welchem Onkelos, Jer. I, Syrer und Sa’adja an ein besonders feines Brot denken, während die LXX mit *χονδοίτης* ein grobes Grützebrot voraussetzen.³⁾ Ein dickes Glutaschenbrot bezeichnet die Mischna⁴⁾ nach der Lesart des bab. Talmud mit *harārī*, nach Cod. Kaufm. mit *harī*, nach Mischna Lowe und pal. Talmud mit *hōri*, bei welchem der letztere⁵⁾ an 1. M. 40, 16 erinnert.

Als Notbrot erscheint Ez. 4, 12 ein Gerstenglutaschenbrot (*‘ugat se’ōrīm*), das nach V. 9 in Wirklichkeit eine Mischung von Weizen, Gerste, Saubohnen, Linsen, Hirse und Emmer gewesen ist, in dem also die Reste aller Arten von Getreide und Hülsenfrüchten zusammengeschüttet wurden, um das nötige Quantum zu erhalten. In belagerten Städten mag dergleichen vorgekommen sein. Aber auch heute ist bei Armen Mischbrot nicht selten, indem man Gerste und Kafferkorn zum Weizen hinzunimmt.

Ein dickes Glutaschenbrot ist gewiß auch das Gerstenbrot (*šēlīl lēhem se’ōrīm*) im Traume des Midianiters (Ri. 7, 13), wo-

¹⁾ Cod. Kaufm. hat Pes. VII 1. 1 *šephūd*, Kel. V 5 *šephōd*, Sukk. I 8 *šephōdīm*. Das arab. Parallelwort ist *saffūd*, s. auch Maim. zu Kel. VII 3.

²⁾ b. Hor. 13^b.

³⁾ Mielck, Techn. u. Termin., S. 48.

⁴⁾ Bez. II 6.

⁵⁾ j. Bez. 61^c.

bei das Targum *šelil* mit *ḥarār* wiedergibt. Weil Gerstenbrot beim Kauen knirscht, könnte es *šālil* geheißen haben. Aber die Hauptsache ist, daß es sich um einen dicken Brotkuchen handelt, wie er von Gerste allein herzustellen ist.¹⁾ Nur ein solcher konnte als im Rollen ein Zelt umwerfend gedacht werden. Ein Brotlaib, wie er in Deutschland üblich ist, kommt trotzdem nicht in Frage. In den Backvorrichtungen der alten Zeit, geschweige auf Kohlen, ließ sich etwas Derartiges nicht herstellen. Ein dünner Weizenfladen hätte nicht rollen und stoßen können, das Gerstenbrot vermochte dies, blieb aber doch etwas Kleines und an sich Machtloses, das hier Gewaltiges wirkt. Darin lag die Bedeutung der von Gideon erlauschten Erzählung von jenem Traume.

In nachbiblischer Zeit wird als mögliches Gebäck *ma'aphē jōrōt hā-'arbijjim* erwähnt,²⁾ wobei die *jōrōt* der Araber als mit Lehm (*tīt*) ausgestrichene Gruben gelten³⁾ und also nicht Kessel sind, was *jōrā* sonst bedeutet, sondern wohl auf arab. *ǧūra* „Grube“ zurückgehen.

Auf ägyptischem Gebiet kann man zu *'ugā* rechnen das Brot, das auf einer sich nur wenig über den Boden erhebenden Herdplatte ohne anderes Gerät hergestellt wurde.⁴⁾ Ein Rätsel sind die *ṭarkānin* von b. Ber. 37^b, welche als *kubbā (kukkā)*⁵⁾ *de-ar'ā* „Erdenfladen“ erklärt werden und challapflichtig sind. Wahrscheinlich handelt es sich um Teig, der in der Erde gebacken wurde (so 'Ārūkh), während Raschi an eine Vertiefung im Kochherde denkt.

¹⁾ Vgl. die entsprechenden Arten des *šāǧ*- und *ṭābūn*-Brottes unter D 3 und F 3.

²⁾ Men. V 9, Siphra 10^c. ³⁾ Kel. V 10.

⁴⁾ Wreszinski, Atlas, Nr. 220.

⁵⁾ So 'Ārūkh, vgl. syr. *kukkā* (aus dem Persischen).

D. Das Backen auf dem *ṣāḡ*.

1. Das Gerät des *ṣāḡ*.

Der *ṣāḡ* ist das bei den Beduinen von Syrien bis Arabien ausschließlich angewandte Backgerät, wie schon Niebuhr berichtet hat.¹⁾ Aschenbrot gilt nur als Notbehelf. Die Backgeräte *ṭābūn* und *tannūr* passen wegen ihres Umfangs und ihrer Zerbrechlichkeit nur für seßhafte Landesbewohner, während der eiserne *ṣāḡ* unzerbrechlich ist und leicht transportiert werden kann. Nach Jaussen²⁾ ist man der Meinung, daß eine Steinplatte ursprünglich die metallene Schale ersetzt habe, was sehr glaubhaft ist. Auch in vielen Bauernhäusern findet man ihn, weil man ihn gut brauchen kann, wenn in Fruchtgärten oder bei entlegenen Feldern zu backen ist oder auch im Hause rasch Brot hergerichtet werden soll, während das eigentliche Backgerät nicht in Hitze ist (*dēr 'ammār* in Samarien). Es gibt aber Dörfer wie *'alma*, wo man auch zu Hause stets auf dem *ṣāḡ* bäckt, oder wie *ez-zīb* und *dēr ḥanna*, wo man mir versicherte, daß man im ganzen mittleren Galiläa zwar im Sommer den *ṭābūn* benutze, aber im Winter auf dem über den Kochherd (*mōḡade*)³⁾ gesetzten *ṣāḡ* backe, ohne Zweifel, weil seine Heizung dann auch dem Hause zugute kommt. Auch im *Ġibāl* werden *ṣāḡ* und *ṭābūn* nebeneinander benutzt.

Der *ṣāḡ*⁴⁾ besteht aus einer schmiedeeisernen konvexen runden Schale von 34—50 *cm* Durchmesser und 7—8 *cm* Höhe der Höhlung bei etwa 1 *mm* Dicke des Metalls. Die in Syrien und Palästina allgemeine Bezeichnung *ṣāḡ*, Plur. *ṣāḡāt*, wird auch von Burckhardt⁵⁾ und Wetzstein⁶⁾ bezeugt. Doughty⁷⁾ berichtet für Zentralarabien den Namen *tannūr*. In Südarabien braucht man nach Graf v. Landbergs brieflicher Mit-

¹⁾ Beschreibung von Arabien, S. 51. ²⁾ *Coutumes*, S. 64.

³⁾ Abbildung 5.

⁴⁾ Abbildung 9. 10. 11 b. 12.

⁵⁾ Beiträge, S. 46.

⁶⁾ Sprachliches aus den Zeltlagern der syrischen Wüste, S. 40.

⁷⁾ *Travels in Arabia Deserta* I, S. 206. 593.

teilung¹⁾ eine runde, mit Sesamöl befeuchtete Steinplatte oder auch eine Eisenplatte zum Backen und nennt sie *melahha*, während man ein kleineres Gerät zum Brennen von Kaffee und Rösten von Weizen (*burr*) als *mišhaf* bezeichnet. Doch scheint es, als würde nur in Sesamöl getauchtes Brot (*ma'sūba*) darauf gebacken (s. u.).

Der *ṣāḡ* wird im Beduinenzelt auf den Kochfeuerplatz des Frauenraums gestellt,²⁾ wo ein aus Reiserhoden und Dungfladen hergestelltes Feuer entzündet wird. Dieser Platz ist eine flache runde Höhlung im Erdboden, um welche drei rohe Steine als Träger des *ṣāḡ* bzw. des Kochkessels gelegt sind. Man nennt diesen Herd ebenso wie den Feuerplatz im Gastraum des Zeltes vorwiegend *nuḡra*, *niḡra* „Höhlung“, doch auch *ḡūra*, *meḡfare* „Grube“. Nach Wetzstein³⁾ wird er als *mauḡade* von dem bloßen Heizherd unterschieden. Für Südarabien gibt Graf v. Landberg⁴⁾ die Bezeichnung *ṣu'd*. Die Herdsteine heißen *hādīje*, Plur. *hauādi* (*mādaba*), *ledīje*, Plur. *ledāja* (*el-kerak*), *ḡafire*, Plur. *ḡafāir* (*'ēn-ḡide*), nach Wetzstein⁵⁾ Plur. *aḡāfi*, vgl. Graf v. Landberg für *Daḡina tāfi*, sonst auch *marākid*. Jacob⁶⁾ gibt außer *aḡāfi* noch *rawākid*, Burckhardt⁷⁾ *hauādi* und *ḡefājed*.

Im Bauernhause setzt man den *ṣāḡ* auf den aus Lehm hergestellten tragbaren Kochherd entweder in der einfachen, einem Hufeisen gleich vorn offenen Form der *mauḡade*, *mōḡade*,⁸⁾ oder in der runden geschlossenen, mit einem besonderen Feuerraum versehenen Form des *ḡabbāḡ*.⁹⁾ Natürlich kann man im Ostjordanland auch auf dem flachen Heizherd (*nuḡra*)¹⁰⁾ des Hauses drei Steine für den *ṣāḡ* aufstellen.¹¹⁾ Wenn man im Frühjahr von der ersten Kochbutter und der damit angemachten

¹⁾ Vgl. *Études* II, S. 1. 52. 211. 1042f. ²⁾ Abbildung 10.

³⁾ Sprachliches aus den Zeltlagern, S. 86.

⁴⁾ *Études* II, S. 20. 22. 52. 211. 1042f.

⁵⁾ A. a. O., S. 40. ⁶⁾ Beduinenleben, S. 90.

⁷⁾ Beiträge, S. 46. ⁸⁾ Abbildung 5.

⁹⁾ Abbildung 5. ¹⁰⁾ Abbildung 6.

¹¹⁾ Vgl. Bd. I, S. 228, Cana'an, *The Pal. Arab House*, S. 62.

Grütze an diese Steine streicht,¹⁾ sichert man dem Hause den Segen Gottes.

Ein metallenes Gerät und insofern dem *šāḡ* verwandt ist die im städtischen und dörflichen Haushalt vorkommende langgestielte eiserne Bratpfanne (*miḡlā*, *miḡlāje*, *ḡallāje*, im Osten *rallāje*, *ṭawā*).²⁾ Sie kann oben 16,5 *cm*, unten 11 *cm* breit sein bei 3 *cm* Tiefe und einen 18 *cm* langen Griff haben. Aus Ton gefertigt ist eine ebenfalls dem Braten dienende runde Schale, die man bei Jerusalem im Unterschied von der eisernen *ḡallāje* als *miḡlā* bezeichnet.³⁾ Die 2 *cm* dicke Schale beobachtete ich in Größen von 25, 33, 36 *cm* Durchmesser und 5,5, 7, 8 *cm* Tiefe. Eigentümlich sind ihr am oberen Rand zwei etwa 13 *cm* schräg aufragende, spitz zulaufende Vorsprünge (*dānēn*) mit je einem Loch von 1,5 *cm*, welche das Angreifen erleichtern sollen. Dieser Bratschale steht nahe die bei unterägyptischen Beduinen statt des *šāḡ* zum Backen verwandte umrandete ovale Tonplatte (*tāḡūn*, Plur. *tauāḡīn*, vgl. *τάγγηνον*, *τήγγανον*), die auf drei Steine gelegt wird.⁴⁾ Sie mag als Vorgängerin des eisernen *šāḡ* früher in weiterem Umfang üblich gewesen sein. Ein weitverbreitetes Gerät ist bei Beduinen und Bauern die langgestielte Röstpfanne (*maḡmāša*) für Kaffee, an welche ein langgestielter kleiner Rührlöffel (*īd*) angekettet ist.⁵⁾

Ein Kochgerät ist die inwendig verzinnte kupferne Kasserolle (*ṭanḡera*, *ṭunḡera*),⁶⁾ deren gewölbter Deckel oben mit einer Schale für Glühkohlen versehen ist. Ein in Jerusalem von mir gemessenes Exemplar war 27 *cm* breit und 15 *cm* hoch; der 7 *cm* hoch gewölbte Deckel hatte auf seiner Höhe eine 8 *cm* breite Schale.

Im Altertum.

Aus dem jüdischen Recht geht hervor, daß der eiserne *šāḡ* in seiner eigentlichen Form in den ersten Jahrhunderten

¹⁾ Bd. I, S. 432.

²⁾ Abbildung 11g.

³⁾ Abbildung 11i.

⁴⁾ S. Heß bei Mielck, Terminologie, S. 52. 91.

⁵⁾ S. Bd. III, Abb. 46.

⁶⁾ Abbildung 11d.

nach Chr. noch kein in Palästina gewöhnliches Backgerät war. Er gehört sicher eigentlich zum Hausrat der Zeltbewohner. Doch kennt schon das Gesetz 3. M. 2, 5; 6, 14; 7, 9, vgl. 1. Chr. 23, 29, als Backgerät *maḥabat*, nach Ez. 4, 3 eine eiserne Platte, die wie eine Wand aufgerichtet werden kann. Die LXX haben dafür *ῥήγανον*, der Syrer *ṭignā*, Onkelos *masrētā*, Sa'adja *ṭābik*.¹⁾ Verwandt ist 3. M. 2, 7; 7, 9 das von *maḥabat* unterschiedene *marḥēšet*, LXX *ἔσχάρα*,²⁾ Syr. *ṭrāṭeklā* (*craticula* „Rost“), Onk. *rādetā*, Sa'adja *ṭanḡir*, wobei das letztere mit ar. *ṭanḡera* (S. 41) zusammenhängt. Das jüdische Recht³⁾ unterscheidet *maḥabat* als deckellos oder flach von der mit Deckel versehenen oder tiefen *marḥēšet*. Platte und Pfanne oder Tiegel wären also wohl die richtigen Übersetzungen.

Für das Plattengebäck (*ḥabittim*, S. 66) der Priester, das im Heiligtum herzustellen ist,⁴⁾ gab es im Tempel neben dem Osttor des inneren Hofes die Kammer seiner Verfertiger,⁵⁾ die mit einem Herd und Backplatten ausgestattet gewesen sein muß. Aber auch im Privathause konnten *maḥabat* und *marḥēšet* nicht fehlen, wie es 3. M. 2, 5. 7, Ez. 4, 3 und im jüdischen Recht⁶⁾ vorausgesetzt ist.

Bei den alten Ägyptern ist durch die Abbildungen die eiserne Pfanne als Backgerät nachweisbar, und zwar in zwei Formen. Die eine ist flach konkav und hat rechts und links eine runde Öse zum Angreifen,⁷⁾ die andere ist etwas tiefer, ohne Ösen, hat aber einen ebenen Deckel, auf dessen Mitte ein breiter Griff aufgesetzt ist.⁸⁾ Die letztere Art hat hohe metallene Füße, zwischen denen auf dem Boden das Feuer brennt, die andere steht unmittelbar auf einem runden, rings geschlossenen Tonherde mit kleiner Heizöffnung vorn unten. Ein löffelartiges

¹⁾ S. dafür auch Maim. zu Chall. V 20 und Friedlaender, Sprachgebrauch des Maimonides I, S. 68.

²⁾ Nach Blümner, Techn. u. Term. I², S. 83, Herd, Rost oder Pfanne, also nicht genau festzustellen.

³⁾ Men. V 8. ⁴⁾ Men. XI 3.

⁵⁾ Midd. I 4, vgl. Tam. I 3. ⁶⁾ Men. V 8, Siphra 11^a.

⁷⁾ Wreszinski, Atlas, Nr. 326. ⁸⁾ Ebenda, Nr. 374.

Eisen mit langem Griff und zugespitzter Schale dient hier zum Herausnehmen des Brotes aus der Pfanne. Die erste Form läßt sich als *maḥabat*, die zweite als *marḥēšet* denken.

Ein verwandtes Gerät ist *masrēt* (LXX *τήγανον*), worin 2. S. 13, 8f. die aus Teig geformten *lebibōt* „gekocht“ werden. Als Backgerät für eine bestimmte Kuchenart ist *masrēt*, das vom Targum für *maḥabat* gesetzt wird (S. 42), dem jüdischen Recht bekannt.¹⁾ Da das Gebäck der Tamar an der soeben angeführten Stelle auf Arten von *ṭigānim* zurückgeführt wird,²⁾ so ist offenbar *masrēt* mit *ṭigān* (= *τήγανον*) gleichgestellt, das neben anderen Geräten erwähnt wird.³⁾ Ein besonderer Kranz (*atēret*) kann darübersetzt werden, um die Hitze festzuhalten.⁴⁾ Es wird also ein Tiegel sein,⁵⁾ dessen Deckel ihn nicht vollständig schließt, sondern in der Mitte offen ist.

Weiter gehört hierher das Gerät *lappās*⁶⁾ (*ilpas*), dessen Name mit gr. *λοπάς* zusammenhängt, von Maimonides⁷⁾ durch ar. *ṭāḡin* gedeutet, also auf *τήγανον* zurückgeführt. Es kann einen Deckel (*kissūj*) haben, der unter Umständen durchlöchert und mit einer Spitze (*ḥiddūd*) versehen ist.⁸⁾ Da *lappās* neben *kedērā*, dem tönernen Kochtopf (vgl. ar. *ḥidre*), auftritt,⁹⁾ ist es wohl auch ein Kochgerät. Aber es wird ebenfalls darin gebacken.¹⁰⁾ Selbst Passahbrot dieser Herstellungsart ist erlaubt.¹¹⁾ Als eine Art Tiegel ist es zu betrachten.

Ein Bratgerät ist *askālā*,¹²⁾ die als völlig flach zu denken ist.¹³⁾ Da sie neben dem Bratspieß (*šephōd*) genannt wird, ist

¹⁾ Chall. I 4. ²⁾ b. Sanh. 21^a, vgl. Men. 104^b.

³⁾ Tos. 'Ab. z. V 1, VIII 2.

⁴⁾ Kel. V 3, vgl. Pseudo-Haj und Maimonides.

⁵⁾ Vgl. S. 41 den *tāḡūn* der Beduinen.

⁶⁾ So Cod. Kaufm. Ma'as. I 7, Schabb. III 5, VIII 5; aber *lappas* Kel. II 5, III 2, V 2.

⁷⁾ Zu Kel. II 5, V 2. ⁸⁾ Kel. II 5, Tos. Kel. B. k. II 5.

⁹⁾ Ma'as. I 7, Schabb. III 5, Kel. III 2; Tos. Chall. I 2, Schabb. III 9, Ned. III 1. 2, Kel. B. k. II 8, j. Chall. 58^a.

¹⁰⁾ j. Chall. 58^a, b. Pes. 37^b.

¹¹⁾ b. Pes. 37^a, Men. 78^b, Maim., H. Chāmēš ūMaššā VI 6.

¹²⁾ Pes. VII 2, j. Pes. 34^a. ¹³⁾ Zeb. XI 7, 'Ab. z. V 12, Tos. 'Ab. z. VIII 2.

sie wohl ein eiserner Rost oder eine Platte gewesen,¹⁾ was das griech. *ἑσχαρά*, von dem die Bezeichnung stammt, erlaubt. Maimonides²⁾ denkt an ein eisernes Netz, der 'Ärūkh mit *graticula* ebenfalls. Ein Modell aus Tanagra zeigt einen Rost mit niedrigen Füßen als Backgerät.³⁾

Endlich sind auch hierher zu rechnen die *re'āphim*, wenn sie als Backgerät erscheinen.⁴⁾ Da die Frage ist, ob man sie am Festtage glühend machen darf,⁵⁾ auch wenn sie geprüft und nicht neu sind, so ist doch wohl hier mit Maimonides an Ziegel zu denken, die man über Feuer erhitzt, um darauf zu backen oder zu braten.⁶⁾

Ausgrabungen zeigten in Gezer tönerner runde Platten von 24—30 cm Durchmesser mit niedrigem Rand und Ritzen in der Unterseite, die vielleicht zum Backen bestimmt waren.⁷⁾

Alle diese Geräte werden auf das Feuer gesetzt. Die Frage ist nur, ob sie unmittelbar auf dem Feuer stehen oder ein Gestell erhalten, das die Flamme an sie schlagen läßt, wie es die ägyptischen Abbildungen zeigen (S. 42). Einen Kochherd für Holzfeuer nennt Ezechiel (24, 9f.) *medūrā*, was ihn als eine Rundung bezeichnet, in der man das Heizmaterial rund schichtet (*dūr* Ez. 24, 5). Jes. 30, 33 wird derselbe Ausdruck auf den Feuerherd eines Heiligtums angewandt, dessen Gegenbild tief und weit gemacht und mit viel Holz genährt ist und die Voraussetzung wird für die vierzehn Feuerherde (*medūrīm*) des Gehinnom.⁸⁾ Eine *medūrā* zum Wärmen gab es im Heizraum und im Baderaum des Tempels,⁹⁾ aber auch im Privathaus.¹⁰⁾ Wie eine einzige freibrennende *medūrat eš* konnte das

¹⁾ Nach b. Pes. 35^a, vgl. Maim., H. Korban Pesach VIII 9, war sie nicht immer durchlöchert (*menukḳebet*).

²⁾ Zu 'Ab. z. V 12. ³⁾ Blümner I, S. 95.

⁴⁾ Men. V 9, Tos. Men. VII 13, vgl. oben S. 34.

⁵⁾ Bez. IV 7, j. Bez. 62^a, b. Bez. 33^b f.

⁶⁾ Das Braten ist Bez. IV 7 vorausgesetzt.

⁷⁾ Macalister, *Excavation of Gezer* II, S. 42 ff. 165. 202, Abb. 238.

⁸⁾ Midr. Mischle 6, 31 (29^a). ⁹⁾ Schabb. I 11, Tam. I 1.

¹⁰⁾ Bez. II 5.

Exilsland erscheinen, wenn die den Jungmond anzeigenden Feuerzeichen dort überall brannten.¹⁾ Der Herd selbst wird dabei stets als eine Vertiefung im Boden gedacht sein wie die *nukra* der Araber (S. 40), das Brennholz wird in der entsprechenden Form als runder Haufe aufgestellt. Später ist ein beweglicher Kochherd als *kirā* bezeugt,²⁾ welcher der *maḵade* der Araber (S. 40) entsprechend aus einer nach vorn offenen Einfassung auf länglichem Boden bestanden haben wird und unter Umständen als *kirājim*³⁾ diese Einfassung zweimal nebeneinander hatte, so daß zwei Töpfe aufgesetzt werden konnten. Die *kirā* hat einen Hof (*hāšēr*),⁴⁾ der aus der nach vorn verlängerten Grundfläche besteht, und auf seiner Einfassung vier Spitzen (*pitpūṭim*), auf welche der Kochtopf (*kedērā*), vgl. die *kidre* der Araber, S. 4, oder der Tiegel (*ilpas*) gesetzt wird,⁵⁾ vgl. die *mōḵade* der Araber, S. 40. Dieser Kochherd kann aus Stein oder Metall hergestellt sein.⁶⁾ Das gewöhnliche Material war aber gewiß wie im heutigen Palästina Lehm in Mischung mit Häcksel.

2. Der Hergang des Backens auf dem *šāḡ*.

Während der über das Feuer gesetzte *šāḡ* heiß wird, ist bei raschem Backen — etwa zu Ehren von Gästen — der Teig (*aḡin*) zu bereiten. Dies ist wie jede Arbeit des Backens Frauenarbeit. Von der Geliebten heißt es im Liede⁷⁾: *jā šōftin šufteha tiḥbiz 'ala-š-šāḡe*, „O Anblick! ich sah sie backen auf dem *šāḡ*.“ Aus dem Sack (*kis*, 'ödl) oder dem Lederbeutel (*ḡerāb*) wird das nötige Mehl, das man womöglich im Mehlsieb (*munḥul*) nochmals reinigt, in den mit Leder überzogenen Strohkorb (*kaḏaḥ mḡellad*, *ḡūne mḡellade*),⁸⁾ etwa 40 cm breit, 10 cm hoch, geschüttet. Dann beginnt die Herstellung des

¹⁾ R. h. Sch. II 4. ²⁾ Kel. V 2.

³⁾ Schabb. III 2, Pes. II 1, Bez. IV 5. ⁴⁾ Kel. VII 3.

⁵⁾ Kel. VII 4, Tos. Kel. B. k. V 9. Auch die *mōḵade* kann „Hörner“ (*kurūn*) haben, s. Abb. 5.

⁶⁾ Kel. V 11, Tos. Kel. B. k. IV 20. ⁷⁾ Pal. Diwan, S. 25.

⁸⁾ Bd. III, Abb. 29 z a.

Teigs durch Mischung des Mehls mit Wasser, Salz und Sauerteig. Dazu bedarf es einer Schüssel. Bei vielen Beduinen, vor allem aber im Bauernhaus, steht dazu eine flache Holzschüssel (*bāṭie, nābe*)¹⁾ zur Verfügung, die 44,5 cm breit, 9 cm tief, im Äußern bei 2,5 cm Dicke 11,5 cm hoch sein kann. Größen bis 75 cm Breite kommen vor. Eine kleinere Form der Holzschüssel, nur 25 cm breit und 5,5 cm hoch, ist die *hennābe* oder *karmije*,²⁾ die aber gewöhnlich als Eßschüssel benutzt wird. Ein großes flaches, inwendig verzinnertes Kupferbecken (*lakan, lagan*),³⁾ unter Umständen oben 75 cm, unten 62 cm breit und 14 cm tief, aber auch mit 50 cm Durchmesser vorkommend, bei Bauern öfters eine breite Tonschüssel, kann als Knetgerät (*ma'ġan Merġ 'Ajūn; qaṣā'a, redāra* Aleppo; *karwa* Beduinen bei Aleppo; *muḥmar* „Gärgerät“ *Rwala-Beduinen*)⁴⁾ denselben Dienst tun. Daß dieselbe Schüssel auch beim Wäschewaschen und selbst Füßewaschen, wie ich es in *Merġ 'Ajūn* erlebte, benutzt wird, hängt mit der sparsamen Einrichtung des ganzen Haushalts zusammen und braucht nicht Unreinlichkeit zu bedeuten. — Außer der Teigschüssel bedarf es eines Gerätes für die fertigen Teigkuchen und für das gebackene Brot. Wenigstens eine aus Stroh geflochtene Platte (*ṭabak, ṣēniġe*)⁵⁾ von etwa 50 cm Durchmesser oder ein Strohkorb (*merġūne, 'Aġlūn*) werden dazu bereitgestellt.

Das erste Mengen und Kneten des Mehles mit Wasser nennt man *aġan, aġġan* und sagt von der damit beschäftigten Frau: *bti'ġin* oder *bit'aġġin*.⁶⁾ Das nachträgliche Hinzunehmen von Wasser heißt *bass (bitbiss, rāmāllah, Petra)*. Darauf folgt das Stoßen mit den Fäusten (*da'ak, Plur. tid'ak, Petra*). Ist der Teig fertig behandelt, so reißt man ein Stück ab (*kaṭa', tiḫṭa', 'Abd el-Wālī, Petra*) und formt davon einen Kloß (*karraṣ, bitkarriṣ*).

¹⁾ Abbildung 9. ²⁾ Abbildung 11 f.

³⁾ Abbildung 24, vgl. Bd. III, Abb. 49.

⁴⁾ Musil, *Manners*, S. 92. ⁵⁾ Abbildung 11 a.

⁶⁾ Die arabischen Ausdrücke erhielt ich von *Chalīl Mikāil* aus *rāmāllāh, 'Abd el-Wālī* im *wādl fāra, Hamdān* in Petra, vgl. Bd. I, S. IV f.

Den Kloß (*kuṣṣ*) wälzt man (*marrar*, *bitmarrir*, fell. *tallan*, *titellin*) in Streumehl (*mrāra*, *telin*), das man auf die Strohplatte gestreut hatte, damit er nicht an die Hand anklebt, und klopft ihn auf einem Stein oder der mit Streumehl (*tlin*) bestreuten Platte platt (*raḳḳ*, *bitriḳḳ*, *rāmallāh*; *bitruḳḳ*, 'Abd el-Wāli; *maṭṭ*, *bitmuṭṭ*, Petra), worauf man ihn durch Hinundherwerfen auf den entblößten Armen in allen Richtungen dehnt (*lauwah*, *bitlauweḥ* 'adrā'ha (*rāmallāh*); *bitlūh* ('Abd el-Wāli), *šarfah*, *bitšarfeh* (Petra), eine Kunst, zu der Übung gehört. So entstehen runde Scheiben von 30—50 cm Durchmesser und etwa 2 mm Dicke. Nachdem man, zuweilen durch das Braunwerden von auf den *šāḡ* gestreutem Mehl seine genügende Erhitzung erkannt, auch mit Stroh und Wasser seine Reinigung vollzogen hat, wirft man in kühnem Schwunge den Kuchen auf das eiserne Backgerät (*bitḥoṭṭ* 'aṣ-šāḡ, 'Abd el-Wāli, Petra), während man im Libanon das sonst beim *tannūr*-Backofen benutzte Kissen (*kāra*) zu Hilfe nimmt. Nach kurzer Zeit wendet man (*kalab*, *tiḳlib*, 'Abd el-Wāli, Petra) den Kuchen mit der Hand, nimmt ihn endlich ab (*bitḳim* 'an eṣ-šāḡ, 'Abd el Wāli; *šāl*, *bitšil*, Petra), zuweilen mit einem linealartigen Holz, und legt ihn auf die Strohplatte. Wurde das Brot nicht zeitig genug abgenommen, so hat es die backende Frau verbrannt (*ḥarḳato*).

Besonders rasch geht die Arbeit, wenn sich zwei Frauen dazu vereinigen. Die eine besorgt dann das erste Formen der Kuchen, die andere vollendet es und bäckt (*ḥabaz*, *tiḥbiz*) sie. Etwas anders schildert das Backen zweier Frauen eine von Wetzstein¹⁾ mitgeteilte beduinische Erzählung: *wāḥda harrat min el-'idl ṭḥin bil-ḳarwa wu'ḡanatu urakkabat eṣ-šāḡ 'ala-l-mauḳada, mā kammalat el-'aḡin illā-š-šāḡ ḥami, wāḥda ḳ'adat ṭḥabbiz utarmi biṭ-ṭabši*.²⁾ „Die eine ließ aus dem Sack Mehl in die Teigschüssel rinnen, knetete und stellte den *šāḡ* auf den

¹⁾ Sprachliches aus den Zeltlagern der syr. Wüste (Sonderdruck aus ZDMG XXII), S. 20.

²⁾ Nach Wetzstein wäre dies ein großer Holzbecher. Mir gaben Beduinen am Nebo *ṭabša* als Bezeichnung der *bāṭie*. Es wird sich bei *ḳarwa* und *ṭabši* um zwei Formen der Holzschüssel handeln.

Herd. Ehe sie den Teig fertig hatte, war der *šāḡ* heiß. Die andere saß und buk und warf (das fertige Brot) auf die Brot-schüssel.“

In der obigen Beschreibung des Backens ist ungesäuertes Teig vorausgesetzt, den man in Palästina meist *‘aḡin faṭir* nennt, im Ostjordanland oft *‘awiṣ*, in Südarabien nach Graf v. Landberg¹⁾ das daraus hergestellte Brot *kuḥūṭ*, auch *keḏūḏ*. Soll der Teig ohne Beimischung von Sauerteig säuern, so lassen ihn Beduinen eine Weile an der Sonne stehen, damit er aufgehe (*jiḥmir*). Er heißt nun gesäuert (*ḥāmīr*, *ḥamīr*), in Südarabien *ḥāmīd* „sauer“, aber auch *mšatta*, weil man das Sonnen des Teigs *šatta* nennt und vom Teig sagt: *jišti*.²⁾ Da der gärende Teig bei Beduinen wegen der Hunde nicht über Nacht frei stehen kann, haben sie eine hölzerne Schachtel mit Deckel als *maḥmar*, worin sie ihn verwahren. Bei Beduinen sah ich auch eine große verzinnte Kupferkanne (*dilāl*) mit der Aufgabe, Sauerteig (*ḥamīr*) darin gären zu lassen. Bauern säuern im Sommer oft nur durch langes Hinstellen des Teigs, was dann nötig ist, wenn kein Sauerteig zur Verfügung steht. Sonst und stets im Winter mischt man abends in den zu säuernden Teig ein Stück Sauerteig (*ḥamīre*), d. h. ein zu diesem Ende in einem kleinen Körbchen (*kub‘a*) aufbewahrtes Stück des letzten gesäuerten Teigs,³⁾ und läßt ihn die Nacht über gären (*ḥammar*, die Frau *biḥammīr*). Im allgemeinen werden die täglich backenden Beduinen nur selten ihr Brot säuern, wie es Musil von den *Rwala* beschreibt.⁴⁾ Burckhardt⁵⁾ betont mit Recht, daß das Brot der Wüstenbewohner ungesäuert sei, auch Doughty⁶⁾ setzt es voraus, wenn er über das gesäuerte Brot der Städter in Arabien klagt. Ungesäuertes Brot erhalten selbstverständlich im Beduinenzelt die Gäste, da die Sitte gebietet, für sie frisch zu backen, auch wenn Brotvorrat genug vorhanden wäre. Mein edler beduinischer

¹⁾ Études II, S. 287. 625 ff. 1052 f.

²⁾ Graf v. Landberg brieflich, s. auch Études II, a. a. O.

³⁾ Abbildung 13.

⁴⁾ *Manners and Customs*, S. 92.

⁵⁾ Beiträge, S. 46 f.

⁶⁾ *Travels* II, S. 321.

Gastfreund am *nahr ed-dahab* zwischen Aleppo und dem Euphrat sagte, man müsse sogar für jeden Gast besonders kneten und backen, um ihm die ihm zukommende Ehre zu erweisen, ähnlich wie Abraham für seine drei Gäste von drei Sea Brot backen ließ (1. M. 18, 6), vgl. oben S. 34.

Daß Salz (*milḥ*) zu jeder Art von Brot gehört, gilt als selbstverständlich. Auch der Beduine versieht sich deshalb damit, holt es, wenn er in der südlichen Wüste wohnt, an der Küste, im Osten meist vom Toten Meer, an dessen Ufer trocknende Lachen es darbieten.¹⁾ Man verwahrt es in einem Beutel (*kis*), einem Flaschenkürbis (*jaḳḳīn*) oder einem kleinen Tongefäß (*barrāde, el-mālḥa*). Hohe Wertung des Salzes bedeutet es, wenn der Beduine davon im Zelte austreut und dazu sagt²⁾: *jallāh faraḡ zei faraḥ el-melḥ*, „Gott, gewähre uns Erquickung wie die Freude des Salzes!“ Wie sehr man den Geschmack des Salzes schätzt, zeigt auch die Redeweise³⁾: „Ich liebe euch, wie ich Salz liebe.“ Niemand würde den Salzändler berauben, denn: *min ḥāno jaḥūno allāh*, „Wer gegen ihn untreu ist, gegen den ist Gott untreu.“ Ein hohes Lob bedeutet es, wenn man zu jemand sagt⁴⁾: *zei milḥ el-‘eš mā ‘annak rana*, „Wie das Salz des Brotes, ohne dich gibt es kein Wohlbefinden.“ Ein Rätsel sagt vom Salz⁵⁾: *habbe min el-ḥabbāt, ḥalk min el-arḍ, lā waraḳ wala nabāt, in a‘amtēh ḥaj wa’in askīteh māt, muḥim karīm biḥimna el-laddāt*, „Ein Korn von den Körnern, Schöpfung von der Erde, nicht Blätter und nicht Pflanze. Wenn du es nährst, lebt es, und wenn du es tränkst, stirbt es, ein gütiger Wirt, er speist uns mit Leckereien.“ Ein anderes Rätsel ist inhaltlich verwandt, wenn es lautet⁶⁾: *in inḳaṭa‘at mnid-dinja, tinḳeṭa‘ kull el-laddāt*, „Wenn es von der Welt verschwindet, verschwinden alle Leckereien.“

¹⁾ PJB 1924, S. 73.

²⁾ Musil, *Ar. Petr.* III, S. 146.

³⁾ Goodrich-Freer, *Arabs in Tent and Town*, S. 115.

⁴⁾ Musil, a. a. O., S. 147.

⁵⁾ Berggren, *Gulde Français-Arabe*, s. v. *sel*.

⁶⁾ Löhr, *Vulgärrar. Dial. v. Jerusalem*, S. 107.

Daß man beim Salzholen dafür zu sorgen hat, daß kein Fluch das Salz trifft, zeigt die an *birket el-ḥalil* südlich von 'ēn ḡidi geknüpfte Sage, welche mir Beduinen in dieser Gegend erzählten. Den Salzholern am Toten Meer erschien einst Abraham mit einem Maultier. *ḳāl el-ḥalil: hē jā mellāhin. raddu 'alēh. ḳāl: ḥammelu el-barle waḥla'u warāha. kāl waḥad: abūk, riḡḡāl ḳalil el-'akl (ihna), lammin nḥammil barltak uba'dēn niṭla' warāha, lā 'ād inna ḳalil eš-šrāl. ḳāl ḥalū allāh: saḥhat allāh el-milḥ illaḡi etmellḥu. šār el-milḥ etrāb ḳwām biḡ lehal-jōm.* „Abraham sagte: „He, ihr Salzholer!“ Sie antworteten ihm. Da sagte er: „Beladet das Maultier und geht hinter ihm nach oben!“ Einer antwortete: „Dein Vater (sei verflucht)! (Wir wären) dumme Männer, wenn wir dein Maultier belüden und hinter ihm nach oben gingen, noch hat es uns nicht an Arbeit gefehlt.“ Da sagte Abraham: „Gott verderbe das Salz, das ihr holt!“ Das Salz wurde sogleich zu Erde, weiß bis heute.“

Mit der Selbstverständlichkeit der Beigabe von Salz zum Brot hängt es zusammen, daß die Anschauung besteht, daß die Schutzpflicht der Gastfreundschaft so lange dauert, als das Salz des Gastgebers im Magen des Gastes ist,¹⁾ entweder nur 24 Stunden oder höchstens 3 $\frac{1}{3}$ Tag. Mir sagten Beduinen, daß das nicht zutreffe, die Schutzpflicht halte an, bis der Gast in den Schutz eines anderen getreten sei. Aber sicher gilt die Annahme von Brot im fremden Zelt als Zeichen nicht abgelehnter Verbindung, die Verweigerung der Annahme als das Gegenteil. *ḥubz umilḥ bēnna*, „Brot und Salz ist zwischen uns,“ wird als Bezeugung eines Freundschaftsverhältnisses verstanden.²⁾ Sagt man von jemand: *mālahni (akal milḥti)*, „Er hat von meinem Salz gegessen,“ so weiß man sich verpflichtet, ihn zu beschützen. Vom Gast sollte gelten³⁾: *illi akal ma'ak melḥ wa'ēš mā beḥūnak*, „Wer mit dir Salz und Brot (Speise)

¹⁾ Vgl. W. R. Smith, *Religion of the Semites*², S. 270.

²⁾ Rihbany, *Morgenl. Sitten*, S. 81. 87f.

³⁾ Crowfoot-Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, S. 12.

aß, der betrügt dich nicht,“ und nicht: *akal 'ēšna warāḥ warāššna*, „Er aß unser Brot und ging und wurde uns untreu.“ Immer handelt es sich dabei um den Genuß von Brot oder Kochspeise, nicht um ein besonderes Essen von Salz. Bruderschaft (*ḥuwwe*) kann dadurch zwischen zwei Stämmen geschlossen werden, daß frisches, in Traubenmelasse (*dibs*) getauchtes Brot zuerst von dem Häuptling des einen Stammes, dann von dem Schutz begehrenden Häuptling des andern Stammes und dessen Leuten, schließlich auch von den Leuten des ersten Häuptlings genossen wird.¹⁾

Mit dieser Bedeutung des Salzes hängt es zusammen, daß Beduinen nach dem Aufschlagen ihres Zelttes an anderem Ort durch das „Salz des Mahles für den Herrn des Ortes“ (*melḥ el-'ašā leṣāḥib el-meḥall*) eine freundliche Beziehung zum Geist (*ḡinn*), der daselbst heimisch ist, herstellen wollen.²⁾

In anderer Richtung ist es bedeutsam, daß das neugeborene Kind nicht gebadet, sondern mit Salz und Öl eingerieben wird. Beschāra Cana'an berichtet, daß eine Frau, deren Kinder starben, nicht ihr eigenes Salz für ihr Neugeborenes verwenden darf. Eine Bekannte, deren Haustür nach Osten schaut, ist darum zu bitten, und die Botin darf auf Hin- und Rückweg kein Wort sprechen, wenn das Salz nützen soll.

Das Braten (*šaj*) auf dem *šāḡ* wird bei Beduinen so geübt, daß sie die von den Knochen gelösten Fleischstücke mit Salz aus dem Salzbeutel einreiben, dann auf den erhitzten *šāḡ* legen und nach einer Weile wenden. Wenn sie völlig gar sind, gelten sie als fertig, sind aber nicht gebräunt, nur stellenweise angesengt. Man nennt solches Fleisch *mašwiye* oder *šāḡiye*.

Im Altertum.

Der Teig und der Brotkuchen sind jedenfalls im Altertum ebenso hergestellt worden wie heute, wenn im Hause oder Zelt mit oder ohne Backplatte (S. 42) Brot zu backen war. Der

¹⁾ Thomson, *The Land and the Book*, S. 380.

²⁾ Jaussen, *Coutumes*, S. 319.

aus Mehl hergestellte Teig (*bāṣēk*) wird 2. M. 12, 34. 39, 2. Sam. 13, 8, Jerem. 7, 18, Hos. 7, 4 erwähnt, das von Frauen ausgeführte Kneten (*lāš*) 1. M. 18, 6, 1. Sam. 28, 24, 2. Sam. 13, 8, Jerem. 7, 18, Hos. 7, 4, das Backen (*āphā*) 1. M. 19, 3, 2. M. 12, 39; 16, 23, 3. M. 24, 5; 26, 26, Jes. 44, 15. 19, Ez. 46, 20. Der eingerührte Teig, also der Teig in seinem ersten Stadium, ist 4. M. 15, 20f., Ez. 44, 30 *'arisā*, das mit *'ērēs* „einrühren“¹⁾ zusammenhängt. Die LXX übersetzt es mit *φύραμα*, Sa'adja mit *'aḡin*, also „Teig“, Onkelos mit *āšūtā* „Backschüssel“. Von *'ērēs* kommt auch das wohl aus *'irsā* entstandene *'issā*, das im Späthebräischen häufig den Teig bezeichnet.²⁾ Seltener steht dafür hier *bāṣēk*.³⁾ Wenn man beim Anrühren des Teiges heißes Wasser auf das Mehl schüttete, nannte man den Teig *ḥaliṭā*⁴⁾ „Mengung“, wenn man umgekehrt Mehl auf heißes Wasser schüttete, hieß er *me'issā* „Eingerührtes“. ⁵⁾ Das Kneten ist im Späthebräischen ebenfalls *lāš*.⁶⁾ Unter Umständen vereinigen sich zum Backen drei Frauen, eine knetet (*lāšā*), die zweite formt (*'ōrékhet*), die dritte bäckt (*ōphā*), oder jede knetet für sich und sie backen dann zusammen,⁷⁾ wobei hier an den *tannūr*-Backofen gedacht ist. Bei dem Kneten wird ein Glätten (*šiphā*) und Klopfen (*be'iṭā*)⁸⁾ oder ein Rollen (*gilgēl*) und Stoßen (*timṭēm*), wovon das letztere bei Gerstenteig nötig ist,⁹⁾ unterschieden. Bei jeder Art des Backens muß beobachtet werden, ob das Brot fertig ist, was man daran erkennt, daß es Kruste bekommt (*kāram*),¹⁰⁾ wenigstens auf der Unterseite.¹¹⁾

¹⁾ j. Chall. 57^b, Siphre, Nu. 110 (31^a).

²⁾ Ter. X 2, Chall. II 8, III 1—3, Tos. Ma'as. III 13.

³⁾ Pes. III 2. 4, Kel. IX 1, Tehor. III 8 (neben *'issā*).

⁴⁾ *ḥālūt* ist als gleichbedeutend erwähnt j. Chall. 58^a, 'Ab. z. 42^a.

⁵⁾ Chall. I 6 (Cod. Kaufm. mit Artikel *heḥliṭā*), 'Eduj. V 2, b. Pes. 37^a, mit umgekehrter Deutung der Ausdrücke Tos. Chall. I 1f., j. Chall. 58^a, Pes. 29^c. Ein Backen in *tannūr*, *ilpas* oder *kedērā* folgt darauf, j. Chall. 58^a, b. Pes. 37^a.

⁶⁾ Ohol. V 4. ⁷⁾ Pes. III 4, vgl. Tos. Pes. II 8 (*mekatṭéphct* für *'ōrékhet*). ⁸⁾ Men. VI 5, Tos. Men. VIII 14. ⁹⁾ Chall. III 1—3, Tos. Chall. I 11.

¹⁰⁾ Men. VII 3, Me'il. II 6. 7, Teb. Jom. I 1. 2, vgl. Chall. III 6 (*kerimā*). ¹¹⁾ Schabb. I 10.

Auch im Altertum war rasch gebackenes Brot ungesäuert (*maṣṣā*). Für das Passahbrot war solches Brot dauernde Vorschrift (2. M. 12, 15. 18; 13, 3. 6f.; 34, 18, 3. M. 23, 6, 4. M. 28, 17, 5. M. 16, 3f., vgl. Pes. I—III, Tos. Pes. II) zur Erinnerung daran, daß beim Auszuge aus Ägypten die Zeit zur Herstellung von gesäuertem Brot fehlte (2. M. 12, 34, vgl. unten S. 55) und dann nur Notbrot (*lēhem 'ōni*) gegessen werden konnte (5. M. 16, 3). Bei dem Brot des Passahfestes mußte sehr beachtet werden, daß der ohne Sauerteig hergestellte Teig nicht doch säuere. Wenn er aufgeht (*pāh*),¹⁾ so beobachtet man sein Verhalten. Von „Säuerung“ (*sē'ūr*, Cod. Kaufm., Ausg. Lowe *sē'ūr*) redet man, wenn er blaß wird oder sich wie Heuschreckenhörner zusammenbiegt, von „Spaltung“ (*siddūk*), wenn seine Risse (*sedākāw*) sich schließen. Die Majorität der Weisen erklärte den Teig in beiden Fällen für unbrauchbar.²⁾ Taub (*hērēs*) ist gesäuertes Teig, wenn er trotz gehörigen Stehens nicht aufgehen will.³⁾ Im Heiligtum wurde mit seltenen, weiter unten zu besprechenden Ausnahmen nach 3. M. 2, 11 nur Ungesäuertes dargebracht. Die Ablehnung des Gesäuerten hing wohl damit zusammen, daß das priesterliche Gesetz das Säuern als eine Vorstufe des Faulens betrachtete und es deshalb vom Heiligtum ausschloß. Möglich bleibt, daß es eine Zeit gab, in welcher dieser Ausschluß nicht so streng war, und die dann in jenen Ausnahmen noch nachwirkte. Doch ist dies nicht erweisbar, da das gottesdienstliche Verbrennen von Gesäuertem Am. 4, 5 im priesterlichen Gesetz sein Gegenstück hat (S. 55).

Von dem gesäuerten Brot (*hāmēš* 2. M. 12, 15, *maḥmēšet* 2. M. 12, 19f.) wird der Sauerteig als *se'ōr* (2. M. 12, 15. 19; 13, 7, 3. M. 2, 11, 5. M. 16, 4) unterschieden. Als ζύμη ist er Matth. 13, 33, Lk. 13, 21, Matth. 16, 6. 11f., Mk. 8, 15, Lk. 12, 1, 1. Kor. 5, 6ff., Gal. 5, 9 die Kraft, welche eine große Menge Teig sauer macht. Das Targum unterscheidet *hāmēš* und *se'ōr* als *hamiā'* und *hamir*, während Sa'adja für beides *hamir* anwendet. Nirgends wird angedeutet, daß man Sauerteig selb-

¹⁾ Pes. III 4.

²⁾ Pes. III 5.

³⁾ Pes. III 2.

ständig hergestellt habe. Noch in talmudischer Zeit dient dafür ein Rest früheren gesäuerten Teiges.¹⁾ Auch bei den Römern war dies der gewöhnliche Sauerteig, obwohl man künstliche Methoden zur Herstellung von Sauerteig kannte.²⁾ So ist also *se'or* nur die Bezeichnung des zum Säuern verwandten Sauerteigrestes, für den man einen besonderen kleinen tönernen Behälter (*šēt se'or*) zur Verfügung hatte.³⁾ Wenn eine Frau mit ihrem Me'l beim Bäcker Sauerteig bereiten läßt,⁴⁾ war er ihr offenbar isgegangen.

Als Gerät für das Kneten des Teiges erscheint 2. M. 7, 28; 12, 34, 5. 'I. 28, 5. 17 *miš'éret*, das sicher mit *se'or* zusammenhängt und also *miš'éret* zu lesen ist, in der Bedeutung dem ar. *muḥmar* (S. 46) verwandt. Onkelos hat dafür *āšūtā*, Sa'adja *ma'gan* „Knetgerät“ (vgl. S. 46). Die der biblischen *miš'éret* entsprechende *'arēbā* des jüdischen Rechts, in der man Teig knetet,⁵⁾ kann hölzern sein⁶⁾ und Risse (*sedākin*)⁷⁾ haben, welche sich bei Ostwind erweitern, bei Regen schließen,⁸⁾ aber auch aus Ton hergestellt sein,⁹⁾ unter Umständen so, daß man einen Krug in zwei Hälften teilt.¹⁰⁾ Bruchstücke davon kommen vor.¹¹⁾ Als Wasserbehälter läßt sie sich benutzen, wenn sie zwei Sea (ca. 25 l) faßt.¹²⁾ Zum Fußwaschen kann sie dienen,¹³⁾ zum Wäschewaschen,¹⁴⁾ für Felle¹⁵⁾ und für Mörtel,¹⁶⁾ selbst in Stücken, auch für Brei (*mikpā*).¹⁷⁾ Wenn die Teigschüssel ab-

¹⁾ Löwy, Technologie, S. 18 f.

²⁾ Blümner, Technologie I, S. 58.

³⁾ Kel. VIII 6, b. Pes. 30^b. ⁴⁾ Chall. I 7.

⁵⁾ Pes. V 2, Ohal. V 4, Teh. VIII 8, wohl auch Kel. XV 1 (*'arēbā* des Hausherrn, also des häuslichen Gebrauchs, nicht des Bäckers).

⁶⁾ Kel. XXV 7. ⁷⁾ Pes. III 2. ⁸⁾ Kel. XX 2.

⁹⁾ Tos. Kel. Bab. k. III 5. ¹⁰⁾ Kel. IV 1.

¹¹⁾ Schabb. XVII 5, Tos. Schabb. XIV 6.

¹²⁾ Tos. 'Er. IX 18, vgl. Mischna Kel. XX 2, XXIV 3.

¹³⁾ Jad. IV 1. Auch der *νιπτήρ* zum Fußgewaschen braucht Joh. 13, 5 nichts anderes gewesen zu sein, vgl. oben S. 46.

¹⁴⁾ Kel. XV 1. ¹⁵⁾ Makhsch. VIII 4. ¹⁶⁾ Kel. XX 2.

¹⁷⁾ Schabb. XVII 5.

schüssig (*ketapherēs* Cod. Kaufm. = *καταφερός*) steht, sammelt sich die Flüssigkeit unten, der Teig steht oben.¹⁾

Beim Auszuge aus Ägypten ist 2. M. 12, 34 der Vorgang so gedacht, daß die Frauen abends wie gewöhnlich damit beschäftigt waren, den Teig zum Backen vorzubereiten. Da der Auszug bald nach Mitternacht erfolgte (vgl. V. 29 ff.), war keine Zeit, ihn säuern zu lassen, geschweige, richtiges Reisebrot (*šedā*) zu backen (V. 39). So konnten sie nur das Mehl mit Wasser und Salz anrühren und etwas kneten, ohne Sauerteig hineinzumengen, und dann die Teigschüssel, in den Mantel gewickelt, auf den Rücken nehmen, um auf diese Weise doch nicht ganz ohne Eßvorrat zu sein. Unterwegs wurden dann nach 2. M. 12, 39 aus diesem Teig ungesäuerte Glutaschenbrote (*‘ugōt maššōt*, vgl. S. 34 f.) gebacken. Dabei bleibt unberücksichtigt, daß bei langem Verwahren selbst um die Passahzeit ungesäuertes Teig schließlich auch säuert. Der Erzähler denkt nur an das Brot, das im nächsten Nachtquartier gebacken wird, nicht an die sieben Tage der an dieses Ereignis später geknüpften Festfeier (2. M. 12, 15. 19), für welche das Brot im voraus hergestellt wird. Vorausgesetzt ist dabei, daß das gewöhnliche Brot einer seßhaften Bevölkerung gesäuert ist.

Im Heiligtum gab es gesäuert nur die offiziellen beiden Pfingstbrote (3. M. 23, 17. 20)²⁾ und von privaten Darbringungen den gesäuerten Teil der Dankopferkuchen (3. M. 7, 12 f., vgl. Am. 4, 5).³⁾ Meir war der Meinung, daß man den Sauerteig für sie gewinne, indem man einen Teil ihres Teigs absondere und säuern lasse, während nach Jehuda anderer Sauerteig dafür benutzt werden sollte.⁴⁾ Jedenfalls wurden alle Speisopfer mit lauem Wasser geknetet,⁵⁾ wohl um vollkommener durchgearbeitet zu werden. Da im Verhältnis zur Menge des Teigs nur wenig Sauerteig nötig ist, kann seine verborgene, aber schließlich offenbar werdende gewaltige Wirkung Matth. 13, 33, Lk. 13, 21

¹⁾ Teh. VIII 8.

²⁾ Vgl. Men. V 1. 6, VI 2. 6, Siphra 101^b, vgl. Bd. I, S. 417. 464 ff., und in diesem Band unter G 4.

³⁾ Vgl. Men. V 1, VI 6, VII 1, Siphra 34^d f.

⁴⁾ Men. V 1, Siphra 101^b.

⁵⁾ Men. V 2.

als Bild der in Jesu Verkündigung in die Welt eintretenden Gottesherrschaft dienen. Die mit ein wenig Sauerteig gesäuerten 3 Sea, also etwa 36,44 l, Mehl gelten dabei wohl als das größte Maß, mit dem eine backende Frau etwa arbeiten könnte. Wenn ungesäuertes Teig als der ideale gilt, kann freilich der Sauerteig auch als Bild schlimmer und gefährlicher Wirkung gelten, weil seine geringe Menge Veranlassung werden kann, daß man ihn nicht beachtet. Darum tritt bei Jesus die Lehre der Pharisäer (Matth. 16, 6, Mk. 8, 15, Lk. 12, 1), bei Paulus eine falsche Lehre (Gal. 5, 9) oder das Vorkommen von Unsittlichkeit (1. Kor. 5, 1. 6. 8) unter den Gesichtspunkt des Sauerteigs. Paulus nimmt dabei 1. Kor. 5, 6ff. den Ausgangspunkt von dem Verbot des Gesäuerten am Passahfest, indem er Christus als Passahlamm und das Christentum als eine Passahfeier betrachtet, bei der das ungesäuerte Brot rechten Verhaltens allein erlaubt ist (V. 7. 8). Daß sauer gewordener Teig nicht neu und ungesäuert gemacht werden kann, wie es hier gefordert wird, ist eine Dissonanz zwischen dem Bilde und der abgebildeten Sache auf dem Gebiete des Menschenlebens, wie sie auch sonst bei Bildern und Gleichnissen vorkommt.

Das Salz (*mēlah*) ist auch hier für jedes normale Brot selbstverständliche Voraussetzung (Mk. 9, 50,¹) Kol. 4, 6) und zum Leben notwendig (Sir. 39, 26). Wenn es verdürbe (Matth. 5, 13, Mk. 9, 50, Lk. 14, 34f.), wäre es unverwendbar. Da dies in Wirklichkeit nicht vorkommt, ist im Gleichnis das Unmögliche vorausgesetzt, um die Wichtigkeit und Unersetzlichkeit seines nutzbringenden Wesens zu betonen. In einer witzigen Unterhaltung zwischen den Weisen der „Athenischen Schule“ und Josua ben Chananja lautet eine Vexierfrage der Weisen²): „Salz, wenn es stinkend wird, wodurch salzt man es (*milhā kī sārjā bemāj mālḥē lēh*)?“ Antwort Josuas: „Mit der Nachgeburt einer Maultierstute (die es nicht gibt, wie er weiß).“ —

¹) Nicht, daß man Salz für etwaigen Gebrauch stets bei sich haben soll, wird hier betont, sondern, daß man es in sich haben, also gesalzenem Brot gleichen soll.

²) b. Bekh. 8^b.

Gegenrede: „Gibt es denn die Nachgeburt einer Maultierstute?“ Antwort: „Wird denn das Salz stinkend?“ — Man hat darin eine boshafte Anspielung auf Jesu obiges Wort sehen wollen;¹⁾ aber der Zusammenhang gibt dazu keinen Anlaß. — Wenn Wasser und Salz im Hause fehlen, kommt es vor, daß man beides zum Teig machen leiht.²⁾ Obwohl Salz nicht nährt,³⁾ ißt man es zuweilen noch zum Brot, um es stärker zu schmecken.⁴⁾ Im Heiligtum wird Salz für jedes Speisopfer gefordert (3. M. 2, 13, vgl. Mk. 9, 49) und auch bei den Tieropfern angewandt, was 3. M. 2, 13 nicht deutlich sagt, aber Ez. 43, 24 voraussetzt und später sicher im Gebrauch war.⁵⁾ Trotz 2. M. 30, 35, Sir. 49, 1 (*memullāh*) blieb aber das Räucherwerk wohl ungesalzen.⁶⁾ Dem Heiligtum wurde Salz geliefert (Esr. 6, 9; 7, 22), die Salzkammer (*liškat ham-mēlah*) auf der Nordseite des inneren Hofes diente seiner Verwahrung⁷⁾ unter der Aufsicht eines besonderen Beamten.⁸⁾

Das Salz des Opfers gilt dabei nach 3. M. 2, 13 als eine Bund schließende Sache (*mēlah hab-berit*), wie 2. Chr. 13, 5 ein Salzbund Gottes hinter dem Davidischen Königtum steht. Das kann hier nur die Festigkeit dieses Bundes betonen, er ist so fest, wie wenn gemeinsamer Genuß von gesalzenem Brot stattgefunden hätte (vgl. S. 50f.). Betont ein Beamter, daß das Salz des Königspalastes sein Salz ist (Esr. 4, 14), so will er nur sagen, daß er infolge seines Gehalts das Brot des Königs ißt. Wird ein neugeborenes Kind gebadet und mit Salz abgerieben, (Ez. 16, 4), so handelt es sich nicht um Schutz vor Dämonen,⁹⁾ wovon der Prophet nicht in dieser Weise reden würde, sondern

¹⁾ So Bacher, *Agada der Tannaiten I*², S. 169f., Billerbeck zu Matth. 5, 13.

²⁾ Bez. V 4. ³⁾ b. Ber. 35^b. ⁴⁾ b. Ber. 40^a.

⁵⁾ Josephus, *Antt.* III 9, 1, Jubil. 21, 11, Test. Levi 9, Tam. IV 3, Zeb. VI 5f., Men. III 2, Tos. Men. VI 1, Siphra 12^b, vgl. Billerbeck zu Mk. 9, 49.

⁶⁾ S. LXX, Targ., Tos. Men. VI 1, b. Men. 21^a, anders j. Jom. 41^d.

⁷⁾ Midd. V 3, Tos. Men. VI 2, vgl. PJB 1909, S. 44.

⁸⁾ Tos. Schek. II 14. ⁹⁾ So Scheftelowitz, *Bauernglaube*, S. 79.

um eine gesundheitliche Maßnahme wie bei den heutigen Arabern (S. 51), selbst wenn man nicht gewußt haben sollte, worauf der Nutzen des Salzes beruht.

Die Abgabe vom Teig (Challa).

Vor dem Backen mußte nach 4 M. 15, 20f., Ez. 44, 30, Neh. 10, 38¹⁾ als „Erstling des eingerührten Teiges“ (*'arisā*)²⁾ ein Kuchen (*hallā*) als Hebe (*terūmā*) gegeben werden zum Dank dafür, daß Gott Israel in sein Land geführt hat. Da es sich um Hebe handelt, war es eine Abgabe an den Priester.³⁾ Die *hallā*, wie man dieselbe später schlechtweg nannte, gehörte zu den 24 den Priestern zustehenden Abgaben, genauer zu den 10 oder 12 Abgaben, welche nicht im Heiligtum, sondern *baggebūlin*, also im Lande, an sie zu entrichten waren,⁴⁾ obwohl Neh. 10, 38 die Kammern des Tempels als Ort der Ablieferung gelten. Später sollte jedenfalls irgendein in der Nähe wohnender Priester die Gabe erhalten. Keine Bestimmung gibt es, was zu tun ist, wenn ein Priester nicht erreichbar ist, und ob das abgehobene Teigstück gebacken werden kann. Die vom Gesetz nicht angegebene Menge der Abgabe hat das jüdische Recht für das Privathaus auf $\frac{1}{24}$, beim Bäcker oder dem Backen für den Markt auf $\frac{1}{48}$ des hergestellten Teigs festgesetzt, das letztere unter der Voraussetzung, daß dann noch immer eine ansehnliche Gabe an den Priester entsteht, weil es sich um eine große Menge handelt.⁵⁾ Im Ausland sollte man die Gabe leisten und außerdem ein zweites Teigstück als unrein verbrennen.⁶⁾ Aber nur die fünf Arten des eigentlichen Brot-

¹⁾ Sir. 7, 31 wird die dem Priester zu gebende *terūmat jād* die Teigabgabe meinen oder doch sie einschließen.

²⁾ Vgl. oben S. 52.

³⁾ Chall. I 9, Tos. Chall. V 9, Targ. Jer. I 4. M. 15, 20.

⁴⁾ Tos. Chall. II 7ff., j. Chall. 60^b, vgl. Siphre, Nu. 119 (39^b) und Bd. III, S. 176. 180.

⁵⁾ Chall. II 7, Tos. Chall. I 7, Siphre, Nu. 110 (31^b), Horowitz, Siphre ad Numeros, S. 115.

⁶⁾ Chall. IV 8.

getreides¹⁾ sind challapflichtig,²⁾ wenn es sich um wirkliches Backofenbrot handelt.³⁾ Heutzutage gilt es als Pflicht, in Palästina $\frac{1}{48}$ jedes Brotteigs abzutrennen und als mit Totenunreinheit behaftet und somit zur Priestergabe ungeeignet zu verbrennen.⁴⁾

3. Das *ṣāḡ*-Brot.

a) Das *ṣāḡ*-Brot jeder Art, als *ḥubz ṣāḡ* bezeichnet, unserm Eierkuchen ähnlich, ist krustenlos und weich, so daß man es wie ein Tuch zusammenfalten kann, wenn man es den Teilnehmern an einer Mahlzeit hinlegt. Da dies Brot auf beiden Seiten gleich glatt ist, anders als das *ṭābūn*-Brot, kann man von einem Heuchler sagen⁵⁾: *hū miṭl ḥubz eṣ-ṣāḡ*, „Er ist wie das *ṣāḡ*-Brot“, d. h. er hat zwei Gesichter.

Das *ṣāḡ*-Brot ist besonders wohlschmeckend, knirscht aber zwischen den Zähnen, wenn das Getreide, wie es bei den Beduinen öfters geschieht, nicht fein genug gemahlen oder nicht gut gesiebt war. *ḥubz*, beduinisch 'eš, ohne Zusatz meint dabei stets Weizenbrot, das für alle Bevölkerungsklassen das gewöhnlichste ist und ungerne durch anderes ersetzt wird. Die von Burckhardt⁶⁾ erwähnte beduinische Bezeichnung *ḡisre* meint vielleicht *kisre*, ist aber von mir nirgends gehört worden. Ein einzelnes Brot heißt *errif*, Plur. *arrife*, *rurfān*. Indes wird diese allgemeine Bezeichnung für den Brotlaib meist auf das *ṭābūn*-, *tannūr*- und *furn*-Brot der Dörfer und Städte beschränkt. Der eigentliche technische Ausdruck für das dünne, aus Weizenmehl hergestellte *ṣāḡ*-Brot ist in West- und Ostpalästina bis Petra *šerāke*, Plur. *šrāk*, *šrākāt*.⁷⁾ Gelegentlich wird es auch als *mar-kūk* „Dünnbrot“ bezeichnet (so Beduinen bei Tiberias).

Die *šrāke*, deren Herstellung S. 46 ff. beschrieben wurde, ist das gewöhnliche Brot der Beduinen, die freilich öfters auf

¹⁾ Vgl. Bd. II, S. 242.

²⁾ Chall. I 1.

³⁾ Tos. Chall. I 2.

⁴⁾ Schulchān 'Ārūkh, Jōre Dē'ā 322, 4, nicht bei Maimonides, H. Bik-kūrīm V 8, wo nur die Abgabe an den Priester entsprechend der Mischna bestimmt wird.

⁵⁾ Cana'an, JPOS XIII, S. 176.

⁶⁾ Beiträge, S. 46.

⁷⁾ Abbildung 30, 13.

Brot verzichten und sich mit Brei von Weizengrütze begnügen, den sie wie oft auch das Brot 'eš nennen. Eine Abart davon ist das Brot, welches die Beduinen bei Aleppo, wenn ihnen das Mehl der Wassermühle ausgegangen ist, aus dem groben Mehl der Handmühle backen. Sie nennen dies *hubz ġarmāš*, wobei *ġarmāš* wohl auf *ḵarmāš* mit erweichter Aussprache des ḵ¹⁾ zurückzuführen ist und mit dem syr. *karmisā* zusammenhängt.

Als gesäuerte Form der *šrāke* nannte mir 'Abd el-Wāli die *ṭubṭabiye*, Plur. *ṭubṭābi*, deren Teig mit Sauerteig (*ḥamire*) am Abend angesetzt wird, um am Morgen gebacken zu werden. Sie fällt etwas dicker aus als die *šrāke*. Musil²⁾ nennt als beduinische Bezeichnung für auf dem *šāġ* gebackenes Dünnbrot *rahif*, für Dickbrot *ġerim*. Damit auch die Teigreste, welche beim Backen in der Backschüssel und an den Fingern kleben bleiben, nicht verkommen, werden aus ihnen auf dem *šāġ* oder in der Glut kleine trockene Brote für die Kinder hergestellt, die man *furfāke*, Plur. *farāfik* nennt ('Abd el-Wāli).

b) Etwas dicker als die *šrāke* ist die bei den Beduinen von Petra bis Damaskus, auch 'Abd el-Wāli bekannte *lezzākije*, Plur. *lezzāk*, *lezzāki*, *lezzākijāt*, was man mit „Klebekuchen“ übersetzen könnte, im Westen auch *relāsije*. Man legt dazu einen zuweilen gesäuerten nassen, nicht gedehnten Teig auf den *šāġ*, klopft ihn darauf etwas platt, bestreicht ihn mit Wasser und wendet ihn nach einer Weile (so in Petra beschrieben). Beduinen des *Haurān* bei *zerākije* boten mir dieses plinsenähnlich weiche Brot mit Kochbutter und Honig bestrichen nach der Abendmahlzeit. Diese Art Brot wird gern für die Bissenspeise (siehe unter f) benutzt.

c) Ein noch viel dickeres Weizenbrot entsteht, wenn man, wie die Beduinen bei Petra tun, nassen Teig in den umgekehrten *šāġ* legt und ihn damit ziemlich füllt. Der auf das Feuer gesetzte *šāġ* erhält dann eine Decke von Zweigen, über welche wieder Glut gehäuft wird, so daß Oberhitze entsteht. Solches

¹⁾ Pal. Diwan, S. XXXII.

²⁾ *Manners and Customs*, S. 92.

Brot nannte man in Petra *işfā* (*şafā*). Anderwärts heißt es *kalabije* von dem Umwenden (*kalab*) des *şāğ*.

d) Unter *zelābie*, was nach Fleischer¹⁾ aus *ğalābie* entstanden wäre, versteht man bei Jerusalem (so auch 'Abd el-Wāli) gesäuerte oder ungesäuerte Kuchen (*kurs*, Plur. *krāş*) aus festem trockenem Teig, welche man auf einem Körbchen (*kub'a*) oder einer umgekehrten geölten Schüssel platt drückt, mit Olivenöl bestreicht und im umgekehrten *şāğ* in Olivenöl bäckt, das man vorher kochend heiß gemacht hat. Man wendet sie, damit sie auf beiden Seiten bräunen, zieht sie dann heraus und läßt sie abtropfen. Man nennt dieses Backen nicht *habaz*, sondern *kala*, wie bei dem auf der Pfanne (*miqlāje*) auf Kochbutter oder Öl Gargemachten. In *Merğ 'Ajūn* bäckt man die *zelābie* wirklich auf der Bratpfanne, und zwar in verschiedenen Formen, als längliche Kuchen, aber auch als Ringe und Stangen. Bistāni beschreibt sie als eine Spanne lang und drei Finger breit, in Kochbutter (*samn*) gebacken und mit Traubensirup (*dibs*) bestrichen. Auf Kochbutter im umgekehrten *şāğ* bereiten auch die Beduinen bei Aleppo ein Gebäck, das sie *saijāle* nennen. Öl wird nicht angewandt, weil man es kaufen müßte. Als besonders wohlschmeckend gilt die *zelābie*, wenn man sagt²⁾: *muş kull el-waḳ'āt zelābie*, „Nicht alle Mahlzeiten sind Ölkuchen.“ Für Ägypten berichtet Almkvist,³⁾ daß die *zelābie* wie ein Schwamm aufgebläht sei, anders als die dünne *rukāka*, woraus zu schließen ist, daß die letztere ungesäuert, die erstere gesäuert ist. In Mekka wird die *zelābie* nach Snouck Hurgronje⁴⁾ in einer Form gesotten.

e) Im südarabischen *Daḡina* stellt man nach Graf v. Landberg⁵⁾ als eine besondere Brotart auf der mit Sesamöl bestrichenen Backplatte (*melaḥḥa*, S. 40) die *ma'sūba* her, nachdem man den erhitzten Teigkuchen in Sesamöl getaucht hat. Man bäckt sie nur, wenn man Öl, Butter oder Milch als Zukost hat, ißt sie also nicht gern allein.

¹⁾ Bei Friedländer, Sprachgebrauch des Maimonides, S. 52.

²⁾ Baumann, ZDPV 1916, S. 223.

³⁾ Kleine Beiträge, S. 396.

⁴⁾ Mekka II, S. 183.

⁵⁾ *Études* II, S. 1. 52. 211. 1042 f.

f) Eine eigentümliche Verwendung des auf dem *šāġ* gebackenen Weizenbrot, besonders der *lezzakije*, besteht in der „Bissenspeise“ (*‘eš ftūt*, *Belka*, nach Burckhardt¹⁾ in Nordarabien *fetita*, nach Graf v. Landberg²⁾ in Südarabien *kuḥūf maftūt* oder *keḏūd maftūt*. Das in kleine Stücke zerrissene Brot wird in Milch oder Dickmilch geworfen und mit Kochbutter (*samn*) gemengt.

g) Von den Bauern werden auch Fadennudeln (*knāfe*, vgl. unter K 2a) auf dem *šāġ* hergestellt, die man dann nicht zu Suppe, sondern zu mehreren Arten süßen Gebäcks verwendet. Man läßt dazu einen dünnen Strahl von ungesäuertem flüssigen Teig aus einer Kanne mit einem Röhrchen am Boden in verschlungenen Linien auf den erhitzten *šāġ* laufen. Die so entstehenden dünnen Teigfäden nimmt man ab und macht neue, bis die nötige Menge erreicht ist.

h) Selten wird von Beduinen Brot aus Gerste (*ša‘ir*) oder Kafferkorn (*ḏura bēḏa*) gebacken. Dann darf das Teigstück, welches zum Brot bestimmt ist, nur platt geschlagen, aber nicht gedehnt werden, weil dieser Teig dafür nicht zähe genug ist. Es entstehen deshalb nur kleinere, ziemlich dicke Kuchen, welche man *ṭarmūz*, Plur. *ṭarāmiz* nennt. Nach Musil³⁾ haben die *Rwala*-Beduinen für Kafferkornbrot die Bezeichnung *ṭarmud*, ich hörte im *Haurān ṭabṭabije* (vgl. S. 60). Daß man Gerstenbrot und Kafferkornbrot nicht gern ißt, war Bd. II, S. 253, vgl. S. 258, ausgeführt. Eine Witwe klagt über ihren Mann⁴⁾: *mā šuft jōm ta abki ‘a-aijāmu-illa ḥubz eš-š‘ir uḳillet adāmu*, „Ich sah keinen Tag, wegen dessen ich über seine Lebenszeit zu trauern hätte, es gab nur Gerstenbrot und Mangel an seinem Fett.“

Nur dem südöstlichen Lande und der arabischen Wüste ist eigen die Verwendung der gemahlene Samen des Eiskrauts (*Mesembryanthemum Forskahlei*, ar. *samḥ*, *simḥ*) zur Brotbereitung.⁵⁾ Es gibt ein braunes Brot. Derselben Gegend ge-

¹⁾ Beiträge, S. 46. ²⁾ *Études* I, S. 287; II, S. 1. 20. 22.

³⁾ *Manners and Customs*, S. 93.

⁴⁾ *Cana’an*, *JPOS* VIII, S. 156.

⁵⁾ Siehe Bd. II, S. 263, Musil, *Arabia Petraea* III, S. 152, *Northern*

hört auch an die Verwendung von gedörrten und gemahlene Heuschrecken (*ǧerād*) zu Kochspeise oder auch Brot.¹⁾ Mischung mit Eiskrautmehl und Datteln kommt vor. Doch röstet man auch die Heuschrecken im ganzen und ißt sie mit Salz, vgl. Matth. 3, 4, Mk. 1, 6: Heuschrecken und wilder Honig.

i) Endlich ist zu erwähnen, daß die Beduinen auf dem *šāǧ* auch ihr Fleisch rösten (*šaua*). Ohne Butter oder Öl wird es, nachdem es gesalzen ist, in Stücken ohne Knochen daraufgelegt, gewendet und so lange liegen gelassen, bis es gar ist. Gebraten würden wir es nicht nennen, weil der Prozeß des Röstens kaum begonnen hat und jede Bräune fehlt. So geröstetes Fleisch nennen die Aleppo-Beduinen *šwāt eš-šāǧ*, *šāǧiye*, *mašwiye*, während auf Kochbutter geschmortes Fleisch bei ihnen *lahm mhauwas*, bei Bauern und Städtern *lahm maqli* heißen würde. Die Vorstellungen unseres Topf- oder Pfannenbratens ist auf das Letztere nicht anzuwenden, weil infolge fehlender Oberhitze das Durchbraten nicht völlig ist.

Anhangsweise sei hier auch eigentliches Pfannengebäck erwähnt. In der Bratpfanne (*miqlāje*) wird vor allem von Eiern, Mehl und Fenchel (*šōmar*) der Eierkuchen (*öǧǧe*) auf Öl hergestellt. Ein dünnes Pfannengebäck ist *ǧardaqa*,²⁾ dessen Name wohl persischen Ursprungs ist. In Sesamöl (*siriǧ*) wird es hergestellt und mit Traubenmelasse (*dibs*) beträufelt.

Von allem arabischen Brot gilt, daß man es nicht mit dem Messer schneidet (*bikuşş*), auch wenn dickeres Brot freihändiges Schneiden möglich machte. Wenn der Araber unser Brotschneiden sieht, fragt er wohl: *debiḥat el-ḥubz ḥalāl*, „Ist das Schlachten des Brotes erlaubt?“ Das von der Gottesgabe des Weizens,³⁾ der in sieben Tüchern vom Himmel herabkam (*nizil*

Heǧāz, S. 203 f., *Manners and Customs of the Rwala Bedouins*, S. 15 f. 93, *Arabia deserta*, S. 122. 124.

¹⁾ Vgl. Bd. I, S. 395; II, S. 345, Musil, *Arabia Petraea* III, S. 146. 151.

²⁾ Wetzstein, ZDMG 11, S. 517 f., wo *siriǧ* als Aprikosenöl gedeutet ist (!), Almkvist, Achter Oriental. Kongr., *Actes* I 1, S. 401 (wo *šardaqa* geschrieben), Mielck, Terminologie, S. 73.

³⁾ Vgl. Bd. II, S. 305.

fi sab'a menādīl),¹⁾ stammende Brot soll mit dem Messer nicht berührt werden. Nur bei der Hostie gibt es in der griechischen Kirche aus symbolischen Gründen eine Ausnahme. Vom Priester sagt man: *bidbah el-ḥubz*, „Er schlachtet das Brot.“ Er vollzieht diese Schlachtung (*debiḥa*) mit dem dafür bestimmten Messer, tut die dadurch entstehenden Brotstücke in den Wein, betet darüber und gibt davon im Löffel jedem Kommunikanten, während er selbst den Rest trinkt. Niemals darf ein Priester wirkliche Schlachtung eines Tieres ausführen. Entrüstet sagte ein Bauer zu einem sein Brot schneidenden Pastor²⁾: „Bist du besser als Christus, der das Brot mit seinen Händen brach?“ Die Weihe des Brotes als solchen erlaubt auch nicht, daß man es Pferden und Eseln zu fressen gebe oder es gar zu unreinen Zwecken verwende. Als eine Frau am Backofen, weil sie nichts anderes hatte, den Kot ihres Kindes, das sie beschmutzt hatte, mit Brot abwischte, wurde ihr Kind in einen Affen mit langem Schwanz und einem Hinterteil rot wie Pech verwandelt.³⁾

Die Wichtigkeit und Würde des Brotes gebietet, daß man auch bei seiner Herstellung Gottes gedenkt. Die backende Frau sagt: *bismillāh*, „Im Namen Gottes,“ bei allen dazugehörigen Handlungen. Libanesischen Christen nehmen nach Kreuzschlagen das Mehl aus dem Mehlschrein, ergreifen den Sauerteig mit „Gott segne dich!“ und zeichnen ein Kreuz in den zum Gären bestimmten Brotteig, den sie unter Kreuzschlagen und Gebet verlassen. So auch bei allen weiteren Handlungen mit Teig und Brot.⁴⁾ Findet man ein Stück Brot auf der Erde, so hebt man es auf, küßt es und hält es an die Stirn, um die Entweihung wieder gutzumachen, ißt es dann oder legt es auf einen er-

¹⁾ Goodrich-Freer, *Arabs in Tent and Town*, S. 133; Crowfoot-Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, S. 12.

²⁾ Briefliche Mitteilung von Dr. Cana'an.

³⁾ Siehe die mir von 'Abd el-Wāli berichtete Sage, ZDPV 1923, S. 69, vgl. Schmidt-Kahle, *Volkserzählungen* 59 (S. 240 ff.), Goodrich-Freer, *Arabs in Tent and Town*, S. 134.

⁴⁾ Rihbany, *Morgenländische Sitten*, S. 83 f., vgl. Cana'an, *JPOS* VIII, S. 155 f.

höhten Ort. Ein Neger, der ein an unreinem Ort gefundenes Stück Brot aß, wurde dafür dadurch belohnt, daß seine Wange weiß wurde.¹⁾ Daß man selbst im Beduinenzelt das Mahl nicht auf den bloßen Boden stellt, sondern stets ein Tuch als *sufra* unterlegt, ist gewiß besonders durch die Rücksicht auf das der Speise beigegebene Brot veranlaßt. Keinem Bittenden soll man das Brot weigern. Das eigene Verdienst wird in den Hintergrund gestellt, wenn man bei der Darreichung des Brotes sagt²⁾: *muš ana a'ṭetlak, allāh a'ṭā*, „Nicht ich habe es dir gegeben, Gott gab es.“ Freilich soll auch der Bettler keine Vorschriften machen; es ist schlimm, wenn es von jemand heißt³⁾: *šahḥād umitšarriṭ ubiddu ruḥfān ikbār*, „Ein Bettler (ist er) und macht doch Bedingungen und verlangt große Fladen.“ Im *Haurān* fand ich 1900 als feststehende Sitte, daß man Brot nicht verkaufen dürfe. Meine Maultiertreiber mußten deshalb am Ort des Nachtquartiers das Brot für den folgenden Mittag erbetteln. Wer dem Hungrigen Brot verweigern wollte, könnte in eine Schildkröte verwandelt werden.⁴⁾

Das Brot wird, wenn dünn, mit den Händen zerrissen, wenn dicker, gebrochen. Man nennt dies bei den Bauern *šakḥ* „spalten“, die Städter sagen mehr *kasar* „brechen“, wohl weil ihr Brot meist dicker ist als das der Bauern. Unser Brotschneiden nennt man verächtlich *šakḥaḥ* „zerstückeln“ und die Brotschnitte *šakḥe*. Das abgerissene Stück Brot heißt *šakfe*, auch *kasra*, der von den Zähnen abgebissene und vom Munde heruntergeschluckte Bissen als solcher wäre *lokme*, Plur. *luḡam*. Von dem Zerteilen des Brotes beim Essen ist nicht zu unterscheiden das Zerstückeln (*fatt*) desselben für eine besondere Speise (S. 62). Die so hergestellten Stücke heißen *fiūt*, Singular *fatte*. Die Krume (*fat-fūte*, Plur. *fatāfit*) wird vom Menschen wenig beachtet; aber⁵⁾: *ḥilm il-klāb fatāfit*, „Der Traum der Hunde sind Krumen.“

¹⁾ Cana'an, *JPOS* VIII, S. 168, Goodrich-Freer, a. a. O., S. 134.

²⁾ Goodrich-Freer, a. a. O. S. 137.

³⁾ Baumann, *ZDPV* 1916, S. 200. ⁴⁾ S. unter F 1.

⁵⁾ Baumann, *ZDPV* 1916, S. 192.

Im Altertum.

Als Gabe (*minḥā*) für das Heiligtum durfte das Volk nach 3. M. 2, 5 ff., vgl. 7, 9 ungesäuertes Brot verwenden, das aus mit Öl gemischtem Weizengries (*sōlet*) entweder auf einer Platte (*maḥabat*) oder in einer Pfanne (*marḥēšet*), vgl. S. 42, hergestellt wurde. Das Pfannenbrot war weich (*rakh*) bzw. brodelnd (*rōḥēš*), das Plattenbrot, das sicher dünner geformt war, hart (*ḥāše*).¹⁾ Das Pfannenbrot scheint keine besondere Art der Herstellung und Verwendung gehabt zu haben. Wie vom Plattenbrot wurde davon nur ein Teil auf dem Altar verbrannt, das Übrige den Priestern überlassen (3. M. 2, 8 ff.).²⁾ Das Plattenbrot sollte nach 3. M. 2, 6 in Bissen (*pittim*) zerrissen und mit Öl übergossen werden. Das jüdische Recht³⁾ verlangte ein Gießen (*ješikā*) von Öl in die Teigschüssel vor dem Einschütten des Grieses, ein Mengen (*belilā*) des Öls mit dem Gries (unter Zusatz von lauem Wasser) und ein Geben von Öl (*mattan šemen*) auf das Backgerät, dies alles auf Grund von 3. M. 2, 5 (*belulā*). 6 (*jāšāktā*). 7 (*baš-šemen*).⁴⁾ Nach dem Backen folgte ein zweifaches Umlegen (*kāphaḥ*) und Zertrennen (*hibdil*) der Kuchen, so daß aus jedem Kuchen vier Teile entstanden und dadurch die gesetzliche Zerstückungsvorschrift befolgt wurde, welche das jüdische Recht auch auf das Pfannenbrot anwendet.⁵⁾

Eine Abart des Plattenbrots war die nach 3. M. 6, 13 ff. von den Priestern mit Einschluß des Hohenpriesters täglich zweimal auf dem Altar ganz zu verbrennende Bissengabe (*minḥat pittim*), später, so schon 1. Chr. 9, 31, nach *maḥabat* „Platte“ *ḥabittim* „Plattengebäck“ genannt. Im Tempel gab es dafür eine Kammer der Plattenbäcker (S. 42), die unter der Aufsicht eines Priesters stand.⁶⁾ Das Los bestimmte täglich den Priester, der dort zu backen hatte.⁷⁾ Mengung mit Öl und Zerstückung war auch

¹⁾ Men. V 8, Siphra 11^a. ²⁾ Men. V 8, Siphra 11^a.

³⁾ Men. VI 3, Tos. Men. VIII 5. 7, vgl. Siphra 10^d f., wo indes nur von *ješikā* und *belilā* die Rede ist.

⁴⁾ Men. V 2. ⁵⁾ Men. VI 4, Siphra 11^a.

⁶⁾ Tos. Schek. II 14, vgl. 1. Chr. 9, 31.

⁷⁾ Jom. II 2, Tos. Jom. I 13, vgl. Tam. I 3.

hier gesetzliche Vorschrift, obwohl das jüdische Recht bei priesterlichem Plattenbrot nur Faltung vorschreibt, bei hohepriesterlichem auch diese ausschließt.¹⁾ Das rätselhafte *tuphinē* 3. M. 6, 14 (LXX *ἐλικτά* „gebogen“, Onkelos *tūphinē*, Sa'adja *sittūtija* (nach Derenbourg = *šattitā* „Speise aus Mehl von Röstkorn mit Honig“ b. 'Er. 29^b, 'Ab. z. 38^b [Raschi]),²⁾ Syr. *puttihi* „zerteile es“) wurde als „du sollst backen (*tōphe*) halb gar“ (*nā*) oder „gut“ (*nāe*) gedeutet,³⁾ oder von doppelter Behandlung durch Plattenrösten (*ṭiggēn*) und volles Backen (*āphā*) im Backofen verstanden.⁴⁾ In Wirklichkeit ist es wohl auf *tōphēnnā* „du sollst es backen“ zurückzuführen und als Dublette zu *tebi'ēnnā* „du sollst es bringen“ zu betrachten.

Aus allem darf man schließen, daß auch im privaten Gebrauch Platten- und Pfannenbrot in der Form von Bissenspeise (vgl. S. 62) vorkam. Mehl dürfte da gewöhnlich den Gries ersetzt haben, der für das Heiligtum wohl auch wegen seines schweren Säuerns Vorschrift war. Mischung mit Öl, von der ich meinte, daß sie den Zusammenhang des auch nach alter Beobachtung⁵⁾ bröckeligen Griesteiges befördere, bis mich praktische Versuche vom Gegenteil überzeugten, kann nur den Nährwert und Geschmack des Gebäcks erhöhen sollen. Im Privatleben wird es oft weggefallen sein. Bestreichung des Backgeräts mit Öl war bei der Platte allenfalls entbehrlich, bei der Pfanne notwendig.

Ein auf der Pfanne (*masrēt*) hergestelltes Gebäck waren die *lebibōt* von 2. S. 13, 6. 8. 10, nach den LXX *κολλύραι*, syr. *leb-bawātā* (als *kaṭāif*, *zelābie* gedeutet), nach b. Sanh. 21^a *minē ṭigān* „Arten von Pfannengebäck“. Das Targum setzt dafür *ḥaliṭān* und denkt also wohl an ein Feingebäck wie die *ḥalitīn*, welche Kinder- und Greisenspeise, also leicht zu kauen und zu verdauen sind,⁶⁾ wie das *ḥālūt*, das am Passahabend, für den

¹⁾ Men. VI 4, vgl. Siphra 11^a. 31^d.

²⁾ S auch Krauß, Talm. Arch. I, S. 270. 450. 460.

³⁾ Siphra 31^d.

⁴⁾ j. Schek. 50^d, b. Men. 50^b, vgl. Targ. Jer. I *meṭaggenā*.

⁵⁾ b. Pes. 74^b. ⁶⁾ Ber. R. 42 (85^a), Koh. R. 5, 15 (97^b).

Elendsbrot gehört, nicht erlaubt ist,¹⁾ und die *ḥaliṭin* des pal. Talmud, die weiter unten erwähnt werden. Ein Backen auf Öl wird dabei in Frage kommen. Die Herzform des Gebäcks könnte die Veranlassung der Bezeichnung *lebībōt* gewesen sein.

Vier Sorten Gebäck werden im jüdischen Recht als im Tiegel (*lappas, ilpas*, vgl. S. 43) hergestellt und deshalb nicht zur Teighebe (S. 58 f.) verpflichtet,²⁾ erwähnt.³⁾ Sie gelten offenbar nicht als das eigentliche „Brot des Landes“, an das die Pflicht der Teighebe geknüpft ist (4. M. 15, 19). Eine derselben ist *ḥallat ham-masrēt* „der Tiegelkuchen“, vom pal. Talmud⁴⁾ als *ḥaliṭin demaj* „in Wasser Eingerührtes“ gedeutet, aber wegen der vorher genannten *ḥaliṭin dešūk* „Markteingerührtes“ besser nach dem bab. Talmud⁵⁾ auf *ḥaliṭin debaj* „Haus-eingerührtes“ zurückzuführen. Wenn *ḥaliṭā* Teig bedeutet, bei dem Wasser auf das Mehl geschüttet ist (S. 52), so ist diese Herstellung des Teiges bei häuslichem Backen im Tiegel wohl das Wesentliche dieser Art von Gebäck.

Eine andere Art des Tiegelgebäcks sind die *iškāriṭin*,⁶⁾ welche der pal. Talmud⁷⁾ den *ḥaliṭin dešūk* gleichstellt, so daß an ein städtisches Bäckerfabrikat zu denken ist. Ihnen entspricht der Bezeichnung nach die *ἔσχαριτης* der Griechen, die auch *ἀπὸ τηγάνου* hieß und jedenfalls ein Pfannengebäck war.⁸⁾ Nach den LXX zu 3. M. 2, 7; 7, 9 entsprach die *ἔσχαρα* der Griechen der *marḥéset* der Hebräer, so daß das in ihr gebackene Brot dem Pfannengebäck des Gesetzes (S. 66) nahegestanden haben muß. Das 2. S. 6, 19 vorkommende *ešpār* wäre nach den LXX dasselbe, während sie *ašišā* ebenda auf *λάγανον ἀπὸ τηγάνου*, also auf ein Tiegelgebäck, zurückführen. Nach der Mischna⁹⁾

¹⁾ Tos. Pes. I 32, b. Pes. 36b.

²⁾ Chall. I 4, Tos. Chall. I 2.

³⁾ Chall. I 4, Tos. Pes. I 32, j. Chall. 57^d, b. Pes. 37^a.

⁴⁾ j. Chall. 57^d. ⁵⁾ b. Pes. 37^a (*ḥālūt šel-leba'alē bāttim*).

⁶⁾ So Cod. Kaufm. Chall. I 4. ⁷⁾ j. Chall. 57^d.

⁸⁾ Vgl. Blümner, Technologie³ I, S. 81. 83, wo Mischung mit Öl vorausgesetzt wird.

⁹⁾ Ned. VI 10.

enthalten *ašišin* Linsen, die nach dem pal. Talmud¹⁾ dafür geröstet, gemahlen, mit Honig gemischt und auf der Pfanne gebacken werden (*meṭuggan*, l. *meṭaggenān*). Nach LXX und Targum war auch die *šappihit* von 2. M. 16, 31 eine *iskeritā*; Sa'adja setzt dafür *kaṭāif*, denkt also an ein kleines Plattengebäck,²⁾ auf welches man Honig und Kochbutter zu streichen pflegt, was zu der *šappihit bidebaš* gut paßt.³⁾ Da *hālūṭ* und *ašišā* kein Elendsbrot sind, wie es das Passahbrot sein soll (5. M. 16, 3), kommen sie am Passahfest nicht in Frage.⁴⁾

Eine dritte Art des Tiegelgebäcks sind die *siphgānim*,⁵⁾ deren Name mit griech. *σπόγγος* „Schwamm“ zusammenhängt. Sie entsprachen der *spongia* der Römer, einem Gebäck aus stark gewässertem Teig (*panis aquaticus*),⁶⁾ und konnten am Feuer, aber auch an der Sonne hergestellt werden.⁷⁾ Wenn der Backofen *tannūr* ihnen diente (s. unter G 4), waren sie jedenfalls als Heiligtumsgabe erlaubt. Der pal. Talmud⁸⁾ erklärte die *siphgānim* als *triktā*, was mit *τράκτα*, den Schichten eines mehrschichtigen Kuchens, zusammenhängt. Pseudo-Haj und Maimonides (zu Kel. V 1) vergleichen die *zelābie* der Araber (S. 61), die auf Öl sehr dünn gebacken wird.

Die vierte Art sind die *dibšānim* (*dubšānim*)⁹⁾, also die mit *debaš* „Honig“ gemischten Honigkuchen, bei denen daran zu denken ist, daß der Honig damals an der Stelle des nicht vorhandenen Zuckers große Bedeutung hatte, daß er aber nach 3. M. 2, 11 in Heiligtumsgaben nicht erscheinen durfte. Der pal. Talmud¹⁰⁾ bezeichnet diese Kuchen als *melīgālā* (*μελίγαλα*), also

¹⁾ j. Ned. 40a. ²⁾ S. weiter unten bei der Feinbäckerei.

³⁾ Eine flüssige, dem Honig nahestehende Speise ist in der Mischna Makhsch. V 9 *šappāhat*, vgl. b. Sot. 48^b *šappihim*, b. Naz. 50^a *šappihit*, vgl. Mainzer, Jagd, Fischfang und Bienenzucht, S. 68 f.

⁴⁾ Siphre, Dt. 130 (101^a), vgl. j. Pes. 29^b, b. Pes. 36^b, Tos. Bez. I 32 (wo *me'issā* für *ašišā* gesetzt).

⁵⁾ Chall. I 4 f., Kel. V 1. Cod. Kaufm. hat Chall. I 4 *siphāginin*, Chall. I 5 und Kel. V 1 *siphgānin*.

⁶⁾ Isid. XX 2, 16, vgl. Blümner, Technologie I², S. 87.

⁷⁾ Tos. Pes. I 31, j. Chall. 57^d. ⁸⁾ j. Chall. 57^d.

⁹⁾ So Tos. Bez. I 32. ¹⁰⁾ j. Chall. 57^d, b. Pes. 57^b.

als ein mit Honig und Milch gesüßtes Gebäck. Hierher gehören auch die Arten von *melōṭamjā* (vgl. *μελιτωμα*), in welche Sara die drei Sea Weizengries von 1. M. 18, 6 neben Glutaschenkuchen (*‘ugōt*) und Süßbrei (*ḥābiṣ*)¹⁾ in gleichem Maß verwandelt haben soll.²⁾

Vor dem Genuß des Brotes wird nach jüdischer Sitte, die auch Jesus befolgte,³⁾ stets eine Benediktion gesprochen, welche Gott preist als den, welcher das Brot aus der Erde hervorgehen läßt.⁴⁾ Die Verpflichtung dazu wird willkürlich aus 3. M. 19, 24 (*hillūlim lejahwe*) erschlossen,⁵⁾ wonach man vor und nach dem Genuß der Früchte des Landes zum Lobpreis verpflichtet sei, ließe sich aber eher mit Rabbi Jehuda I. aus 5. M. 8, 10 („Du sollst essen und dich sättigen und Jahwe, deinen Gott, preisen über das gute Land, das er dir gab“) entnehmen, wo das jüdische Recht zunächst an die Benediktion nach der Mahlzeit (*birkat haz-zimmūn*)⁶⁾ denkt.⁷⁾ In Wirklichkeit wird es sich um eine alte Sitte handeln, die nur zufällig 1. S. 9, 13 in bezug auf ein Opfermahl erwähnt wird. Da die Benediktion als Pflicht gilt, die Verdienst bedeutet, kann jemand, dem Brot genommen wurde, sagen: „Gib es mir wieder, damit meine Benediktion nicht verlorengel!“⁸⁾ Nicht nur Achtung vor dem Brot gebietet, es nicht in die Achselhöhle zu stecken, sondern auch die Besorgnis, daß der Schweiß das Brot ungesund mache.⁹⁾ Die Warnung, das Gelenk über Brot zu beugen (*maṭṭe aṣṣil ‘al léhem*), wird Sir. 41, 19 als Anstandsregel gemeint sein. Aber-

¹⁾ Der Süßbrei kann aus Gries und Honig gekocht gewesen sein. Heute fertigt man in *rāmallāh ḥabiṣa* aus getrockneten Feigen und Stärke, in Syrien aus Traubenmelasse (*dibs*), Stärke und Nüssen, in Ägypten aus Honig, Milch, Stärke und Mandeln, dies nach Almkvist, *Actes* I 1, S. 404.

²⁾ Ber. R. 48 (101*).

³⁾ Matth. 14, 19; 15, 36; 26, 26; Paulus Apg. 27, 35.

⁴⁾ Ber. VI 1, Tos. Ber. IV 5, vgl. Dalman, *Jesus-Jeschua*, S. 122 ff.

⁵⁾ Siphra 90^b, j. Ber. 10^a, b. Ber. 35^b.

⁶⁾ Vgl. *Jesus-Jeschua*, S. 138.

⁷⁾ Tos. Ber. VII 1, j. Ber. 11^a, b. Ber. 48^b, Targ. Jer. I 5. M. 8, 10.

⁸⁾ Tos. Schabb. VI 2.

⁹⁾ j. Ter. 45^d, ‘Ab. z. 41^a.

glaube war es, wenn man das Fallen von Brot aus dem Munde als ein schlimmes Omen betrachtete.¹⁾

Im Zusammenhang mit der Benediktion, aber natürlich stets zum Essen wird das Brot gebrochen.²⁾ Niemals ist von einem Schneiden desselben die Rede. Für dieses Brechen oder eigentlich Zerstückeln ist *pāras* der schon Jes. 58, 7, Jer. 16, 7, Kgl. 4. 4 angewandte hebräische Ausdruck, der wohl eigentlich „spalten“ bedeutet. Dasselbe Wort ist auch nachbiblisch besonders in der palästinischen Literatur üblich.³⁾ Für das Zerreißen des Brotes in Stücke zu kultischem Zweck wird 3. M. 2, 6 *pātat*, Inf. *pātōt*, angewandt, das mit der Bezeichnung des Brotstücks als *pat* (s. u.) zusammenhängt. In der babylonischen Literatur wiegt das gleichbedeutende *bāṣā'*, das die Mischna nicht kennt, vor.⁴⁾ Aramäisch entspricht das palästinische *keṣā* „abtrennen“,⁵⁾ das auch christlich-palästinisch Matth. 14, 19; 15, 36; 26, 26 für *κλάζειν* angewandt wird. Beim Brechen sind beide Hände nötig, die eine hält den Fladen, die andere reißt ab. Ist dies geschehen, so kann der Brechende mit der Linken selbst essen, mit der Rechten an andere austeilen (*mephallēg*).⁶⁾

Die durch das Brechen des Brotes entstandenen Stücke dürfen nicht ohne weiteres dem Bissen gleichgestellt werden. Wenn im Späthebräischen einmal *lugmā* vom Brot gebraucht wird,⁷⁾ während es sonst als „Schluck“ von Flüssigkeiten gilt,⁸⁾ so ist an den heruntergeschluckten Bissen (vgl. *λυγμός*, arab. *loḳme*, S. 65) gedacht, die geringste Menge, welche beim Brotgenuß in Frage kommen kann. Das Stück Brot, wie es für das Essen in die Hand genommen und unter Umständen in eine Flüssigkeit eingetunkt wird (Ruth 2, 14, Joh. 13, 26), heißt althebräisch *pat*

¹⁾ Tos. Schabb. VII 13, vgl. Scheftelowitz, Bauernglaube, S. 135.

²⁾ j. Ber. 10^a.

³⁾ Dem. V 5, 'Orl. III 8, Men. VII 2, Tos. Men. V 27, j. Ber. 10^a, doch auch b. R. h. Sch. 29^b.

⁴⁾ b. Ber. 40^a. 46^a. 47^a, Chull. 7^b.

⁵⁾ j. Ber. 10^a. 12^a, Schabb. 8^d, Vajj. R. 6 (17^b).

⁶⁾ j. Ber. 10^a, vgl. Jesus-Jeschua, S. 126 f, Orte und Wege Jesu³, S. 246 f.

⁷⁾ Tos. Ber. VII 2.

⁸⁾ Jom. VIII 2.

(1. M. 18, 5 [Sa'adja ar. *kisra*], Ruth 2, 14), Plur. *pittim* (Ps. 147, 17). *pittōtim* (Ez. 13, 19), das letztere wohl als Deminutiv gemeint. Auch zur Herrichtung einer Speise aus Plattenbrot zur Darbringung im Heiligtum (S. 66), gewiß ebenso im Privatleben, kann Brot in Stücke (*pittim*, Sa'adja ar. *ṭarād*, aber s. S. 62 *ṭūt*) zerrissen werden (3. M. 2, 6; 6, 14). Im Späthebräischen, wo nur im rituellen Gebrauch das biblische *pittim* fortlebt¹⁾ und *pat* allgemeine Bezeichnung des Brotes geworden ist (vgl. S. 37), dient die Bezeichnung *perūsā* für das Brotstück,²⁾ wie man es auf den Eßtisch legt,³⁾ in eine Speise brockt⁴⁾ oder dem Armen gibt.⁵⁾ Brote werden zu diesem Ende zerteilt (*nitpāresū hak-kikkārōt*).⁶⁾

Hierher gehören die *κλάσματα* (chr.-pal. *kešajjā*), in welche Brote zur Verteilung zerrissen werden und von denen ein Teil übrigbleibt (Matth. 14, 20; 15, 37, Mk. 6, 43; 8, 8. 19. 20; Lk. 9, 17, Joh. 6, 12 f.). Etwas anderes sind die Krumen, in welche trocken gewordenes Brot zerfallen kann oder die beim Zerreißen des Brotes bei der Mahlzeit sich sondern. Sie heißen Jos. 9, 5. 12 *nikkūdīm*, was 1. Kön. 14, 3 daneben als Bezeichnung eines sehr kleinen Gebäcks vorkommt (s. unter K b). Aber auch Punkte können *nikkūdīm* heißen,⁷⁾ so daß das kleinste denkbare Maß dafür in Frage kommt. Krumen sind Matth. 15, 27; Mk. 7, 28; vgl. Lk. 16, 21, die *ψίχια* (chr.-pal. *parkūkajjā*), welche die Hunde unter dem Tisch ihrer Herren, etwa als von den Kindern fallengelassen, vorfinden. Dasselbe sind die *pērūrin*, welche man am Sabbat vom Tisch entfernen darf⁸⁾ und die man aufliest.⁹⁾ Will man Brot vernichten, kann man es zerbröckeln (*mephārēr*) und in die Luft schleudern.¹⁰⁾ Das Sammeln des Abfalls (*nāšewārā*) im Hause fordert die peinliche Ordnungsliebe (*naḳdūtā*), aber auch die Furcht vor dem Dämon der Armut, der ein Haus überfällt, wo man die Krumen nicht achtet.¹¹⁾ Im übrigen sollte

¹⁾ Men. III 2.

²⁾ Dem. V 5, 'Er. VII 10, Tos. Ter. V 14, j. Ber. 10^b.

³⁾ Tos. Ber. IV 14 f. ⁴⁾ Teb. Jom. II 5.

⁵⁾ Dem. V 5, b. Ber. 31^b. ⁶⁾ 'Orl. III 8.

⁷⁾ Tos. Schabb. IX 13. ⁸⁾ Schabb. XXI 3.

⁹⁾ Tos. Ber. VI 4, j. Mo. k. 81^b. ¹⁰⁾ Pes. II 1.

¹¹⁾ b. Chull. 105^b (MS. Vat., 'Ārūkh), vgl. Billerbeck, Komm. IV, S. 526.

man die Krumen (*pērūrīn*) schon deshalb nicht auf dem Tisch lassen, weil sie den Sinn des Genossen ablenken (*memāḥe*),¹⁾ d. h. ihn zerstreut machen.²⁾

Daß man bei den Juden in der Wüste Heuschrecken aß, wie es das Gesetz erlaubt (3. M. 11, 22),³⁾ zeigt Matth. 3, 4; Mk. 1, 6. Nach dem jüdischen Recht hat man sie zum Verkauf in Körben oder im Vorratsraum (*hippotēk* = ἀποθήκη) verwahrt,⁴⁾ sie müssen also nicht geringe wirtschaftliche Bedeutung gehabt haben. Man hat sie (in Salz) eingelegt,⁵⁾ sie wohl auch gekocht,⁶⁾ aber von einer Verwendung zu Brot wird nichts gesagt.

E. Das Backen auf dem *zantu'*.

Aus der Gegend von Tiberias wurde mir 1902 von Herrn James Cohen berichtet, daß das Backgerät *zantū'*, Plur. *zanāṭī'*, dort, wenngleich selten, im Gebrauch sei. Später sagte man mir im *Ġōlān*, daß es in *ṣafed* vorkomme. Es besteht aus einer aus Lehm gefertigten Scheibe von etwa 16 cm Durchmesser, die auf der Hinterseite in einen 13 cm langen Griff ausläuft.⁷⁾ Das einem Pilz ähnliche Gerät scheint ein Ersatz für den *ṣāḡ* sein zu sollen, den man benutzt, wenn weder *ṣāḡ* noch *ṭābūn* zur Verfügung ist. Im Grunde handelt es sich um eine Verbesserung des Backens auf Glühkohlen, mit denen das Gebäck nicht in unmittelbare Berührung kommen soll. Über die Herkunft des den Wörterbüchern fremden Wortes vermag ich nichts zu sagen.

¹⁾ Derekh Ereṣ Rabba 9.

²⁾ Scheftelowitz, Bauernglaube, S. 104, denkt an Vernichtung des Verstandes, was die Anstandsvorschriften des Zusammenhangs nicht wahrscheinlich machen.

³⁾ Vgl. Siphra 50^d, Chull. III 7, Siphre, Dt. 103 (95^a), Jer. I, 5. M. 14, 20. Vgl. Billerbeck zu Matth. 3, 4, Krauß, Talm. Arch. I, S. 112 f. 487.

⁴⁾ 'Ab. z. II 9, Tos. 'Ab. z. IV 12.

⁵⁾ Ter. X 9. ⁶⁾ Chull. VIII 1.

⁷⁾ Abbildung 12, 4.

Für das Backen wird der *zanṭū'* zuerst am offenen Feuer erhitzt, dann der Teigkuchen über seine flache Wölbung gebreitet und das Gerät mit dem Kuchen gegen das Feuer gerichtet, bis der Kuchen gar ist. Weil nur ein nicht großer Kuchen darauf Raum hat, sind gewöhnlich mehrere *zanāṭi'* vorhanden, welche gleichzeitig benutzt werden und von allen Seiten um das Feuer herumstehen.

Das dabei übliche Brot ist dünnes *kmāḡ*-Brot, das nicht größer sein kann als die runde Fläche des *zanṭū'*.

F. Das Backen auf dem *ṭābūn*.

1. Das Gerät des *ṭābūn*.

Nach Bistāni und dem *Kāmūs* ist *ṭābūn* der Ort, in dem man Feuer verbirgt, damit es nicht erlösche, und *ṭābūni* das Brot, das dazu gehört. Wenn diese Beschreibung für irgendwelche Zeit oder Gegend zutreffend ist, so paßt sie jedenfalls nicht auf den *ṭābūn* Palästinas, welchen die Bauern des ganzen Landes östlich und westlich des Jordan mit Ausnahme der Gegend nördlich von *ṣafed* benutzen und der deshalb als das spezifisch palästinische Backgerät gelten muß. Die Einfachheit des Apparats und die Möglichkeit, ihn ohne Holz zu heizen, empfahl diese Weise des Backens. Sie besteht im Grunde in einer Verbesserung des Backens in den Kohlen, indem eine das Brot bedeckende Wölbung es vor der unmittelbaren Berührung der darübergebreiteten Kohlenglut schützt. Das Wort *ṭābūn* hat nichts zu tun mit dem südarabischen *ṭaban* „klatzen“,¹⁾ weil gerade im *ṭābūn* das Brot nicht angeklatscht wird, es kommt vielmehr von *ṭaban* „verbergen“, das dem hebr. *ṭāman* verwandt ist.

a) Der *ṭābūn* ohne Boden.²⁾

Der *ṭābūn*, Plur. *ṭauābīn*, ist in zwei Formen vorhanden. Der *ṭābūn* des Westjordanlandes und des südlichen Ostlandes

¹⁾ Graf v. Landberg, *L'Arabie Méridionale* I, S. 643.

²⁾ Abbildung 12, 2. 13.

läßt sich mit einer umgekehrten Schüssel ohne Boden vergleichen.¹⁾ Das aus *rāmāllāh* stammende Exemplar des Deutschen evang. arch. Instituts in Jerusalem hat unten 81 cm im Durchmesser, 26¹/₂ cm äußere, 22¹/₂ cm innere Höhe, 3 cm Dicke der Wandung. Die runde Öffnung von 26 cm Durchmesser ist von einem 8 cm breiten abgeplatteten Rande umgeben, welcher bewirkt, daß der daraufgesetzte, ebenfalls aus Lehm angefertigte Deckel von 30—40 cm Durchmesser und 1¹/₂—3 cm Dicke sich genau anschließt. Mittelst eines hölzernen Griffes von 20 cm Länge und 5 cm Dicke, der auf die Mitte des Deckels aufgesetzt ist, wird er gehoben. Natürlich kommen auch andere Größen des *ṭābūn* vor. Ich maß *ṭauābin* von 78 und 110 cm Durchmesser; eine beliebte Größe scheint 80 cm zu sein. Die Öffnung nennt man *bāb* „Tor“, die Wölbung *ḡild* „Leder“, den Deckel *raṭā*, *ṭabaka*, *ṣmāme*, seinen Griff *id* „Hand“. Die Bauersfrauen formen das Gerät mit dem Deckel aus einer Mischung von Lehm (*ṭin abjaḍ*) und Häcksel (*tibn*) mit ihren Händen und brennen es in einer flachen, 2—3 m breiten Grube in dazwischen- und darübergelegten Dungfladen (*ḡelle*), nachdem es an der Sonne getrocknet ist, oder sie stellen es erst einige Tage in die Sonne und dann sogleich an den dafür bestimmten Ort, wo sie es mit darübergehäuften Dung brennen.²⁾ Die Gestalt des *ṭābūn* ist Anlaß zu der Sage, daß die Schildkröte (*kurḡa'a*) eine verzauberte Bäckerin ist, die wegen Verweigerung einer Gabe der Fluch traf, daß sie künftig stets den *ṭābūn* auf dem Rücken haben müsse.³⁾ Darum ruft man der Geizigen zu: „Gib acht, daß dir's nicht gehe wie der Schildkröte, dem verfluchten Weibe!“

Der Boden unter dem *ṭābūn*, der auch etwas vertieft sein kann, wird mit kleinen glatten Kalksteinen, wie man sie in

¹⁾ Auffallend ist die Beschreibung bei Musil, *Arabia Petraea* III. S. 132 f., wonach in *mādaba* und anderwärts der *ṭābūn* aus einer kreisförmigen Vertiefung mit erhöhtem Rand und eisernem Deckel bestünde, während doch in der *Belḡa* wie im *Bilād el-kerak* und dem *ḡibāl* der gewöhnliche *ṭābūn* im Gebrauch ist

²⁾ Vgl. Einsler, ZDPV 1914, S. 249 ff.

³⁾ Crowfoot-Baldensperger, a. a. O., S. 25.

Wasserläufen findet, seltner mit Scherben oder Mosaiksteinchen, bedeckt, weil das zu backende Brot nicht auf dem Erdboden liegen soll. Diese Steine nennt man *raḏf*, Einheitswort *raḏfe*, was man vielleicht mit „Röster“ oder „Glüher“ übersetzen kann. Nach Oberlehrer Bauers schriftlicher Mitteilung befindet sich unter Glühsteinen eine Schicht von Scherben und unter dieser eine mit Steinen eingefasste Lage von Lehm und Häcksel. Doch ist dies keineswegs immer der Fall. Die mehrfach wiederholte Abbildung von Benzinger¹⁾ erweckt den Schein, als befände sich unter dem *ṭābūn* zwischen Steinen eine Lage von Sand, deren Vorhandensein mir geleugnet wurde.

Diese Form des *ṭābūn* wird in der Regel nur von außen geheizt. Man häuft losen Dung (*zibl*) und Grobhäcksel (*kaṣwal*), zuweilen auch den letzteren allein, um und über ihn so hoch auf, daß er ganz darin begraben scheint. Zum Einlegen des Brotes wird die Öffnung frei gemacht und dann wieder der Deckel mit heißer Asche bedeckt, so daß nur der Griff herausragt. Ein hölzerner Gluträumer (*muḫḫār*, *miḫḫār*), der nur 30 cm lang und 6 cm breit zu sein braucht, ist dabei unentbehrlich. Mit ihm räumt (*tikḫar*) die backende Frau Asche und Glut. Nur in *ʿen zētūn* bei *ṣafed* sagte man mir von einem inneren Anheizen des *ṭābūn* mit Dungfladen, während von außen Häcksel angewandt werde. Die inwendig entstehende Asche kehrte man dann, wohl nach Abheben des *ṭābūn*, von seinem hier etwas eingesenkten Grunde zur Seite, ehe man das Brot einlegte. Eine völlige Durchheizung des *ṭābūn* ist nur möglich, wenn das Gerät stets in Hitze bleibt. Immer neues Anheizen würde viel Zeit und Material kosten. Deshalb einigen sich meist mehrere Frauen zur Benutzung eines *ṭābūn* in Genossenschaft (*ṣirke*). Eine bäckt täglich morgens, die andere mittags, die dritte abends, und jede liefert ihren Teil zum Heizmaterial. Darum sagt man²⁾:

¹⁾ Archäologie¹, S. 86, 3. Aufl., S. 65, vgl. Nowack, Hebr. Arch. I, S. 246, Stave, *Israel i helg och söcken* I, S. 166, Bauer, Volksleben, S. 120.

²⁾ Crowfoot-Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, S. 24.

eṭ-ṭābūn sirija, biddha ḥidme temelli, „Der *ṭābūn* ist eine Dame, die beständigen Dienst verlangt.“

Wegen seines Rauches steht der *ṭābūn* niemals im Wohnhause, sondern in einer besonderen Hütte¹⁾ im Hofe, öfters aber am Rande des Dorfes, wo dann viele Backhütten zusammenstehen, mit Vermeidung der schlimmsten Windseite,²⁾ damit der übelriechende Rauch des Dungfeuers nicht stets ins Dorf getrieben werde. Diese Backhütten, die man ebenso wie das Backgerät *ṭābūn* nennt, haben den Vorteil, daß sie das Feuer vor starkem Wind schützen, die Wärme zusammenhalten und der backenden Frau bei Wind und Regen ein Obdach bieten. Man baut sie aus Steinen und Lehm, in manchen Gegenden viereckig mit flacher oder oben abgerundeter Decke, die auf Holzstäben ruht. In *bettir* fand ich eine *ṭābūn*-Hütte 305 cm breit, 340 cm tief, 170 cm hoch, bei 70 cm dicken Wänden, im Innern 200 cm breit und tief bei 140 cm Höhe, mit verschlußlosem Eingang von 50 cm Breite und nur 90 cm Höhe. In *'aḡlūn* war eine solche Hütte im Innern 200 cm lang bei 150 cm Breite und 143 cm Höhe. Gebückter Eintritt und sitzende Tätigkeit der backenden Frau ist dabei Voraussetzung. Nur durch den Eingang erhält sie das nötige Licht. Seine geringe Größe soll zum Zusammenhalten der Wärme beitragen. Höhlenartig fand ich in *eš-šerafāt* eine durch eine Wölbung gedeckte *ṭābūn*-Hütte. Die Vorderseite von 200 cm Breite und 150 cm Höhe war von einem 60 cm breiten und nur 85 cm hohen Eingang durchbrochen, durch den man fast kriechen mußte. Inwendig senkte sich der Boden, in dessen Hintergrund der *ṭābūn* stand, um 70 cm, so daß der Innenraum 200 cm hoch war und volles Stehen erlaubte. Aber auch runde, zuweilen oben gewölbte Backhütten kommen vor.³⁾ In manchen Gegenden sind sie oben spitz gedeckt. Im galiläischen *umm el-'amed* sah ich eine solche Hütte von unten auf zeltartig gebaut aus Hölzern, die erst mit Stroh und dann mit Lehm in Mischung mit Häcksel gedeckt

¹⁾ Abbildung 14. 16.

²⁾ Vgl. Bd. I, S. 243.

³⁾ Cana'an, *The Pal. Arab House*, S. 71.

waren. Inwendig war der Raum in der Mitte 160 cm hoch, was auch nur dadurch erreicht wurde, daß der von zwei übereinanderliegenden Steinlagen eingefasste Boden 35 cm in den Erdboden eingetieft war. Solche spitze Backhütten mit Deckung von Matten, Zweigen und Erde auf zeltförmig aufgestellten Hölzern sah ich in *ḥuwāra* (Samarinen), *dabūrie*, Nazareth, 'ēn *zētūn*, bei Tiberias (Galiläa) und in *arsūf* an der Küste.

b) Der *ṭābūn* mit Boden (*furn*).¹⁾

Der zweiten Form des *ṭābūn*, die im 'Aḡlūn, Gōlān und Haurān wohl die gewöhnliche ist,²⁾ aber von mir ähnlich auch in *eš-šuwēke* im westlichen Samarinen beobachtet wurde, ist vor allem eigen, daß sie mit einem die sonst unten offene Wölbung des *ṭābūn* schließenden platten Boden versehen ist, der mit ihr ein Ganzes bildet. Außerdem fehlt hier nicht außer der oberen verschließbaren Öffnung zum Einlegen des Brotes eine Seitenöffnung, welche durch eine davorgesetzte Steinplatte verschlossen werden kann. Dies Backgerät nennt man im Osten nicht *ṭābūn*, sondern *furn* und denkt dabei wohl an seine Verwandtschaft mit dem städtischen Backofen, der sonst diesen Namen trägt. Diesem ist eigen, daß der geheizte Raum selbst Backstätte ist, während bei dem eigentlichen *ṭābūn* Backstätte und Heizung getrennt sind. Der Boden, auf den zuweilen auch Steine (*raḏf*, vgl. S. 76) gelegt werden, heißt *ḳā'*, die seitliche Öffnung *ṣannūr* (so in *kefr jūba*, *el-ḥōšn*, *ḥisfin*), auch 'ēn (*ṣanamēn*) oder *bāb* (*kufr abil*), die obere Öffnung *bāb* (*kefr jūba*, *ṣanamēn*), der Deckel *raṭā* (*kefr jūba*, *ṣanamēn*) oder *ṣmāme* (*el-ḥōšn*, *ḥisfin*). In *ḥisfin* im Gōlān fand ich ein Backgerät dieser Art 70 cm breit, 26 cm tief, mit 3 cm dicker Wandung. Die obere Mündung mit steinernem runden Deckel mit Holzgriff war 29 cm weit, die Seitenöffnung, 22 cm breit und 15 cm hoch, hatte einen halbrunden steinernen Verschuß. Große Backöfen bis zu 150 cm

¹⁾ Abbildung 12, 3.

²⁾ Nicht ohne Ausnahmen. In *kufr abil* hörte ich nur vom *ṭābūn* ohne Boden.

Durchmesser kommen nach Wetzstein¹⁾ vor, doch habe ich nur kleinere gesehen. Eigenartig war im galiläischen *umm el-'amed* ein *ṭābūn* mit oberer Öffnung von 29 cm und Deckel, hier *zmāme* genannt, und kleiner Seitenöffnung von 11 zu 13 cm, *ḍmāme* heißend, aber ohne Boden, den Scherben vertraten. Umgekehrt hatte der *ṭābūn* in *eš-šuwēke* und *dēr el-ruṣūn* zwar Boden und Steinchen, aber keine Seitenöffnung. Als Material für das Backgerät nannte man mir in *el-ḥōṣn trāb*, also lehmhaltige Erde, *nkāra* „Steinhauerstaub“, *ša'r* „Ziegenhaar“, und *ṭrēš*, die Rispenwolle einer Schilfart (ob Papyrus?) aus der Hüle-Gegend, die auch in Tiberias als Bestandteil aller Backgeräte (*ṭābūn* und *tannūr*) bezeichnet wurde.

Diese Art des *ṭābūn* wird am Abend vor dem Backen inwendig mit Holz oder Dungkuchenstücken, zuweilen auch dürrem Beifuß (*Artemisia Herba alba*, ar. *ših*), Maisstroh (*zeradōn*) und Oliventretern (*ḡift*)²⁾ angeheizt. Durch die Seitenöffnung wird die Heizung in das Innere geschoben und am Morgen mit einem kleinen Besen ausgekehrt, worauf man sie verschließt, wenn man nicht die Glut in ihr aufgehäuft hat (so *kefr jūba*), und die Brotkuchen durch die obere Öffnung einsetzt. Ist dann die obere Öffnung geschlossen, so wird das ganze Gerät mit losem Dung in Mischung mit Häcksel bedeckt und dadurch die eigentliche Backhitze bewirkt. Doch kommt es vor, daß man den Boden des Geräts mit kleinen Steinen bedeckt, auf die man das Brot legt. Ein Reisigfeuer in der unteren Öffnung bei offener Oberöffnung läßt die Hitze über das Brot streichen und erwärmt das Gerät von innen, bis man zuletzt alles schließt und durch Dung von außen heizt (*kufr abil*). In *kefr jūba* sagte man mir, daß man dort im Sommer die Seitenöffnung ganz schließt und nur von außen heize, wie es beim westjordanischen *ṭābūn* geschieht.

¹⁾ Zeitschr. für Ethnologie 1882, S. 467.

²⁾ Die ersten beiden nennt Wetzstein, Zeitschrift für Ethnologie 1882, S. 467, das dritte Graf v. Mülinen, Beiträge zur Kenntnis des Karmels, S. 46.

Im Altertum.

Das älteste Zeugnis für das Auftreten des *ṭābūn* findet sich bei Muḩaddasi (um 985)¹⁾, dessen Beschreibung des bei den Bauern Palästinas üblichen Backgeräts mit der heute gewöhnlichen Form des *ṭābūn* genau übereinstimmt. Wenn damals der *ṭābūn* das gewöhnliche Backgerät Palästinas war, wird er wenigstens seit der arabischen Eroberung Palästinas im 7. Jahrhundert vorhanden gewesen sein, aber er sollte auch früher nicht gefehlt haben. In der jüdischen Literatur Palästinas läßt sich nur der *kuppah*²⁾ der Mischna mit dem *ṭābūn* vergleichen. Er dient zum Backen und Kochen,³⁾ auch so, daß man den Kochtopf, der auf dem *kuppah* immer nur einer sein kann,⁴⁾ auf einen neben den *kuppah* gestellten Stein und ihn selbst stellt.⁵⁾ Man heizt ihn entweder wie den Kochherd (*kīra*) mit Stroh (*kaš*) und Dürrkraut (*gebābā*) oder wie den Backofen (*tannūr*) mit Oliventrestern (*géphet*) und Holz (*‘ēšim*).⁶⁾ Wie Kochherd und Backofen hat er ein „Auge“ (*‘ájin*),⁷⁾ das von der Mündung (*pe*), welche der *tannūr* hat,⁸⁾ zu unterscheiden sein wird und also eine Seitenöffnung sein muß, was nicht ausschließt, daß der *kuppah* auch eine Mündung hat. Nach Pseudo-Haj zu Kel. VIII 7 dient das „Auge“ dem Luftzug, nach Maimonides außerdem dem Einlegen des Heizholzes. Der vom „Auge“ unterschiedene „Ort des Hinlegens des Holzes“⁹⁾ ist dann der Boden des Backgeräts. Nur der *ṭābūn* mit seitlicher Öffnung, der besonders gut zum Kochen gebraucht werden kann, weil die Glut in ihn hineingelegt wird und der Kochtopf auf der Mündung stehen kann, würde hier entsprechen. Wenn der metallene oder tönernerne *κλιβανος* (*clibanus*) der Griechen und

¹⁾ Siehe de Goeje, *Bibl. Geogr. Arab.* III, S. 183, ungenau übersetzt bei Gildemeister, ZDPV 1884, S. 220.

²⁾ So Cod. Kaufm. Men. V 9, Kel. V 2, VIII 7, dagegen Schabb. III 2 *kuppah* mit *k*.

³⁾ Kel. V 2, zum Backen Tos. Men. VII 20. ⁴⁾ b. Schabb. 38^b.

⁵⁾ Kel. VI 2. ⁶⁾ Schabb. III 1. ⁷⁾ Kel. VIII 7.

⁸⁾ Kel. VIII 3, IX 7, X 6, Ohal. XII 1–3.

⁹⁾ Kel. VIII 8.

Römer dem *ṭābūn* ähnlich mit großer oberer Öffnung und Deckel sowie kleineren Löchern rings um den unteren Rand vorzustellen ist,¹⁾ so könnte er dem *kuppah* nahestanden haben, hätte sich aber dadurch von ihm unterschieden, daß er ausschließlich von außen geheizt wurde. Nichts zu tun hat mit *kuppah* der *κλιβανος* von Matth. 6, 30; Lk. 12, 28 (chr.-pal. und syr. *tannūrā*), der als *tannūr* zu denken ist, weil das Dürrkraut in ihn geworfen wird (s. unter G 1).

Die Etymologie ergibt für *kuppah* nichts Gewisses. *kippēah* heißt der Überlange im Gegensatz zum Zwerg.²⁾ Der *kuppah* ist aber im Verhältnis zum *tannūr* gerade klein. Eher würde *gibbēah* dazu passen, da *gabbāhat* im Unterschied von *ḳārāhat* „Hinterglatze“ die „Vorderglatze“, also die kahle Wölbung des Kopfes oberhalb der Stirn, bezeichnet.³⁾

2. Der Hergang des Backens im *ṭābūn*.

Während bei dem *ṣāḡ* vorzugsweise beduinischer Gebrauch zu beschreiben war, so handelt es sich hier um bäuerliche Sitte. Auch im Dorfe ist es die Frau, welche bäckt. Der Volksspruch sagt⁴⁾: *in kān ḥubzak maḥbūz umojtak fil-kūz — lēš biddak 'aḡūz*, „Wenn dein Brot gebacken ist und dein Wasser im Krüge, wozu brauchst du dann eine alte Frau?“ Wo das Mehl im Hause gemahlen wird, würde die Arbeit des Brotbackens mit dem Auslesen (*naḳka*)⁵⁾ des Getreides, dem Mahlen (*ṭaḥan*) und Sieben (*naḥḥal*) beginnen. Sonst läßt die backende Frau das fertige Mehl aus dem Mehlschrein (*ḥābie*, *kwāra*) oder dem Mehlkasten (*ambar*, '*ambar*)⁶⁾ in den Mehlkorb (*ḡūne mḡellade*)⁷⁾ rinnen (*harr*), scheidet es im Mehlsieb (*munḥul*) durch Sieben (*naḥḥal*, *bitnaḥḥil*) von der Kleie und bereitet durch Auflösung des in einem Körbchen (*ḳub'a*) aufbewahrten Sauerteigs (*ḥamīre*)⁸⁾ in Wasser das Gärmittel für den neuen Teig (*ḥammar*, *bit-*

¹⁾ Siehe Blümner, Technologie I, S. 82.

²⁾ Bekhor. VII 6, Tos. Ber. VII 3. ³⁾ Neg. X 10.

⁴⁾ Baumann, ZDPV 1916, S. 184.

⁵⁾ Bd. III, S. 268. 276. ⁶⁾ Bd. III, S. 305.

⁷⁾ Bd. III, S. 307. ⁸⁾ Abbildung 13.

ḥammir ist Bezeichnung dieser Handlung), da das gewöhnliche Brot stets gesäuert ist. Zum Kneten dient auch hier vorzugsweise die Holzschüssel (*bāṭie*)¹⁾, sonst auch eine große Tonschüssel (*ma'ḡan*), niemals ein Trog. In der Schüssel mengt man (*ḡabal, tiḡbil*) zuerst das Mehl mit Wasser, dem aufgelösten Sauerteig und Salz (S. 49 ff.) und knetet (*'aḡan, bti'ḡin*) den Teig, wobei die knetende Frau vor der Teigschüssel auf dem Boden sitzt. Da der Teig des *ṭābūn*-Brottes weich (*miriḡ [meriḡḡ?]* bei Jerusalem, *raḡu, es-salṭ*) sein muß, gießt man noch Wasser nach (*bass, bitbiss*, bei Jerusalem, *ṭamm, bittimm, 'Aḡlūn*) und beendet das Kneten durch Stoßen mit den Fäusten (*mallak, bitmellik, 'Aḡlūn*). Nun bedeckt man den Teig mit einem Tuch und läßt ihn stehen, bis er hinreichend aufgegangen ist (*ḡamar, iḡtamar*), was im Sommer rascher geschieht als im Winter. Sodann reißt man einzelne Stücke davon ab (*ḡaṭa', btiḡṭa'*), formt sie zu Klößen (*ḡarraṣ, bitḡarriṣ*), klopft sie breit (*raḡḡ, bitruḡḡ*), dehnt sie etwas aus (*lāḡ, bitlāḡ; lauwaḡ, bitlauwiḡ*) und legt die fertigen Kuchen in eine Schüssel. Ist die Arbeit anstrengend gewesen, kann sich die Bäckerin mit dem Spruche trösten²⁾: *kill ma'ke beka'ke, ukill ṭimm birrif*, „Jeder Stoß um einen Kuchen, und jeder Guß um ein Brot!“ Lange vorher ist der *ṭābūn* angeheizt worden, wozu die Frau das Feuer vielleicht in einer Scherbe vom *ṭābūn* des Nachbars geholt hat.³⁾ Jetzt trägt sie die fertigen Teigkuchen nach dem *ṭābūn*, wenn sie nicht das Formen erst dort vollzieht und also die Schüssel mit dem Teig sowie ein Körbchen mit Streumehl (*tarwiḡ, ilin*), das Hände und Teigklöße vor dem Ankleben schützt, dorthin mitnimmt, wo dann vor dem Eingang zur Backhütte das Werk vollendet wird. Drinnen muß nun zuerst die heiße Asche über dem Backgerät abgeräumt werden (S. 76). Bei dem ḡaurānischen *ṭābūn* holt man außerdem die darin befindlichen Kohlen heraus (vgl. S. 79). Wenn dann der frei gewordene Deckel des Backgeräts abgehoben ist, kann das Backen beginnen, wozu die Frau sich so vor den

¹⁾ Vgl. S. 46, Abbildung 9. 15.

²⁾ Baumann, ZDPV 1916, S. 214.

³⁾ Vgl. S. 24.

ṭābūn setzt, daß sie mit der rechten Hand die nochmals mit Streumehl bestrichenen Brotkuchen hineinlegen oder -werfen kann (*rama*, *btirmi*, wohl auch *ḥaṭṭ*, *bithoṭṭ*, im 'Aḡlūn *dall*, *bit-dill*). Je nach der Größe des *ṭābūn* können 3–6, aber auch 6–15 Kuchen darin Platz finden. Man sprach von besonders großen *ṭauābin* im *Gōlān*, in denen 40 Kuchen liegen könnten. Einen solchen „Gang“ Brotkuchen, in *es-saltṭ ṭarḥa* „Schicht“ genannt, wiederholt man je nach Bedürfnis zwei- bis viermal, um so den Bedarf des Hauses für ein oder höchstens zwei Tage bereit zu haben, da man alt gewordenes Brot nicht zu essen liebt. Dabei ist zu bedenken, daß bei dem Fehlen der Kartoffel das Brot bei allen Mahlzeiten wichtigste Beigabe ist. Von der backenden Frau sagt man: *tihbiz*, „sie bäckt“, aber auch vom backenden Brot: *jihbiz*, „es bäckt“. Der Deckel sowie die heiße Asche werden nach dem Einlegen wieder über den *ṭābūn* gebreitet und — je nach der vorhandenen Hitze — nach 10–25 Minuten wieder entfernt, um das Brot, das nicht gewendet wird, weil es an Oberhitze nicht fehlt, herauszunehmen (*ḡala'*, *btikla'*). Man benutzt dabei ein dünnes Stäbchen oder ein 50 cm langes Eisen mit einem Ring am Griffende und einem kurzen Haken am andern Ende als *muklā'*, *miklā'* (so bei Jerusalem, im *Haurān*) oder *saffūd* (Tiberias), wenn man das Brot nicht mit der Hand faßt. Da leicht einige von den Glühsteinen (*radf*) des *ṭābūn* am Brot haften, entsteint man es (*radḡaf*, *bitradḡif*), ehe man es nun auf die Strohplatte (*ṭabak*) oder die leere Teigschüssel legt,¹⁾ auf der man es dann ins Haus bringt.

Auch ein Braten im *ṭābūn* kommt vor. Zerstücktes Fleisch, das mit Salz eingerieben ist, wird dann auf die Bodensteine des *ṭābūn* gelegt und so Röstfleisch (*lahm mašwi*) gewonnen. Gelegentlich wird auch auf die Öffnung des *ṭābūn* ein Kochtopf (*ḡidre*)²⁾ oder Kochkessel (*ṭunḡera*)³⁾ gestellt, um seine Hitze und die ihn umgebende Glut auszunutzen, obwohl man für das Kochen sonst besondere Herde (*mauḡade* und *ṭabbāḡ*)⁴⁾ zur Verfügung hat, die von innen geheizt werden.

¹⁾ Abbildung 16.

²⁾ Abbildung 11 c.

³⁾ Abbildung 11 d.

⁴⁾ Vgl. S. 40.

3. Das *ṭābūn*-Brot.

a) Das *ṭābūn*-Brot (*ḥubz ṭābūn*) ist in der Regel gesäuertes Weizenbrot (*ḥamīre*), dessen Herkunft aus dem *ṭābūn* man im Westjordanland stets an den Eindrücken der Glühsteine in der Unterseite und an der unregelmäßigen Oberfläche erkennt. Den einzelnen Brotkuchen von 15—25 cm Durchmesser und 1—1½ cm Dicke ¹⁾ nennt man *rriṣ*, *errīṣ*, Plur. *rurṣān*, *arriṣa*, im *Haurān* auch *mḥide*. Im nördlichen 'Aḡlūn bezeichnet man das gewöhnliche Brot dieser Art als *raḳīḳ* „Dünnbrot“. Nur ausnahmsweise, wenn rasch gebacken werden muß, stellt man dies Brot ungesäuert (*faṭīr*, 'awīṣ) her und redet dann auch von *faṭājir* und 'ajāwīṣ, wenn man an die Kuchen dieser Art denkt. Meist ist das *ṭābūn*-Brot mangelhaft durchgebacken, es verliert deshalb rasch seinen Wohlgeschmack und muß frisch gegessen werden, weshalb die Frauen es täglich zu backen pflegen. Doch ist die Möglichkeit vorhanden, trocken gewordenes Brot mit Wasser und Öl zu bestreichen und nochmals zu backen. Als „aufgewärmtes Brot“ (*ḥubz msaḥḥan*) ist es dann wieder wie frisch.

Nicht aufgegangenes Brot heißt *mḡālis* „sitzengeblieben“, *m'aḡḡin* „teigig“, auch *ḡāmid* „fest“. Gut ausgebacken ist es *ṭajjib* „gut“, *mistewi* „reif“, *mitneššif* „getrocknet“, zu scharf gebacken und hart gebrannt *mḳaḥmiš*. Frisches Brot wäre *suḥn* „heiß“, *ḡedid* „neu“, *tāza* „zart“, altes Brot *jābis* „trocken“, *ḡāfir* „ausgewachsen“ (?), *bājit* „gestanden“. Schimmeliges Brot ist *m'affin*, *m'aṭbin* „verdorben“. Die Kruste des Brotes heißt *ḡilde*, *ḳiṣre*, das weiche Innere *libb*, die Krume *fatṭūte*, Plur. *fatāṭit*, ein abgerissenes Stück *ḳiṣre*, *šakfe*. Nach Form und Inhalt schlecht ausgefallenes Brot wäre nach Faraḥ Tābri *mušṭāḥ*, ²⁾ Plur. *mašāṭiḥ*, während man in *Merḡ 'Ajūn* einen Doppelkuchen oder besonders groß ausgefallenen Kuchen so nannte.

b) Während das gewöhnliche *ṭābūn*-Brot aus weichem Teig hergestellt ist, kann auch aus gesäuertem festem Teig ('aḡīn *šdid*) Brot gebacken werden, dessen Kuchen meist nicht groß,

¹⁾ Abbildung 30, 8.

²⁾ Vgl. Bd. III, S. 102, Pal. Diwan, S. 17 f.

aber dick sind, weil sie nur wenig platt geschlagen werden. Man nennt solches Brot, das stets eine glatte Oberfläche hat, *kmāğ*, einen einzelnen Kuchen davon *kmāğe*.¹⁾

c) Wenn in den gesäuerten Teig etwas Öl geknetet wird und davon Brot in gewöhnlicher Form gebacken, entsteht ein hartes Brot, das man bei Jerusalem *ħubz bzēt* „Brot mit Öl“ nennt.

d) In gesäuerten Brotteig kann man eine Mischung von Öl und Mehl (*bsise*) hineinarbeiten. Die daraus entstehenden dünnen und spröden Kuchen heißen bei Jerusalem *meltūte*. Als dicke Kuchen mit Öl im Teige beschreibt Graf v. Mülinen²⁾ für den Karmel *malātīt* (Plur. von *meltūte*).

e) „Faltbrot“ (*ħubz mtabbaķ*) entsteht, wenn man ungesäuerte Teigkuchen mit Öl bestreicht oder mit geölten Händen dünn klopft (*raķķ, bitruķķ*), dann von den vier Seiten nach der Mitte umschlägt (*tabbaķ, bittabbiķ*) und sie schließlich auf den Händen weiter ausweitet, so daß das Viereck zu einer Rundung wird. Nach dem Backen werden sie nochmals mit Wasser und Öl besprengt, zuweilen mit Zucker bestreut, während die obige Bezeichnung bei Jerusalem üblich ist, wird dieselbe Brotart in Nordpalästina schlechtweg *fařira* „Ungesäuertes“ genannt.

f) Als *ka'k* bezeichnet man bei Jerusalem gewöhnlich Ringe, die man aus Brotteig für Kinder bäckt, aber auch Brotkuchen, in deren Teig Öl und Zucker gemengt ist.

g) Eine Art Glutaschenbrot (*ķurş malle* oder nur *ķurş*) entsteht, wenn man bei raschem Brotbedürfnis festen Teig, ein bis zwei Finger dick, von außen an die Außenwand (*ğild*) des angeheizten *řabūn* legt, ihn dann wendet und heiße Asche darüber breitet. Ein „Kloßbrot“ (*ķurş*) wird aber auch von gewöhnlichem Teige im *řabūn* gebacken, wenn man das Innere mit einer Mischung von Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Öl gefüllt hat. Arme Leute verwenden dazu Mehl aus Linsen, Bohnen und Grütze

¹⁾ Nach Bistāni ist *kmāğ* im Persischen ungesäuertes Brot und Glühkohlenbrot, bei den *mewalledin*, also wohl den Levantinern, gerundetes, besonders dickes Brot.

²⁾ Beiträge, S. 48.

von gesottenem Weizen (*burrul*). Ein solches Kloßbrot kann gemeint sein, wenn die Frau eines unzüchtigen Mannes sagt¹⁾: *biddi qurş m'karraş — min dakn m'arras*, „Ich verlange einen wohlgekneteten Brotkuchen — vom Barte des Lumpen.“

h) Aus Weizen und Gerste oder Kafferkorn gemischt ist das „Mischbrot“ (*hubz mrakkab*). Dabei wird entweder in den Weizenteig Teig von Gerste oder Kafferkorn eingearbeitet oder in den fertigen und gegorenen Teig von Gerste oder Kafferkorn Weizenmehl gemengt, worauf man den Teig noch einmal gären läßt. Ein solcher Mischteig heißt *tarkibe*. Man liebt solches Mischbrot nicht, die Armen essen es und können sich dabei auf den Spruch berufen, mit dem Muhammed seiner Tochter Faṭīma die Ehe mit einem Armen empfohlen haben soll²⁾: *tabāarak allāh fi faḳīr ibn faḳīr, tabāarak allāh fi ḳamḥ ḥulṭ biša'ir*, „Gepriesen sei Gott über einen Armen, den Sohn eines Armen, gepriesen sei Gott über Weizen in Mischung mit Gerste!“

i) Es kann auch Brot bloß aus Kafferkorn oder Gerste oder einer Mischung von beiden gebacken werden. Dafür ist die allgemeine Bezeichnung *hubz dura (iḡra)* bzw. *hubz ša'ir*. Der einzelne Brotkuchen heißt *kardōš*, Plur. *karādīš*,³⁾ in manchen Gegenden auch *ṭarmūz*, Plur. *ṭarāmiz*, obwohl 'Abd el-Wālī mir sagte, *ṭarmūz* gelte nur von *šāḡ*-Brot, *ṭābūn*-Brot dieser Art sei *kardōš*. Auch dies Brot wird gesäuert. Es kann aber nicht so dünn gemacht werden wie Weizenbrot, weil dem trockenen Teig die Zähigkeit fehlt. Die Kuchen sind deshalb nur klein, etwa 15 cm im Durchmesser, aber bis 3 cm dick. Besonders beliebt ist Kafferkornbrot, auf welches etwas Sesam gestreut ist (*msemsem*). Das Gerstenmehl bedarf vor dem Backen dreimaligen Siebens, um von allen ihm beigemengten Grannenteilchen (*saṭir*) befreit zu werden. In *kefr jūba* wurde mir versichert, daß Gersten- und Kafferkornbrot nur im *Ġölān* vorkäme. Für Feldarbeiter wird indes auch anderwärts Kafferkornbrot gebacken. Obwohl jeder, der es haben kann, nur Weizenbrot ißt,

¹⁾ Baumann, ZDPV 1916, S. 186 f.

²⁾ Crowfoot-Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, S. 14.

³⁾ Abbildung 30, 7.

trifft es doch nicht zu, daß Gerstenbrot gar nicht gebräuchlich sei, wie Anderlind¹⁾ versichert. Ich habe es sogar in Jerusalem selbst gegessen. Arme Leute greifen in Teuerungszeiten zu diesem Surrogat. Da kann dann die mahlende Frau klagen²⁾: *jā ša'ir el-'arḳadi — kauwamtni min el-merkade*, „Du dornige Gerste, du machtest mich aufstehen vom Lager.“ Kafferkorn ist etwas billiger als Weizen, Gerste hat aber nur den halben Preis. Doch kommt es vor, daß man in Zeiten hoher Getreidepreise es vorzieht, von Reis zu leben und kein Brot zu essen.

Von Brot aus Mais (*dura šafra*) habe ich nur in Merǧ 'Ajūn gehört, von Brot aus Moorhirse (*dura ḥamra*) bei Beduinen aus *nahr ed-ḡahab* in der Nähe von Aleppo.³⁾ In *šēḥ sa'd* im *Haurān* klagten die Neger, welche dort das Regierungsland bestellen, daß sie den von ihnen gebauten Weizen nie zu schmecken bekämen, sondern mit Brot aus Saubohnen (*fūl*) und Kafferkorn vorliebnehmen müßten. In *es-salt* kannte man Maisbrot nur als bei Tscherkessen üblich und bezeichnete Saubohnenbrot als unerhört.

Im Altertum.

Da es *kuppah*-Gebäck (*ma'aphē kuppah*) gibt, das bei Gelübde von *tannūr*-Brot nicht dafür eingesetzt werden darf,⁴⁾ so mag es sich in seinem Charakter von diesem unterscheiden haben. Aber es könnten dieselben Brotarten darin hergestellt worden sein, wie sie bei dem *tannūr* vorkommen und dort zu besprechen sind.

¹⁾ ZDPV 1886, S. 4.

²⁾ Crowfoot-Baldensperger, a. a. O. S. 14.

³⁾ S. auch Anderlind, ZDPV 1886, S. 9.

⁴⁾ Men. V 9, Tos. Men. VII 20, b. Men. 63^a, Siphra 10^c.

G. Das Backen im *tannūr*.

1. Das Gerät des *tannūr*.

a) Der unterirdische *tannūr*.¹⁾

Das Backgerät *tannūr*, Plur. *tanānūr*, zuweilen *ṭannūr* ausgesprochen, ist den meisten Teilen Palästinas diesseits und jenseits des Jordan fremd. Im Libanon, in der *Bukē'a*, am südlichen Hermon und im nördlichen *Gōlān*, im nördlichen Galiläa, aber auch im *'Irāḳ*²⁾ ist er im Gebrauch. Der südlichste von mir festgestellte Punkt seines Vorkommens sind die Dörfer südlich der *hēdar*-Bergkette einschließlich *er-rāme*, wo der *tannūr* im Sommer durch den *ṣāḡ* ersetzt wird. Bei Nazareth, Tiberias, *ṣafed* ist der *ṭābūn* Backgerät. Als von den Drusen nach libanesischer Sitte eingeführt muß der auf dem Karmel in *ed-dālie* gesehene *tannūr* gelten. Voraussetzung für die Anwendung des *tannūr* ist stets reicheres Vorhandensein von Brennholz in der Gegend, weil Dungheizung wegen ihres Geruchs dabei nicht in Frage kommt.

Das Gerät selbst³⁾ besteht aus einem oben etwas verengten Tonzylinder, der oben und unten offen ist. Längen von 71, 76, 100 cm, Durchmesser von 49—60 cm am Grunde habe ich gemessen. Die Dicke der Wand des Geräts beträgt 2—3 cm. Es kann vom Töpfer angefertigt werden, der mit der Hand zunächst einen Ring formt und dann immer neue Ringe aufsetzt, bis die erwünschte Größe erreicht ist. Das fertige Gerät wird erst an der Sonne getrocknet und dann im Töpferofen gebrannt. Doch formen die Bäuerinnen auch den *tannūr* selbst aus Lehm und Schilfflaum (*ṭrēs*)⁴⁾ und brennen ihn dann in seinem Erdloch. Der *tannūr* wird in ein seiner Größe entsprechendes Erdloch gesetzt und erhält als Boden ein Pflaster von Steinen, zu-

¹⁾ Siehe die Beschreibungen bei Graf v. Landberg, *Proverbes et Dictons*, S. 14, und bei Wetzstein, *Zeitschrift f. Ethnologie* 1882, S. 467. Zutreffendes bei Jäger, *Das Bauernhaus in Palästina*, S. 45, Unklares bei Graf v. Müllinen, *Beiträge zur Kenntnis des Karmels*, S. 41.

²⁾ Sommer, *Was ich im Morgenlande sah und sann*, S. 142 f.

³⁾ Abbildung 18, 7. 19. ⁴⁾ Vgl. S. 79.

weilen auch Sand. Der von mir in *ḳadas* gemessene *tannūr*, dessen Ton aus dem Töpferdorf *rašeijet el-fuḥḥār* am Fuß des Hermon bezogen war, war unten 49 cm, oben 47 cm weit bei 64 cm Höhe. Die Höhe wurde auf 76 cm gesteigert durch einen aus Lehm, Häcksel und Ziegenhaar geformten 12 cm hohen, 18 cm dicken Rand (*ḥadide*), den ich in *el-buḳa'ti* im nördlichen *Ḡōlān* als eine 10 cm breite und 5 cm hohe Einfassung ausgebildet fand, während in *balāṭ* in *Merḡ 'Ajūn* die Mündung des Backofens selbst in eine nach außen abfallende Umrandung eingebaut war. Da für das im *tannūr* angezündete Holzfeuer Luftzug wünschenswert ist, geht neben ihm meist eine in *el-buḳa'ti* 45 zu 36 cm messende Grube in die Tiefe, die von ihrem von 32—49 cm Tiefe abfallenden Boden durch einen schmalen Kanal mit dem Boden des *tannūr* verbunden ist. Die Grube dient zugleich der backenden Frau, welche ihre Füße darin hat, wenn sie an ihrem Rande sitzt, und so das Brot bequem in den *tannūr* hineinreichen und herausnehmen kann. Man nennt die obere Mündung des *tannūr* *ṭimm*, *fumm*, das Innere *ka'b*, die Grube *ḡūra*, das Luftloch *'en* oder *šārūk*. Doch hatte der in *ḳadas* gemessene *tannūr* eine nur 15 cm tiefe Grube neben sich, die wohl das Sitzen am *tannūr* erleichtern sollte, aber keine Verbindung mit dem *tannūr* hatte. Auch in *ed-dālie* hatte der oben 85 cm, unten 55 cm weite und 100 cm tiefe *tannūr* kein Luftloch am Grunde. Er war übrigens nicht aus Ton hergestellt und gebrannt, sondern aus Steinen und Erde gebaut und mit Ton und Öl inwendig verschmiert.

Wie der *ṭābūn* steht auch der unterirdische *tannūr* nicht im Freien, wo ihn im Winter der Regen mit Wasser füllen würde, sondern in einer viereckigen Hütte, die in *el-buḳa'ti* inwendig 200 zu 250 cm breit war bei 240 cm Höhe. Die flache Decke trug ein über die Mitte gelegter Balken, über den nach beiden Seiten Zweige gelegt waren. Wenn der *tannūr* mit Holz, Dürrzweigen und Häcksel angeheizt wird, entsteht ein gewaltiger Rauch, der das Innere der Backhütte mit Ruß schwärzt und als hohe Wolke aus dem durch keine Tür verschlossenen Eingang aufsteigt. Niemand kann die Hütte betreten, bis der Rauch ver-

schwindet und nur Kohlenglut auf dem Grunde des *tannūr* bleibt. Nicht jeder Bauer hat seine eigene Backhütte, die ebenso wie ihr Backgerät *tannūr* genannt wird. Mehrere Familien, deren jede ihren Backtag hat, benutzen dann denselben gern außerhalb des Dorfes liegenden *tannūr* im Wechsel, was die gute Haltbarkeit des *tannūr*-Brottes möglich macht.

Außer dem *tannūr* enthält die Backhütte meist noch einiges andere, was beim Backen nötig oder nützlich ist. In *balāṭ* lag da neben dem Platz der Bäckerin an der Grube (S. 89) links das mit Stroh festgestopfte leinene runde Kissen (*kāra*),¹⁾ auf welchem das Brot in den Ofen eingeführt wird, und neben der Öffnung des *tannūr* die runde Strohplatte (*ṭabak*) für das fertige Brot. Links von der Bäckerin lagen zwei Steinplatten (*balāṭāt*), die eine für sie selbst, die fernerliegende für ihre links an der Wand sitzende Gehilfin, die neben sich die Teigschüssel (*ma'ḡan*) hatte.²⁾ Außerdem gehört noch hierher eine Tafel (*ṭablīje*) mit niedrigen Füßen zum Plattschlagen des ungesäuerten Brotes. Gelegentlich wird sie durch ein über die Grube gelegtes Brett ersetzt. — In *ḡadas* lag neben dem *tannūr* eine Matte als Sitz für die Bäckerin. Jenseits der Vertiefung für ihre Füße (s. o.) lag eine große Steinplatte (45 zu 86 cm) zum Formen des Brots, außerdem eine Tafel (*lōh*) von 64 zu 41 cm mit zwei hölzernen Füßen von 14 cm Höhe. Außerdem fehlte hier nicht ein eiserner Stab mit kurzem Haken (*muklā'*) zum Herausnehmen des Brots aus dem *tannūr*.

Sonderbar ist die Redeweise '*at-tannūr* für „weg damit!“ Man sagt³⁾: in *ḡabnī 'at-tannūr*, *win baradnī 'at-tannūr*, „Wenn er mich liebt, auf den *tannūr*! Wenn er mich haßt, auf den *tannūr*!“ Es muß wohl an die Heizung des *tannūr* gedacht sein, in dessen Feuer man alles nicht zu Brauchende wirft.

Die Bezeichnung *tannūr* gibt man sonst in Palästina auch der Bratgrube der Samaritaner für die Passahlämmer (S. 34) und einer auf den Bodenstein der Wassermühle aufgebauten

¹⁾ Abbildung 24. ²⁾ Abbildung 25.

³⁾ Baumann, ZDPV 1916, S. 181.

Rundung, in welcher man Oliven zerschneidet. In Gaza und Kairo nennt man auch so den Töpferofen, in Aleppo den Kalkofen.

In Südarabien entspricht nach Graf v. Landberg¹⁾ dem unterirdischen *tannūr* das Backgerät *mifā* (in Jemen *mōfā*, in Ḥaḍramaut *tinnār*), das, aus Lehm gefertigt, in ein Erdloch gesenkt und durch Heizung gebrannt wird. Beim Backen wird das Brot an die innere Wand gedrückt wie beim palästinischen *tannūr*. Nur die dabei in Südarabien auf das Backgerät gelegten beiden Deckel, der eine aus Palmblättern, der andere steinern, fehlen in Palästina.

b) Der oberirdische *tannūr*.

a) Der zylindrische *tannūr*.

Derselbe tönerner Zylinder, welcher bei dem unterirdischen *tannūr* in die Erde versenkt wird, kann auch oberirdisch aufgestellt werden. Dies geschieht im nördlichen Libanon in der Gegend zwischen *trāblus* und *ḥömṣ* (von mir nicht gesehen). Ein solcher Backofen, an dem die backende Frau stehend hantiert, ist etwa 95 cm hoch, oben inwendig 37 cm, unten 65 cm weit. Unten befindet sich eine Luftöffnung (*menfas*) von 11 zu 11 cm, der obere Rand ist an einer Seite nach innen gebogen, um der backenden Frau ihre Tätigkeit zu erleichtern. Auf einer Seite ist aus Holz und Lehm ein Gestell (*ṣaffe*) angebaut, auf dessen Oberfläche das Brot geformt werden kann. Nach diesem Vorbild ist der *tannūr* des Museums unsers Archäologischen Instituts in Jerusalem hergestellt worden.²⁾ Auf einem ähnlichen Vorbild beruhen auch die Abbildungen Benzingers,³⁾ bei deren einer das Brot wie bei dem soeben beschriebenen inwendig an

¹⁾ *Études* II, S. 50 f. 209 f. 1032 ff. 1038 ff., neben brieflicher Mitteilung vom 9. April 1902.

²⁾ Abbildung 17, 2. 19.

³⁾ Hebr. Arch., 1. Aufl., S. 86, 3. Aufl., S. 65, wiederholt bei Nowack, Hebr. Arch. I, S. 146 f.; Guthe, Bibelwörterbuch, S. 480; Bauer, Volksleben², S. 122; Ubach, *La Biblia ilustrada*, S. 129; vgl. die Schilderung bei Volz, Bibl. Altertümer², S. 317.

die Wand angeklatscht wird, während bei der anderen eine in der Mitte eingesetzte Platte das Brot trägt und vom Feuer scheidet. Von der zuletzt genannten Einrichtung habe ich aber nie etwas gesehen oder gehört. Eine Schilderung der *'arša* (s. S. 138 ff.) hat wohl die unzutreffende Abbildung veranlaßt.

Eine bloße Höhersetzung des unterirdischen *tannūr* ist es, wenn das Backgerät in zylindrischer Form in ein aus Steinen und Lehm errichtetes Mauerwerk eingefügt ist. So sah ich es bei *ḥanawēn* im nordwestlichen Galiläa.¹⁾ Da war in eine Steinbank von etwa 175 cm Länge, 45 cm Breite und 56 cm Höhe ein *tannūr* so eingebaut, daß sein vorderer Teil etwa um 40 cm aus dem Wall herausragte. Er bestand, wie der ganze Wall, aus Steinen und Erde, war aber inwendig mit Lehm verschmiert und hatte oben einen aus Lehm hergestellten über den Wall um 6 cm hinausragenden Rand. Die Mündung war 44 cm weit, der Boden 55 cm breit bei 60 cm Tiefe des Geräts. Kein Luftloch war unten sichtbar. Dabei wurde mir gesagt, daß in dieser Gegend der *tannūr* auch freistehend vorkomme. In *'ēn fit* südlich *bānjās* sah ich in einem sehr kleinen Backhäuschen links vom Eingang in eine Bank eingebaut einen *tannūr* von 79 cm Tiefe, 46 cm oberer und 69 cm unterer Weite. Da von außen die Höhe nur 71 cm betrug, war das Innere etwas in den Boden eingegraben. In *bḥamdūn* im Libanon beobachtete Herr Oberlehrer Bauer einen in eine Bank aus Steinen und Lehm eingebauten zylindrischen *tannūr* von 80—100 cm Durchmesser und etwa 100 cm Höhe, bei dem das Heizungsmaterial von oben eingeführt wurde.

Jüdischer Import ist ein an *King George's Avenue* im Westen Jerusalems in einer Mauerecke in eine Bank eingebauter *tannūr*, 90 cm tief, unten 83 zu 90 cm messend, mit oberer Mündung von 30 zu 35 cm und einem unteren Luftloch von 17 zu 17 cm.²⁾ Das letztere wurde mit einem Stein verstopft, wenn die Hitze gemildert werden sollte. Aus weißer Erde und Steinen war das Ganze hergestellt. Ähnlich war der von mir bei der jüdischen

1) Abbildung 20.

2) Abbildung 21.

Bocharakolonie Jerusalems beobachtete *tannūr*, der in einem Steinklotz oben 50, unten 55 cm weit hergestellt war. Das Innere war mit einer 3 cm dicken Wand aus roter Lehmerde eingefasst. Eine kleine Hütte in der Nähe enthielt im Boden ein ebenso geformtes Backgerät, 80 cm tief und 40 cm weit mit einem 10 cm breit oben nach außen umgebogenen Rand. Dünnes weißes Brot, etwa 35 cm lang, 25 cm breit, buk man darin. Aus derselben Gegend schildert mir Herr Oberlehrer Bauer einen *tannūr*, über dessen 1 m hohem würfelförmigen Unterbau sich eine 65 cm hohe Kuppel mit einer 35—40 cm messenden Öffnung an ihrer Vorderseite wölbt. Er sah in dieser Gegend drei *tanānir*, von denen zwei unten ein Luftloch hatten.

β) Der eiförmige *tannūr*.

Neben der mehr oder weniger zylindrischen Form des oberirdischen *tannūr* gibt es eine eiförmige Ausführung desselben, bei welcher sich die Öffnung zum Einführen des Brotes nicht oben, sondern vorn nach oben zu befindet. Von dieser Gestalt war der *tannūr* eines städtischen Bäckers in Aleppo. Da der Grund desselben in den Boden eingefügt war, hatte man das Luftloch an seinem unteren Rande durch eine kurze Grube mit der Oberfläche des Bodens verbunden. Im Freien war ein ähnlicher Backofen hergestellt in *kefr basīn* bei Aleppo.¹⁾ Eiförmige Gestalt des Backgeräts in die Bäckerei eingebaut gab es auch in Damaskus und in Jerusalem an der Straße zum Tempelplatz, wo sie neuerdings verschwunden sein soll. Als ich es am letzteren Ort beobachtete, bestand es aus einer 60 cm breiten und 90 cm hohen eiförmigen Höhlung, die mit Steinen und Lehm ummauert war. In der oberen Wölbung nach vorn zu befand sich die mit Eisen umrandete Öffnung von 30 zu 40 cm zur Einführung des Brotes, das inwendig an die Wölbung geklatscht wurde. Ein Luftloch unten diente zur Entfernung der Asche. Man sagte mir, zuweilen werde ein Zentner Salz in die Unterlage verbaut, teils um die Hitze andauernder zu machen, teils

¹⁾ Abbildung 22.

um das Anbacken des Brots zu verhindern. Nur Holzheizung war hier üblich.

γ) Der spitze *tannūr*.

Nach Bliß¹⁾ wären bei *ba'albek* Backöfen vorhanden mit enger Öffnung an der Spitze, auf die man einen Topf stelle, wenn das Feuer niedergebrannt und das Brot an die Innenwand angeklebt sei, und mit einer runden Öffnung unten, welche man mit einem Lehmstück verschließe. Aber briefliche Mitteilung bezeugte mir, daß die Backöfen von *ba'albek* sämtlich unterirdisch sind und also der oben gegebenen Beschreibung des unterirdischen *tannūr* entsprechen. Aber in *eš-šōbak* nördlich von Petra, wo man sonst durchweg im *ṭābūn* bäckt, bekam ich einen *tannūr* zu Gesicht, der spitz zulief.²⁾ Von der ovalen Grundfläche von 80 zu 55 cm stieg er, immer enger werdend, 80 cm auf zu der oberen nur 15 cm breiten Spitze mit Öffnung. Diese nannte man „Schornstein“ (*madḥane*), weil sie nur dem Rauchabzug diene. Unten befand sich eine zweite Öffnung (*tumm*), 20 cm breit, 25 cm hoch, welche durch eine Steinplatte geschlossen werden konnte. Von ihr aus wurde das Feuer inwendig angelegt. Sollte gebacken werden, zog man das Feuer heraus, legte das Brot hinein und verschloß die Öffnung und den Schornstein. Den Grund bildete eine flache Steinplatte, unter welche Salz gelegt war, das die Hitze vermehren sollte. Im Grunde war dieser Backofen kein *tannūr*, obwohl man ihn so nannte, sondern eine *tannūr*-artige Ausbildung des *ṭābūn* mit seitlicher Öffnung, die wahrscheinlich in Arabien so vorkommt.

δ) Der gewölbte *tannūr*.

Während das S. 93 beschriebene Backgerät durch seine Eiform mehr an den gewöhnlichen *tannūr* erinnert, steht diese Form des *tannūr* mehr in Zusammenhang mit der Einrichtung des städtischen Backofens (*furn*). In den Gärten und Dörfern bei Aleppo und Damaskus bezeichnet man als *tannūr* ein Back-

¹⁾ *A Mound of many Cities*, S. 97.

²⁾ Abbildung 17, 3.

gerät in der Gestalt einer oben gewölbten, unten flachen, vorn weit offenen Höhle von etwa 50 cm innerer Weite und Höhe auf dem Unterbau eines aus Steinen und Kalk gebauten Würfels von etwa 1 m Höhe und Breite.¹⁾ Die Höhlung mit kreisförmiger oder ovaler Öffnung (*timm*) auf der Vorderseite ist aus einer Mischung von Lehm, Kamelhaaren und Salz hergestellt. Das Salz gilt auch hier als Mittel für das leichtere Lösen der Brotkuchen, die an die Decke der Höhlung angedrückt werden. Das Feuer wird oft mit Dungkuchen (*ǧelle*) unterhalten. In Aleppo hatte man eine eiserne Schürstange (*miǧrad*) mit kleiner Schaufel am einen Ende und einem Haken am anderen Ende, der letztere zum Abnehmen des Brots, dessen Ankleben an die Decke des im gleichen Raum von unten geheizten Geräts an den *tannūr* erinnert.

c) Der Krug.

Weil der Wasservorratskrug (*zīr*, *hiššije*, nordpalästinisch *hābie*) als Ersatz für einen fehlenden *tannūr* in Frage kommt und derselben Backmethode dient, mag er hier genannt werden. Niebuhr²⁾ hatte einst auf dem Roten Meer auf einem Schiff beobachtet, daß man in einem von einer Lehmhülle umgebenen umgekehrten Wassertopf ohne Boden, der auf einem Untersatz stand, Brot buk. Er sagt nicht, wo eine derartige Backsitte heimisch sei, teilt auch den Namen des Geräts nicht mit und berichtet vielmehr, daß die Wüstenaraber ihr Brot auf einem Eisenblech oder in den Kohlen backen. Niebuhr ist also unschuldig daran, daß Riehm³⁾ und Stade⁴⁾ seine Abbildung des gleichsam in die Form eines Säulenstumpfes eingekleideten Backkruges als Modell des biblischen *tannūr* benutzten. Graf v. Landberg betonte in seinem Briefe vom 9. April 1902, daß man den im südarabischen *Lahiǧ* üblichen oberirdischen *tannūr*, dort *mūfā* genannt (S. 91), einen Krug (*zīr*) nennen könne. Nach

¹⁾ Abbildung 23.

²⁾ Beschreibung von Arabien (1771), S. 51.

³⁾ Bibl. Handwörterbuch I, S. 141.

⁴⁾ Geschichte des Volkes Israel I, S. 375.

Wellsted¹⁾ bäckt man im südarabischen Oman in der Asche oder in einem Krug. Der in Beirüt wohnhafte Mackie²⁾ nennt neben dem Backen im unterirdischen Backgerät ein Backen auf der Oberfläche eines von innen erhitzten Kruges. Danach müßte im Libanon ein Backen „auf“ dem Krüge vorkommen. Araber bezeichneten mir die Benutzung eines Kruges zum Backen als unerhört, und gewiß ist, daß sie als stehende Sitte in Palästina und Syrien nirgends vorkommt. Wahrscheinlich ist alles Reden vom Backkrug nur ein unglücklicher Versuch, den oberirdischen *tannūr* zu beschreiben. Dasselbe gilt, wenn Strack, Gunkel, Holzinger zu 1. M. 15, 17 den *tannūr* der Hebräer als einen Backtopf bezeichnen, während Procksch richtig von einem nach oben verjüngten Tonzylinder redet.

Im Altertum.

Im Alten Testament ist *tannūr* die einzige Bezeichnung eines mit Heizung versehenen Backgeräts. Neben Teigschüsseln (*miš-ārōt*, vgl. S. 54) haben die Ägypter *tannūrīm* (2. M. 7, 28), in welche die Frösche kriechen können. Unreinem Gewürm ist der *tannūr* ausgesetzt, ebenso wie der Doppelkochherd (*kirājim*) (3. M. 11, 35). In einer Notzeit backen zehn Frauen, also sonst nur eine Frau, in einem *tannūr* (3. M. 26, 26). Im *tannūr* hergestelltes Gebäck erscheint vor dem Platten- und dem Pfannengebäck (3. M. 2, 4; 7, 9). Der *tannūr* ist wohl gemeint, wenn Jes. 44, 15 jemand mit dem einen Teil des gehauenen Holzes heizt (*jassik*) und Brot bäckt (*āphā léhem*) und aus dem anderen Teil einen Abgott formt. Dann ist das Backen auf den Glühkohlen in V. 19 nur eben das Backen, welches die auf dem Grunde des *tannūr* liegenden Kohlen bewirken. Dieser Backofen hat Rauch und Flammen wie Fackeln (1. M. 15, 17), weil Feuer in ihm ist (Ps. 21, 10), er brennt und glüht (Hos. 7, 4. 6 f.³⁾, Mal. 3, 19, Sir. 48, 1) und wird heiß (Klgl. 5, 10, l. *nikhmār*). Nach Hos. 7, 6 flammt der während des nächtlichen Schlafs des Bäckers

¹⁾ *Travels in Arabia* I, S. 350.

²⁾ *Bible Manners and Customs*, S. 99 f.

³⁾ Hos. 7, 6 lies *jēkad* für *kērebū*.

nur rauchende *tannūr* am Morgen plötzlich auf, wenn Holz nachgelegt wird. An die flammende Glut des angeheizten *tannūr*, nicht an seine Backhitze ist gedacht, wenn Mal. 3, 19 der Tag des göttlichen Gerichts, 1. M. 15, 17 eine Gotteserscheinung, Hos. 7, 7 ein Könige mordendes Volk damit verglichen wird. Der Turm der *tannūrīm* an der nordwestlichen Ecke der von Nehemia wiederhergestellten Stadtmauer Jerusalems (Neh. 3, 11; 12, 38) wird nicht selbst Backöfen enthalten haben, sondern er stand an der Stelle, wo außerhalb der Nordmauer die Backhütten des nordwestlichen Stadtteils von Jerusalem lagen.¹⁾ Hierher gehört auch der *κλιβανος*, in welchen Matth. 6, 30, Lk. 12, 28 der dürre Wildwuchs des Feldes geworfen wird. Die christl.-palästinische und die syrische Übersetzung geben es mit *tannūrā* wieder, wie auch die LXX z. B. 1. M. 15, 17, 3. M. 26, 26 *tannūr* mit *κλιβανος* übersetzen, das im spätgriechischen Sprachgebrauch allgemeine Bezeichnung des Backofens war. Anders steht es mit dem großen Rauch entwickelnden *κάμινος* von Offb. 9, 2, der nach Offb. 1, 15 ein Schmelzofen gewesen ist. Zu alledem paßt der zylindrische *tannūr* des heutigen Palästina mit seiner durch die Mündung nach außen wirkenden, Flammen und Rauch erzeugenden Holzheizung (S. 89 f.). Aber es ist nicht zu erkennen, ob man sich diesen *tannūr* unterirdisch oder oberirdisch vorzustellen hat.

Genauere Mitteilungen gibt die nachbiblische Literatur, für welche der *tannūr* der gewöhnliche Backofen ist, neben welchem der *kuppah* (S. 80 f.) nur geringe Bedeutung hat. Der *tannūr* ist am Rande (*sāphā*) eine Handbreit schmaler als beim Bauch (*kiljā* = *κοιλία*).²⁾ Da es sich dabei um die Wand des Nachbars handelt, von der er die nötige Entfernung haben soll,³⁾ ist klar, daß er oberirdisch ist. Auch die Bestimmung, daß er im Erdgeschoß vier Ellen von der Decke entfernt sein und im Oberstock eine Handbreit Estrich unter sich haben soll,⁴⁾ weist in dieselbe Richtung. Oben hat er eine „Mündung“ (*pī hat-tannūr*),⁵⁾

¹⁾ S. Jerusalem und sein Gelände, S. 72. 236 f., vgl. oben S. 77.

²⁾ Bab. b. II 2. ³⁾ Vgl. Bd. III, S. 228. ⁴⁾ Bab. b. II 3

⁵⁾ Kel. VIII 3, Ta'an. III 6, Ohal. XII 1, Tos. Kel. B. k. VI 9.

außerdem ein „Auge“ (*‘ájin*),¹⁾ das nach Pseudo-Haj der Luftzufuhr dient und sich unten am Boden befindet. Eine Einfassung (*ṭirā*), die vier Handbreit hoch sein kann und zuweilen mit ihm verbunden war,²⁾ diente vielleicht dem fertigen Brot. Ein „Ansatz“ (*mōsiph*, Cod. Kaufm. *mūsāph*) verstärkte wohl die Mündung und war im Privathause ohne Wirkung in bezug auf Reinheitsfragen, weil er als ein bloßer Teil des *tannūr* gelten konnte, während er beim Bäcker als ein besonderes Gerät gelten muß, weil er beim Braten im *tannūr* den Bratspieß (*šephōd*) daran lehnt und im Notfall auch noch daran bäckt,³⁾ während das Brot gewöhnlich tiefer im Innern angeklatscht wird. Ein Netzwerk oder Sieb (*serādā*) kann wohl einmal mit festem Anschluß auf die Mündung gesetzt werden.⁴⁾ Es ist dann unter reinheitsrechtlichem Gesichtspunkt die Frage, ob der Verschluß nur Deckung (*pātil*) oder vollen Anschluß (*šāmid*) an den *tannūr* bedeutet.⁵⁾ Aber ein eigentlicher Deckel wird nicht erwähnt. Das von Löw⁶⁾ dafür angeführte Verstreichen (*šeraḳ*)⁷⁾ des *tannūr* hat mit einem beim Backen aufgelegten Deckel nichts zu tun. Wenn er Risse (*sedāḳin*) bekommt, ist es wichtig, sie mit Lehm zu verschmieren, auch dies unter dem Gesichtspunkt von Reinheitsfragen.⁸⁾ Das Vollkommenste unter diesem Gesichtspunkt wäre ein rissiger *tannūr*, den man mit einem tönernen *tannūr* so überkleidete, daß ein mit Sand oder Steinen gefüllter Zwischenraum beide Geräte trennt.⁹⁾ Gewöhnlich besteht der *tannūr* aus Lehm¹⁰⁾ und hat wohl meist noch eine aus Lehm hergestellte Verstärkung (*ṭephēlā*).¹¹⁾ Er kann vom Verfertiger in Streifen (*ḥoljā*, Plur. *ḥuljōt*, Cod. Kaufm. *ḥalājōt*) geliefert

¹⁾ Kel. VIII 7, Tos. Kel. B. k. VII 9.

²⁾ Kel. V 3, Tos. Kel. B. k. IV 3.

³⁾ Kel. V 5. 11, Tos. Kel. B. k. IV 5. 18.

⁴⁾ Kel. VIII 3, IX 7, Ohal. XII 2, vgl. Tos. Kel. B. m. V 5.

⁵⁾ Kel. IX 7, vgl. VIII 6, X 2, Toh. VIII 1.

⁶⁾ Technologie, S. 26 f. ⁷⁾ b. Schabb. 18^b, Bez. 32^b.

⁸⁾ Kel. V 11, Tos. Kel. B. k. IV 10.

⁹⁾ Tos. Kel. B. k. IV 15, vgl. 10.

¹⁰⁾ Pes. VII 2, Tos. Kel. B. k. IV 15.

¹¹⁾ Kel. V 7. 8. 11, IX 1, Tos. Kel. B. k. IV 3. 15. 18.

werden, die man durch Leisten (*limmūdin*) verbindet und mit Lehm verstreicht.¹⁾ Wenn Sand zwischen die Streifen gelegt ist wie bei dem *tannūr* des Akhnaj, ist die Reinheitsfrage schwierig.²⁾ Auch metallene und steinerne *tannūrīm* kamen vor.³⁾

Nicht klar ist, wie der *tannūr* des Ben Dinaj beschaffen war. Da er der in die Erde gegrabenen *jōrā* der Araber (S. 38) ähnlich ist, aber auch selbständig stehen kann,⁴⁾ ist seine innere Verschmierung mit Lehm (*ṭiṭ*) sehr massiv gedacht. Daß der *tannūr* sonst einem Krüge nahesteht, zeigt die Tatsache, daß ein großer Vorratskrug (*piṭōs*⁵⁾ = *πιδος*) in einen *tannūr* verwandelt werden kann, wenn man ihn durchschneidet (l. *ḫiddū* für *kērū*) und mit einem dicken Lehmüberzug (*ṭephēlā*) versieht.⁶⁾ Ein notdürftiger Ersatz für einen *tannūr* waren drei durch Lehmüberzug inwendig oder auswendig verbundene Steine.⁷⁾

Die Heizung, die von innen geschah,⁸⁾ bestand in der Regel aus Holz.⁹⁾ Stroh und Dürrkraut waren auch möglich,¹⁰⁾ sowie Oliventrester.¹¹⁾ Die Asche kratzt man aus (*gāraph*),¹²⁾ jedenfalls durch das „Auge“ (s. o.) und benutzte dabei die häusliche *magrēphā šel-leba'alē bāttim*, eine Art Hacke mit Griff (*jād*).¹³⁾

Besondere Backhütten werden nicht erwähnt. Der *tannūr* kann im Hause,¹⁴⁾ aber auch im Hofe¹⁵⁾ aufgestellt sein, gehört indes nicht zum festen Bestand eines Hauses oder Grundstücks, der ohne weiters mit ihm verkauft wird.¹⁶⁾ In der dafür bestimmten Kammer (*liškā*) des Tempels in Verbindung mit dem Heizraum der Priester (*bēt ham-mōḳēd*)¹⁷⁾ befand sich unter der Aufsicht eines besonderen Beamten¹⁸⁾ der *tannūr* für die Her-

¹⁾ Kel. V 8—10, Tos. Kel. B. k. IV 12—14.

²⁾ Kel. V 10. ³⁾ Kel. V 11, Tos. Kel. B. k. IV 18.

⁴⁾ Kel. V 10. ⁵⁾ So zu lesen für *piṭim*.

⁶⁾ Tos. Kel. B. k. IV 16. ⁷⁾ Tos. Kel. B. k. IV 3.

⁸⁾ b. Zeb. 95^b. 96^a.

⁹⁾ Schabb. III 2, Pes. III 4, 'Ab. z. III 9, Kel. VIII 8, Tos. Kel. B. k. IV 2.

¹⁰⁾ Bez. IV 5. ¹¹⁾ Schabb. III 2, Tos. Kel. B. k. VI 18.

¹²⁾ Schabb. III 2, Kel. VIII 11, j. Bez. 62^c. ¹³⁾ Kel. XXIX 8.

¹⁴⁾ Bab. b. II 2, Ohal. V 1, vgl. oben S. 97.

¹⁵⁾ Bab. b. III 5, Ned. V 1. ¹⁶⁾ Bab. b. IV 3.

¹⁷⁾ Tam. III 3, Midd. I 6. ¹⁸⁾ Tos. Schek. II 14, vgl. 1. Chr. 9, 32.

stellung des Schaubrotts und wohl auch ein zweiter *tannūr*, wenn nicht derselbe benutzt wurde, für die Pfingstbrote.¹⁾ Es ist bemerkenswert, daß Ez. 46, 19 f. sich der Ort zum Backen des Speiseopfers im Nordwesten des inneren Tempelhofes, also an derselben Stelle befindet, wo nach der Tradition der Backofen des Tempels stand. Er soll metallener gewesen sein²⁾ und glich einem viereckigen Bienenkorb³⁾ oder hatte etwas dem Ähnliches in seinem Innern.⁴⁾ Von der Priesterfamilie Beth Garmu wird berichtet, daß sie verstand, Schaubrot herzustellen, das nicht schimmelig wurde. Indessen sind die Berichte über die dabei angewandte Methode nicht einstimmig. Nach dem einen Bericht⁵⁾ hätte sie den *tannūr* von innen geheizt und das Brot von außen abgenommen, so daß es an der Luft buk, nach dem zweiten Bericht⁶⁾ war es umgekehrt, nach dem dritten⁷⁾ geschah Heizen und Backen inwendig. In jedem Fall bleibt dunkel, wie die Schaubrote zu zweien, die Pfingstbrote einzeln⁷⁾ in dem hier vorausgesetzten Backofen in Formen⁸⁾ gebacken werden konnten, was doch ohne eine über einem Heizraum liegende Platte nicht möglich war, so daß die vorn offene *arša* der Araber (s. S. 138 ff.) dem Zweck am besten entspräche. — Der Beruf des Bäckers ist Hos. 7, 4 vorausgesetzt. Eine Bäckergasse (*hūš hā-ōphim*), von der man Brot kaufte, gab es in Jerusalem (Jerem. 37, 21). Fürsten hatten eigene Bäckerinnen (1. Sam. 8, 13) oder Bäcker, die einem besonderen Beamten (*sar hā-ōphim*) unterstanden (1. M. 40, 2; 41, 10). Im jüdischen Recht heißt der Bäcker *nahtōm*, latinisierend *nahtōmār*.⁹⁾ Er bäckt für den Verkauf auf der Marktgasse (*šūḳ*),¹⁰⁾ ist aber bereit, der Frau von ihrem Mehl Sauerteig herzustellen,¹¹⁾ und gewiß auch, das von ihr geformte Brot zu backen. Er hat seinen

¹⁾ Me'il. II 6, 7, Tos. Men. XI 1, 2. ²⁾ b. Zeb. 96^a.

³⁾ Tos. Men. XI 2, wenn für *mazzéret* mit b. Men. 95^a *kawwéret* zu lesen ist. Sicher ist dabei nicht an die deutsche Form der Bienenkörbe zu denken, welche der Orient nicht kennt.

⁴⁾ b. Men. 95^a, vgl. Löw, Technologie, S. 36 f.

⁵⁾ j. Jom. 41^a, Sehek. 48^d.

⁶⁾ Tos. Jom. II 5, 9, b. Jom. 38^a (mit unsicherem Text).

⁷⁾ Tos. Men. XI 2. ⁸⁾ S. unter G 4. ⁹⁾ j. Bab. b. 13^b (als „Bäckerei“ verwandt). ¹⁰⁾ Chall. II 7. ¹¹⁾ Chall. I 7.

Laden (*hānūt*),¹⁾ der griechisch *artikōphjōn*²⁾ (= ἀρτοκοπιῶν) genannt wird und in Verbindung damit seinen *tannūr*³⁾ oder zwei *tannūrim* nebeneinander.⁴⁾ Zum Herstellen des Teigs konnte die Teigschüssel (*arēbā*, S. 54) wohl nicht fehlen. Dann gab es beim Bäcker den *serūd*,⁵⁾ nach Pseudo-Haj eine Teigschüssel, nach Maimonides ein hölzernes Gerät zum Händewaschen und zum Ölen des Brots, also für Flüssigkeiten. Das Wasser des Gebrauchs des Bäckers (*mē tašmišō šel-lan-naḥtōm*)⁶⁾ zum Befechten der Hände und des Teigs mußte ja in einem Gefäß bereitstehen. Auf dem *serūd* formt man den Teig in Klöße (*kōrēš 'ālāw*),⁷⁾ und wenn *sawwar* irrigere Lesart für *serūd* ist,⁸⁾ formt man darauf nicht nur das Brot, sondern bringt es auch auf ihm zum *tannūr*. Wenn der *serūd* auf vier Seiten umrandet sein kann,⁹⁾ muß er wohl viereckig sein. Da es einen *serūd šel-liṣephirā* gibt,¹⁰⁾ kann er aus Flechtwerk bestehen.¹¹⁾ Längliche Tafeln zum Formen des Brots sind wohl die *arukkōt* (so Cod. Kaufm.) des Bäckers im Unterschiede von den häuslichen *arukkōt*,¹²⁾ welche kein feststehendes Gerät sind, wohl, weil man irgendein Brett dazu nimmt. Einem anderen Zweck dient der *daph*, also das Brett, der Bäcker,¹³⁾ das auch metallene und an der Wand befestigt sein kann. Es könnte ein Wandbrett oder der Ladentisch sein, auf welchem das fertige Brot ausliegt. Beim Bäcker dürfte auch das Wellholz (*ma'arōkh*)¹⁴⁾ nicht gefehlt haben, das nach 'Ärūkh¹⁵⁾ und Pseudo-Haj¹⁶⁾ zu Kel. XV 2

¹⁾ Bab. m. VIII 6, Bab. b. II 3, Tos. Dem. III 10.

²⁾ Midr. Schemuel XIX (zu 1. S. 16, 1), Ausg. Buber 51^b.

³⁾ Kel. V 5, Tos. Kel. B. b. IV 5. ⁴⁾ Tos. Kel. B. k. VI 14.

⁵⁾ Kel. XV 2, Siphra 75^c. ⁶⁾ Pes. II 8, Jad. I 5.

⁷⁾ Kel. XV 2. ⁸⁾ Tos. Kel. B. m. V 4.

⁹⁾ Kel. XV 2. ¹⁰⁾ Tos. Kel. B. m. V 5.

¹¹⁾ Etwas Verwandtes ist die runde *serādā* (S. 98) und *serūd* „Sieb“ (Bd. III, S. 259).

¹²⁾ Kel. XV 2, 'Eduj. VII 7, Tos. Kel. B. m. V 4 (l. *arukkōt* für *arubbōt*).

¹³⁾ Kel. XV 2, Siphra 75^c, b. Bab. b. 66^{bc}. ¹⁴⁾ Kel. XV 2.

¹⁵⁾ Er deutet durch *splanṭōrō* (= italien. *spianatojo* „Wellholz“).

¹⁶⁾ Er nennt als entsprechend aram. *ṭbišak* (l. *ṭšōbak*?), arab. *mizrāk* „Spieß“ (?) und *šōba'* (= *šōbak*), so nach Ausg. Epstein. Ausg. Rosen-

eine Elle lang ist, nach Maimonides freilich eine Unterlage zum Schichten des Brots (vgl. 3. M. 24, 6) wäre. Für gewisse Brotarten besitzt der Bäcker entsprechende Formen (*tephāsīm* (S. 123), vgl. *τόπος*).¹⁾

Für das alte Ägypten ist ein oberirdisches, etwa 80 cm hohes und 40 cm breites, rein zylindrisches oder oben enger werdendes Backgerät durch Abbildungen erweisbar.²⁾ Das Gerät ist oben offen, denn die Flammen der Heizung schlagen da heraus und das Brot wird durch diese Öffnung eingelegt. Nahe dem unteren Rande befindet sich ein kleines rundes Loch,³⁾ das als Luftloch zu deuten ist. Wenn es sich am Grunde des Geräts öffnet,⁴⁾ kann es auch der Entfernung der Asche gedient haben. Jedenfalls stimmt dies ägyptische Backgerät mit dem altpalästinischen *tannūr* völlig überein. Für das alte Mesopotamien sind zylindrische Backgeräte von 70 cm Tiefe und 60—70 cm Weite und die Bezeichnung *tinūra* nachgewiesen.⁵⁾

Die palästinischen Ausgrabungen haben mehrfach Geräte zutage gebracht, die als *tannūrīm* zu deuten waren.⁶⁾ In *tell el-mutesellim*-Megiddo sah ich einen Backofen mit einfacher Tonwand von 2½ cm Dicke, 60 cm hoch, oben 65 cm, unten 83 cm breit, einen zweiten mit besteihtem Boden, 40 cm hoch, oben 70, unten 75 cm breit, einen dritten, 40 cm hoch, oben 50, unten 53 cm breit. Dem vierten war eigentümlich, daß ihn eine doppelte Wand von gebranntem Ton mit 3—3½ cm Dicke jeder Wand und außerdem eine Ummauerung von Scherben und Lehm einfaßte, nach der Untersuchung Schumachers⁷⁾ aber nur in seinem oberen 74 cm weiten und ca. 25 cm hohen Teil. Der untere, 30 cm hohe Teil, nur 54 cm weit, war mit Steinen ausgemauert und schien der Feuerraum gewesen zu sein, wovon Asche und Kohlen zeugten. Reste einer 2 cm dicken Tonscheibe

berg hat für *mizrāk mōrāk*, was sich als ein Gerät zur Herstellung von Blätterteig (*warāk*) deuten läßt.

¹⁾ Dem. V 3. 4 (Cod. Kaufm.). ²⁾ Wreszinski, Atlas, Nr. 125. 301. 374.

³⁾ A. a. O. Nr. 125. 374. ⁴⁾ So auf Nr. 101.

⁵⁾ Reallexikon für Assyriologie I, S. 387 f. ⁶⁾ Abbildung 18, 5. 6.

⁷⁾ Tell el-Mutesellim I, S. 128 f., Tafel LX c.

waren als Deckel des Feuerraums anzusprechen und somit als die Backplatte des Geräts. Ein zweiter Deckel mußte über die Öffnung des oberen Teils gelegt worden sein. Das ganze in seiner Ausstattung ungewöhnliche Gerät war an eine Mauer angebaut, also wohl oberirdisch. Als oberirdisch muß auch gelten der zu dritt genannte Backofen, weil neben ihm in gleicher Höhe ein großer Feldstein mit Vertiefung in der Oberfläche lag, der beim Formen des Brots gedient haben konnte, ebenso der zuerst genannte, der wohl mit dem übereinstimmt, welchen Schumacher als aus dickwandigem schwarzen Ton bestehend und von Mauerwerk eingefast, 65 cm breit und 60 cm tief beschreibt.¹⁾ — In *tell el-ḥesi*-Lachis waren nach Bliß²⁾ die dort gefundenen Backöfen der obersten achten Schicht runde, mit Lehm ausgeschmierte Gruben, 60—90 cm tief und 80 cm weit, mit einem nur einige Zoll über die Erdoberfläche hinausragenden Rande. Auf dem Grunde fand man unter einer Lehmlage Salzspuren, was an die heutige Verwendung von Salz bei Backgeräten (S. 93 ff.) erinnert. In der fünften Schicht entdeckte Bliß³⁾ einen oberirdischen Backofen mit oberer und unterer Öffnung, wie er es vom heutigen *ba'albek* berichtet (S. 94).

Unterirdische zylindrische Backöfen, auch in einer besonderen Backhütte im Hof, beobachtete Macalister⁴⁾ in *abu šūše*—Gezer. Sie waren aus bloßem Ton hergestellt, zuweilen mit einem Scherbenlager bedeckt und mit einem Deckel versehen.⁵⁾ Unterirdische Backöfen mit dicken Lehmwänden werden aus Jericho berichtet.⁶⁾ In *tell ta'annek* fand Sellin⁷⁾ Backöfen aus rotem Ton, zuweilen mit Umkleidung von Schichten aus Lehm und von Steinen. Ob sie oberirdisch oder unterirdisch waren, geht aus der Beschreibung nicht hervor.

¹⁾ Ebenda, S. 98, Abb. 136.

²⁾ *A Mound of many Cities*, S. 114 f., vgl. *PEFQ* 1899, S. 179. 181.

³⁾ *A. a. O.*, S. 97.

⁴⁾ *The excavation of Gezer I*, S. 168.

⁵⁾ Ebenda II, S. 41 f. 403, Abb. 236. 237.

⁶⁾ Sellin-Watzinger, Jericho, S. 88.

⁷⁾ *Tell Ta'annek*, S. 16. 27. 47. 63. 65. 68. 93.

Mallon¹⁾ berichtet aus *telēlāt rassūl* von einer elliptischen Grube (50—70 *cm* weit, 60 *cm* tief), einer runden Grube (70 *cm* weit, 85 *cm* tief) und einem spitz zulaufenden Gerät (oben 17 *cm* weit, 50 *cm* hoch, vgl. oben S. 94), die sich sämtlich als *tannūrim* ansprechen lassen, obwohl Mallon es nicht bemerkt und bei dem letzten kultische Bestimmung vermutet. Eine Photographie von 1931 zeigt die Öffnung von zwei anscheinend oberirdischen Backöfen. Eine Abbildung aus dem alten Bethsean²⁾ zeigt ebenfalls einen oberirdischen Backofen. Die Basis eines runden Backgeräts mit dünner Tonwand fand Grant³⁾ in 'ēn šems-Beth Schemesch.

Nach allem wird für die alte Zeit auch der unterirdische *tannūr* neben dem oberirdischen angenommen werden dürfen. Deckel sind wohl vorgekommen. Eigenartig ist der besondere Heizraum und die Backplatte eines *tannūr* in Megiddo (s. oben S. 102f.).

2. Der Hergang des Backens im *tannūr*.

Im Dörfchen *balāṭ* in *Merġ 'Ajūn* an der Nordgrenze Galiläas, wo ich vom 10. Februar bis 15. März 1900 als Gast des Schēch Fāris Šubḥīje Gelegenheit hatte, das Backen im unterirdischen *tannūr* nicht nur zu beobachten, sondern auch selbst ein wenig zu versuchen, verfährt man beim Backen von gewöhnlichem Brot folgendermaßen. Das im Mehlsieb von der Kleie gereinigte Mehl wird spät abends von der Hausfrau in der großen Teigschüssel (*ma'ġan*) mit Wasser angerührt, dann in einzelnen Teilen auf ein mit Mehl bestreutes Tuch gelegt und mit Salz und Sauerteig vom letzten Backen durchgearbeitet. Der Teig (*aġin*) kommt nun zurück in die Schüssel, wird da nochmals geknetet und zu runden Klößen geformt, die in einer zweiten Schüssel, mit einem Tuch zugedeckt, einige Stunden stehen müssen. Sehr früh am Morgen wird der *tannūr* geheizt.

¹⁾ *Biblica* 1930, S. 9f.

²⁾ Ubach, *La Biblia illustrada* I, S. 129.

³⁾ *Ain Shems excavations* I, Pl. VI, vgl. S. 45.

Ist das Feuer nach einigen Stunden heruntergebrannt, so daß nur noch Kohlenglut den Grund des *tannūr* bedeckt, so beginnt das Backen, wofür die Hausfrau sich gern mit einer Gehilfin verbündet. Sie bringt nun den Teig zum *tannūr*, wie das Sprichwort sagt¹⁾: *ṭabaḳu 'aḡinin mina-d-dāri lin-nāri*, „Die Platte mit Teig vom Hause zum Feuer.“ Sie setzt sich an den *tannūr*, so daß sie ihn rechts hat (vgl. die Beschreibung der Einrichtung der Backhütte S. 90). Ihr gegenüber nimmt ihre Gehilfin an der Wand der Backhütte auf dem Boden Platz.²⁾ Beide haben je einen platten Stein (*balāṭa*) auf einem Tuch, das etwa herabfallendes Mehl auffangen soll, vor sich, die Gehilfin hat zur Rechten die Schüssel mit den Teigklößen, die Hausfrau die Strohplatte (*ṭabaḳ*) für das fertige Brot, zur Linken das Backkissen (*kāra*). Zuweilen aber haben beide Frauen auf ihrem Schoß gemeinsam ein Brett, das ihnen beim Formen dient.

Die Gehilfin beginnt das Werk, indem sie einen Teigkloß bei drehender Bewegung mit den Fingern beider Hände platt drückt (*raḳḳ*, *bitruḳḳ*) und den platten Kuchen auf den Stein der anderen Frau legt. Diese vollendet das Plattmachen (*raḳḳ*) durch Schlagen mit den Handflächen, welche dabei langsam den Kuchen drehen, legt dann den Kuchen, welcher jetzt eine Größe von etwa 25 cm hat, über einen Arm und dehnt (*lauwah*, *bitlauwiḥ*) ihn durch Hinundherwerfen auf den entblößten Armen bis zu einer Größe von 40—50 cm Durchmesser. Den nun kaum 3 mm dicken Kuchen wirft sie im Schwung auf das Backkissen, das in einigen Gegenden auch zum Ausarbeiten des Kuchens benutzt wird, führt ihn auf demselben in den *tannūr* ein und klatscht (*laṭa'*, *btilla'*) ihn gegen seine innere Wand, an der er hängenbleiben muß. Sowohl das Dehnen wie das Anklatschen erfordert nicht geringes Geschick. Bei ungeschicktem Dehnen, wie ich es bei meinem Backversuch zustande brachte, zerreißt der Kuchen oder wird lang statt rund, bei ungeschicktem Anklatschen fällt er in die Kohlen und

¹⁾ Freytag, *Arab. prov.* III, Nr. 1777.

²⁾ Abbildung 25.

verbrennt. Während die Frau den zweiten Kuchen formt, ist der erste gar geworden, ohne eines Wendens zu bedürfen. Die backende Frau löst ihn mit der Hand (*ḡalaʿ, btiḡlaʿ*) von der Backofenwand und legt ihn auf die Stroplatte.

Der Gebrauch eines Wellholzes ist nicht gewöhnlich. Doch zeigt eine Abbildung aus dem 'Irāḡ¹⁾ zwei Frauen und einen Mann mit Wellhölzern beim Formen dünnen Brotes rings um die Mündung des *tannūr* tätig.

Das im *tannūr* gebackene Dünnbrot bleibt lange Zeit weich und wohlschmeckend, weil es gut durchgebacken ist. Man braucht deshalb nur zweimal wöchentlich zu backen, während das weniger durchgebackene *ṭābūn-* und *ṣāḡ-*Brot öfter hergestellt werden muß. Rihbany²⁾ berichtet von einem Kreuzschlagen der backenden Frau vor dem Teigmachen und einem Kreuzzeichen in den fertigen Teig. Davon habe ich nichts beobachtet, was damit zusammenhängen kann, daß die Familie meines Gastgebers evangelisch geworden war.

Beim oberirdischen *tannūr* aller Formen geschieht das Backen selbst natürlich im Stehen. In den Gärten von Aleppo wird von der backenden Frau der Teig in einer flachen verzinnnten Kupferschüssel (*tišt*) mit Wasser und Salz angerührt. Nachdem der Sauerteig eingearbeitet und der Teig nun als ungegorener Teig (*rōbe*) fertiggestellt ist, läßt sie ihn etwa zwei Stunden, mit einem Tuch bedeckt, gären und heizt inzwischen den gewölbten *tannūr* mit Dung in Form von Fladen und Klößen,³⁾ wobei eine eiserne Schürstange (*miḡrad*) mit schaufelförmigem Ende zur Verfügung steht. Vor einer niedrigen Bank hockend formt sie dann vom fertigen Teige runde Klöße, bestreut sie aus einer Zinnschale mit Mehl, streicht sie auf der Bank platt und arbeitet sie auf der freien Hand zu dünnen Kuchen aus. Auf dem mit Watte ausgestopften Backkissen (*kāra, malzaka*) führt sie dieselben in den Backofen und klatscht

¹⁾ Sommer, Was ich im Morgenlande sah und sann, S. 142.

²⁾ Morgenländische Sitten, S. 83 f.

³⁾ Abbildung 24.

sie an seine obere Wölbung, um sie nach kurzer Zeit mit der Hand herauszunehmen.

Welche Arbeit die Hausfrau dabei leistet, mag daraus geschlossen werden, daß eine Gärtnersfrau bei Aleppo für 18 Köpfe, worunter auch Kinder, wöchentlich 30 *roṭl*, also wohl 176,80 *kg*, Mehl verbackte. Das gibt etwa 0,6 *kg* pro Tag und Kopf, wobei in Betracht zu ziehen ist, daß die gewöhnliche Nahrung nur Brei von *burrul*-Grütze und Brot ist. Freilich konnte die Aussage auch übertreibend sein. Jeder zweite Tag war hier Backtag.

Im Altertum.

Daß das Kneten (*lāš*) des Teigs (*bāšēk*) jedem Backen vorgeht, ist selbstverständlich¹⁾ und wird 1. M. 18, 6, 1. Sam. 28, 24, Jerem. 7, 18 für verschiedene Backmethoden bezeugt (vgl. oben S. 52). Der *tannūr* ist Hos. 7, 4 das Backgerät, dessen Feuer der Bäcker (l. *hā-’ōphe* für *mē-’ōphe*) nicht schürt vom Kneten des Teigs bis zu seinem Säuern (*ḥumšātō*), das heißt, bis der Teig so weit ist, daß das Formen des Brots und das Backen beginnen kann. Feststehen muß von vornherein, ob Weizenmehl (*kémaḥ*) völlig rein oder in Mischung mit Grobmehl (*mursān*) und Kleie (*subbin*) verwandt werden soll.²⁾ Das letztere geschieht aber nur für den Hundeteig (*issat hak-kelābim*), von dem auch Hirten essen.³⁾

Zur Herstellung des Teigs und des in den *tannūr* eingeführten Brotes gehören aber verschiedene Handlungen. Die erste derselben ist das Einrühren (*’ērēs*)⁴⁾ des Mehls in Wasser bzw. des Wassers in das Mehl (vgl. S. 52), wobei entschieden sein muß, ob kaltes, kochendes oder laues Wasser zu nehmen ist. Für Speisopfer ist laues Wasser (*pōšerin*) Vorschrift. Man soll aber darauf achten, daß der Teig nicht säuert.⁵⁾ Kaltes Wasser (*šōnnin*) würde ausdehnend (*rōṭešin*) wirken, kochendes Wasser (*rōteḥin*) mengend (*hōleṭin*). Nur bei Rührgebäck

¹⁾ Schabb. VII 2. ²⁾ Chall. II 6. ³⁾ Chall. I 8.

⁴⁾ j. Chall. 57^b, Pes. 30^a, Bez. 60^d, Siphre, Num. 110 (31^a).

⁵⁾ Men. V 2.

(*rebūkhā*) wie die Plattenkuchen des Hohenpriesters (3. M. 6, 14), die Dankopferkuchen (3. M. 7, 12) und der Ölkuchen bei dem Einweihungswidder (3. M. 8, 26) ist kochendes Wasser Vorschrift.¹⁾ Auf das Einrühren folgt als zweite Handlung das Mengen (*gābal*) des Teigs mit Salz und Sauerteig.²⁾ Die dritte Handlung ist das eigentliche Kneten (*lāš*), bei dem das Rollen (*gilgēl*) und Stoßen (*timṭēm*)³⁾ in Frage kommt. Die vierte Handlung ist das Abreißen (*kittēph*) vom Teig,⁴⁾ die fünfte das Herstellen von Teigklößen (*kāraṣ mikrāšōt*)⁵⁾ und die sechste das Formen (*ārakh*) des Brotkuchens (*kikkār*).⁶⁾

Hat man den Backofen rechtzeitig geheizt (*hissik*),⁷⁾ so kann nun das Backen (*āphā*) beginnen. Notzeit mit Brotmangel bedeutet es, wenn zehn Frauen in einem *tannūr* backen (3. M. 26, 26), während sonst jede Frau ihn mit ihrem Brot füllt.⁸⁾ Man „gibt“ (*nātan*) das Brot (*pat*) in den *tannūr*⁹⁾ und klebt (*hibbik*)¹⁰⁾ es an seine innere Wand. Ein Backkissen wird nicht erwähnt. Eine kluge Hausfrau sorgt dafür, daß der Backofen voll werde, weil das Brot dann besser ausfällt.¹¹⁾ Ist sie abergläubisch, so schreit sie den *tannūr* an, damit das Brot nicht in die Kohlen falle.¹²⁾ Hat das Brot Kruste bekommen (*ḳāram*),¹³⁾ so nimmt man es heraus (*rādā*),¹⁴⁾ dies aber nicht mit der Hand, sondern mit dem eisernen Brotnehmer (*mardā*), der mit langem

¹⁾ Tos. Men. VII 13, b. Men. 53^a.

²⁾ Tos. Ma'as. III 13, j. Dem. 24^c, Ter. 43^c.

³⁾ Chall. III 1. 2, vgl. oben S. 52.

⁴⁾ Tos. Pes. II 8, Jom. II 5, Bab. m. VIII 7, Men. VII 13 (*ḳāṭaph*), j. Ber. 13^c, Schabb. 10^b, Schek. 48^c, Bab. m. 11^b, b. Pes. 37^b.

⁵⁾ Kel. XV 2, Teh. I 7. 8; Tos. Teh. XI 2, Kel. B. m. V 4, Teb. Jom I 1. Vgl. ar. *ḳarraṣ* S. 46. 82.

⁶⁾ Pes. III 4, Men. XI 2, 'Ab. z. IV 9, Neg. II 4, Tos. Men. VII 13, j. Schabb. 10^b.

⁷⁾ Kel. V 1, Tos. Kel. B. k. IV 2, j. Pes. 30^b.

⁸⁾ Vgl. oben S. 90. 104 ff. ⁹⁾ Schabb. I 10.

¹⁰⁾ b. Schabb. 4^a, Pes. 37^b.

¹¹⁾ j. Chall. 58^a, Bez. 61^b. ¹²⁾ Tos. Schabb. VI 14.

¹³⁾ Tebul Jom I 2, Me'il. II 6. 7.

¹⁴⁾ Ter. X 3, Chall. II 4, Makhsch. III 3, Men. XI 1; Tos. Schabb. XIII 8, Jom. II 5, j. Schek. 48^d.

Griff (*rōde*) und Haken (*šinnōret*), wohl auch mit einem Schüffelchen (*harḥūr*), versehen ist.¹⁾ Im bab. Aramäisch nannte man ihn *massā*.²⁾ Im heutigen Palästina kenne ich als entsprechendes Gerät den *miklā'* beim *tābūn* und *tannūr* (S. 83. 90). Das aus dem Ofen genommene warme Brot (*pat ḥammā*)³⁾ legt man in den Brotkorb (*sal hap-pat*),⁴⁾ in welchem es für den Gebrauch bereit steht. Es gilt aber nicht als gut, das Brot siedend heiß (*rōtéhet*), wie es aus dem Backofen kommt, zu essen, was bei der Kochspeise anders ist. Das aramäische Sprichwort sagt⁵⁾: *pat ḥammā ḥammetā bešiddāh*, „Heißes Brot hat die Fieberhitze neben sich.“

Die Feinbrotkörbe (*sallē ḥōri*) im Traum des Bäckerobersten am Hof Pharaos (1. M. 40, 16) und der Korb für das ungesäuerte Brot (*sal ham-maššōt*) im Heiligtum (2. M. 29, 3. 23. 32, 3. M. 8, 2. 31), ebenso die Körbe (*κόφιννοι* Matth. 14, 20; 16, 9, *σφουρίδες* 15, 37; 16, 10) für gesammelte Brocken sind Beweise für das Alter dieser Weise, das Brot zu verwahren. Für die Reise hatte man statt des Korbes eine Tasche, die man umbinden konnte (Bd. II, S. 152 f., III, S. 304), das „Gerät“ (*kelī*) von 1. Sam. 9, 7; 17, 49, den Reisesack (*πῆρα*) von Jud. 10, 5, Matth. 10, 10, Mk. 6, 8, Lk. 9, 3; 10, 4; 22, 35 f., den ledernen *tarmil*, *turmāl* (Cod. Kaufm. stets *tōrmēl*),⁶⁾ der einen Beutel (*kis*) einschließen kann⁷⁾ und mit Ösen (*oznājim*) zum Tragen versehen ist.⁸⁾

Eine Anschauung von dem Vorgang der Herstellung des Teigs und der Formung des Brotes geben ägyptische Abbildungen, bei denen nur zu beachten ist, daß es sich öfters um die Vorbereitung der Herstellung des Bieres handelt. Der Teig wird zuerst in einem Krug⁹⁾ oder in einem oben breit offenen Gefäß¹⁰⁾ von einer stehenden Person gemischt, dann

¹⁾ Tos. Kel. B. m. III 7, Schabb. XIII 8.

²⁾ b. Ta'an. 25^a, Bekhor. 27^a.

³⁾ Ter. X 3, Makhsch. III 3.

⁴⁾ Chall. II 4, Kel. II 3, XVII 3. ⁵⁾ j. Schabb. 4^b.

⁶⁾ Jeb. XVI 7, Kel. XIX 8, XXVIII 5; Tos. Bez. III 17, Bab. m. VIII 17.

⁷⁾ Kel. XIX 8. ⁸⁾ Mikw. X 3.

⁹⁾ Wreszinski, Atlas, Nr. 221.

¹⁰⁾ Ebenda, Nr. 109. 398. 404.

auf einer auf dem Boden liegenden oder durch Unterlage eines Steins schräggestellten Steinplatte sitzend oder kniend geformt,¹⁾ wenn nicht statt der Platte eine lange, auf metallenen Füßen ruhende Schale²⁾ oder ein Tisch³⁾ stehende Arbeit erlaubt. Ein langgriffiges Holz mit etwas verbreitertem Ende wird dabei benutzt.⁴⁾ Aber auch das von Herodot (II 36) als gewöhnliche ägyptische Sitte gegeißelte Kneten mit den Füßen zeigt ein Bild,⁵⁾ auf welchem zwei Männer, auf lange Stäbe gestützt, in einer flachen Mulde den Teig treten. Daß man dann beim Backen stehend das Brot von oben in den oberirdischen *tannūr* legte, offenbar, um es an die obere Innenwand zu drücken, zeigen andere Bilder (vgl. S. 102).

3. Das Braten im *tannūr*.

Im Libanon wird nach Berggren⁶⁾ der unterirdische *tannūr* zum Braten benutzt, indem man das Fleisch an Stäbe hängt, die über die Mündung des Backofens gelegt werden. In anderer Weise vollziehen die Samaritaner auf dem Garizzim das Braten ihrer sieben Passahlämmer, indem sie jedes an einen langen Stab binden und die Stäbe mit den Lämmern in die dafür bestimmte Bratgrube (*tannūr*) von 2,5 m Tiefe und 95 cm Durchmesser stellen, nachdem sie vorher durch starkes Holzfeuer erhitzt wurde. Die Grube wird dann mit einem Zweiggitter, feuchten Kräutern und nasser Erde auf einige Stunden geschlossen, worauf die Lämmer herausgenommen und verzehrt werden.⁷⁾

Als eine Nachahmung des Bratens im *tannūr* wird es gelten müssen, wenn in der *Belqa* zuweilen der große Wasservorratskrug (*zīr*) zum Braten eines Lammes benutzt wird. Man setzt den Krug in ein Erdloch, legt auf seinen Boden größere

¹⁾ Ebenda, Nr. 109. 326. 398. ²⁾ Ebenda, Nr. 301. 325.

³⁾ Ebenda, Nr. 374. ⁴⁾ Ebenda, Nr. 325.

⁵⁾ Ebenda, Nr. 374. ⁶⁾ *Guide Français-Arabe*, s. v. *four*.

⁷⁾ S. Linder, PJB 1912, S. 107, Dalman, ebenda, S. 128 f., Whiting, *Samaritanernas Påskfest*, S. 39, Abb. 50, J. Jeremias, *Die Passahfeier der Samaritaner*, S. 42—48 (mit Abbildungen). 93—96.

Steine und macht Feuer darin und ringsum. Ist das Feuer niedergebrannt, wird das ausgeweidete Lamm unzerstückt in den Krug gelegt, erhitzte faustgroße Steine kommen darauf, und über dem Ganzen wird wieder Feuer gemacht. Nach zwei bis drei Stunden ist das Lamm gebraten. Verwandt ist das weitverbreitete Braten im *zarb* (*zarb*), S. 33 f. Alles solches Braten ohne Pfanne und Fett nennt man *šaua* und den Braten selbst *lahm mašwi*, wie auch Sa'adja 2. M. 12, 8 *mašwi bin-nār* für *šeli ēš* setzt.

Im Altertum.

Das für die Passahlämmer 2. M. 12, 8. 9 vorgeschriebene Essen als „Feuerbraten“ (*šeli ēš*), das nach 2. Chr. 35, 13 ein Kochen (*biššēl*) am Feuer und nicht ein Kochen in irgendwelchen Geräten voraussetzt, ist sicher das nach Jes. 44, 16. 19 auch sonst im Privatleben vorkommende Essen von Fleisch, das man auf Holzfeuer gebraten hat (*jišle šāli*). Man muß also das Fleisch irgendwie dem Feuer unmittelbar ausgesetzt haben, anders als 2. Makk. 7, 5, wo zur Marter Menschen in der Pfanne (*τήγανον*) gebraten werden. Daß gebratenes Fleisch besser schmeckt als gekochtes, wußten die Priesterknaben von Silo, wenn sie von den Opfern sich rohe Fleischstücke aneigneten, um sie zu braten (1. Sam. 2, 15). Das könnte in der Pfanne geschehen sein. Aber das unmittelbare Braten in der Kohlenglut (S. 33) war gewiß das Ursprüngliche und hätte auch der Passahvorschrift entsprochen (vgl. Anm. 3).

Nach dem jüdischen Recht wurden die Passahlämmer ähnlich wie heute bei den Samaritanern an einem durch das gehäutete und ausgenommene Tier gestoßenen Spieß (*šephōd*), der nicht metall, sondern von Granatapfelholz sein soll,¹⁾ in den geheizten *tannūr* hinabgelassen (*mešalšelin bat-tannūr*), den man dann mit einem Deckel (*kissūj*) schloß.²⁾ In einer halben Stunde soll das Fleisch gar geworden sein,³⁾ wohl nach bloßer

¹⁾ Pes. VII 1, Tos. Pes. V 8. 11.

²⁾ Schabb. I 11, Tos. Pes. VII 1.

³⁾ j. Pes. 34^a (bei Glühkohlen im Freien in einer Stunde).

Vermutung, die durch die kurze Zeit, welche am Vortage eines auf den Sabbat fallenden Passah zu Gebote stand, veranlaßt sein mag, aber deshalb nicht sachlich richtig sein muß.¹⁾

Bratgruben in großer Zahl hätten sich etwa wie die Kochherde für die Opfer des Volks von Ez. 46, 23 in den vier Ecken des äußeren Tempelhofes befinden müssen, wenn das Bereiten und Verzehren des Passah wie der Erstgeburt und des Heiligtumszehnten „an der erwählten Stätte“ (5. M. 16, 7; 15, 20; 14, 23) meinte, daß beides im Bereiche des Tempels selbst geschehen müsse. Nach 2. Chr. 35, 13 scheint dies in der Tat Sitte gewesen zu sein; aber die große Zahl von 37600 Passahlämmern neben 3800 Rindern als Festopfer (V. 7—9) macht die Ausführung schon damals schwer denkbar. Wenn das Jubiläenbuch (49, 16. 17. 20) wirklich für das Passahmahl an den Tempelhof denkt, muß dies nicht historische Tatsache sein,²⁾ sondern ist vielleicht die Theorie eines Sektierers, mit der die späteren Karäer übereinstimmten.³⁾ Das jüdische Recht⁴⁾ versteht die „erwählte Stätte“ in solchem Zusammenhang als „vom Tore Jerusalems einwärts“, somit von der ummauerten Stadt des Tempels. Eine abweichende Ansicht wird nicht mitgeteilt. Der Ort des Passahmahls Jesu, der innerhalb der Stadt Jerusalem gesucht und gefunden wird (Matth. 26, 18 f.; Mk. 14, 13 ff., Lk. 22, 10 ff.), stimmt mit dieser Ansicht überein.

4. Das *tannūr*-Brot.

Die allgemeine Bezeichnung für *tannūr*-Brot ist *hubz tannūr*, ein Laib davon heißt *rrif*. Da das dünne *tannūr*-Brot stets weich ist und keine harte Kruste hat, kann es nicht gebrochen, sondern nur gerissen werden. Ein Schneiden kommt schon aus praktischen Gründen nicht vor, weil man es dazu auf den

¹⁾ So wäre es nach Jeremias, a. a. O., S. 96.

²⁾ So Jesus-Jeschua, S. 99, Jeremias, a. a. O., S. 99.

³⁾ So Albeck, 47. Bericht d. Hochschule f. d. W. d. J. (1930), S. 14.

⁴⁾ Siphre, Nu. 69 (18^a), Midr. Tann. zu 5. M. 14, 23 (S. 77); 15, 20 (S. 88), vgl. Zeb. V 8, Pes. V 10, Makk. III 3, Tos. Sanh. III 4, vgl. Orte und Wege Jesu⁸, S. 332 f.

Tisch legen müßte. In *Merg 'Ajūn* nannte man das bissenweise Abreißen *laḳḳam*, sonst wohl auch *kasar* (vgl. S. 65). Ein Sprichwort lautet¹⁾: *maksūr lā tākul, ṣaḥiḥ lā tiksir, wekull ḥatta tišba'*, „Gebrochenes (von anderen) ißt nicht, Vollkommenes brich nicht (bei anderen), und das alles, damit du satt werdest!“ Die Bissen (*loḳme*, Plur. *loḳam*) werden nicht nur zur Speise oder in eine besondere Tunke getunkt (*mṛammas*) gegessen, sondern dienen hier auch dazu, die Speise zum Munde zu führen, da die Bauern in der Gegend des *tannūr*-Brots nicht mit den Fingern essen. In Flüssiges wird der fidibusähnlich gefaltete Bissen eingetaucht, um etwas davon zu erfassen, für Breiartiges wie Graupen und Reis wird durch Zusammenlegen des Bissens „wie Schakalohren“ ein Löffel geformt, Fleischstücke erfaßt man mit dem ungeformten Bissen. Alles dies wäre mit dem dickeren *ṭābūn*-Brot nur schwer ausführbar. In der Regel wird der Bissen mit der Speise verzehrt und immer wieder neu geformt. Als Zeichen der Ehre oder besonderer Zuneigung kann der Hausherr einem Gaste den eingetauchten oder gefüllten Bissen reichen, wie es Joh. 13, 26 vorausgesetzt ist. Aber es ist nicht üblich, daß der Hausvater einen Brotkuchen verteile. Jeder nimmt einen Brotkuchen und ißt davon stückweise.

Folgende Sorten von *tannūr*-Brot lernte ich in *Merg 'Ajūn* kennen.

a) Dünnbrot (*markūk*)²⁾ als die gewöhnliche Brotart meist schlechtweg *ḥubz* „Brot“ genannt, etwa 40—50 cm breit, 3 mm dick. Die Weise der Herstellung ist S. 104 ff. beschrieben. Auch im oberirdischen zylindrischen *tannūr* wird dieselbe Brotart hergestellt. Tallquist³⁾ gibt die Bezeichnung *maršūh*.

b) Dehnbrot (*muṣṭāh*). Zwei dünne Brotkuchen aufeinandergelegt, in die Länge gezogen, mit Wasser bestrichen und so gebacken. Wenn ein Dreschknabe zwei Dehnbrote ißt,⁴⁾ hat er reichlich bekommen.

¹⁾ Berggren, *Guide Français-Arabe*, s. v. rompre.

²⁾ Abbildung 30, 6. ³⁾ Arabische Sprichwörter und Spiele, S. 49.

⁴⁾ Pal. Diwan, S. 17. Anderen Gebrauch des Ausdrucks s. oben S. 84.

c) Dickbrot (*ṭulmije*), das bei seiner Formung nicht gedehnt wird (S. 105) und darum dicker und kleiner ausfällt, etwa wie das gewöhnliche *ṭābūn*-Brot. Bestreicht man es vor dem Backen mit Wasser und drückt mit den Fingern Löcher hinein, so nennt man es *ṭulmije bemoj*. Mit einem Brei von Thymian (*za'tar*) und Öl belegt und so gebacken, ist es *ṭulmije beza'tar*. Drückt man den Teig auf Kichererbsen (*ḥummuṣ*), daß sie klebenbleiben und mitgebacken werden, so entsteht *ṭulmije bḥummuṣ*. Dabei wird ohne Benutzung des Backkissens die unbelegte Seite im *tannūr* an die Wand gedrückt. Die Benennung *ṭulmije* hängt mit arab. *ṭulma* zusammen, das nach Bistāni eine andere Bezeichnung des Glutaschenbrotes (*malle*) ist, geht aber vielleicht auf aram. *ṭulmā* zurück, das im Prophetentargum 1. Sam. 21, 4, 1. Kön. 14, 3 als Bezeichnung von Brotläiben angewandt wird.

d) Faltbrot (*faṭira*, Plur. *faṭāir*). Der Ausdruck bedeutet an sich ungesäuertes Brot, ist aber hier üblich für ein zusammengefaltetes Brot, das eigentlich ungesäuert sein sollte, aber meist so wie stets alle bisher genannten Brotarten gesäuert gebacken wird. Bistāni erklärt: „Dünne Fladen (*rukāk*) von Teig, worin man Gewürze gelegt hat und die man dreifach zusammenlegt und so bäckt, oder auch ein Brotkuchen (*rarif*), der mit Kochbutter oder Öl geknetet ist.“¹⁾ In *Merǧ 'Ajūn* kommen folgende Abarten vor:

α) *faṭira bzēt*. Der runde Kuchen wird nach Beendigung des Plattmachens (*raḳḳ*, S. 105) auf der Oberseite mit Öl bestrichen, von allen vier Seiten nach der Mitte zusammengelegt, so daß ein Viereck entsteht, dies auf den Armen gedehnt, mit dem Finger in der Mitte durchlocht und so gebacken.

β) *faṭira bsamn*, genau so hergestellt wie die vorige Brotart, nur mit Benutzung von Kochbutter (*samn*) statt Öl. Zucker wird zuweilen darauf gestreut. Bei den beiden bisher genannten

¹⁾ So auch Almkvist, Kleine Beiträge, S. 395, Graf v. Landberg, *Proverbes et Dictons*, S. 125.

Brotarten kann das Bestreichen mit Öl bzw. Kochbutter auch auf das Backen folgen.

γ) *faṭīra bisbānḥa*. Eine Mischung von Spinat (*sbānḥa*), Zwiebeln, Pfeffer und Salz wird auf den Kuchen gelegt, den man dann entweder rund als *faṭīra medauwara* oder dreieckig als *faṭīra mḵārane* faltet und mit einem Loch versieht, aber nicht auf den Armen dehnt.

δ) *faṭīra blebene*. In Öl gelegter Quark (*lebene*), mit Zwiebel und Pfeffer gemengt, bildet hier die Füllung, sonst wie γ.

ε) *faṭīra blzbtb*, mit Rosinen (*zbtb*) und Piniensamen (*ṣnōbar*) gefüllt, sonst wie γ.

e) Kringel (*ka'k*). Gewöhnlicher gesäuerter Brotteig wird in Ringe geformt und scharf gebacken, so daß eine Kruste entsteht. Bei einer besseren Sorte wird feiner gesiebtes Mehl mit Milch und Gewürz, z. B. Sesam, angemacht. Man setzt sie ohne Kissen mit der Hand in den *tannūr*. Die Ringe können aber auch auf der Pfanne in Öl gebacken werden.

f) Durrabrot (*dukduk*). Alle bisher genannten Brotarten werden ausschließlich aus Weizenmehl, niemals aus Weizenries, den die Landleute nicht herstellen, hergestellt. Selten bäckt man kleine dicke Kuchen aus Kafferkorn (*ḡura bēḡa*).

In den Gärten bei Aleppo und den Dörfern der Umgegend bäckt man im gewölbten oberirdischen *tannūr* (S. 94 f.) nur kleines dickeres krustenloses Brot von etwa 25 cm Durchmesser, das dem *ṭābūn*-Brot Palästinas und der *ṭulmīje* von *Merḡ 'Ajūn* entspricht. Man nennt dies Brot schlechtweg *hubz*, den einzelnen Kuchen *raṭīf*. Auch Kringel (*ka'k*) von etwa 12 cm Durchmesser werden hier mit Benutzung des Backkissens gebacken.

Die städtischen *tanānīr* haben in Aleppo wie in Jerusalem den Zweck, den Liebhabern von dünnem *tannūr*-Brot solches zu verschaffen. Auch das Passahbrot der Juden wird gern da hergestellt. Es wird deshalb in der Regel nur großes Dünn-

brot (*marḳūk*) von etwa 25 cm Durchmesser gebacken und als *ḥubz tannūr* verkauft. Seine Herkunft aus dem *tannūr* ist stets an den Blasen zu erkennen, welche die Kohlenglut bei diesem feinmehligen Kuchen an der Oberfläche bewirkt. In Jerusalem wurde nämlich sehr weißes Mehl dazu genommen, so daß das hier gebackene *tannūr*-Brot von dem dunkeln und minder bekömmlichen des nördlichen Galiläa weit abstach.

Im oberirdischen spitz zulaufenden *tannūr* von *eš-šōbak* (S. 94) kann bei seiner kleinen Ausführung nur kleines Brot gebacken werden. Da die Einführungsöffnung nur 20 cm breit war, kommt nur Brot in Frage, wie es sonst im *ṭabūn* gebacken wird.

Im Altertum.

Zur Herstellung von Brot galten nach Ez. 4, 9 (vgl. S. 37) als benutzbar, wenn auch nicht sämtlich gewöhnlich üblich, Weizen, Gerste, Saubohnen, Linsen, Kolbenhirse (*dōḥan*) und Emmer (*kussemim*). Das jüdische Recht betrachtet als eigentliches Brotgetreide die fünf Arten Weizen, Gerste, Emmer (*kussemim*), Fuchsähre (*šibbōlet šū'āl*)¹⁾ und Hafer (*šiphōn*). Nur von ihrem Teig ist die Teigabgabe (S. 58f.) Pflicht,²⁾ nur von ihnen kann gültiges Passahbrot gebacken werden.³⁾ Von Reis, Kolbenhirse (*dōḥan*), Rispenhirse (*perāgim*), Sesam und Hülsenfrüchten wird keine Teigabgabe gegeben,⁴⁾ aber eben deshalb muß doch Brotteig von ihnen vorgekommen sein, obwohl von ihm gilt, daß er nicht regelrecht säuert, sondern nur verdirbt.⁵⁾ In Wirklichkeit ist auch im Altertum Weizenbrot das Gewöhnliche gewesen, es wird vorauszusetzen sein, wenn nichts Näheres gesagt wird.

Nicht klar ist, was 1. M. 40, 16 *ḥōri* bedeutet, das den Inhalt der Körbe auf dem Kopf des Oberbäckers Pharaos angibt. Die LXX übersetzen *χουρδοῖται* „Graupenbrot“, Onkelos

¹⁾ Vgl. Bd. II, S. 256.

²⁾ Chall. I 1.

³⁾ Pes. II 5, vgl. S. 35. 115 f.

⁴⁾ Chall. I 4.

⁵⁾ Siphre, Nu. 110 (31^a). 146 (54^b), b. Pes. 35^a.

hērū „Freiheitsbrot“ (?), Jer. I *pittā nakjā* „weißes Brot“, Sa'adja *hiwwāra* „Weißbrot“, Syr. *hiwwārtā* „Weißbrot“, Jer. II *kaḳḳebāṭōn* (= *caccabatum*) „Pfannengebäck“. Sachlich würde Gebäck aus weißem Mehl gut passen, obwohl auffallend bleibt, daß das aramäische *hiwwār* „weiß“ dann die Grundlage des Ausdrucks gewesen sein müßte. Sonst käme *hōri* als „vornehm“ in Frage.

Im Privatleben gilt die Benutzung von Weizengries (*sōlet*) als Material für Brot, wohl in Mischung mit Honig und Öl, als etwas Luxuriöses (Ez. 16, 13, 19; Offb. 18, 13, vgl. 2. M. 16, 31). Zu dem Griesgebäck Saras (1. M. 18, 6) s. Bd. III, S. 291. Am Königshof verbraucht man halb so viel Gries als Mehl (1. Kön. 5, 2). Im Heiligtum ist Weizengries das Vorgeschriebene (2. M. 29, 2), er steht dort unter besonderer Aufsicht eines Priesters (1. Chr. 9, 29; 23, 29). Das Gerstenbrot des Eifersuchtopfers (4. M. 5, 15) kann erst in seinem dem Priester zufallenden Rest¹⁾ gebacken werden. Für das Privatleben wird Ri. 7, 13, 2. K. 4, 42, Joh. 6, 9, 13 Gerstenbrot erwähnt. Im ersten Fall ist seine dicke Ausführung,²⁾ in den beiden andern Fällen die zeitige Reife der Gerste³⁾ die Veranlassung.

Nach dem jüdischen Recht gibt es Brot (*pat*) von Weizen, Gerste und Emmer.⁴⁾ Weizen hat bei der Benediktion vor Gerste den Vorrang, Gerste aber vor dem an sich gut schmeckenden Emmer, weil dieser im Verzeichnis der sieben Früchte Palästinas (5. M. 8, 8) fehlt.⁵⁾ Von Gerstenbrot ist bekannt, daß es anders als das Weizenbrot Feuchtigkeit an sich zieht (*šō'ébet*), wenn sich eine Flüssigkeit darunter befindet.⁶⁾ Bei dem Weizenbrot unterscheidet man das „reine Brot“ (*pat nekijjā*,⁷⁾ aram. *pitta nakjā*⁸⁾) oder „Teigbrot“ (*pat 'issā*⁹⁾) von gutgesiebtem weißem Mehl und das Grobmehlbrot (*pat kibār*¹⁰⁾)

¹⁾ Men. VI 1. ²⁾ Vgl. S. 37 f. ³⁾ Vgl. Bd. II, S. 254.

⁴⁾ Schebu. III 2, Neg. XIII 9, Tos. Ber. IV 15, vgl. Koh. R. 7, 1 (103^a).

⁵⁾ Tos. Ber. IV 15.

⁶⁾ Ter. X 3, Makhsch. III 3. ⁷⁾ j. Ber. 10^b, b. Pes. 37^a.

⁸⁾ j. Ned. 40^a. ⁹⁾ Makhsch. II 8.

¹⁰⁾ Makhsch. II 8, Tos. Schabb. XIII 7, j. Ber. 10^b.

von grobem Mehl (*kībār*¹⁾) oder „Gerstenmehlbrot“ (*pat hodā'ā*²⁾), wobei *hodā'ā* mit *hordeaceus* zusammenhängt, aber Gerstenmehl nur als Bezeichnung für geringes dunkles Mehl erscheint, wie es auch im Griechischen vorkommt.³⁾ Das schlechteste Brot ist das von dem kleienhaltigen „Hundeteig“ (*'issat kelābim*) hergestellte, von dem Hirten essen,⁴⁾ das man in den Formen von dünnen Kuchen (*ka'kin*), langen Brötchen (*limmūdīn*) und dicken Kuchen (*kluskin*) ausbäckt.⁵⁾ Doch wird auch Brot von Emmer (*kussemīn*),⁶⁾ Kolbenhirse (*dōḥan*),⁷⁾ Reis,⁸⁾ Linsen⁹⁾ und Hülsenfrüchten¹⁰⁾ erwähnt. Ein sehr geringes Brot, das doch challapflichtig und als Passahbrot erlaubt ist, ist das aus *kerāmit* gebackene.¹¹⁾ Dies gilt offenbar als Brotgetreide, es läge sonst nahe, dabei an den Samen des Eiskrauts (*samḥ*, vgl. S. 62) zu denken. Die Bezeichnung erinnert an ar. *ḡurrām*, *ḡurrēm*, *Hordeum bulbosum* und *Phalaris nodosa*, so daß man eine Gerstenart annehmen kann. Löw¹²⁾ erklärt es für *Glyceria fluitans* „Schwadengras“, dessen Samen in Osteuropa als Nahrungsmittel dient und dessen Verwandte *Glyceria plicata* in Palästina vorkommt. Aber vielleicht hängt *kerāmit* in Wirklichkeit zusammen mit *κρυμνίτης* „Gerstengrütze“ und *κρυμνίας* „Gerstengrützenbrot“, das nach Plinius mit Rosinensaft geknetet und in Töpfen gebacken wurde.¹³⁾ In jedem Fall mußte es eine offizielle Getreideart sein (vgl. S. 116).

¹⁾ Vgl. Bd. III, S. 296 ff.

²⁾ Tos. Schabb. III 7, j. Pes. 29^b, b. Pes. 37^a. Die Texte haben stets *hodrā'ā*, was sich auf *ἄδρος* „derb“ zurückführen ließe.

³⁾ Blü m n e r, Griech. Privataltertümer, S. 217.

⁴⁾ Chall. I 8, vgl. oben S. 107.

⁵⁾ j. Chall. 58^a, vgl. Tos. Chall. I 7. ⁶⁾ Schebu. III 2.

⁷⁾ b. Ber. 37^a, R. h. Sch. 13^b.

⁸⁾ Chall. III 7. 10, Tos. Ber. IV 7, j. Chall. 59^a, b. Ber. 37^a.

⁹⁾ b. 'Er. 81^a.

¹⁰⁾ b. Bab. m. 87^a. Saubohnenbrot (*pat pōl*) gibt es nach Ekha R. 1, 5 (Ausg. Buber 34^b), doch ist die Lesart nicht sicher.

¹¹⁾ Tos. Chall. I 1, Pes. I 29, j. Chall. 57^a, Pes. 29^b, b. Pes. 35^a (= *šišānūtā*).

¹²⁾ Flora I, S. 703 f.

¹³⁾ Blü m n e r, Technologie I, S. 79.

In der Regel hat man das Brot im *tannūr* gebacken,¹⁾ weshalb das *tannūr*-Brot 3. M. 2, 4 vor dem Platten- und Pfannenbrot genannt ist. Die beiden dabei genannten Brotformen sind *hallōt* und *reḳiḳin* (Onkelos *gerišān* und *espōḡin*, Sa'adja *ḡrādīk* und *rukāk*). So erscheint 2. M. 29, 23 (vgl. 3. M. 8, 16) neben *kikkār hallā* und *rāḳiḳ* (Sa'adja *ḡurdaka*²⁾ und *ruḳāḳa*) und in der Mischna *gerišin* und *reḳiḳin*,³⁾ aber auch *hallōt* und *reḳiḳin*.⁴⁾ Das letztere meint sicher Dünnbrot, also das *markūḳ* des heutigen Palästina, das erstere Dickbrot, also die heutige *ṭulmije* (vgl. S. 114). Außerdem findet sich die Unterscheidung von *ḳluskīn* als Dickbrot und *reḳiḳin*⁵⁾ oder *kikkār*⁶⁾ als Dünnbrot. Die Bezeichnung *ḳluskā*,⁷⁾ Plur. *ḳluskā'ōt*,⁸⁾ *ḳluskīn* (Cod. Kaufm. *ḳelōseḳin*,⁹⁾ *gluskīn*,¹⁰⁾ hängt zusammen mit griech. *κόλλιξ*, das nach Blümner¹¹⁾ grobes Gerstenbrot bedeutet, aber hier für eine dicke Form des Weizenbrots verwandt wird.¹²⁾ Wenn die *ḳluskīn* Bäckerbrot sind, gebührt ihnen der Vorrang vor dem Hausbrot derselben Art.¹³⁾ Als Passahbrot sind sie unanwendbar,¹⁴⁾ wohl, weil ihr Säuern zu fürchten war. Viele Arten davon kommen vor.¹⁵⁾

Für „Brot“ ist biblisch der allgemeine Ausdruck *lēhem* (1. M. 3, 19; 14, 18; 21, 14, vgl. *ἄρτος* Matth. 4, 3f.), mischnisch abgesehen von biblischen Ausdrücken *pat*,¹⁶⁾ pal.-aram. *pittā*,¹⁷⁾

¹⁾ Schabb. I 10.

²⁾ Vgl. oben S. 63 *ḡardaka*. Maimonides braucht ar. *ḡardaka* für *hallā*, Pes. I 5; Teb. Jom II 4

³⁾ Bez. II 6, 'Eduj. III 10, vgl. Tos. 'Ab. z. VII 2, wo *gerisōt* im *tannūr* gebacken werden.

⁴⁾ Men. V 9, Tos. Men. VIII 11. ⁵⁾ j. Pes. 29^c.

⁶⁾ Tos. Bez. III 7. ⁷⁾ Tos. Bez. III 7.

⁸⁾ Tos. Ber. VII 2, Pes. I 31, j. Pes. 29^c.

⁹⁾ Dem. VI 12, Jad. I 5. *ḳluskīn* = *κολλιμιον*? als Sing. j. 'Ab. z. 40^a.

¹⁰⁾ Jad. I 5, Tos. Dem. VIII 1. 2, Schabb. XII 15.

¹¹⁾ Technologie³ I, S. 79.

¹²⁾ Bei den Syrern ist *gluskā* feinstes Brot oder feinstes Mehl.

¹³⁾ Tos. Ber. IV 15, j. Ber. 10^b. ¹⁴⁾ Tos. Pes. I 31, j. Pes. 29^c.

¹⁵⁾ Tos. Ber. VII 2. ¹⁶⁾ Ned. VI 10, Bab. m. VII 1, Schebu. III 2.

¹⁷⁾ j. Ter. 45^d, Vaj. R. 6 (17^b).

bab.-aram. *riḫtā* (= *re'iphtā*, arab. *raḫīf*)¹⁾ neben *pittā*²⁾ und *lahmā*,³⁾ targumisch bei Onkelos stets *lahmā*.⁴⁾ Der einzelne Brotkuchen heißt biblisch *kikkār* (2. M. 29, 23, Onk. *pittā*, Sa'adja *raḫīf*, Ri. 8, 5, 1. Sam. 2, 36; 10, 3, Jerem. 37, 21, Spr. 6, 26, 1. Chr. 16, 3), pal.-aram. *'iggūlā*,⁵⁾ was runde Formung voraussetzt. Auch die Mischna wendet oft den Ausdruck *kikkār* an,⁶⁾ sie hat aber daneben den Plural *pittin*⁷⁾ im Zusammenhang damit, daß *pat* hier gewöhnlicher Ausdruck für „Brot“ ist (s. o.), während es im Alten Testament für das Brotstück bzw. den Bissen steht (S. 71 f.). Natürlich kann auch die Bezeichnung der Brotsorte für den einzelnen Brotkuchen verwandt werden, wie es 2. S. 6, 19 mit *ḥallat lēhem aḥat* geschieht, oder auch *lēhem* selbst ist als Brotlaib gemeint und wird gezählt (1. S. 17, 17; 21, 4; 25, 18, 1. K. 14, 3).

Brot nach dem Gewicht (*bemiškāl*) essen zu müssen (3. M. 26, 26, Hes. 4, 16), bedeutet eine schwere Notzeit, in welcher Getreide oder Mehl pro Kopf und Tag verteilt werden muß. Trotzdem wird einmal festgestellt,⁸⁾ was das Maß eines normalen Brotlaibes ist, und dasselbe auf $\frac{1}{3}$ Kab (= 0,675 l) bestimmt. Eine Mahlzeit erfordert davon ein Drittel, also nur 0,225 l. Gemeint ist dabei wohl das Maß des für das Brot verwandten Mehls. Vergleicht man damit die drei Sea (= 18 Kab) Weizen, welche Matth. 13, 33 ein Weib säuert und 1. M. 18, 6 Sara backen soll, so wären davon 54 Brote herzustellen, und 162 Personen erhielten davon eine Mahlzeit.

Folgende besondere Arten von Gebäck seien hier genannt:

a) Während die *ḫluskīn* (S. 119) sicher mit starker Hitze zu backen waren, bedurfte es nur geringer Hitze für die aus sehr nassem Teige gebackenen dünnen Schwammkuchen, die im *tannūr*, aber auch im Tiegel (S. 42 f.) hergestellt werden

¹⁾ b. Ber. 40^b, Bez. 32^b, Ta'an. 23^a. ²⁾ b. Ber. 40^b.

³⁾ b. Sanh. 100^b. ⁴⁾ S. Brederek, Konkordanz, S. 60.

⁵⁾ j. Ber. 10^a, Schebu. 37^b, Bab. m. 8^b, Sanh. 23^c, Vaj. R. 6 (17^b).

⁶⁾ Schebi. VIII 8, Teb. Jom I 3. 4, 'Orl. III 8. ⁷⁾ Bez. II 6.

⁸⁾ Kel. XVIII 11, vgl. Tos. Neg. VII 10.

können. Sie hießen *siphgānīn*¹⁾ oder *pat sephōgānīt*,²⁾ weil ihr Teig an den mit Wasser gefüllten Schwamm (*σπόγγος*) erinnerte (vgl. S. 69).

b) Von *hamiṭā*, wovon zwei übereinander gebacken werden konnten,³⁾ ist nur bekannt, daß Öl darauf getan wurde.⁴⁾ Nach Pseudo-Haj wäre es ar. *malle*, also wohl Glutaschenbrot, das dann im *tannūr* gebacken worden wäre, da der Doppelkuchen im *tannūr* Kruste bekommt.

c) *serikīn meṣujjārīn*, ein mit Figuren versehenes Gebäck, das beim Bäcker, aber auch im Hause hergestellt werden kann und das der Hausfrau viel Arbeit macht.⁵⁾ Als Dünnbrot (*reḳikīn*) sind sie am Passah erlaubt, als Dickbrot (*ḳluskā'ōt*) verboten.⁶⁾ Die Bezeichnung wird von Jastrow als „syrisch“ (*συριακός*) erklärt. Levy denkt wohl richtiger an *seraḳ* „kämmen“, so daß dies Brot wegen der auf ihm wie bei dem *muṣṭ* und der *šabaṭije* der Araber gezogenen Linien (s. S. 132f.) diesen Namen geführt hätte. Die Figuren bestanden vielleicht nur aus in den Teig gedrückten kleinen Löchern wie bei dem *hubz manḳūš* der Araber (s. S. 132).

d) *ḳenōbekā'ōt* (Cod. Kaufm. *ḳemōbekā'ōt*).⁷⁾ Dies muß ein wirkliches Brot gewesen sein, da vom Teig die Challa zu entrichten ist. Die Bezeichnung hängt mit *κωνωβικός* zusammen und geht wohl auf die durch ihre Schwelgerei berühmte ägyptische Stadt *Κωνωβος* zurück. Nach Maimonides ein Gebäck von Röstkorn und Mehl, das wieder zu Mehl zerrieben wird.

e) *pakhsemin*⁸⁾ (vgl. *παξαμᾶς*, arab. *baksamāṭ*, s. S. 136), die in Fleischbrühe getaucht werden, jedenfalls eine Art Zwieback.

¹⁾ Kel. V 1, Tos. Kel. B. k. IV 2. 17.

²⁾ 'Ukz. II 8 (Cod. Kaufm. *sephōganīt*, Ausg. Lowe *sephungānīt*).

³⁾ Tebul Jom I 2. ⁴⁾ Ma'aser. I 7, Tebul Jom II 4.

⁵⁾ Tos. Pes. I 31, j. Pes. 29^c, b. Pes. 37^a.

⁶⁾ j. Pes. 29^c (lies *serikīn* für *reḳikīn* (*ḳeḳluskā'ōt*)).

⁷⁾ Chall. I 5, j. Chall. 57^d (wo Ausg. Ven. *ḳenōḳā'ōt* mit 'Ajin).

⁸⁾ Bem. R. 7 (35^a).

f) *ka'kin*¹⁾ (sprachlich wohl persischer Herkunft); wohl ein kleines gesüßtes Gebäck in Ringform.

g) Besondere Beachtung verdient neben den Pfingstbrotten (s. u.) das Schaubrot (*léhem hap-pānim*, 2. M. 25, 30, 1. Sam. 21, 7) oder Schichtbrot (*léhem ham-ma'aréket*, 1. Chr. 9, 32, *ἄρτοι τῆς προθέσεως*, Matth. 12, 4, Mk. 2, 26, Lk. 6, 4, vgl. *ἡ πρόθεσις τῶν ἄρτων*, Hebr. 9, 2), dessen zwölf Kuchen (*hallōt*) von je zwei Zehntel Epha, also 6–8 Liter, Weizengries ungesäuert herzustellen waren (3. M. 24, 5). Die dazu nötigen 24 Zehntel Epha Weizengries, der wie das Material aller öffentlichen Opfer von der Kammerhebe (Bd. III, S. 182) gekauft war,²⁾ sollen aus 24 Sea (= 8 Epha) Weizen, der vor dem bei allen Speisopfern üblichen 300maligen Reiben und 500maligen Stoßen im Mörser³⁾ nicht angefeuchtet werden sollte,⁴⁾ durch elfmaliges Sieben gewonnen worden sein,⁵⁾ so daß keine Spur von Mehl oder Kleie mehr darin war.⁶⁾ Eine Kahatitenfamilie (1. Chr. 9, 32), im letzten Tempel das Haus Garmu,⁷⁾ hatte das Backen zu besorgen, für das eine besondere Tradition bestand und ein eigentümlicher Backofen (*tannūr*) benutzt wurde (S. 100). Ähnlich dem Schaubrot, das wöchentlich herzustellen ist, waren die beiden Pfingstbrote (*štē hal-léhem* nach traditioneller Bezeichnung⁸⁾), die nach 3. M. 23, 17 als Webebrot (*léhem tenūphā*) ebenfalls aus zwei Zehnteln Epha Weizengries, aber gesäuert, darzubringen waren.⁹⁾ Der Gries für sie wurde aus 3 Sea Weizen durch zwölfmaliges Sieben gewonnen,¹⁰⁾ so daß er den Gries der Schaubrote noch übertraf. Der Sauerteig war nach einer Ansicht aus dem für ihn bestimmten Maß selbst herzu-

¹⁾ j. Chall. 58^a (Ausg. Ven. *ka'bīn*), b. Ber. 38^a, Pes. 48^b, wo auch *ka'bīn* gewöhnliche Lesart, aber MS. München nach Rabinovicz an beiden Stellen *ka'kin*. S. auch Krauß, Talm. Archäologie I, S. 107. 477 f.

²⁾ Schek. IV 1. ³⁾ Men. VI 5, Tos. Men. VIII 18.

⁴⁾ b. Pes. 36^a. 40^a.

⁵⁾ Men. VI 7, vgl. Bd. III, S. 294, Kittel-Festschrift, S. 62 f.

⁶⁾ Men. VIII 2, Tos. Men. IX 3.

⁷⁾ Schek. V 1, Jom. III 11, j. Schek. 48^d. ⁸⁾ Schek. IV 1.

⁹⁾ Vgl. Bd. I, S. 464. ¹⁰⁾ Men. VI 7.

zustellen, nach der anderen in möglichst guter Qualität von anderwärts herbeizubringen und in das Maß einzufügen.¹⁾ Auch sie wurden im *tannūr* gebacken,²⁾ doch immer je eines auf einmal, während die Schaubrote zu zweien in den Backofen kamen.³⁾ Die Schaubrote (ob auch die Pfingstbrote?) wurden in einer Form (*dephōs* = *ῥῑπος*) „gemacht“ und in einer Form nach dem Backen aufbewahrt.⁴⁾ Nach anderer Ansicht gab es je eine Form zum Kneten, zum Backen und zum Aufbewahren, also im ganzen drei Formen (*dephōsim*, *ṭuphsim*).⁵⁾ Daß Formen nötig waren, wie sie auch im alten Ägypten vorkommen,⁶⁾ ist verständlich, wenn man die eigentümliche Gestalt beachtet, welche für Schaubrote und Pfingstbrote vorgeschrieben war. Die Pfingstbrote waren viereckig, sieben Handbreit lang, vier Handbreit breit, mit Hörnern (*kerānōt*) von vier Fingerbreiten (wohl an den Ecken).⁷⁾ Die Schaubrotkuchen waren zehn Handbreit lang, fünf Handbreit breit, mit Hörnern (s. o.) von sieben Fingerbreiten, bei denen Maimonides⁸⁾ an die Dicke der Kuchen denkt und also die „Hörner“ als Ecken faßt, was nicht unmöglich ist. Je zwei Handbreiten der Länge bog man an beiden Enden der Kuchen nach oben,⁹⁾ so daß jeder Kuchen einem sechs Handbreit langen, fünf Handbreit breiten und zwei Handbreit hohen, oben und seitlich offenen Kasten glich, von welchem die Hörner oben hervorragten. Es war dann möglich, auf dem Schaubrottisch je sechs solcher Kuchen (3. M. 24, 6) so übereinanderzustellen, daß jeder obere Kuchen nur die Hörner des nächsten berührte und die Luft zwischen den Kuchen frei durchstreifen konnte. Auf diese Weise war bei

¹⁾ Men. V 1, Siphra 101^b. ²⁾ Me'il. II 6. 7.

³⁾ Men. XI 1, Tos. Men. XI 2, Siphra 104^a.

⁴⁾ Men. XI 1 (Cod. Kaufm. *ṭephas*, *ṭiphs*, Dem. V 3. 4 *ṭāphōs*, *ṭephāsīm*).

⁵⁾ Tos. Men. XI 3, Siphra 104^a, b. Men. 94^a.

⁶⁾ Wreszinski, Atlas, Nr. 109. 221. 398. ⁷⁾ Men. XI 4.

⁸⁾ H. Tem. uMus. V 9, im Einklang mit b. Pes. 37^a, wonach die Schaubrotkuchen eine Handbreit dick waren, was kaum möglich ist, s. Cohen zu Men. XI 4.

⁹⁾ Men. XI 4. 5.

den nach 3. M. 24, 8 stets eine Woche ausliegenden Schaubrotten jedes Feuchtwerden, Schimmeln oder Säuern ausgeschlossen, zumal auf den Vorsprüngen goldener Pfeiler ruhende Halbröhren die Brote trugen und trennten.¹⁾ Es war aber auch für volle Sichtbarkeit der Kuchen gesorgt, die ja ein Schaubrot sein sollten (2. M. 25, 30), das nach der Tradition Schauseiten (*pānim*) haben muß.²⁾ Es ist klar, daß die so eigentümlich geformten Brotkuchen nicht in einem gewöhnlichen *tannūr* inwendig an die Wand geklatscht werden konnten, sondern ein grottenartiges, vorn offenes Backgerät forderten, wie es S. 100 ausgeführt wurde.

h) Das als Speisopferdarbringung (*korban minhā*) gemeinte *tannūr*-Gebäck mußte nach 3. M. 2, 4 aus Weizengries ungesäuert hergestellt sein. Waren es Dickbrote (*hallōt*), so sollte ihr Teig mit Öl gemengt sein (*belūlōt baš-šēmen*). Waren es Dünnbrote (*rekiḳin*), so forderte das Gesetz Salbung mit Öl (*mešūhim baš-šēmen*). Die Tradition stimmte damit überein und verstand unter der Salbung die Zeichnung eines *ki* (= *χῖ*),³⁾ also eines Kreuzes, mit Öl auf die Brotkuchen.⁴⁾ Lauwarmes Wasser war wie bei allen Speisopfern so auch hier beim Teige anzuwenden.⁵⁾

i) Auch zum Dankopfer (*zēbah tōdā*) gehört nach 3. M. 7, 12 mit Öl gemengtes Dickbrot und mit Öl gesalbtetes Dünnbrot, beides ungesäuert. Daß das Material Gries sein soll, wird im Gesetz nicht gesagt, aber von der Tradition aus dem doppelten *maššōt* geschlossen,⁶⁾ das 3. M. 2, 4 Gries voraussetzt. Außer den Kuchen gehört dazu nach dem überlieferten Text „eingerührter Gries“ (*sōlet murbékhet*), mit Öl

¹⁾ Men. XI 6, Tos. Men. XI 6. 7, b. Men. 96^a. 97^a.

²⁾ Men. XI 4.

³⁾ Auch die Priester sollen in dieser Form gesalbt werden, die Könige in der Form eines Kranzes, b. Ker. 5^b.

⁴⁾ Men. VI 3, Tos. Men. VIII 8. 10, b. Men. 75^a, Siphra 10^d.

⁵⁾ Men. V 2.

⁶⁾ Siphra 35^a, b. Zeb. 50^a.

gemengte Kuchen, worauf in V. 13 (vgl. Am. 4, 5) noch von gesäuerten Brotkuchen (*ḥallōt léhem hāmēš*) die Rede ist. Die Tradition verlangte hier das Maß von zwanzig Zehntel Epha Gries zur Herstellung des ganzen Gebäcks. Von der einen Hälfte wurden dreißig ungesäuerte Kuchen, von der anderen Hälfte zehn gesäuerte Kuchen hergestellt.¹⁾ Die ersteren zerfielen in je zehn Kuchen Dickbrot und Dünnbrot sowie zehn Kuchen *rebikhin* (*rebūkhā*), das heißt Kuchen, deren Gries mit kochendem Wasser gebrüht und dann in einem Tiegel (*ilpas*)²⁾ in Öl schwach gebacken wurde, während Dickbrot und Dünnbrot im *tannūr* hergestellt wurden. Von dem bei dem ungesäuerten Brot benutzten Öl von einem halben Log diente je ein Achtel Log der Mischung bzw. Bestreichung von Dickbrot und Dünnbrot, ein Viertel Log dem Tiegelgebäck.³⁾

Dieselbe Dreiheit von Ungesäuertem wurde auch für das Weiheopfer (*millū'im*) der Priester verlangt.⁴⁾ Obwohl das Gesetz 3. M. 6, 14 nur das auf der Platte (*maḥabat*) in Öl hergestellte *murbékhet* nennt, das als Bissenopfer (vgl. S. 66) darzubringen ist,⁵⁾ kombinierte man damit die 2. M. 23, 23, 3. M. 8, 26 ausgesprochene Forderung eines ungesäuerten Brotes, eines Öldickbrots (*murbékhet*) und eines Dünnbröts.⁶⁾

j) Die 'Omergabe. Nach 3. M. 23, 10ff. sollte in Verbindung mit dem Passahfest (das Genauere s. Bd. III, S. 9f.) vom ersten Schnitt des Getreides ein 'Omer dargebracht werden, ehe man von der neuen Ernte genoß. Die Tradition hat genaue Bestimmungen über das Schneiden, Ausschlagen, Rösten, Schroten und das dreizehnmalige Sieben desselben,

¹⁾ Men VII 1, b. Men. 77^b. 89^a, Siphra 31^c. 35^a.

²⁾ Vgl. S. 143.

³⁾ Men. IX 3, Siphra 34^d, b. Men. 89^a, vgl. Tos. Men. VIII 10, wo das halbe Log nur auf Dickbrot und Dünnbrot verteilt wird.

⁴⁾ Men. VII 2.

⁵⁾ Siphra 31^{c d}.

⁶⁾ Nicht erörtert in Mekhiltha und Siphra, aber s. b. Men. 78^a.

wodurch aus 3 Sea (= 1 Epha) Gerste ein Zehntel Epha Grütze gewonnen wurde.¹⁾ Da nach 3. M. 2, 14f. das Früherfruchtspeisopfer (*minḥat bikkūrim*) als Grütze von geröstetem Weichkorn in Mischung mit Öl und Beigabe von Weihrauch dargebracht wird, soll man auch hier die geröstete Grütze in ein Gefäß mit Öl tun, Weihrauch dazulegen, mit Öl verrühren, kneten, backen und schließlich mit dem Rest des dabei verwandten Log ($\frac{1}{72}$ Epha) Öl übergießen.²⁾

k) Ein privates Griesgebäck ist vorausgesetzt, wenn 2. M. 16, 31 *šappihit bidebaš*³⁾ im Midrasch⁴⁾ erklärt wird als „sölet, das auf dem Mehlsieb schwimmt“ (*šāphā ‘al gabbē nāphā*), also nicht wie das Mehl durchfällt,⁵⁾ und das mit Honig und Butter (*hem’ā*) geknetet wird. Danach hatte das Manna den Geschmack eines feinen gesüßten Gebäcks, wie es beim Heiligtum Israels nicht erlaubt war (3. M. 2, 11),⁶⁾ aber am Adonifest in Alexandrien nach Theokrit, aus Mehl, Honig und Öl hergestellt, eine große Rolle spielte.

Zu allen diesen Gebäcken des Altertums sind die heutigen städtischen Gebäcke S. 132 ff. 142 ff. zu vergleichen, bei denen auch Gries öfters verwandt wird.

¹⁾ Men. VI 6, vgl. Bd. III, S. 42 f. 92. 258. 267. 293.

²⁾ Men. X 3. 4. ³⁾ Vgl. oben S. 69.

⁴⁾ Mekhiltha, Ausg. Friedmann, 51^a.

⁵⁾ Vgl. Bd. III, S. 258. 293 f. ⁶⁾ Siphra 11^d.

H. Das Backen im *furn*.

1. Das Gerät des *furn*.

Der *furn*, Plur. *frān*, nach Bauer auch *frūne*, ist der in den Städten Palästinas und Syriens gewöhnliche, aber auch in Dörfern zuweilen vorkommende Backofen des Berufsbäckers, der deshalb *farrān* heißt, während der bloße Brothändler, der in einem Verkaufsladen, aber auch an den Straßenecken oder als Herumträger sein Geschäft ausübt,¹⁾ *ḥabbāz wāre*.²⁾ Doch gibt es in Wirklichkeit keine strenge Scheidung von *farrān* und *ḥabbāz*. Der aus dem lat. *furnus* stammende Name bezeugt die Herkunft dieser Art des Backofens aus Italien, wo die in Pompeji erhaltenen Exemplare antiker Backöfen ebenso eingerichtet sind³⁾ wie der *furn* des Orients. Dieser besteht, sehr ähnlich wie unsere ländlichen Backöfen alten Schlages aus einem kreisförmigen oder länglichen überwölbten Backraum von etwa 3 m Durchmesser und 0,5 m innerer Höhe, der auf einem Unterbau aus Steinen und Kalk hergestellt ist.⁴⁾ In diesem Unterbau werden gern ein oder mehrere Zentner Salz zur Erzielung andauernder Hitze vergraben. Dem oft mit Steinen glatt gepflasterten Backraum kommt der Name *furn* eigentlich zu. Auf seinem linken Teil konzentriert man das aus Holz oder Gestrüpp hergestellte Feuer und nennt ihn deshalb den „Feuerwinkel“ (*zāwit en-nār*). Rechts ist der für das Brot bestimmte Raum (*zāwit el-ḥubz*), so in Jerusalem. In Aleppo unterschied man Feuerraum und Brotraum als *furn* und *baṭṭāl*. Eine kleine bogenförmige Öffnung (*bāb*),⁵⁾ die mit einer eisernen

¹⁾ Abbildung 31. 32.

²⁾ Mielck, Terminologie, S. 83 ff., unterscheidet den *farrān*, als den Eigentümer des *furn*, der darin den ihm von anderen übergebenen Teig ausbäckt, und den *ḥabbāz*, als den, der für eigene Rechnung Brot für den Verkauf herstellt. Diese Scheidung dürfte dem heute gewöhnlichen Sprachgebrauch nicht entsprechen.

³⁾ S. Overbeck, Pompeji, S. 388 f., Blümner, Technologie I, S. 65 f., Abb. 31–33.

⁴⁾ Abbildung 28, 1. ⁵⁾ Abbildung 28, 2.

Tür zugestellt werden kann, bildet den Eingang zum Backraum. Dieser hängt zusammen mit einer vorn offenen, mit einem Bogen (*kōs*) überdeckten Nische, *mizān* „Waage“ genannt, an deren Decke ein Rauchfang (*madhane*)¹⁾ den aus dem Backraum strömenden Rauch nach oben abführt. Unterhalb der Nische öffnet sich ein gemauerter Trog, der als Aschenbehälter dient. Die ganze Einrichtung befindet sich stets in einem Hause, wohl meist im Hintergrund des Raumes, in welchem auch der Teig hergestellt und das Brot geformt wird.

Eine eigentümliche Improvisation eines *furn* sah ich bei der Taufstelle am Jordan. Auf einem hölzernen Gestell war ein aus Lehm geformter, gewölbter, auswendig oben spitz zulaufender runder Backraum von 165 *cm* Durchmesser und 65 *cm* Höhe aufgestellt. Durch eine 30 *cm* weite Öffnung wurde zuerst die in Holz bestehende Heizung eingelegt, dann nach der Entfernung der Kohlen das Brot, worauf die Öffnung durch eine Tür geschlossen wurde. Städtisches Brot wurde hier für die Pilger hergestellt. Das hölzerne Gestell sollte gewiß beim Übertreten des Flusses den Backofen vor dem Wasser schützen.

In Kairo und Alexandrien ist die Einrichtung der großen Backöfen, die man *ṭabūn* nennt, dieselbe wie in Palästina. Doch ist meist ein Heizraum, von dem die Glut hinten durch eine Öffnung in den Backraum schlägt, unter den Backraum gelegt, obwohl man den letzteren auch noch heizt, um darin Licht und Oberhitze für das Brot zu haben. Die kleinen Backöfen in Stadt und Dorf, *furn* genannt, haben ebenfalls unten einen besonderen Heizraum. Doch wurde mir diese Einrichtung als nicht arabisch bezeichnet.

Im Altertum.

Es ist nicht auffallend, daß der römische *furnus* (*φοῦρνος*) im nachbiblischen Palästina auftritt und von der rabbinischen Literatur erwähnt wird. Er heißt da *purnā*,²⁾ was im aram.

¹⁾ Abbildung 28, 4.

²⁾ Kel. VIII 9, Tos. Kel. B. k. VI 17.

Dialekt von *Ma'lūla* als *fōrna* erhalten ist,¹⁾ doch auch *purnē* kommt vor.²⁾ Man heizt und bäckt darin.³⁾ Als rein gilt er, wenn er nur in Verbindung mit dem Boden, also bodenfest aufgebaut, gebraucht werden kann. Unrein kann er werden, wenn er mit *lizbēz* (*halizbaz*), *sṯegā'ōt* und *sephijjōt* versehen ist,⁴⁾ was wahrscheinlich die Beweglichkeit des Geräts voraussetzt. *lizbēz* (Cod. Kaufm. *lizebēn*) ist *λαβίς* „Griff“, *isṯegā'ōt* (Cod. Kaufm. *asṯegā'ōt*, sonst auch *isṯenā'ōt*) kommt von *στέγη* „Dach“, setzt also eine selbständige Bedeckung voraus. *sephijjōt* sind „Ränder“, die den Fuß oder die Oberfläche des Geräts umziehen.

2. Der Hergang des Backens im *furn*.

Der Teig wird in der Regel in großen flachen verzinnten Kupferschüsseln (*ṯišt*, *lakan*) geknetet. Doch sah ich in Antiochien, Jerusalem und Kairo wirkliche Backtröge aus Holz bei den Bäckern im Gebrauch. Man nannte sie *ma'ḡan*, in Antiochien *takana*. Stehend wird darin vom Bäcker, der meist immer ein Mann ist, in Ägypten oft mit entblößtem Oberkörper, die Arbeit des Knetens vorgenommen. Das Formen des Brotes wird, wenn es sich um größere Mengen handelt, auf mehrere Gehilfen, die auch Frauen sein können, verteilt. Einer macht runde Teigklöße (Verbum *ḡarraṣ*), der zweite drückt sie mit den Händen platt (*raḡḡ*), wenn nicht für sehr feines Gebäck das Wellholz (*šōbak*, in Aleppo *niššāb*, bei Berggren *ṯurrāḡ*) gebraucht wird, der dritte bestreicht die Kuchen mit Wasser, damit sie glänzend werden, der vierte drückt mit den Fingerspitzen 16 bis 20 Löcher in ihre Oberfläche, wenn die Brotsorte es fordert, der fünfte schiebt das Brot in den Ofen, nachdem vorher die Glut zur Seite geschoben war. Zum Schieben der Glut hat man in Aleppo ein langes ruderförmiges

¹⁾ Parisot, *Le Dialecte de Ma'lūla*, S. 187, Bergsträsser, Glossar, S. 26.

²⁾ Tos. Bez. III 19. 20, b. Pes. 31^b, Bez. 34^a, 'Ab. z. 35^b.

³⁾ Tos. Bez. III 19, b. Bez. 34^a.

⁴⁾ Kel. VIII 9, Tos. Kel. B. k. VI 17.

Holz (*sahm*), in Jerusalem eine Art Schaufel¹⁾ mit eisernem Blatt (*krēk*) an dem einen Ende und einer eisernen Gabel (*dikrān*) zum Schieben der Holzstücke (*karāmi*) am andern Ende. Ein Besen (*kannās*) mit losen Streifen oder Schnüren²⁾ dient zum Reinfegen des Backraumes. Als Brotschieber verwendet man stets ein ruderförmiges Holz,³⁾ das in Aleppo wie der Glutschieber *sahm* genannt wird. In Tiberias heißt es *rāha*,⁴⁾ in Jerusalem *zāne*, in *es-salt tarha*, womit man in Jerusalem jedes Brett mit oder ohne Rand bezeichnet, auf das die Brote vor oder nach dem Backen gelegt werden. Im Ofen wendet der Bäcker bei geringer Hitze das Brot nach fünf bis zehn Minuten und bringt es schließlich in die Nähe der Glut, wo es aufgeht, so daß im Innern Höhlungen entstehen. Schließlich wird das Brot mit dem Schieber aus dem Ofen genommen und zum Erkalten auf Bretter gelegt, wo es wieder zu seiner eigentlichen flachen Form zusammensinkt. Oft bringen Städter und Dörfler ihren eigenen Teig ungeformt oder geformt zum Bäcker, der für das Backen mit einem Teil der Brote, von hundert acht oder zehn, oder ihrem Werte bezahlt wird. Das Sprichwort empfiehlt diese Methode, wenn es sagt⁵⁾: *a'ṭi ḥubzak lil-ḥabbāz walan ḥarak (sarak⁶⁾) nuṣṣo*, „Gib dein Brot dem Bäcker, auch wenn er es zur Hälfte verbrennt (stiehlt).“ Es empfiehlt sich wohl, das zum Bäcker geformt gebrachte Brot mit Kennzeichen zu versehen, damit es nicht absichtlich oder unabsichtlich vertauscht wird. Wirkliche Stempel mit Figuren oder Eindrücke von Fingern, Schlüsseln, Stecken mit Kerben kommen anderwärts vor,⁷⁾ ob auch in Palästina, ist mir unbekannt.

¹⁾ Abbildung 28, 4. ²⁾ Abbildung 28, 5.

³⁾ Abbildung 28, 6.

⁴⁾ So auch bei Bistāni und Dozy, Suppl. I, S. 566, s. Mielck, Terminologie, S. 65.

⁵⁾ Harfouch, *Drogman Arabe*, S. 333.

⁶⁾ So Einsler, Mosaik, S. 87.

⁷⁾ Mielck, Terminologie, S. 85. 92.

Auch Topfbraten (*lahm makli*) wird in den Städten zum Bäcker gebracht, weil die arabischen Kochherde dafür nicht hinreichende Hitze entwickeln.

Für *es-salt* wurde von Faraḥ Tabri die Herstellung von *furn*-Brot in folgender Weise beschrieben. Die Frau bringt in der hölzernen Teigschüssel (*bāṭie*) oder dem metallenen Teiggerät (*lakan el-‘aḡin*) weichen Teig (*‘aḡin raḥu*) zum Bäcker (*farrān, ḥabbāz*). Dieser teilt ihn in Stücke (*karraṣ*), drückt sie dünn und zeichnet mit den Spitzen der Mittelfinger auf die Brotkuchen (*rurfān*) Verzierungen, schiebt sie mit dem Brotschieber in den Ofen, wendet sie nach fünf bis zehn Minuten und nimmt sie nach fünf weiteren Minuten als *gar* (*mustewi, ṭaljib*) heraus.

In Ägypten wird bei den Bauern der frische Teigkuchen von dünnem Brot (*‘eš rakik*) auf einen vorn kreisrunden Schieber (*maṭraḥḥa*) gelegt, durch in die Höheschlagen desselben dünn und breit gemacht, dann auf dem Schieber in den *furn* geschoben und mit einem eisernen Haken herausgezogen. Doch gibt es auch ungesäuertes dickes Brot (*‘eš faṭir*), das nur mit den Händen plattgeschlagen wird.

Im Altertum.

Von dem Hergang des Backens im *puṛnā* (*puṛnē*) ist in der rabbinischen Literatur nichts Näheres mitgeteilt. Nur das Heizen und Backen darin ist gelegentlich erwähnt.¹⁾ Wenn in der Mischna von einer Spitze (*masmēr*) hinten am Brotlaib (*kikkār*) sowie von einem Steinchen (*ṣerōr*), einem Stück Salz oder einer Lupine (*turmōs*) an ihm die Rede ist,²⁾ so deutet dies Maimonides als Kennzeichen des zum Bäcker gesandten Brotes, es könnten aber zufällige Vorkommnisse am Brot gemeint sein. Nur wenn Bäckerbrot und Privatbrot als Fund sich dadurch unterscheiden, daß der Finder das erstere behalten darf, das letztere ausrufen lassen muß,³⁾ wird dies durch besondere Zeichen erkennbar sein, das erstere nicht.

¹⁾ Tos. Bez. III 20, b. Bez. 34^a.

²⁾ Tebul Jom I 3. 4.

³⁾ Bab. m. II 1. 2.

3. Das *furn*-Brot.

a) Das gewöhnliche arabische *furn*-Brot (*hubz furn*), das stets gesäuert ist, wird aus gereinigtem, aber nach unseren Begriffen noch recht dunklem Weizenmehl (in Aleppo *tehin hāss*, Bd. III, S. 289) gebacken. Es ist krustenlos und wird schon am zweiten Tage sehr trocken, weshalb die Araber es ungern alt essen. Da der Teig des gewöhnlichen Brotes weich oder naß ist, nennt man es „weiches Brot“ (*hubz raḥu*), weil es im Verhältnis zu einer anderen Brotart dünn ist, *hubz mafrūd* (Jerusalem), weil es vom Bäcker mit Löchern verziert wird (S. 129. 131), „verziertes Brot“ (*hubz manḳūš*). Zwei Hauptgrößen beobachtete ich 1925, große Brote von 25—26 *cm* Durchmesser und 1—2 *cm* Dicke, das Stück zu 1 Piaster verkauft, und kleine Brote von 20 *cm* Durchmesser, zwei Stück zu 1 Piaster. Nach der Art der Verzierung unterscheidet man in Jerusalem Brot in halber Größe mit einem Loch in der Mitte als *iḡrēne*, in gewöhnlicher Größe mit Löchern in einem einfachen oder doppelten Kreis als *warde* „Rose“,¹⁾ mit vier Löchern als *mḥazzak* „zerrissen“, mit Löchern in parallelen Linien als *mušṭ* „Kamm“. Das „Dünnbrot“ (*hubz mafrūd*) hat in Jerusalem 15 *cm* Durchmesser und 1 *cm* Dicke, ein Laib heißt *rrif*. Noch dünner gebackenes Brot nennt man dort „Aleppobrot“ (*hubz ḥalabi*). In Aleppo wird das gewöhnliche Brot oft mit Schwarzkümmel (*ḥabbet el-barake*, *kezḥa*, Bd. II, S. 291) bestreut. Brot aus Kernmehl (*fakš*) heißt dort *hubz frenḡi* „Frankenbrot“, während man in Jerusalem nach Bauer Brot in ovaler oder prismatischer Form so nennt.²⁾ Man würde sonst bei der Bezeichnung an das Brot griechischer oder deutscher Bäcker denken, das hier außer Betracht bleibt.

Im Dorf *rāmallāh* buk man im *furn* dreierlei Brot, Dünnbrot von 40 *cm* Durchmesser (*šerāk*), mittelstarkes Brot von 20 *cm* Durchmesser mit Löchern in der Oberfläche (*marḳūk*) und Dickbrot von 15 *cm* Durchmesser (*sammūni*).

b) Dem *hubz mafrūd* ist verwandt die Brotart, welche man in Damaskus und Aleppo *šabaṭije* nennt. Auf einem Kuchen

¹⁾ Abbildung 27. 30, 9.

²⁾ Abbildung 31.

von gewöhnlichem Teig macht man Eindrücke mit den Fingerspitzen und zieht ihn in die Länge, wodurch die Eindrücke zu langen Linien werden.

Groß und länglich, etwa 30 zu 20 *cm*, ist auch die jerusalemer Brotart, welche mit querlaufenden Parallellinien verziert ist und deshalb „Festungstreppe“ (*darağ el-ka'a*) genannt wird.¹⁾

c) Wenn der weiche Brotteig zu 3 *cm* dicken Laiben von 25 *cm* Durchmesser geformt wird, entsteht *hubz sammūni*. Ein längliches Brot dieser Art heißt in Jerusalem *hamāme* „Taube“.²⁾

d) Von festem, nicht nassem Teig entsteht die Brotart *kmāğ*³⁾ mit aus dem Persischen stammender Bezeichnung. In Jerusalem hat man davon die Sorten „dick“ (*ħmil*) und „dünn“ (*rķik*) von 3,5 bzw. 1,5 *cm* Dicke und 20 *cm* Durchmesser. Man erkennt das *kmāğ*-Brot an seiner platteren und flacheren Oberfläche. Es kann als *kmāğ mķezzaħ*⁴⁾ mit Schwarzkümmel (*ķezħa*) bestreut sein oder als *kmāğ bebalah*⁵⁾ frische Datteln (*balah*) enthalten. Eine kleinere Abart von 15 *cm* Durchmesser und 1,5 *cm* Dicke wird mit Preßdatteln (*ağwe*) gefüllt.

e) In Nachahmung des *şāğ*- und *tannūr*-Brots bäckt man im *furn* auch 40 *cm* großes Dünnbrot (*şrāk*, s. o., vgl. S. 59). In Aleppo ist etwas Ähnliches das „Kieselbrot“ (*ħubz ħaşāwi*), das diesen Namen führt, weil seine großen dünnen Fladen im *furn* auf Kieselsteine (*ħaşā*) gelegt werden und deshalb besonders gut durchbacken. Ein mit dem Wellholz dünn hergestellter, mit Sesam bestreuter Kuchen ist in Jerusalem *barzaķa*, Plur. *barāziķ*. In Damaskus wird er mit Traubenmelasse (*dibs*) oder Butter bestrichen, mit Sesam bestreut.⁶⁾

¹⁾ Abbildung 30, 11.

²⁾ Abbildung 30, 4.

³⁾ Abbildung 31.

⁴⁾ Abbildung 30, 5.

⁵⁾ Abbildung 30, 12.

⁶⁾ Wetzstein, ZDMG XI, S. 517.

f) *ka'k*¹⁾ spielt in der städtischen Bäckerei eine große Rolle und ist da allgemeine Bezeichnung für Gebäck aus besserem Mehl, abgesehen von seiner Form. In Jerusalem fertigt man in Gestalt von Ringen *ka'k mabrūm*²⁾ von 20 cm Durchmesser und 2 cm Breite des Ringes, *ka'k msemsem*,³⁾ mit Sesam (*simsim*) bestreut, und *ka'k mkezzaḥ*, mit Schwarzkümmel (*kezzaḥ*) bestreut, beide mit 14 cm Durchmesser und 5 cm Breite des Ringes. Andererseits bestreut man auch mit Koriander (*kuzbara*), Kümmel (*kammūn*) und Fenchel (*šōmar*). Stark gewürzt ist der große längliche Ramadan-Kuchen (*ka'k ramadān*), bei welchem mehrere Ringe schneckenartig umeinandergelegt sind. Die Mitte schmückt zuweilen ein rundes Spiegeglstückchen.

g) Kloßbrot (*kurs*, vgl. S. 85) wird in Aleppo zur Festzeit in dicken Kuchen gebacken, für welche man Gries (*smiḍ*) erst mit Öl mengt und dann mit Wasser knetet, so daß hier eine Parallele zu dem Griesgebäck des Heiligtums Israels (S. 122 ff.) vorliegt. Mit Holzformen werden auf die Kuchen Figuren geprüßt.

h) Weihbrot (*kuddās*)⁴⁾ wird von den griechischen Christen Palästinas hergestellt. Sie bringen drei bis sechs solcher Brote dem Priester, der Brot und Darbringer segnet und ein Brot zurückgibt. Ebenso wird davon Sonnabends und Sonntags als *προσφορά* (*taḥdime*) zur Kirche gebracht, wo der Priester davon für das heilige Abendmahl (*kurbān*) nimmt,⁵⁾ das übrige segnet und nach dem Gottesdienst in kleinen Stücken an die Anwesenden verteilt. Ein solches Weihbrotstück heißt *ἀντίωρον*, weil es als Gegengabe für die Hostie gegeben wird. Die arabische Bezeichnung ist *auwale* „erste“, wofür ich keine Erklärung erhalten konnte.

Für das Weihbrot wird aus Weizengries (*smiḍ*) unter Zusatz von etwas Mehl zur Beförderung des Zusammenhangs, auf dem Lande bloß aus gutem Mehl, mit heißem Wasser,

1) Abbildung 32.

2) Abbildung 30, 1.

3) Abbildung 30, 3.

4) Abbildung 30, 2. 10.

5) Über die Verwendung im Abendmahl s. oben S. 64.

Sauerteig und etwas Salz ein fester Teig hergestellt. Der davon genommene Kloß wird platt gedrückt, so daß ein Kuchen von 8—25 *cm* Durchmesser und 4—5 *cm* Dicke entsteht. In dessen Rand schneidet man mit dem Messer ringsum eine Riefe, so daß der Kuchen wie doppelt aussieht. In die Oberfläche drückt man einen viereckigen hölzernen Stempel (*rašm*) mit der Inschrift *Ις Χς νικῶ* „Jesus Christus siegt“, und bäckt den Kuchen nach hinreichendem Gären im *furn*.

i) Festbrot (*rurubnije*, *rurbānije*¹⁾). Für alle Feste und großen Heiligtage werden mit demselben Teige wie bei dem Weihbrot große Kuchen von 30—40 *cm* Durchmesser und 8—10 *cm* Dicke hergestellt und im *furn* gebacken. Man hat dafür besonders große runde Stempel, welche das Bild des Heiligen oder auch mehrfach die griechische Aufschrift des Weihbrots (s. o.) tragen. Am Rande des Kuchens werden gern Zacken ausgeschnitten. Man bringt sie zur Kirche, gibt einen oder einige dem Priester, der sie segnet, und verteilt die anderen. Das Familienglied, das den Namen des Heiligen trägt, ist als *šāhib el-'id* „Herr des Festes“ der Darbringer. In *ġifna*, wo die lateinischen Christen derselben Sitte folgen, sind es oft alle Mitglieder eines Geschlechts (*hamūle*), welche das Mehl zusammengeben, von dem fünf große Kuchen gebacken werden. Auf einer Strohplatte bringt man sie unter einem Tuch mit etwas Geld zum Priester, der sie segnet und verteilt. Damit auch die Kinder ihr Vergnügen haben, werden für sie kleine Kringel (*ka'k*) gebacken und mit Puppen (*lō'be*) an sie verteilt, wobei Segnung des Priesters nicht statthat.

Auch infolge eines Gelübdes (*nidr*) kann eine große *rurubnije* von etwa 30 *cm* Durchmesser zusammen mit mehreren Weihbroten von gewöhnlicher Größe dem Priester dargebracht

¹⁾ Von Almkvist, *Actes du VIII. Congr. Int. des Orient.* II 1, S. 398, von *kurbān* „Hostie“ abgeleitet. Aber von der *rurubnije* wird keine Hostie genommen. Ich weiß keine Erklärung des Ausdrucks zu geben.

werden. Dieser behält das große Brot und verteilt die kleinen Brote an die Nachbarn des Darbringers.

j) Totenbrot (*wuğh rahme* „Barmherzigkeitsgesicht“, auch *dukrānīje* „Gedächtnisbrot“). Aus Gries, bei den Bauern aus Mehl, wird mit dem zwölften Teil Kochbutter (*samn*), Zucker, Sauerteig und Wasser ein Teig bereitet und dieser auf einem mit Kochbutter ausgeschmierten Backblech (*şēnīje*) in 2—4 cm Dicke glatt ausgebreitet. Man streut Sesam darauf, klopft ihn fest und drückt den für das Weihbrot üblichen Stempel mehrfach darauf, zuweilen neunmal so, daß fünf ein Kreuz bilden und vier dazwischengesetzt mit dem mittleren Stempel als ein zweites Kreuz betrachtet werden können. Darauf wird der große Kuchen im *furn* gebacken. Solche Kuchen verteilt man am Grabe eines Familiengliedes zum Besten seiner Seele, wenn man seinem Schmerz einen starken Ausdruck geben will, am 3., 9. und 40. Tag nach dem Tode, sowie nach einem halben und ganzen Jahr, außerdem am Totensonabend (*sabt el-amwāt*) vor den Osterfasten¹⁾ und am Barbarafest am 4. Dezember.²⁾

Von diesem Gebäck ist unterschieden die als *wuğh rahme* zum gleichen Zweck hergestellte Platte mit gesottenem Weizen (*selīka*), worüber erst gemahlene *kuḏāmi* (geröstete Kichererbsen), dann feingestoßener Zucker gestreut werden. Von Zuckerwerk (*melebbas*) oder gestoßener gedörrter *baḳdūnis* (Petersilie) legt man Figuren und ein Kreuz darauf, von Zimmet (*kirfe*) und Zuckerwerk einen Kreis rings am Rande. Eine brennende Kerze kommt in die Mitte. Alles wird dann am Grabe verteilt.

k) Zwieback (*baḳsamāt*, auch *baḳismāt*) entsteht, wenn altes Dickbrot (*hubz sammūni*, S. 133) in Scheiben geschnitten und nochmals gebacken wird. Die Bezeichnung stammt aus dem griechischen *παξάμας*. Doch machen die griechischen Bäcker besonderen Zwieback, der stets mit Anis gewürzt ist.

l) Fleisch im Teig (*lahm be'ağin*) ist der Name eines mit gehacktem Fleisch gefüllten Gebäcks, das man gern im Hause vorbereitet und beim Bäcker backen läßt.

¹⁾ S. Bd. I, S. 439.

²⁾ S. Bd. I, S. 270 ff

m) Fleischhörnchen (*sanbūsaḳ*, *sambūsiḳ*). Das gehackte Fleisch wird in Hörnchen aus Brotteig von 15 *cm* Länge und 5 *cm* Breite gefüllt und so gebacken.

Als Ergänzung des vorher nach eigener Erkundung Berichteten folge hier eine Reihe von Gebäckbezeichnungen, die Herr Dr. T. Cana'an, Jerusalem, mir nachträglich brieflich mitteilte.

1. *raḥu* nennt man in Nazareth große dünne Kuchen, die durch Fingereindrücke verziert sind, welche das Aufblasen verhindern. Dieselbe Sorte wird in Jerusalem *bitā* genannt. Auch im *ṭābūn* wird *raḥu* in einigen Gegenden hergestellt. Vgl. S. 131 f.

2. *sammūni* (so in Nazareth) oder *frenḡi*, *rūmalli* (so in Jerusalem bei Muhammedanern und einfachen Christen) heißen dicke runde europäische Laibe. Vgl. S. 132 f.

3. *ḳauālib* (so in Jerusalem), also „Formen“, sind dicke lange Brote europäischer Art.

4. *wardi* (Jerusalem) kleine runde, stark aufgegangene Brote, besonders von Muhammedanern gebraucht. Vgl. S. 132.

5. *ṭulmije*, Plur. *ṭalāmi*, runde, grob gebackene Laibe von grobem Mehl, vom griechischen und Franziskanerkloster an Arme verteilt. Die Franziskaner verwenden größere Laibe als die Griechen. Vgl. S. 114 f. 119.

6. *ḳiršalle*, arabischer Zwieback.

7. *kmāḡ*, Brot aus zwei Lagen, in Nazareth auch im *ṭābūn* gebacken. Vgl. S. 85. 133.

8. *manākiš* (Sing. *mankūš*), *kmāḡ*, von gesäuertem oder ungesäuertem Teig, mit Öl und zerriebenem Dost (*za'tar*) bestrichen, im *furn* oder *ṭābūn* mehrmals gebacken. Vgl. S. 132.

9. *fṭir* (Nazareth), *kmāḡ*-Teig mit Öl oder Kochbutter bestrichen und zu Blättern verarbeitet. Vgl. S. 85. 114 f.

10. *ḳarākiš* sind *kmāḡe* mit Sesam.

11. *kardōs*, Plur. *karādiš*, Brot aus Kafferkorn, mit Sesam bestreut. Vgl. S. 86.

Folgende Ausdrücke für die Art des Teigs oder Gebäcks sind mit den auf S. 84 mitgeteilten zu vergleichen.

Das Brot von gut aufgegangenem Teig ist *ḥāmir*, von nicht genügend aufgegangenem Teig *ʿawiṣ* (was sonst den ungesäuerten Teig bezeichnet), wenn säuerlich schmeckend *mḥallil* (vgl. *ḥall* „Essig“), wenn nicht genügend durchgebacken bei zu heißem Backofen *ḥubz ʿaḡin* „Teigbrot“ oder *ḥubz maslūk* „gesottenes Brot“, wenn in nicht genügend heißem Ofen zu hart gebacken *ḥubz mʿazzim* „überstarkes Brot“.

Im Altertum.

Man darf wohl annehmen, daß die im *tannūr* hergestellten Brotarten auch im *furnus* gebacken wurden. Doch ist von Furnbrot (*pat purnē*) nur selten die Rede.¹⁾ Es wird einmal als *purnit* bezeichnet, wenn es heißt²⁾: *purnitō aphūjā lephānāw*, „Sein Furnbrot ist vor ihm gebacken,“ nachdem vorher von gebackenem Brot (*pat*) die Rede war.

J. Das Backen in der *ʿarṣa*.

Die *ʿarṣa*, öfters *furn* genannt, ist wohl eigentlich eine Nachahmung des *furn* in kleinem Maßstab, aber mit bemerkenswerten Abweichungen. Sie findet sich hier und da, jedoch nicht häufig, bei den Bauern und ist von mir von der Gegend von *ṣafed* ab bis Beersaba beobachtet worden, scheint aber auch in Oberägypten vorzukommen.³⁾ *ʿarṣa* ist sonst die Bezeichnung eines sittenlosen Weibes, nach dem Wörterbuch „Hofplatz“. Vielleicht gilt der Ausdruck eigentlich der runden Backplatte des Geräts, die mit besonderer Sorgfalt angefertigt wird, bei Jerusalem aus Lehm und zermahlener Tonscherben (*ḥōmra*), doch auch Eisen kommt vor,⁴⁾ bei Tiberias aus einer Mischung von Lehm und Schilfwolle (*trēš*).⁵⁾ Unter der Backplatte wird aus Lehm und Häcksel der Heizraum hergestellt,

¹⁾ b. Pes. 31^b, ʿAb. z. 35^b.

²⁾ Ber. R. 67 (143^b), nach Ausg. Konst. 1512.

³⁾ S. Blackman, *The Fellāḥin*, S. 164.

⁴⁾ Nach Mitteilung von Herrn Oberlehrer Bauer.

⁵⁾ Vgl. oben S. 79. 88.

über ihr aus Lehm mit Häcksel oder *trēš* (s. o.) eine kuppelartige Wölbung mit einer Öffnung nach vorn zum Einlegen des Brots. Der Heizraum (*bēt en-nār*) hat zum Einlegen des Feuers vorn oder auf der Seite eine Öffnung, ist aber auch im Hintergrund oben durch einen Schlitz mit dem Backraum verbunden, der seinerseits in seiner Kuppel ebenfalls einen Schlitz oder einige Löcher zu haben pflegt. Der Rauch des Feuers kann auf diese Weise nach oben abziehen, die Glut desselben aber auch dem Backraum die wünschenswerte Oberhitze geben.

Das aus *er-ramle* stammende Exemplar des Palästina-instituts Jerusalem¹⁾ ist kreisrund, 55 cm hoch, ca. 40 cm breit, der Heizraum 16 cm hoch, vorn mit 25 cm breiter Öffnung, der Backraum 35 cm hoch, vorn mit 17 cm hoher, etwa 20 cm breiter, oben gerundeter Öffnung. Im Hintergrund der Backplatte befindet sich ein sichelförmiger Schlitz, 25 cm lang, an dessen vorderem Rand sechs Zacken (*šurrāfe*, Plur. *šerārif*) von 5—6 cm Länge emporragen, welche die Aufgabe haben, die durch den Schlitz schlagende Flamme zu teilen und das Verbrennen des Brots zu verhindern. Vier runde Löcher von 2,5 cm in der Wölbung darüber dienen dem Rauchabzug.

Die in Beersaba von mir gesehene, im Freien stehende '*arša*, dort *furn* genannt,²⁾ war ebenfalls kreisrund, 55 cm hoch, 70 cm breit. Der 25 cm hohe Backraum hatte vorn eine runde Öffnung von 20 zu 23 cm und hinten ein halbkreisförmiges Loch in der Backplatte (*šēnije*). Der etwa 25 cm hohe Heizraum hatte seine Einführungsöffnung von 25 zu 30 cm nicht vorn, sondern auf der rechten Seite. Der Rauch des Heizfeuers mußte hier durch die vordere Öffnung des Backraums abziehen, weil über dem Loch der Backplatte kein Abzugloch hergestellt war. Doch sagte man, daß, wenn das Gerät im Hause aufgestellt werde, hinten ein „Schornstein“ für den Rauchabzug angebracht werde. Die fast ebene Oberfläche der Wölbung des Backraums war hier mit einem erhöhten Rand eingefast, weil das fertige Brot hier niedergelegt wurde. Ähnlich ist die

¹⁾ A b b. 26, vgl. A b b. 17, 1.

²⁾ A b b. 26 a.

‘*arša* aus *rāmāllāh* im Institutsmuseum zu Jerusalem.¹⁾ Nur ist hier die Öffnung des Heizraums vorn, und der Backraum hat oben einen Schlitz als Rauchabzug.

Originell war die in ‘*ēn zētūn* bei *ṣafed* von mir beobachtete ‘*arša*. Die flache Kuppel des Backraums hatte vorn eine halbkreisförmige Öffnung zum Einlegen des Brotes, das richtig eingeschoben werden konnte, weil die aus Steinen und Lehm hergestellte Unterlage vorn zu einem freiliegenden Halbkreis verlängert war. Der in der Unterlage ausgesparte, links durch eine breite Öffnung zugängliche Heizraum lag unter der reichlichen hinteren Hälfte des Backraums, so daß das zu backende Brot weit nach hinten geschoben werden mußte. Ein Schlitz im Hintergrund der Backplatte gab der Glut und dem Rauch Einlaß, ein rundes Loch in der Mitte der Wölbung des Backraums ermöglichte den Abzug.

Nur aus einer Abbildung²⁾ kenne ich eine im Weingarten stehende, ganz niedrige ‘*arša* mit weiter viereckiger Öffnung, zu deren Verschuß ein runder *ṭābūn*-Deckel bereitgelegt war. Da ein besonderer Heizraum fehlt, konnte nur der Backraum selbst geheizt werden, worauf man nach starker Erhitzung des Geräts das Brot einlegte und die Öffnung schloß.

Dünnes und dickes Brot wie im *ṭābūn* wird in der ‘*arša* gebacken. Nach Mitteilung aus Tiberias werden dort eine hölzerne Schaufel (*rāḥa*) und ein eiserner Stab mit kurzem Haken (*saffūd*) zum Herausnehmen des Brotes benutzt. In und bei Tiberias kommt es auch vor, daß die Backplatte mit einem verschließbaren Loch zur Einsetzung eines Kochtopfes versehen ist.

Im Altertum.

Es bleibt fraglich, ob nicht eine ähnliche Einrichtung zuweilen der *purnā* der nachbiblischen Literatur (S. 128f.) entsprochen hat. Das ist um so mehr möglich, als das griechische Altertum in seinem *ἕνδος* etwas Ähnliches besaß. Von

¹⁾ Abb. 27.

²⁾ Abb. 27a.

Blümner¹⁾ abgebildete Terrakotten zeigen einen viereckigen, auf Füßen ruhenden Backraum, dessen tonnenförmige Wölbung vorn völlig offen ist. Als Heizraum ist der Platz zwischen den Füßen 'gedacht, der bei einem Beispiel vorn und hinten geschlossen ist, aber eine seitliche Öffnung hat. Noch näher stehen der 'arsa kuppelförmige Backgeräte römischer Herkunft, welche Blümner²⁾ ebenfalls abbildet.

Die Ausgrabungen haben in Palästina bisher nichts ganz Entsprechendes zutage gefördert. In *telēlāt rassūl* fand Mallon³⁾ über einer aus Ziegeln gebauten halbkreisförmigen Unterlage von 4,50 m Breite eine aus weißem Ton hergestellte Wölbung von 0,50 m Höhe. Im Hintergrund hatte eine Vertiefung dem Feuer gedient, das Brot mußte also davor gelegen haben. Ein besonderer Heizraum unter dem Backraum war hier nicht vorhanden.

K. Die Feinbäckerei.

1. Die Ausrüstung.

Der städtische Feinbäcker, nach einem Zweige seiner Tätigkeit *knāfātī* „Nudelfertiger“ genannt, bedarf zu seiner Ausrüstung sowohl eines *furn* der gewöhnlichen Art wie eines etwa 80 cm hohen und breiten gemauerten Herdes (*uḡāk*, in Sidon und Ägypten *kānūn*⁴⁾). Seine dem Kohlenfeuer dienende kreisrunde Oberfläche ist von einem vielleicht 10 cm hohen, durch viele Bogenöffnungen durchbrochenen Rand eingefasst, auf den sich ein großes rundes Blech (*šanije*, *šinije*, *šenije*) oder eine Eisenplatte (*šāḡ*, *šidr*⁵⁾) setzen läßt. Zuweilen ist auch nach innen zu eine zweite engere Einfassung vorhanden, die für einen Kessel (*tuṅḡara*)⁶⁾ bestimmt ist.

¹⁾ Technologie², I, S. 68, Abb. 24. 29. 30.

²⁾ A. a. O., Abb. 14. 15.

³⁾ *Biblica* 1930, S. 10f., Pl. III 1.

⁴⁾ S. Graf v. Landberg, *Proverbes*, S. 123 ff., Mielck, Terminologie, S. 62 f.

⁵⁾ Graf v. Landberg, a. a. O., schreibt *šidr*. ⁶⁾ Abbildung 11d.

Außerdem ist nötig ein Tisch mit Holz- oder Steinplatte zum Formen des Gebäcks, ein dünner runder Stab (*niššābe*) „Pfeil“, der als Wellholz dient, und das eigentliche dickere Wellholz (*šōbak*, nach Berggren *turrāh*) mit dünneren Griffen an beiden Enden, eine Blechkanne (*kēle*, in Sidon *šarīje*¹⁾) mit einem, drei oder vier nebeneinanderstehenden Ausflußröhrchen (*gōze*) am Boden zur Verfertigung der *knāfe*. Auch der Rührlöffel (*merrafe*²⁾) kann nicht fehlen.

Im Altertum.

Der mehrfach erwähnte *ħalttār*,³⁾ zu dessen Bereich die *ħalttā* (S. 68) gehört, muß Verfertiger und Verkäufer von feinerer Backware gewesen sein. In einer Säulenhalle (*isfīb = orod*) kann er sein Geschäft haben,⁴⁾ er hat Fragen wegen Challaabgabe,⁵⁾ Weizen und Öl werden von ihm verwendet.⁶⁾ Da Platte und Pfanne mit ihrem Herd damals auch feinerem Gebäck dienten, können sie als Geräte der Feinbäckerei betrachtet werden und sind zu den Blechen und Platten der heutigen Feinbäckerei in Parallele zu setzen. Dasselbe gilt von dem *tannūr* und der *purnā* der alten Zeit, sofern sie nicht nur zur Herstellung der gewöhnlichen Brotarten verwandt wurden. Es ist also hier auf die frühere Behandlung von Platte, Pfanne, *tannūr* und *purnā* S. 42 ff. 96 ff. 128 f. zu verweisen.

2. Das Feingebäck.

Es würde dem Zweck dieser Arbeit nicht entsprechen, wenn hier alles Konditorgebäck namhaft gemacht werden sollte. Nur die Arten werden aufgeführt, welche im Volksleben eine irgendwie hervortretende Bedeutung haben und deshalb besonders bekannt sind. Manche von ihnen werden in größeren Dörfern, aber auch in Städten im Hause von den Frauen selbst hergestellt. Sonst sei verwiesen auf Almkvist, *Actes du VIII*.

¹⁾ Nach Graf v. Landberg.

²⁾ Abbildung 11c.

³⁾ Die Endung ist latinisierend wie bei *naħtōmār* (S. 100).

⁴⁾ j. Bab. b. 13^b.

⁵⁾ j. Chall. 58^c.

⁶⁾ j. Schebi. 37^c.

Congr. des Orientalistes II 1, S. 393—414, Berggren, *Guide Français-Arabe, s. v. cuisine, pain*, Graf v. Landberg, *Proverbes et Dictons*, S. 123ff., Bauer, Wörterbuch, S. 426f.

a) Das Platten- und Blechgebäck.

α) *knāfe*. Mit einer dünneren Mischung von Weizenmehl, Wasser und Kochbutter (*samne*)¹⁾ wird die *knāfe*-Kanne (S. 142) gefüllt und über der auf den geheizten Herd gelegten Eisenplatte so hin und her bewegt, daß die Flüssigkeit aus den engen Röhrchen der Kanne in langen Linien darauf fließt. So entsteht ein Gewirr von endlosen Fäden, das, sobald es trocken geworden ist, abgenommen wird und als *knāfe kašš* verkauft wird. Im Hause röstet man diese *knāfe*, die man als Fadennudeln bezeichnen kann, auf Kochbutter und ißt sie so. Die europäischen Nudeln, die durch den Handel nach Palästina kommen, heißen *ša'irije* oder *še'ērije*. Denselben Namen tragen kleine kurze Fädchen, die man aus einem Teig von Mehl und Wasser mit den Fingern dreht. Nachdem sie an der Sonne getrocknet sind, röstet man sie und mischt sie mit gekochtem Reis oder mit Grütze.

Der *knāfāti* kann aber auch die *knāfe* zu zopfartigen Rollen formen, die, mit Zucker gefüllt, schneckenartig auf die *šanije* gelegt und in Kochbutter geröstet werden. Dies bei Städtern und Bauern beliebte süße Gebäck, das kalt gegessen wird, heißt *knāfe mabrūme*. Verwandt ist in Sidon *knāfe šāri burma*, die, mit Nuß und Zucker gefüllt und mit geschmolzenem Zucker (*kaṭr, sukkar ma'kūd*; man sagt: *biddi a'qid es-sukkar*) übergossen, im *furn* gebacken wird.²⁾

Wird die *knāfe* zwischen den Händen zu kleinen Stückchen zerrieben, die man mit Zucker und Kochbutter auf der *šanije* röstet, so entsteht *knāfe mafrūke* (in *Merğ 'Ajün knāfe bašma*

¹⁾ Wegen der geringen Haltbarkeit der frischen Butter (*zibde*), die im Sommer kaum zu haben wäre, ist die im Frühjahr eingekochte Butter (*samne*), die niemals ganz rein schmeckt, wirtschaftlich allein im Gebrauch.

²⁾ S. Graf v. Landberg, *Proverbes*, S. 123f. Vgl. unten S. 150.

genannt). In Sidon wird als *mafrūka* eine Lage *knāfe* auf der Eisenplatte scharf gebacken und dann mit feinem Zucker, Piniensamen, Nuß und Mandel verarbeitet.

Für *knāfe başma* wird in Jerusalem und Sidon auf eine Lage zerriebener *knāfe* angefeuchteter Käse (*ğibne*) gebreitet und darüber eine zweite Lage *knāfe* gelegt, worauf man das Ganze röstet. Nach Graf v. Landberg¹⁾ wird in Sidon, wenn die Unterseite sich löst und fertig gebacken ist, ein zweites mit Kochbutter bestrichenes Blech darauf gedeckt, mit dem Gebäck umgekehrt und dies nun von der anderen Seite gebacken, worauf klarer Zucker darübergeworfen wird. — Eine andere Art von *knāfe başma* entsteht, wenn man zerriebene *knāfe* auf Kochbutter röstet und dann mit Mandeln und Nüssen mischt, die man vorher in kochendes Wasser getaucht und auf Kochbutter geröstet hat, so daß sie nun *lōz uğōz mħammaş* sind. Über die Mischung wird klarer Zucker (*ħaṭr*) gegossen und darin verrührt, worauf man das Ganze vom Feuer nimmt.

β) *ħaṭife*, Plur. *ħaṭāif*,²⁾ erinnert an unsere Plinsen und die *lezzākije* der Beduinen (S. 60), wird aber sehr anders hergestellt. Gries, kaltes Wasser und Sauerteig werden erst mit dem Rührlöffel (*merrafa*),³⁾ dann mit einem am Stiel gehaltenen Kürbis (*ħar'a*) seitlings und von oben nach unten gerührt (*jeluħhu*), bis der Teig ganz flüssig wird. Aus einem Blechgefäß mit nur einem Röhrchen am Boden läßt man ihn auf die erhitzte Metallplatte, die mit Rückenmark (*enħā'*) eingefettet ist, laufen, so daß kleine oder größere poröse Küchlein entstehen, welche der Bäcker mit einem eisernen Schäufelchen (*mağrūd*) ablöst und so verkauft. Diese *ħaṭāif* werden dann im Hause zusammengefaltet, mit einer Füllung von Zucker und Nuß oder Zucker und Käse auf eine mit Kochbutter gefettete Platte gesetzt und so zum Bäcker gebracht oder im Hause in Sesamöl auf der Pfanne gebacken. Zuweilen werden indessen nur Honig und Kochbutter erhitzt und daraufgetan oder Kochbutter dar-

¹⁾ A. a. O. ²⁾ Vgl. Almkvist, *Actes* II 1, S. 399.

³⁾ Abbildung 11c.

aufgeschmiert und Zucker darübergestreut. Ist ein solcher Kuchen tellergroß, nennt man ihn *saijāle*.

γ) *mešabbak*. Wenn man dünnen Teig aus Gries (*smiḍ*) aus dem Blechgefäß mit einem Ablaufrohr in kochendes Sesamöl (*siriḡ*) laufen läßt, so daß darin die Form kleiner Netze (*šabake*) entsteht, zieht man diese heraus, wirft sie in flüssigen Zucker und läßt sie dann trocknen. So werden sie gegessen.

δ) *šurake*, Plur. *šurak*.¹⁾ Der Teig wird von Gries mit warmem Wasser, Kochbutter und Sauerteig so hergestellt, daß auf 1 *roḡl* zu 12 *okḡije* Gries 3,5 *okḡije* Kochbutter kommt. Daraus werden runde, nicht dicke Kuchen geformt, die man durch zwei querlaufende Linien in drei Teile zerlegt, auf welche je zwei Mandelkerne eingedrückt werden. Diese Kuchen werden dann auf der mit Kochbutter gefetteten *šanije* gebacken.

ε) *timrije*. Gries wird in heißes Zuckerwasser geworfen und darin steif gekocht. Wenn erkaltet, wird der gesüßte Gries mit dem Wellholz dünn gemacht und in viereckige Stücke geschnitten. Diese faltet man nach Einlage von etwas *ḡalāwi* (S. 151f.) und brät sie in Sesamöl (*biḡlu fī siriḡ*) auf der Pfanne.

Als bedeutungsvoll muß gelten, daß bei allen diesen Gebäcken weder Eier noch Milch für den Teig verwandt werden.

ζ) *sambūsik*, Sing. *sambūske*. Der von Gries mit Wasser ohne Sauerteig bereite Teig wird auf dem Tisch ausgebreitet, mit *nerḡa* (?) bestreut, mit der Wellstange (*niššābe*) ausgewellt, aus einem Löffel mit flüssiger Kochbutter besprengt und schließlich zusammengewickelt (*biḡwu*). Nachdem die Teigrolle quer durchgeschnitten ist, wird in jedes Stück fein gewiegtes Fleisch mit Zwiebeln (*laḡm ubaṡal mafrūm nā'im*) gelegt und das Stück zu einem Dreieck zusammengelegt, worauf es in Kochbutter gebacken wird.

Eine besondere Art *sambūsik* heißt *rāso be'ōbbo* „der Kopf im Schoß“. Mit Sauerteig und Kochbutter bereiteter

¹⁾ Almkvist, *Actes* II, 1, S. 399, *šurak*, Mielck, S. 77, nach Lane für Ägypten *šurēk*, Berggren s. v. *pain*, *djourake*.

Griesteig wird zu flachen runden Kuchen geformt, auf die man gewiegttes Fleisch und Zwiebeln legt. Dann faltet man von drei Seiten die Ränder nach innen und legt die so entstehenden drei Spitzen nach innen, so daß das Ganze sechseckig oder einigermaßen rund wird, ehe das Backen in Kochbutter folgt.

b) Das *furn*-Gebäck.

a) *baklāwa*. Gries (oder Griesmehl) wird ohne Sauerteig mit Wasser geknetet (*arak*). Davon nimmt man Stücke, rollt sie mit dem Wellholz (*šōbak*) dünn aus (*biruḳḳ*), legt sechs bis acht aufeinander, indem man Stärke (*nešā*) dazwischenstreut, rollt das Ganze mit dem Rundstab (*niššābe*) und schlägt es auf diesem Stabe hängend gegen eine Steinplatte, bis die Lagen dünn werden wie Papier und also als Blätterteig gelten können. Etwa zehn dieser Lagen werden auf ein mit Kochbutter geschmiertes Blech gelegt, darauf eine Lage von Nuß und Zucker oder Käse und Zucker, oder auch von Biestmilch (*leba*)¹⁾ oder von *nāṭif*, d. h. dem mit Zucker gesüßten, mit Eiweiß gemischten Schaum der Seifenwurzel (*Saponaria officinalis*, *širš ḥalāwi*),²⁾ der in der arabischen Feinbäckerei Schlagsahne und Eierschnee ersetzt. Darüber kommen dann nochmals etwa zehn Lagen des gedünnten Teigs, und nachdem man das Ganze durch Querschnitt in Parallelogramme geteilt hat und Kochbutter darauf getan, wird das Blech in den *furn* geschoben. Nach dem Backen kommt flüssiger Zucker darüber.

β) *aswār es-sitt* „Armring der Frau“, heißt ein Kranz von Blätterteig, der um einen mit gestoßenen Nüssen oder Mandeln gefüllten kleinen Kuchen gelegt ist. Man macht den Kranz, indem man einige Lagen Blätterteig um die *niššābe* wickelt, zu Falten zusammenschiebt und dann nach Herausziehen des Stabes die so entstandene „Schlange“ zu einem Kreis zusammenfügt.

¹⁾ Die dicke Milch der Kuh in den ersten zwei Tagen nach dem Kalben.

²⁾ Vgl. S. 151.

γ) *rraiġbe*. Nicht aus Gries, sondern aus Griesmehl (*smiġ maṭṭūn*) wird der Teig mit feinem Zucker und flüssiger Kochbutter in gleichen Mengen ohne Sauerteig und Wasser hergestellt. Man formt daraus kleine Ringe von 6,5 cm Durchmesser und 2 cm Dicke, oder längliche Küchlein von 8 zu 5,5 cm mit 2,5 cm Dicke, oder auch S-förmige Gebilde, 9,5 cm lang, 2 cm dick. Mehrtägiges Stehen vor dem Backen gilt als nützlich.

δ) *ma'mūl*.¹⁾ Für den Teig werden 1 *roṭl* Gries und 3,5–4 *okkije* durch starke Erhitzung flüssig gemachte Kochbutter mit etwas Sauerteig und ein wenig heißem Wasser gemengt. Gründliche und lange Bearbeitung ist nötig, damit guter Zusammenhang entsteht. Man formt aus dem Teig kleine Kuchen von etwa 8 cm Durchmesser und 4 cm Dicke, stößt Nuß und Zucker oder nimmt Preßdatteln oder Pistazien und tut davon etwas in die Mitte jedes Kuchens. Mit Hilfe einer kleinen Zange (*malḳaṭ*) und einer Holzform mit eingeschnittenem Muster verziert man die Oberfläche. Den geformten Kuchen läßt man wenigstens zwölf Stunden Zeit zur Gärung und schickt sie dann, wenn die Herstellung im Hause geschah, zum Bäcker in den *furn*. Nach dem Backen werden sie allseitig bezuckert.

Verwandt sind „Ringe mit Preßdatteln“ (*ka'k be'aġwe*), für welche die Preßdatteln (*aġwe*) entkernt und im Mörser (*hāwen*) zu Brei gestoßen werden, der dann mit etwas Kochbutter geknetet wird. Diese Masse tut man in einen gefalteten Streifen von *ma'mūl*-Teig und legt ihn zu einem hohen Ring zusammen.

ε) *karābiġ ḥalab*.²⁾ Man benennt dies Gebäck in der Regel pluralisch, doch ist der Singular *karbūġ* bekannt. *ḥalab* weist wohl auf Aleppo als Ursprungsstätte. Der ungesäuerte Teig von Gries und Kochbutter ist derselbe wie bei *ma'mūl*. Nur

¹⁾ Vgl. die unvollkommenen Beschreibungen von Berggren, *Guide Français-Arabe*, s. v. *cuisine*, und Almkvist, *Actes du VIII. Congr. Int. des Orient.* II 1, S. 400.

²⁾ S. Berggren, Nr. 106, Almkvist, S. 402.

formt man hier längliche Kuchen, etwa 7 *cm* lang, 4 *cm* breit, 3 *cm* dick, die unverziert bleiben. Sie können statt im *furn* auch in der Pfanne (*mīklāje*) auf Sesamöl (*siriğ*) gebacken werden. Das fertige Gebäck übergießt man mit dem süßen Schaum des *nāṭif* (S. 146).

Die Araber lieben die aus Gries hergestellten Festgebäcke. Für unseren Geschmack erscheinen sie trocken und sandig, sie bröckeln leicht auseinander, auch kommt die arabische Kochbutter, die von gesäuerter Milch gemacht wird, im Geschmack unserer frischen Butter nicht gleich, sondern erscheint etwas ranzig.

ζ) *barzaqa*, Plur. *berāziq*.¹⁾ Dünne Kuchen von Weizenmehl (?), mit dem Wellholz geplattet und mit Sesam bestreut, im *furn* gebacken.

c) Kesselgebäck.

α) *ḥalāwet smīd*, eine Art Griespudding, die entsteht, wenn man Kochbutter in der Pfanne erhitzt und dann 3 *oḳḳije* davon mit 1 *rofl* Gries und siedeheißem Zuckerwasser im Kessel (*ṭunğara*) verrührt. Gries wird hineingerührt, bis der Brei dick wird.

β) *loḳme*, Plur. *loḳam* „Bissen“. Von sehr dünnem Mehlteig werden mit einem Holzlöffel kleine Teile in siedende Kochbutter oder Sesamöl geworfen, so daß Klößchen entstehen. Diese werden nach einer Weile herausgenommen und in gesottene Zucker gestreut. Als „Bissen“ werden sie gegessen.

Im Altertum.

Vor allem ist hier zu erwähnen das der arabischen *knāfe* (S. 143), die in der Literatur *iṭrija* heißt, entsprechende *iṭrē*,²⁾ aus Teig hergestellt und nicht challapflichtig, also kein Brot, *iṭritā*,³⁾ getrocknet und gekocht, *hiṭrijjōt rakkōt*,⁴⁾ eine Kochspeise,

¹⁾ Vgl. Wetzstein, ZDMG XI, S. 517, Almkvist, S. 397.

²⁾ j. Chall. 57^d. ³⁾ j. Bez. 60^d.

⁴⁾ Tos. Ned. III 1, b. Ned. 49^a, j. Ned. 39^c (hier: vom Arzt gegessen).

welche in weichem Zustand Kranke zum Brot essen. Löw¹⁾ hat ohne Beweis *hiṭrijjōt* für eine Kürbisart erklärt. Das syr. *iṭrin*, *iṭrejā* und das ar. *iṭrija*, die mit griech. *ῥιζιον* zusammenhängen, beweisen, daß es sich um Fadennudeln handelt.²⁾ Bar 'Ali (nach R. Payne Smith, *Thes. Syr.*) erklärt syr. *iṭrin*: „Es ist etwas in Ägypten aus Griesmehl Gemachtes wie das Gewebe des Mattenverfertigers, und es wird getrocknet und gekocht.“

An die arab. *kaṭāif* (S. 144) erinnern die S. 72 erwähnten *nikkūdīm* (1. Kön. 14, 3), welche als „Punkte“ sehr klein gewesen sein werden und nach dem jüdischen Recht³⁾ später die Größe eines halben Eis hatten.

Sonst ist zum Vergleiche heranzuziehen alles Griesgebäck, bei dem Olivenöl die Kochbutter (s. u.) zu ersetzen pflegt, so das Platten- und Pfannenbrot des Heiligtums und des privaten Lebens (S. 66f.), das *tannūr*-Gebäck feinerer Art wie Schaubrot, Pfingstbrote und Dankopferkuchen (S. 122 ff.) und anderes privates Gebäck (S. 120f.), besonders auch alle mit Honig, dem Vorgänger des Zuckers, gesüßten Gebäcke wie die *ṣappihit* von 2. M. 16, 31 (S. 126), die *dibšānim* und das sonstige Honiggebäck der nachbiblischen Zeit (S. 69f.).

Butter wurde wohl im hohen Altertum gar nicht hergestellt. *hem'ā*, das in der Mischna völlig fehlt und auch keinen Ersatzausdruck hat, ist zwar Spr. 30, 33, wo sie durch Stoßen entsteht, doch wohl Butter (Sa'adja *zibde*) und könnte 1. M. 18, 8, Ri. 5, 25, 2. S. 17, 29, Jes. 7, 15. 22, Hi. 20, 17; 29, 6 (*hēmā*) wohl auch auf Butter bezogen werden,⁴⁾ wie auch das syr. *hēwtā* durch ar. *zibde* und *saman* erklärt wird. Von *hem'ā* in drei Qualitäten, die sich durch ihr prozentuales Verhältnis zur Milch unterscheiden, redet der Midrasch zu 1. M. 18, 8.⁵⁾ Aber immer bleibt die im Orient so wichtige Dickmilch (ar. *leben*) ebenfalls

¹⁾ Flora I, S. 545.

²⁾ S. auch Krauß, Talm. Archäologie I, S. 107. 476 f.

³⁾ Ter. V 1—3, j. Ter. 43^c.

⁴⁾ Sa'adja hat *saman*, *samana* 1. M. 18, 8, Jes. 7, 15. 22, Hi. 20, 17.

⁵⁾ Ber. R. 48 (101^a).

vielfach möglich.¹⁾ Krauß²⁾ erklärt das pal.-aram. *hubbāṣ*³⁾ für „Butter“, es ist aber eher Quarkkäse.⁴⁾ Bei Gebäck wird Butter nirgends erwähnt.

L. Verfertigung von Süßigkeiten.

a) Geschmolzener Zucker.

Geschmolzener Zucker (*kaṭr*) entsteht, wenn man Zucker mit wenig Wasser in einem Kessel (*tuṅṅara*) zu einer syrup-ähnlichen Flüssigkeit kocht. Von seiner Verwendung bei Gebäck war schon mehrfach die Rede. Hier werden einige selbständig davon hergestellte Konfitüren aufgeführt.

a) *razil el-banāt*, „Mädchengarn“, verfertigt man, indem man geschmolzenen Zucker in Fäden zieht, diese in Mehl rollt, das unter beständigem Rühren mit dem breiten Rührlöffel (*muswāt*) auf einer Pfanne geröstet wurde, Nußkern oder Pistazien hineinwickelt und daraus Ringe formt.

β) Noch bekannter ist *rāḥat el-ḥalkūm*, „Annehmlichkeit für den Schlund“, eine zähe weißliche Mischung von geschmolzenem Zucker, Stärkemehl (*nešā*) und Pistazien, die in viereckigen Stücken auf der Straße verkauft wird.

γ) Als *'ambar* wird ebenfalls auf der Straße eine Süßigkeit verkauft, die wie eine rote Strähne aussieht, die der Verkäufer beständig lang zieht. Sie besteht aus geschmolzenem rotgefärbtem Zucker, der mit dem duftenden Gewürz Ambra (*'ambar*) gemischt ist. Der Zucker wird dafür auf einer geölten Steinplatte geschlagen und dann beständig gezogen.

δ) Nußkern und flüssiger Zucker in Mischung ergeben *ḡōzije*, die auf der Straße verkauft wird, indem der Verkäufer mit dem Messer von der Masse Stücke abtrennt.

¹⁾ S. meinen Aufsatz „Butter, Dickmilch, Käse“ PJB 1919, S. 31 ff.

²⁾ Talm. Arch. II, S. 135. 522.

³⁾ j. Pea 16^a, Pes. 33^c, Ekh. R. 1, 1 (21^b).

⁴⁾ S. PJB 1919, S. 34.

b) *ḥalāwa*, *ḥalāwe*.

Die als „türkischer Honig“ auf unsern Jahrmärkten erscheinende Süßigkeit gehört so sehr zu den gewöhnlichen Genußmitteln des Arabers, daß Verfertigung und Verkauf derselben ein besonderes Gewerbe bilden. Man nennt den *ḥalāwa*-Verfertiger in Aleppo *ḥalwāli* (= *ḥalwāni*), in Jerusalem nach Bauer *ḥalwaḡi*, *ḥalwanḡi*, *ḥalwāti*, *ḥalwāni*. Es gibt zwei Sorten *ḥalāwa*. Die eine, minder gewöhnliche, aber bei Europäern oft beliebtere und deshalb nach Europa gebrachte Art, *ḥalāwe sukkarije*, besteht aus einer Mischung von gekochtem Zucker, dem etwas Zitronensaft zugesetzt ist, mit dem weißen Absud der Seifenwurzel (*Saponaria officinalis*, *širš ḥalāwi*, *ʿirḵ ḥalāwi*, *ʿaslaḡ*).¹⁾ Die andere Sorte, *ḥalāwet zbīb*, ist aus demselben Absud hergestellt, aber mit Saft von Rosinen (*zbīb*) und Sesambrei (*ṯḥine*) gemischt.

Zur Gewinnung des Rosinensaftes werden die Rosinen erst auf einer Mühle mit aufrechtstehendem Stein, die der Graupenmühle²⁾ gleicht, zerquetscht. Die zerquetschte Masse wird mit der Hand zu Klößen (*ṯābāt*) wie niedrige Zuckerhüte geformt, die man mit Kalkerde (*ḥuwāra*) bestreut und an der Luft trocknen läßt. Diese Klöße füllt man in ein etwa 1 m hohes, unten spitz zulaufendes Tongefäß (*ṯirār*), gießt Wasser darüber, läßt es eine Nacht stehen und dann den bräunlichen dünnen Saft (*ḡlāb*) in ein zweites, unterhalb des ersten eingemauertes Tongefäß (*ṯirār*) ablaufen. Dies Rosinenwasser läßt man in einer großen, auf schräger Unterlage über dem Feuer stehenden Kupferpfanne (*dist*) zehn Stunden lang einkochen. Dabei muß es beständig in die Höhe geworfen werden, und zwar zuerst mit einer größeren, dann einer kleineren Kelle mit runder Holzscheibe am Ende (*muswāt*). Ist der Saft dick geworden, so mischt man ihn zuerst mit dem Absud der Seifenwurzel, dann mit ebensoviel Sesambrei (*ṯḥine*), der in der Sesam-

¹⁾ Nach Crowfoot-Baldensperger, S. 67, wird auch eine *Gypsophila* benutzt.

²⁾ Bd. III, Abb. 56.

mühle hergestellt ist.¹⁾ Die fertige Mischung wird in große Blechformen gegossen, in denen sie erkaltet und völlig steif wird, so daß sie etwa wie gelöschter Kalk aussieht.

Beide Sorten *ḥalāwa* können noch mit Sesamkörnern bestreut werden. Man verkauft sie nach dem Gewicht und verzehrt sie allein als Leckerei oder als Zukost zum Brot. Sesam- und Rosinenwassergeschmack im Verein mit der vom Sesambrei herrührenden Fettigkeit lassen *ḥalāwet zbib* vielen Europäern als minder anziehend erscheinen. Ihre Kinder lieben sie meist um so mehr.

Aus dem Altertum ist nichts Verwandtes bekannt. Das Zuckerrohr²⁾ ist erst spät in Palästina eingewandert und wird in der rabbinischen Literatur noch nicht erwähnt.

Doch weist nach rabbinischer Deutung 4. M. 11, 8 das den Geschmack des Manna erklärende *lešad haš-šémen* auf einen Teig (*lájis*), der mit Öl (*šémen*) geformt (*‘ārūkh*) und mit Honig (*debaš*) in Stücke gerissen wird (*meḳuṭṭāph*).³⁾ Sa’adja denkt zur gleichen Stelle an *ḥalāwa bedasam*, also an eine besonders fett hergestellte Süßigkeit (vgl. S. 151).

¹⁾ Vgl. Bd. III, S. 236 f. 302 f., Abb. 55.

²⁾ Vgl. Bd. II, S. 262.

³⁾ Siphre, Nu. 89 (24^b), Midr. Tann. zu 4. M. 11, 8 (S. 89), vgl. die neue Übersetzung von K. G. Kuhn, S. 241.

II. Das Öl.

A. Der Ölbaum.

1. Herkunft, Gestalt, Schädlinge.

Von den Oleaceen ist die laubwechselnde Esche (*Fraxinus oxycarpa*, *dardār*) in Palästina wenig verbreitet.¹⁾ Öfter tritt als wildwachsender Strauch oder Baum auf die immergrüne Phillyree oder Steinlinde (*Phillyrea media*, *berza*)²⁾ mit grauen Zweigen und glatten feingezähnten Blättchen von 2 *cm* Länge und 1,2 *cm* Breite und schwarzen Steinbeeren. Ihr steht am nächsten der in Palästina wie in fast allen Mittelmeerländern weit verbreitete wilde Ölbaum oder Oleaster (*Olea europaea*, *zētūn berri*, zuweilen 'azzūn genannt, nach Berggren, Bistāni, Belot auch *utum*, *utm*, 'utum, 'utm, vgl. griech. *κότινος* „Oleaster“).³⁾ Aaronsohn⁴⁾ beschreibt drei Arten, welche wirtschaftlich benutzt werden. Die eine habe eine dünne schwärzliche Rinde, die zweite eine glatte grüne Rinde, die dritte eine dicke weiße oder graue Rinde. Die zuletzt genannte Art sei für die Pflanzung bequem, wachse rasch und gebe zeitig Frucht, die zweite wachse langsam, gebe aber viel Öl, die erste wachse auch langsam, gebe aber wenig Öl, alles wohl unter Voraussetzung der Okulierung mit zahmen Trieben. Nach der Ermittlung von Herrn Oberlehrer Bauer, Jerusalem, gibt es dort wilde Oliven in zwei Sorten, *barri* und *dakkār*. Die erstere hat kleine kugelige Früchte, struppige

¹⁾ S. Bd. I, S. 83. 102. *Fraxinus excelsior* kommt vor, ist aber wohl aus Europa eingewandert.

²⁾ Bd. I, S. 75 f. 259, wo Karmel und Tabor genannt sein sollten.

³⁾ Abbildung 35.

⁴⁾ *Agricultural and botanical Explorations in Palestine*, S. 19.

Zweige mit kurzen Blättchen, keine Dornen. Die zweite ebenfalls dornlose Sorte hat große Früchte, zuweilen größer als die edlen Sorten, weiche, längliche, weitsitzende, schlanke Zweige; in der äußeren Erscheinung ist sie von den edlen Arten nicht verschieden. Ihre Früchte werden ungeklopft eingemacht, dürften aber wenig Öl ergeben.

Als wirklichen Wald bildend ist der wilde Ölbaum in Palästina nicht vorhanden. Schumacher¹⁾ berichtet aus der Gegend von *birma* im westlichen 'Ağlūn von einem 3—4 km bedeckenden Bestand von Oleaster in Strauchform in Mischung mit Ginster und Eichengestrüpp. Olivenwälder bezeugt Fickendey²⁾ für Kleinasien. Ich habe in Palästina den wilden Ölbaum immer nur vereinzelt in Waldgebieten gesehen, so auf dem Karmel, im westlichen Samarien und am *wādi el-mālīḥ* in Ostsamarien, in Judäa im *wādi eṣ-ṣarār*, bei dem *ṣēḥ el-'ağami*, im Ostjordanland nördlich vom Jabbok und bei *tlūl eq-dahab*.³⁾ Die Strauchform ist das Gewöhnliche, doch auch wirkliche Bäume kommen vor. Die in Paaren gegenständlichen lanzettlichen Blätter sind meist kleiner und enger gewachsen als beim zahmen Baum.⁴⁾ Die von Fischer⁵⁾ und Fickendey⁶⁾ für den wilden Ölbaum angegebenen Dornen fehlen den Exemplaren meines Herbars und sind auch von dem Botaniker J. E. Dinsmore, Jerusalem, nur als Nebenzweigansätze beobachtet worden. Die an Öl armen Früchte wurden mir in *ğifna* als hellfarbig und sehr bitter bezeichnet.

Der zahme Ölbaum (*zētūn ğuwwi*)⁷⁾ hat größere Früchte und stärkeren Ölgehalt des Saftes. Die hier etwa 6—8 cm langen, 1—1,5 cm breiten Blätter erinnern in ihrer Gestalt an die botanisch fernstehende Ölweide (*Elaeagnus angustifolia*, ar.

1) Steuernagel-Schumacher, Der 'Adschlūn, S. 38. 222.

2) Der Ölbaum in Kleinasien, S. 25 f.

3) Vgl. Bd. I, S. 75 f. 80, PJB 1909, S. 24; 1912, S. 33.

4) Abbildung 35.

5) Der Ölbaum (Petermanns Mitteilungen, Ergänzungsheft 147), S. 5.

6) A. a. O., S. 1.

7) Abbildung 36. 37.

zēzāfōn), die in Palästina und Syrien zuweilen angepflanzt wird, aber nach Mitteilung von Herrn J. E. Dinsmore auf den Dünen bei Aḳko in Strauchform wild vorkommt. Ebenso wie beim wilden sind beim zahmen Ölbaum die Blätter auf der matt Dunkelgrünen Oberfläche durch eine lederartige Haut gegen zu starke Feuchtigkeitsentziehung geschützt. Unten sind sie an sich ebenso beschaffen, aber von einer feinen Schicht von grügrünen, fast weißen Schuppen bedeckt. Das im Ganzen mattfarbig erscheinende Laub ist die Veranlassung, daß man von olivenfarbigen <Augen (*‘ejūn zētūnijāt*) redet,¹⁾ wenn sie nicht die gewöhnliche Lebhaftigkeit haben. Im Winter fallen sie nicht ab,²⁾ sollen sich aber alle drei bis vier Jahre erneuern.³⁾ Ein Volksspruch sagt⁴⁾: *kānūn behriḳ brim eš-šaḡar mā‘ada el-‘afs wez-zētūn*, „November-Dezember zerstören das Gewand der Bäume mit Ausnahme der Galleiche und der Olive.“ Dem an dunkleres und frischeres Laub gewöhnten Europäer erscheint der Ölbaum wohl mattfarbig und traurig. Der Palästinenser beachtet mehr den Gegensatz seiner Färbung zum sonnenbestrahlten Boden, freut sich der zuweilen waldartig anmutenden Olivenpflanzungen, welche Dörfer und Städte umgeben, und liebt im Sommer den von ihnen gebotenen nicht ganz dichten Schatten,⁵⁾ weil er die Luft nicht absperrt, deren Bewegung Kühle bedeutet. Das Knarren der die Ölbäume liebenden Mannazikade (*Tettigia orni*, *tezzāze*), von der man sagt: *bizeḳziḳ*, und wohl auch das Zirpen der Feldgrille (*Gryllus campestris*, *ṣarṣūr*), die „den Jungfrauen Lieder singt“ (*biṛanni lil-‘adāra fi ḳaṣāid*), kann dabei unterhalten. Vielleicht beobachtet man zugleich, daß einige rotbeerige Misteln (*Viscum cruciatum*, ar. *‘ennāb*, nach Bauer auch *hilfet ez-zētūn*) sich als Schmarotzer auf den Olivenzweigen angesiedelt haben. Wenn sie nicht entfernt werden, geschieht es zuweilen, weil

¹⁾ Cana‘an, *JPOS* VIII, S. 144.

²⁾ S. das Winterbild Bd. I 1, Abb. 14.

³⁾ So nach Fischer, a. a. O., S. 18.

⁴⁾ *el-Mašriḳ* 1905, S. 665.

⁵⁾ Vgl. Bd. I, S. 505.

die Meinung vorhanden ist, daß ihre unschädlichen Früchte dazu dienen können, die Farbe des Öls zu verbessern.¹⁾

Der dicke knorrige, im Wachstum sich drehende Stamm,²⁾ der ja auch bei der angebauten Olive in der Regel (s. u. A 3) dem Oleaster angehört, wird etwa 2 bis 3 *m* hoch, kann 2 *m* dick werden und teilt sich in drei bis sechs starke Äste, auf welchen die mit den Blättern gegenständig besetzten Zweige die Krone des Baumes bilden, der 5—12 *m* hoch werden kann, wenn man nicht aus Rücksicht auf die daraus folgende Erschwerung der Olivenlese ihn kürzer hält.³⁾ Die dornlosen runden Zweige sind hellgrau, den Stamm umgibt eine 3 *mm* dicke, im Alter dunkelgrau und rissig werdende Rinde, auf welcher sich gern eine graue Flechte (*ḥazāze*) entwickelt. Daß die Rinde lebensnotwendig für den Baum ist, veranlaßt Feinde seines Besitzers, sie stückweise abzuhaueu, um den Baum zu töten. Dieses Entrinden der Oliven (*kašir ez-zētūnāt*⁴⁾) kann auch einmal als Zeichen des Schmerzes über einen ermordeten Freund an seinen Oliven geübt werden.⁵⁾ Bei sehr alten Bäumen verwest das Innere, so daß man ihnen durch Auffüllung mit Steinen und Lehm Halt geben muß, wenn man es nicht vorzieht, sie abzuhaueu, ihre Wurzeln auszuhacken und sie als Heizmaterial zu verwenden,⁶⁾ damit sie jungen, mehr Früchte tragenden Bäumen Platz machen, obwohl man mit dem Schlagen von Oliven vorsichtig sein soll, weil sie von einem Dämon bewohnt sein könnten.⁷⁾ An sich ist auch bei ihnen der Grundsatz berechtigt⁸⁾: *eš-šağara illi mā biṭmir kaṭ'ha ḥalāl*, „Der Baum, der keine Frucht bringt, dessen Umhaueu ist erlaubt.“ Daß gepflegte Ölbäume sehr alt werden können,

¹⁾ Crowfoot-Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, S. 56.

²⁾ Abbildung 33.

³⁾ Vgl. Bd. I, S. 505.

⁴⁾ Schmidt-Kahle, *Volkserzählungen* 113, 4.

⁵⁾ Steuernagel-Schumacher, *Der 'Adschlūn*, S. 223.

⁶⁾ Vgl. oben S. 3.

⁷⁾ Cana'an, *JPOS* VIII, S. 150 f.

⁸⁾ Crowfoot-Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, S. 56.

zeigen die acht Bäume des Gethsemanegartens am „Olivenberg“ Jerusalems, die zwar nicht aus der Zeit Jesu stammen, aber fünfhundert Jahre alt sein können.¹⁾ Die dunkeln Adern des Holzes haben die Sage veranlaßt, daß die Olive, als man ihr vorwarf, sie habe beim Tode Muhammeds nicht wie die andern Bäume getrauert, auf ihr Inneres verwies. Sie sagte²⁾: „Brich mein Holz und schaue meine Trauer inwendig in meinem Herzen (*iksir 'ūdi ušūf ḥuzni ġuwwa fi ḳalbi!*)“ Wegen dieser Maserung und der verschiedenen Färbung der Jahresringe,³⁾ deren dunkle Mitte von einem hellen Streifen eingefast ist, wird das feste Olivenholz gern zu reizenden Tischler- und Drechslerarbeiten benutzt.⁴⁾

Junge Triebe schießen gern aus den Wurzeln und bilden einen Kranz um den Stamm, wenn man sie nicht abhaut. Da sie meist dem wilden Baum angehören, kann man sie nur als Stecklinge für neue Bäume, aber nicht zur Veredelung benutzen. Abgeschnittene junge Triebe und abgeschlagene Blätter sind gutes Futter für Mutterschafe und ihre in der Olivenpflückzeit als *zētūnijāt* geworfenen Lämmer.⁵⁾ Sie können aber auch am *ṭābūn*-Backgerät verheizt werden, stärkere abgehauene Zweige (*ḳuṣaf*) dienen zum Feuermachen. In die Kette der Wirkungen, welche dem Fuchs seinen Schwanz und der alten Frau ihre Milch zurückgab, gehört in der Volkserzählung der Hacker (*baḥḥās*), der die Olivenwurzeln umhackt, wofür die Olive ihre Zweige (*ḳuṣfāt*) hergibt, welche den Schaf- und Ziegenmüttern (*ranamāt*) Milch machen.⁶⁾ Ein Schuster gab dem Fuchs Schuhe, der gab sie dem Hacker, die Ölbäume gaben dem Fuchs für das Hacken Zweige, die er den Ziegen gab, die ihm dafür Milch gaben, die er der Alten zustellte, worauf er den

¹⁾ S. Orte und Wege Jesu ³, S. 342, Vincent-Abel, *Jérusalem II*, S. 319f., Abbildung 33.

²⁾ Crowfoot-Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, S. 30. 136.

³⁾ Abbildung 40.

⁴⁾ Abbildung 41.

⁵⁾ So nach brieflicher Mitteilung von Herrn Oberlehrer Bauer, vgl. Bd. I, S. 170.

⁶⁾ Schmidt-Kahle, Volkserzählungen 84, 6—9.

bei seinem Milchraub von ihr abgeschlagenen Schwanz zurück-erhielt und in den Ruf ausbrach: *ana el-wāwi jā wāw*, „Ich bin der Fuchs,¹⁾ hurra!“

In den Blattwinkeln und an den Enden der im März treibenden Zweige erscheinen im Mai die Blüten als kleine, 3–4 *cm* lange Träubchen mit nur 2–3 *mm* im Durchschnitt messenden vierblättrigen weißen Kronen, deren 6–15 an jedem Träubchen sitzen können.²⁾ Aber die Mehrzahl der Blüten fällt ab, und von dem zweisamigen Fruchtknoten des Restes entwickelt sich nach der durch Insekten bewirkten Befruchtung nur einer zur Frucht, so daß im besten Fall an jedem Träubchen vom Juni ab ein oder zwei Früchte entstehen.³⁾ Die Beere,⁴⁾ ursprünglich stets grün (*aḥḍar*), dann bei verschiedenen Arten langsamer oder rascher dunkelblau, dunkelgrün und schließlich schwarz (*asmar*) werdend,⁵⁾ gleicht einem etwa 2 *cm* langen, 1¼ *cm* dicken, in manchen Arten unten spitzen Pfläumchen mit einem holzigen länglichen Kern von 14 zu 7 *mm*, der den Samen enthält.⁶⁾ Nach Fickendey⁷⁾ enthält die gewöhnliche Ölolive im südlichen Kleinasien 81,4 Prozent Fruchtfleisch, 18,6 Proz. Steinkern. Im Fruchtfleisch befinden sich 42,7 Proz. Wasser, 31,4 Proz. Öl, 25,9 Proz. Eiweiß, Zellulose usw. Der Ölgehalt der ganzen Frucht beträgt 25,94 Proz. aus dem Fleisch, wozu vielleicht noch 0,6 Proz. aus dem Samen kommen. Das Gewicht dieser Oliven beträgt 4–5 Gramm. Aber es gibt Oliven von nur 1,9 bis 9,1 Gramm. Alle diese Zahlen gelten dem veredelten Ölbaum. Wer feststellen will, ob er einen wilden Baum vor sich hat, kann es, wie man mir am 3. Oktober 1921 in Waldheim zeigte und ich selbst erprobte, entscheidend

¹⁾ An sich ist *wāwi* Bezeichnung des heulenden Schakals, es wird aber hier auf den Fuchs angewandt.

²⁾ Abbildung 36. 37.

³⁾ Abbildung 37.

⁴⁾ Abbildung 45. 46.

⁵⁾ Doch redet man auch von *abjad* und *aswad* „weiß“ und „schwarz“.

⁶⁾ Zur Beschreibung des Ölbaums vgl. Wurst, Aus der Pflanzenwelt Palästinas, S. 79 f.

⁷⁾ Der Ölbaum in Kleinasien, S. 36, vgl. S. 34 f.

daran erkennen, daß die wilde Olive bei Fingerdruck dünnes Wasser ausspritzt, während bei der zahmen Olive weißer fetter Saft aus ihrer Haut heraustritt. Als selbstverständliche Tatsache gilt es, daß die Olive nur jedes zweite Jahr trägt. Doch gibt es auch Bäume, die einige Jahre nur die halbe Menge Frucht geben, bis sie sich wieder erholen.

Folgende arabische Bezeichnungen ermittelte ich in der Gegend von Jerusalem:

Ölbaum, <i>zētūne</i> , <i>šağarat ez-zētūn</i> .	Blatt, <i>warak</i> , Plur. <i>aurāk</i> .
Stamm, <i>kaşabe</i> .	Blüte, <i>nuwwār</i> .
Stumpf, <i>qurmīje</i> , Plur. <i>karāmi</i> .	Fruchtansatz, <i>biriz</i> .
Rinde, <i>kişr</i> .	Frucht, <i>habb</i> , Plur. <i>hubūb</i> .
Wurzel, <i>irķ</i> , Plur. <i>urūk</i> .	Fallfrucht, <i>ğarğır</i> , ¹⁾ <i>nefele</i> , <i>ğawil</i> .
Ast, <i>fur</i> ', Plur. <i>furū</i> '.	Fruchtstiel, <i>qum</i> ', Plur. <i>qmū</i> '.
Zweig, <i>ruşn</i> , Plur. <i>ruşūn</i> .	Fruchtwasser, <i>zibār</i> .
Wurzelschoß, <i>tułķ</i> , Plur. <i>tułūķ</i> .	Kern, <i>bizr</i> , nach Bauer <i>'ağam</i> , Libanon <i>ba'r zētūn</i> .
Frischer Trieb, <i>lablūb</i> (<i>lablūb mir'ān</i>), Plur. <i>labālīb</i> .	
Abgeschnittener Schoß, <i>kuşfe</i> , Plur. <i>kuşaf</i> .	

Schädlinge, welche den Ertrag des Ölbaums gefährden, sind nach den eingehenden Untersuchungen Bodenheimers²⁾ vor allem die Olivenfliege (*Daucus oleae*), die ihre Eier in die Früchte legt, deren Larven dann die Fleischsubstanz und damit den Ölgehalt um ein Viertel vermindern, auch zeitiges Abfallen der Frucht veranlassen. Bespritzung der Bäume mit einer Mischung eines Arsenpräparats mit Zuckermelasse und Wasser, Bodenbearbeitung, welche die Larven vernichtet, und Auflesen der abgefallenen Früchte gelten jetzt als beste Bekämpfungsmittel. Der Araber hat wohl von kalten Winden

¹⁾ Vgl. griech. *γεργέριμος* „von selbst abfallende Frucht“.

²⁾ Schädlingsfauna, S. 182 ff., wo auch andere weniger wirksame Schädlinge an Blättern und Blüten genannt werden, vgl. Fickendey, Der Ölbaum in Kleinasien, S. 49 ff.

Nutzen erhofft. Weiter ist zu nennen das Blausieb (*Zeuzera pyrina*), ein Falter, der seine Eier in die Rinde vieler Fruchtbäume legt, worauf die Raupe sich in Rinde und Holz, besonders ausländischer Sorten, einbeißt und das Absterben der Äste veranlaßt. Einheimische Oliven werden in ganz Palästina befallen vom Borkenkäfer (*Phloeotribus oleae* (arabisch nach Bauer *sūs el-ḥašab*)), dessen Larven ebenso wie der Käfer in Stämmen und Ästen besonders absterbender Bäume durch Bohrgänge das Holz des Baumes schädigen. Kräftigung der Bäume durch Beschneiden, Bodenbearbeitung und Düngung, sowie Verbrennung stark befallener Bäume werden als Gegenmittel empfohlen. Doch scheint auch ein kalter Winter auf die Vernichtung von Schädlingen zu wirken (s. o.).¹⁾

Sonst sind die Ziegen den Bäumen gefährlich, weil sie gern alle erreichbaren jungen Triebe abfressen,²⁾ das Wildschwein (*Sus scrota ferus*, *ḥanzir berri*, *šilḥ*, *hallāf*), das herabgefallene Früchte verzehrt, und besonders die Wanderheuschrecke (*Schistocerca gregaria*, *ḡerād*),³⁾ welche die Blätter und Blüten der Olive verzehrt und wohl auch ihre Rinde angreift, so daß die Bäume völlig kahl dastehen und in demselben Jahr keine Frucht bringen können, wie man in dem schlimmen Heuschreckenjahr 1915 in Jerusalem beobachtete.⁴⁾ Der Volksspruch⁵⁾: *mā biḳi fi-l-karm rēr el-ḥaṭab*, „Im Fruchtgarten blieb nichts außer Heizholz,“ wäre anwendbar gewesen. Von Fruchtbäumen wird von den Heuschrecken nur die Sykomore und der Johannisbrotbaum verschont.⁶⁾ Über die Bekämpfung der Heuschrecken s. Bd. II, S. 345 f. Auch ein starker Schneefall, wie er vom

¹⁾ Aaronsohn, *Explorations*, S. 21.

²⁾ Vgl. S. 157, Bodenheimer, *Schädlingsfauna*, S. 363 ff.

³⁾ Bd. II, S. 344 f.

⁴⁾ Sven Hedin, *Till Jerusalem*, S. 359 ff., mit Abbildungen, welche dieselben Oliven vor und nach dem Heuschreckenzuge zeigen; sonst s. Fickendey, a. a. O., S. 51, Bodenheimer, a. a. O., S. 96, s. Abbildung 39.

⁵⁾ Berggren, *Dictionnaire*, s. v. *vigne*.

⁶⁾ Aharoni, *Hā-Arbe*, S. 16 f. 61. Goldmann, *Ölbau*, S. 15, leugnet mit Unrecht, daß die Heuschrecke den Ölbaum angreift.

9.—12. Februar 1920 statthatte,¹⁾ konnte durch Abbrechen der Äste gewaltigen Schaden anrichten, der noch im folgenden Jahr sehr bemerkbar war und den Baumverlust durch Verzehntung zur Heizung der Eisenbahn im Kriege wesentlich verstärkte.²⁾

Daß Gott es ist, der durch seinen Regen mit dem Getreide auch Ölbäume wie Weinstöcke, Palmen und Granatapfelbäume ihre Frucht bringen läßt, ist dem Mohammedaner aus dem Kor'an wohl bekannt.³⁾ Unter den Früchten des Paradieses (*aṭmār eǧ-ǧenne*) fehlen neben Granatäpfeln, Feigen und Trauben nicht die Oliven.⁴⁾ Nach der Austreibung aus dem Paradiese soll Gott Adam und Eva den Ölbaum gegeben haben.⁵⁾ Wenn Gott bei Feige und Olive schwört,⁶⁾ sind sie jedenfalls wichtige Zeugen seiner Macht. Nur ein gesegneter Baum (*šağara mubāraka*) kann mit seinem Öl das Licht (*nūr*) liefern, das ein Bild Gottes als des Lichtes für Himmel und Erde ist.⁷⁾ So schwört man auch „bei dem Baum des Lichts“ (*wihjāt šağarat en-nūr*) oder „bei dem, der das Öl in die Oliven rinnen ließ“ (*uḥaḳḳ man dār ez-zēt fiz-zētūn*).⁸⁾ So ist es erklärlich, daß Oliven auch zu heiligen Männern in Beziehung stehen können. Jerusalem hat drei als *zētūnet en-nebi* zu Muḥammed in Beziehung gestellte Oliven, eine im *ḥaram*, die am letzten Tage des *nebi Mūsa*-Festes vor Ostern zittert und dessen an diesem Tage gepflückte Blätter für Fieber und Magenschmerzen heilsam sind. Der Prophet soll unter einer Palme gesessen haben, an deren Stelle diese Olive wuchs.⁹⁾ Eine zweite Muḥammedolive steht im Norden bei *es-sāhira*,¹⁰⁾ eine dritte auf dem *mukabber*-Berge im Süden der Stadt.¹¹⁾ Dem *ḥaḍr* gewidmet ist eine vierte Olive im Westen.¹²⁾ Die Christen verehren vor

¹⁾ Bd. I, S. 233. ²⁾ PJB 1921, S. 77.

³⁾ Sure VI 99. 142, XVI 11, LXXX 29.

⁴⁾ Cana'an, *JPOS* VIII, S. 160.

⁵⁾ Cana'an, *Mohammedan Saints*, S. 143.

⁶⁾ Sure XCV 1. ⁷⁾ Sure XXIV 35.

⁸⁾ Cana'an, a. a. O. ⁹⁾ Cana'an, *Aberglaube*, S. 87.

¹⁰⁾ Kahle, PJB 1910, S. 97. ¹¹⁾ Jerusalem und sein Gelände, S. 151.

¹²⁾ Cana'an, *Mohammedan Saints*, S. 120.

allen Dingen die Oliven des Gethsemanegartens.¹⁾ Alle Oliven sollen in der Nacht des Kreuzfestes (14. September) niederknien, so daß ihre Zweige auf dem Boden gesehen werden.²⁾ Im Privatleben bedeutet es Glück, wenn Olivenzweige an Neujahr oder beim Eintritt der Braut in das Haus des Bräutigams über die Tür geheftet sind.³⁾

Im Altertum.

Wenn das von Gott dem durch die Wüste wandernden Israel gegebene Land neben Weizen, Gerste, Weinstock, Feigenbaum und Granatapfel Öl gebende Oliven (*zēt šémen*)⁴⁾ und Honig bietet (5. M. 8, 8, vgl. 2. K. 18, 32, Hagg. 2, 19),⁵⁾ so bedeutet dies, daß dort alle wünschenswerten Vorbedingungen für das befriedigte Leben eines Volkes gegeben sind. Die dabei angewandte Reihenfolge der Landesprodukte, welche die Olive vor dem Weinstock nennt, wird damit zusammenhängen, daß beim Weinstock an die Traube, bei der Olive nur an das Öl gedacht ist und dieses mit dem Honig zusammenzustellen war. Der Ölbaum, den die Bäume (Ri. 9, 8f.) zum König machen wollen, ehe sie sich an Feigenbaum und Weinstock wenden, gilt also wohl als die ansehnlichste Größe unter den Fruchtbäumen, obwohl die Heuschrecke ihn ebenso wie den Feigenbaum verzehrt (Am. 4, 9, vgl. oben S. 160). Er heißt *zájít*, Hagg. 2, 19 *'ēš haz-zájít*, wenn bei *zájít* an die Frucht des Baumes gedacht wird.

¹⁾ Abbildung 33. ²⁾ Cana'an, a. a. O., S. 142f.

³⁾ Cana'an, *JPOS* VIII, S. 159.

⁴⁾ Nach Gesenius-Buhl wäre damit wohl das Öl gemeint (vgl. *zēt jīshār* 2. K. 18, 32). Aber *šémen* und *jīshār* erscheinen an zweiter Stelle als Produkt des *zájít*. Onkelos übersetzt 5. M. 8, 8 richtig: „Das Land, dessen Oliven Öl hervorbringen.“

⁵⁾ Die hier genannten sieben Ertragsarten, bei denen für den Honig die Dattelpalme eingesetzt wird (b. Ber. 41^b, j. Bikk. 63^d, Targ. Jer. I. II 5. M. 8, 8), gelten im jüdischen Recht als maßgebend bei der Ausübung der Benediktion und vor allem bei der Frühfruchtgabe (Ber. VI 4, Bikk. I 3. 10, III 9, Tos. Bikk. II 8, vgl. Bd. III, S. 179).

Wie wichtig der Ölbaum für den Haushalt war, zeigt der spätere Schluß aus dem zweimaligen *éres* (bei Weizen und Ölbaum) in 5. M. 8, 8, daß daraus hervorgehe, daß das Haus auf diesen beiden Dingen steht,¹⁾ so wie es in einem arabischen Spruch heißt²⁾: *el-ḥubz wiz-zēt 'imāret el-bēt*, „Das Brot und das Öl sind das Gedeihen des Hauses.“ Da der Ölbaum im heutigen Palästina wildwachsend vorkommt (S. 154), möchte man dasselbe auch für die alte Zeit annehmen. Aber vergeblich sucht man im Alten Testament und der rabbinischen Literatur nach einer besonderen Bezeichnung des wilden Ölbaums, der 5. M. 8, 8 im Gegensatz zu *zēt šēmen* stehen müßte, obwohl Löw ihn nicht mit Recht als keine Oliven tragend bezeichnet. Auch der „Ölbaum der Wildnis“ (2. S. 15, 17. 23, LXX Luc.) ist nur ein bestimmter, wüstenwärts von Jerusalem stehender Baum, der kein „wilder“ zu sein braucht. Nur bei Paulus erscheint Röm. 11, 17. 24 der wilde Ölbaum als *ἀγριέλαιος*, vom Syrer mit *zētā debarā*, vom Lateiner mit *oleaster* wiedergegeben. — Wegen des sprachlichen Ausdrucks hat man zuweilen *'eš šēmen*, das wörtlich „Ölbaum“ heißt, für den wilden Ölbaum gehalten. Es erscheint Jes. 41, 19 neben Zeder, Akazie und Myrte, hat üppiges Gezweig (Sir. 50, 10), sein Holz wird für Pfosten und Türflügel im Tempel genommen (1. K. 6, 31—33). Auf dem Altar darf man es für das Opferfeuer benutzen, während der Ölbaum verboten ist.³⁾ Aber LXX und palästinisch-jüdische Tradition⁴⁾ haben an einen Harzbaum gedacht, der eine Kiefer- oder Zypressenart sein wird, und es ist nicht erlaubt, mit Fonck⁵⁾ und Löw⁶⁾ *Elaeagnus hortensis* heran-

¹⁾ j. Bikk. 63^d. Goldmann, Ölbaum, S. 3, deutet mit Unrecht die beiden Dinge als Ölbaum und Feige.

²⁾ Cana'an, JPOS VIII, S. 156.

³⁾ Tam. II 3, Tos. Men. IX 14.

⁴⁾ Vgl. Bd. I, S. 68 f. 86, Löw, Flora III, S. 46. Die babylonisch-jüdische Tradition denkt b. R. h. Sch. 23^a, Bab. b. 80^b mit *apharsemā* an den Balsambaum, der in Palästina den „falschen Balsambaum“ (Bd. I, S. 79) meinen müßte, dessen Holz sich für Tischlerarbeit nicht eignet.

⁵⁾ Streifzüge durch die bibl. Flora, S. 45.

⁶⁾ Flora II, S. 590.

zuziehen, dessen nicht starke Stämme für größere Arbeiten schwerlich Holz ergeben hätten, selbst wenn es damals in Palästina vorkam (vgl. oben S. 154f.).

Die Anmut eines kräftigen Ölbaums, wenn die ganze Fülle seiner zarten Zweige mit unverwelklichem Laub über seinem starken Stamm schwebt und reiche Frucht verheißt, ist die Veranlassung, daß der üppige Ölbaum (*zājīt ra'anān*)¹⁾ mit entsprechender Frucht (Jerem. 11, 16, vgl. Sir. 50, 10), besonders ein in der Küstenebene, also auf tiefgründigem Boden, gewachsener (Sir. 24, 14) als Bild hochbefriedigter Existenz angewandt wird. Herrlichkeit zu besitzen wie der Ölbaum (Hos. 14, 7), ist höchstes Glück, besonders wenn man als ein üppiger Ölbaum im Hause Gottes (Ps. 52, 10) sich auf die Gnade Gottes stetig verläßt, was nicht bedeuten wird, daß es im Vorhof des Tempels Oliven gab wie jetzt im *ḥaram* von Jerusalem, sondern daß das vom Ölbaum abgebildete Glück nur unter göttlichem Schutz geschieht und bleibend ist.²⁾ Joschua ben Levi folgert aus der Vergleichung Israels mit dem Ölbaum (Jerem. 11, 16), daß Israel weder in dieser Welt noch in der zukünftigen ein Ende nimmt, wie die Blätter des Ölbaums weder in der Sonnenzeit noch in der Regenzeit abfallen.³⁾ Einen andern Schluß zieht aus demselben Bild Jizchak Nappācha, nach welchem der im zerstörten Tempel klagende Abraham durch eine himmlische Stimme daran erinnert wird, daß der Ölbaum sein Ziel (*aḥaritō*) erst an seinem Ende erreicht,⁴⁾ was gewiß den Verlauf langer Zeit zwischen Pflanzung und Ertrag bedeutet. Noch tiefer verfolgt Jochanan das Bild, wenn er dabei an die zu Israels Bekehrung nötigen Leiden dachte, welche der zur Gewinnung des Öls nötigen Zermalmung der Früchte des Ölbaums entsprechen.⁵⁾

¹⁾ *ra'anān* bezeichnet nicht grüne Farbe. Onkelos hat dafür *'abbōph* „dichtzweigig“, der Syrer *maṭṭal* „schattig“, Sa'adja *raijān* „üppig“, LXX *δαρός* „dicht“.

²⁾ Vgl. Lundgreen, Die Bedeutung der Pflanzenwelt in der alttestl. Religion, S. 56 f.

³⁾ Bem. R. 8 (43^b), b. Men. 53^b.

⁴⁾ b. Men. 53^b. ⁵⁾ Ebenda, vgl. Feldman, *The Parables and Similes of the Rabbis*, S. 160 ff.

Im Traum Öl bäume zu sehen, bedeutet gemäß Ps. 128, 3 Kinderreichtum oder gemäß Jerem. 11, 16 guten Ruf.¹⁾ Unter einem Ölbaum ließ sich einmal Jochanan ben Zakkaj mit einem Schüler auf einem Felsblock nieder,²⁾ worauf himmlisches Feuer sie umgab und die Engel vor ihnen hüpfen.³⁾ Das Grundstück Gethsemani, in welches Jesus mit seinen Jüngern in seiner letzten Nacht ging (Matth. 26, 36, Mk. 14, 32, Joh. 18, 1), war nach seiner Benennung doch wohl ein Olivengarten.⁴⁾

Das Ölblatt (*'alē zājīt*) der Taube nach der Flut (1. M. 8, 11) war Bd. I, S. 382 besprochen. Es ist die Veranlassung, daß nach babylonischer Tradition⁵⁾ Jirmeja ben Eleazar die Taube zu Gott sagen ließ: „Mögen meine Speisen bitter sein wie die Olive und durch deine Hand übergeben, aber nicht süß wie der Honig und von Fleisch und Blut abhängen.“ Vom Blatt ist dabei zur Olive übergegangen, deren bitterer Geschmack bekannt ist. Belaubte Zweige, und zwar sicher von wilden Öl bäumen, sind Neh. 8, 15 die *'alē zājīt*, welche man von den Bergen holen soll, um Festhütten zu bauen. Olivenblätter heißen unter aramäischem Einfluß, aber auch im Zusammenhang mit 1. M. 8, 11 (*'alē zājīt tārāph* „ein abgerissenes Olivenblatt“), *tārāphim*.⁶⁾ Weder in der Sonnenzeit noch in der Regenzeit fallen sie ab (s. o.).⁷⁾

Von der Blüte des Ölbaums (*niššātō*) weiß Hi. 15, 33, daß sie unter Umständen ganz abgeworfen wird, wie es ja in jedem zweiten Jahr, in dem der Ölbaum keine Frucht zu bringen pflegt, in jedem Fall geschieht, aber auch jedes Jahr, weil nur ein kleiner Teil der Blüten zu Früchten wird. Rabbi Jona schließt aus dem Zahlenwert von *jiššal*, welches 5. M. 28, 40

¹⁾ b. Ber. 57^a, Midr. Teh. 128, 3.

²⁾ Tos. Chag. II 1, b. Chag. 14^b.

³⁾ j. Chag. 77^a.

⁴⁾ Orte und Wege Jesu³, S. 340 ff., *Les Itinéraires de Jésus* (1930), S. 420 ff. Wäre *Gesamani* bei Hieron. die richtige Lesart, müßte man mit ihm an ein fettes Land (*gē šemānim*) denken.

⁵⁾ b. 'Er. 18^b, Sanh. 108^b.

⁶⁾ 'Ukz. II 1, vgl. j. Sot. 18^a (von der Zypresse).

⁷⁾ b. Men. 53^b, Bem. R. 8 (43^b).

das vorzeitige Abfallen der Oliven in Gerichtszeit bezeugt, daß von 340 (Fruchtansätzen) nur einer bleibt.¹⁾ Daß die Blüte aber doch die notwendige Voraussetzung der Frucht ist, veranlaßt das Verbot, im Sabbatsjahr zu fällen, sobald die Blüte eingetreten ist (*miš-šej-jinnāšū*),²⁾ weil die Möglichkeit der Fruchtbildung im Interesse der zum Genuß berechtigten Armen nicht ausgeschlossen werden darf, sobald diese Voraussetzung vorliegt.

Die Beere des Ölbaums, welche nach 5. M. 28, 40, Hagg. 2, 19 ebenfalls *zájit* heißen kann,³⁾ und Jak. 3, 12 als *élaia* vorkommt, ist als solche *gargar* Jes. 17, 6, wo von einem kleinen Rest der Ölbeeren die Rede ist, und Sir. 50, 10, wo ihre Fülle an einem üppiggewachsenen Ölbaum betont wird. Auch nachbiblisch wird diese Bezeichnung angewandt, wenn es sich um rohe Oliven⁴⁾ oder Speiseoliven⁵⁾ handelt, aber auch von der Weinbeere.⁶⁾

Der Saft der Olive ist *sārāph*,⁷⁾ das von ihr ablaufende Wasser *mōhal*⁸⁾ oder *mē zētīm*.⁹⁾ Der Kern der Olive ist im Spät-hebräischen *gar'inā*, Plur. *gar'inīm*,¹⁰⁾ oder *gal'inā*.¹¹⁾ Weil der Ölbaum eßbare Früchte hat, gilt er nicht als „Leerheitsbaum“ (*ilān serāk*), sondern als „Speisebaum“ (*ilān ma'akhāl*),¹²⁾ obwohl man weiß, daß er nur jedes zweite Jahr Früchte trägt.¹³⁾

¹⁾ j. Schebi. 35^c.

²⁾ Schebi. IV 10.

³⁾ So auch oft in der Mischna, Pea VI 5, Schebi. IV 9, Ma'as. IV 1, Men. VIII 4, Teh. IX 5, s. auch j. Pea 19^c.

⁴⁾ j. Mo. k. 81^a.

⁵⁾ Men. VIII 3, Teh. III 3, j. Chag. 79^c, vielleicht auch Pea VI 5.

⁶⁾ Ma'as. II 6.

⁷⁾ Ma'as. IV 1, Tos. 'Ukz. III 8, Men. IX 8.

⁸⁾ Teh. IX 2. 3, Makhsch. VI 5, Mikw. VII 3. 4 (Cod. Kaufm. stets *mōhal*, sonst öftere Lesart *mōhal*).

⁹⁾ Tos. 'Ab. z. VIII, 3, Mikw. V 9.

¹⁰⁾ Tos. Ter. III 15, j. Ter. 41^a, Ma'as. 48^d.

¹¹⁾ j. Ber. 10^a.

¹²⁾ Kil. VI 3—5, Schebi. I 3, Sot. VIII 2. 3, Ohal. XVIII 3, b. Bab. k. 91^b, Siphre, Dt. 204 (111^b).

¹³⁾ j. Schebi. 33^b.

Der Stamm oder Stumpf eines nicht näher bestimmten Baumes ist Jes. 11, 1; 40, 24, Hi. 14, 8 *gēza'*, was im Spät-hebräischen auf den Stamm eines am Standort verkauften Ölbaums angewandt wird, den man als von der Sonne beschienen von der im Schatten stehenden Wurzel (*šōreš*) unterscheidet.¹⁾ Der Trieb der letzteren verbleibt dem Besitzer des Bodens, während der Trieb des Stammes als Eigentum des Käufers eines Baumes gilt.²⁾ Da ar. *ğada'* und *ğaza'* „abhauen“ heißt, ist vielleicht daran gedacht, daß der Stamm von Fruchtbäumen vielfach gekürzt wird. Im jüdischen Recht werden *'iḳḳār* und *nōph* als Stamm und Krone oder Gezweig von Fruchtbäumen wie Oliven und Feigen unterschieden.³⁾ Im Alten Testament gibt es *'ēḳer* (3. M. 25, 47) und *nōph* (Ps. 48, 3) nur in übertragener Bedeutung. Aber das aramäische Sprichwort sagt⁴⁾: *zerōḳ huṭrā le-awwērā we'al 'iḳḳārā hū ḳā'em*, „Wurf die Rute in die Luft, sie bleibt doch auf ihrem Stamm.“ Althebräisch würde *ḳāšir* (Jes. 27, 11, Hi. 14, 9; 18, 16; 29, 19, vgl. Ps. 80, 12 *ḳeširim* vom Weinstock) am ehesten *nōph* als der Gesamtheit des Gezweigs entsprechen. Vielleicht ist dies auch Ps. 48, 3 mit *nōph* gemeint. *pūrā*, Plur. *pōrōt* (Jes. 10, 33, Ez. 17, 6; 31, 5f. 8. 12f.) vom Stamme *pā'ar* ist hier die dem Auge gefallende Schönheit einer stark belaubten Krone von wildwachsenden Bäumen, aber auch vom Weinstock. Der Wipfel der Olive ist Jes. 17, 6 *āmīr*.

Die Wurzel ist natürlich *šōreš* (Jes. 11, 1, Hi. 14, 8), wobei Jes. 53, 2 auch einmal an den von ihr aufschießenden Sproß gedacht wird. Der Wurzelsproß ist als Säugling des Baumes *jōnēḳ* (Jes. 53, 2), *jōnēket* (Hos. 14, 7, Hi. 8, 16; 14, 7; 15, 30), *jenīḳā* (Ez. 17, 4), wovon *jōnēket* im Spätthebräischen auf den treibenden, noch blütenlosen Stengel des Dost (*ēzōb*)⁵⁾ angewandt wird. Aber auch *nēšer* gehört hierher. Jes. 11, 1, Dan. 11, 7

¹⁾ Tos. 'Orl. I 4, j. Bab. b. 15^a, vgl. b. Bab. b. 82^a.

²⁾ Bab. b. V 4.

³⁾ Schebi. II 4, Ma'as. III 10; Tos. Schebi. I 5, Bab. b. IV 7, j. Schebi. 33^d, für *'iḳḳār* „Stamm“ s. auch Siphra 57^a, b. Chull. 67^b.

⁴⁾ Ber. E. 53 (114^b).

⁵⁾ Bd. II, S. 294.

ist sein Zusammenhang mit den Wurzeln des Baumes, dem es angehört, betont. Jes. 14, 19 ist es von ihnen entfernt, Sir. 40, 15 als wertlos gedacht, weil von einem schlechten Baum stammend. Später erscheint es als wirtschaftlich verwendbares Material, wenn von Körben aus *nešārim* von Euphratpappeln die Rede ist,¹⁾ wobei nicht nur Wurzeltriebe, sondern auch andere Schößlinge in Frage kommen. Auch *hōter* ist Jes. 11, 1 der Wurzelschoß, Spr. 14, 3 die selbständige Rute.

Für die Gewinnung eines neuen Baumes dient der Schoß als Setzling (*šātil*) von Oliven (Ps. 128, 3) oder Zedern (Sir. 50, 12) und kann so als Bild für die Kinder einer Familie verwandt werden. Auch das Späthebräische kennt *šātil* und *šétel* für den Setzling.²⁾ Doch ist *neṭī'ā* „Pflänzling“ hier das technische Wort dafür, das man anwendbar findet, bis die neu-gepflanzte Olive sieben Jahre alt wird, das aber bei dem Schoß eines abgehauenen Baumes, den man als seinen Ersatz *hāliph* nennt,³⁾ rechtlich nur gilt, bis er eine Handbreit lang ist, weil er von da ab als Baum (*ilān*) betrachtet werden muß.⁴⁾ Hier ist *gerōphit* der eigentliche Ausdruck für den Schößling. Nach einer Josua zugeschriebenen Anordnung darf man von den *gerōphijjōt* der Olive niemals Setzlinge (*neṭī'ōt*) abreißen (*kōtemin*),⁵⁾ während andere Bäume diesen Schutz nicht besitzen, wobei doch Bäume im Privatbesitz gemeint sein müssen.⁶⁾ Zwei Schößlinge müssen stehengelassen werden, wenn jemand eine Olive zum Fällen gekauft hat.⁷⁾ Noah nahm Olivenschöß-

¹⁾ Bikk. III 8, vgl. Kel. XX 2, wo Maimonides *nešārim* als dünne Ruten (*kuqbān raḳiḳa*) deutet. S. auch Bd. III, S. 205.

²⁾ Ma'as. V 1; Tos. Ter. VIII 3, Ma'as. r. III 8.

³⁾ Vgl. Hi. 14, 7: *jaḥaliph* „er treibt“ (vom Baume).

⁴⁾ Schebi. I 8, Tos. Schebi. I 3, wonach die Olive sieben Jahre fordert, der Feigenbaum nur sechs, der Weinstock fünf.

⁵⁾ Doch scheint eine Meinung das Abschneiden der Länge eines Eis bei den Trieben der Olive zu gestatten, s. b. Bab. k. 81^a, Maimonides, H. Nizkē Māmōn V 4, Bloch, Institutionen des Judentums I 1, S. 58 f.

⁶⁾ b. Bab. k. 81^a, vgl. Bloch, a. a. O.

⁷⁾ Bab. b. V 3, Tos. Bab. b. IV 7.

linge mit in die Arche, um sie nach der Flut zu pflanzen.¹⁾ Geräte können daraus hergestellt werden.²⁾ Das Wort *gerōphit* hängt gewiß mit *gāraph* „abreißen“ zusammen, ebenso wie syr. *gurphā*, was Brockelmann durch *γορφίον* erklärt, obwohl *Geoponica* 80, 29 *γορφία* nur als syrische Bezeichnung für Wurzelschosse vorkommt und also von Levy und Goldmann nicht zur Erklärung von *gerōphit* verwandt werden sollte.

Für den Zweig gibt es *‘ānāph* Sir. 50, 10 für die Olive, Ez. 36, 8 für den Fruchtbaum, Ps. 80, 11 für die Rebe, Ez. 17, 23; 31, 3 für die Zeder, 3. M. 23, 40 (Sa’adja *arṣān*) für wildwachsende Bäume, Mal. 3, 19 für den Baum überhaupt. Gleichbedeutend ist *se’iphim* Jes. 17, 6 für die Olive, *se’appōt* Ez. 31, 6. 8, vgl. *sar’appōt* Ez. 31, 5, für die Zeder. Im Späthebräischen fehlt *sā’iph*, während *‘ānāph* vorkommt³⁾ und sonst *marbit*, Plur. *marbijjōt* angewandt wird.⁴⁾ Dichtverästelte Zweige sind *‘abōtim* (Ez. 19, 11, Ps. 118, 27, Neh. 8, 15). An die Beweglichkeit dünner Zweige ist wohl gedacht bei *dāljjōt* (Jerem. 11, 16 vom Ölbaum, Ez. 17, 6; 19, 11 vom Weinstock, Ez. 17, 23; 31, 7. 9. 12 von der Zeder). Späthebräisch ist *dālīt* der aufrechtstehende Weinstock im Unterschied von *raglit*, dem auf dem Boden liegenden;⁵⁾ doch sind *dāljjōt* auch die krummen Zweige der Myrte.⁶⁾ Als Glieder am Körper des Baumes können die Zweige *baddim* heißen (Ez. 17, 6; 19, 14). Olivenzweige sind „Olivenähren“ (*šibbalē haz-zētīm*) (Sach. 4, 12), wenn sie mit Früchten behangen sind. Sie sind zu einem Kranz gewunden, wenn der mit Frühfrüchten zum Tempel geführte Stier einen Olivenkranz (*‘atēret šel-lezājīt*) auf seinem Kopf trägt.⁷⁾

¹⁾ Ber. R. 31 (62^b), wo Ausg. Konst. 1512 richtig *gerōphijjōt*, nicht *gerōphōt* hat.

²⁾ Kel. XII 8, Tos. Kel. B. m. II 19.

³⁾ Ab. III 18, j. Sukk. 53^c (von Olive und Weinstock).

⁴⁾ Sukk. IV 5, Tam. II 3 (Cod. Kaufm. *mōrbejōt*!).

⁵⁾ Pea IV 1. 2, Kil. VI 9, Men. VIII 6; Tos. Pea III 16, Men. IX 10.

⁶⁾ j. Sukk. 53^c, Vajj. R. 30 (83^a), Siphra 102^d, b. Sukk. 34^b.

⁷⁾ Bikk. III 3.

Da der Wurmfraß nicht übersehen werden kann, redet schon das Alte Testament vom Wurm (*tōlā'at*, Sa'adja *dūd*), der den Ertrag der Weingärten vernichtet (5. M. 28, 39) und den Ricinus des Jona zusammensinken macht (Jon. 4, 7),¹⁾ und von den Würmern (*tōlā'im*), welche im alt werdenden Manna entstehen (2. M. 16, 20). Das jüdische Recht ist durch das Gesetz, welches allerlei Kriechtiere für verunreinigend erklärt (3. M. 11, 41 ff.), veranlaßt, verschiedene Arten solcher Tiere zu bestimmen, und redet deshalb u. a. von den Würmern (*tōlā'im*) in den Stämmen (*ikḳārim*) von Oliven und Feigen,²⁾ sowie von Würmern, welche das Altarholz unbrauchbar machen.³⁾ Das damit behaftete Holz zu entfernen (*hitlia'*), war die Aufgabe von selbst fehlerbehafteten und deshalb zu eigentlichem Priesterdienst nicht tauglichen Priestern. Aber wenn auf wirtschaftlichem Gebiet von *hitlia'* die Rede ist,⁴⁾ wird es sich um die Entfernung von Larven und Käfern handeln, welche dem Holz schaden (S. 160). Ein Bestäuben (*ibbēḳ*)⁵⁾ und Beräuchern (*iššēn*)⁶⁾ der Fruchtbäume wird erwähnt. Es handelt sich dabei um Schutzmaßregeln, doch wohl gegen Insekten. Raschi nennt beim Räuchern die *tōlā'im* als das dadurch zu Entfernende. Zu den Insekten gehört die Am. 4, 9 erwähnte Heuschreckenart (*gāzām*),⁷⁾ welche Feigenbäume und Ölbäume verzehrt (s. oben S. 160). Auch Joel 1, 10 ist infolge des Heuschreckeneinbruchs in das Land neben Getreide und Most das Jungöl (*jīshār*) vernichtet. Durch Anordnung von Fasttagen mit Posaunenschall suchte man später Gottes Hilfe gegen diesen Feind herbeizurufen, selbst wenn nur eine Heuschrecke im Lande erschien.⁸⁾

¹⁾ Vgl. Bd. I, S. 65.

²⁾ Siphra 57^a, b. Chull. 67^b.

³⁾ Midd. II 5, vgl. oben S. 6.

⁴⁾ j. Schebi. 33^d, Schabb. 10^a, b. 'Ab. z. 50^b.

⁵⁾ Schebi. II 3, j. Bikk. 63^d (l. *me'ubbāḳōt* für *me'unnāḳōt*), Schabb. 10^a, b. Mo. k. 3^a, Siphra 105^b.

⁶⁾ Schebi. II 2, j. Bikk. 63^d, Schabb. 10^a, b. Mo. k. 3^a, Siphra 105^b.

⁷⁾ Vgl. Bd. II, S. 347.

⁸⁾ Ta'an. III 5, Tos. Ta'an. II 10, j. Ta'an. 66^d, b. Ta'an. 22^a.

Irgendwelchen Flechten gilt wahrscheinlich das bei der Behandlung der Fruchtbäume erwähnte Abkratzen (*pissēl*),¹⁾ wenn diese Bedeutung des hebräischen Ausdrucks zutrifft, und das Entfernen von Blättern (*jibbēl*),²⁾ wobei nur zu beachten ist, daß alle diese Dinge nicht ausdrücklich von den Ölbäumen ausgesagt werden.

Mit dem Schaden, den das Kleinvieh, besonders die mit den Vorderfüßen hochkletternde Ziege, in fremdem Besitz ausübt, hängt es zusammen, daß das jüdische Recht das Aufziehen von Kleinvieh innerhalb Palästinas nur für wüste Gegenden (*midbārijjōt*) erlaubt,³⁾ bei denen man an die Wüste Juda, die Küste von Akko, aber auch an die Wälder (*horāšim*) denkt,⁴⁾ in denen man nach einer Verordnung Josuas weiden durfte.⁵⁾ Man kann schwer glauben, daß diese Beschränkung des Schafe- und Ziegenhaltens jemals durchgeführt wurde.⁶⁾ Der Schutz der Oliven gegen Viehschaden wurde stets am besten dadurch bewirkt, daß man für das Kleinvieh erreichbare Zweige und Schosse abschnitt.

2. Anbau und Pflege des Ölbaums.

Solange wir Palästina kennen, ist die Kultur und Pflege des Ölbaums zum Zweck der Ölgewinnung als allgemein geübt vorauszusetzen. Da der Ölbaum wohl als wildwachsend in Palästina heimisch war (S. 154), lag es nahe, ihn für Ernährung und Beleuchtung nutzbar zu machen. Die Kalkerde Palästinas (Bd. II, S. 1 ff.) war für ihn außerordentlich geeignet, obwohl Senonboden nicht so viel Kraft hergibt als der Boden des Cenoman und Turon. Auch basaltischer Boden gilt als vorteil-

¹⁾ Schebi. II 3, j. Schabb. 10^a, Siphra 105^b.

²⁾ Schebi. II 2, j. Schebi. 33^a, b. Mo. k. 3^a, Siphra 105^b (lies überall nach Schebi. II 2 Cod. Kaufm. *mejabbelin* für *mezabbelin*, weil es sich um die Entfernung von *jabbélet* handelt).

³⁾ Bab. k. VII 7, Maimonides, H. Nizḳē Māmōn V 2.

⁴⁾ b. Bab. k. 79^b, vgl. Bd. I, S. 87.

⁵⁾ b. Bab. k. 80^b. 81^a.

⁶⁾ Auffallende Ausnahmen s. b. Ta'an. 25^a.

haft.¹⁾ Dabei versteht es der Ölbaum, mit seinen auch in Fels-
spalten eindringenden Wurzeln aus dem Feuchtigkeitsgehalt
tieferer Schichten das zu seinem Leben Nötige herauszuziehen,
er eignet sich deshalb zur Anpflanzung an südlich gerichteten
Berghängen,²⁾ was für das selten völlig ebene Bergland
Palästinas sehr wichtig ist. Ebener Boden kann deshalb für
Getreidebau reserviert werden. Der in Palästina seltene sump-
fige Boden ist für ihn ungeeignet, aber den früher in größerem
Umfang vorhandenen Wald von Eichen und Kiefern (Bd. I,
S. 73 ff.) hat er vielfach zu ersetzen vermocht. Dem Klima des
Landes ist der Ölbaum, der seine Frucht im regenlosen Sommer
langsam entwickelt, so daß sie vor Beginn der Regenzeit reif
wird, mit seinem immergrünen Laub gut angepaßt. Nur die
starke Wärme des Jordantales ist für ihn nicht geeignet.
Selbst in *bētīn* sagte man mir, das Tal östlich des Dorfes sei
nur mit Feigen bepflanzt, weil es für Oliven, die hier kein Öl
geben würden, zu warm sei. Doch zeigt das Küstenland bei
Gaza, Jaffa, *er-ramle* und Lydda, daß auch bei dem wärmeren
Klima desselben diluvialer und alluvialer Boden für Olivenbau
benutzt werden kann. Besonders umfangreiche Bestände von
Oliven gibt es im Berglande bei *bētjāla* in Judäa, bei *nāblus*,
*ḡeba*³⁾ und *dēr el-ruṣūn* in Samarien und bei *er-rāme* in
Galiläa. Im Ostlande ist die Landschaft *el-ekfārāt* im nörd-
lichsten *‘Aḡlūn* reich an Olivenkultur, die auch sonst im *‘Aḡlūn*
nicht fehlt.⁴⁾ Als Orte mit dem besten Öl galten nach Balden s-
perger⁵⁾ *‘aḡḡūr* im westlichen Judäa und *eṭ-ṭīre* zwischen
‘Akko und Nazareth, was wohl das am Karmel gelegene *eṭ-ṭīre*
meint, da es zwischen *‘Akko* und Nazareth keinen Ort dieses
Namens gibt. Alte Oliven, wie sie im Gethsemanegarten stehen
(S. 156 f.), aber auch sonst öfters erhalten sind, nennt man *rūmi*,
rūmēli, *rūmāni*⁶⁾ und deutet damit an, daß ihre Kultur aus

¹⁾ Aaronsohn, *Explorations*, S. 20.

²⁾ Abbildung 34.

³⁾ S. Bd. I 2, Abb. 13.

⁴⁾ Steuernagel-Schumacher, *Der ‘Adschlūn*, S. 220.

⁵⁾ *PEFQ* 1908, S. 295 ff.

⁶⁾ Vgl. Robinson, *Bibl. Forschungen*,

S. 102, Steuernagel-Schumacher, a. a. O., S. 121.

vorislamischer Zeit stammt. Man behauptet, daß Oliven aus Adams Zeit erhalten sind und immer noch tragen können. Den Oliven sei eigen, daß sie nicht altern (*mā biḥramu*), während die Feigenbäume nur vierzig Jahre alt werden und beständiger Erneuerung bedürfen.

Die Olivenpflanzung wird in der Regel da angelegt werden, wo steiniges oder felsiges und unebenes Gelände sich für den Getreidebau nicht eignet (S. 172). Das Olivenland (*karm zētūn*) sichert man zuweilen durch Wälle von zusammengelesenen Steinen, hält aber einen Wachturm¹⁾ nicht für nötig, weil die Früchte der Oliven weniger als die des Weinstocks und Feigenbaums des Schutzes bedürfen. Mit diesen pflegt man überdies die Oliven nicht zusammenzupflanzen, weil ihre Pflege eine sehr verschiedene ist. Der Ölbaum gleicht darin einer Beduinin (*bedawije*), die sich selbst zu helfen weiß, während der Feigenbaum als Bäuerin (*fellāḥa*) und vollends der Weinstock als Dame (*sitt*) ganz andere Beachtung verlangen.²⁾ Außerdem sagt man³⁾: *eš-šaḡar el-murr bijākul el-ḥilu*, „Die bitteren Bäume (die Oliven) fressen die süßen (Weinstock und Feigenbaum),“ d. h. sie vertragen sich nicht. Getreide auf Olivenland zu säen, was öfters geschieht,⁴⁾ gilt mit Recht als schädlich, weil dadurch dem Boden Feuchtigkeit und Kraft entzogen wird. Luft und Sonne müssen die Oliven haben. Der Fruchtbaum sagt⁵⁾: *irfa' uḥti 'anni uḥod ḥimlha minni*, „Befreie mich von meiner Schwester und nimm ihren Ertrag von mir!“ Deshalb pflanzt man die Oliven in Reihen von wohl 10 m Abstand und innerhalb der Reihen etwa 5 m voneinander entfernt. Doch wird im Laufe der Zeit die ursprüngliche Ordnung oft aufgelöst.

Bei guter Pflege wird das Olivenland dreimal gepflügt, bei Bethlehem im Februar, April und Mai, anderwärts wohl schon im Anfang der Regenzeit nach dem Pflügen des Getreidelandes und dann nochmals im März (*adār*). Das erste Pflügen soll

¹⁾ Vgl. Bd. II, S. 54 ff. ²⁾ Bauer, Volksleben, S. 158 f.

³⁾ Cana'an, JPOS VIII, S. 160.

⁴⁾ S. Bd. III, Abb. 5.

⁵⁾ Cana'an, JPOS VIII, S. 137.

den Boden für die Befeuchtung durch den Winterregen öffnen, das zweite und dritte den in der Regenzeit aufgegangenen Wildwuchs entfernen. Auf schmalen Terrassen und bei engem Stande der Bäume tritt das Behacken an die Stelle des Pflügens.¹⁾ Da das Pflügen nicht unmittelbar an die Bäume herangehen darf, um nicht ihre Wurzeln zu schädigen, wird es durch ein Behacken und Düngen ihrer nächsten Umgebung vorbereitet. Zuweilen behackt der Hacker die Wurzeln selbst (*el-bahḥāš jibḥāš el-'urūḳ*), um den Baum zu veranlassen, kräftige Schößlinge (*ḳuṣḫāt*) hervorzubringen, welche säugende Ziegen verzehren.²⁾ Wurzeln, von denen die Erde abgeschwemmt wurde, sind wieder zu bedecken. Oft macht man, selbst bei jüngeren Bäumen, ein Häufchen von Steinen und Senonerde um den Stamm, um die Verdunstung der Bodenfeuchtigkeit zu hemmen. Außerdem wird gern Ende Januar um jeden Baum eine Grube (*ḡūra*) hergestellt, damit das Regenwasser sich sammelt und in die Tiefe dringt. Künstliche Bewässerung ist meist unmöglich, weil das Olivenland kaum je unterhalb von Quellen liegt. Die Olive bedarf ihrer auch nicht. Doch sah ich bei *eṭ-ṭafile*, wo sie eingerichtet war, ungewöhnliche Üppigkeit der Zweige und ihrer Belaubung. Die Wasserrinnen gingen hier vor den Baumreihen entlang und waren durch eine kurze Zuleitung mit einer kleinen Grube vor jedem Baum verbunden, welche das Wasser auffing.

Wenn neue Bäume entstehen sollen, sät man sie zuweilen, wie mir versichert wurde, doch wohl mit zerbrochenen Kernen.³⁾ Dies soll die kräftigsten Bäume bewirken.⁴⁾ Die jungen Triebe werden dann verpflanzt. Da man den wilden Ölbaum für kräftiger hält als den zahmen, nimmt man sonst gewöhnlich Wurzeltriebe eines alten Baums mit wildem Stamm und pflanzt sie im Dezember—Januar (*ḳauānīn*) als Ableger (*naḳl, tanḳil*, Plur. *tanāḳil*), die dann der Veredelung bedürfen. Es kommt vor, daß man rings um einen alternden Baum, dessen Stamm

¹⁾ Vgl. Bd. II, S. 120. 353f.

²⁾ Vgl. oben S. 157.

³⁾ Vgl. Fischer, a. a. O., S. 29.

⁴⁾ Fickendey, a. a. O., S. 40f.

man schließlich abschneidet, einen Teil der Wurzelschößlinge aufwachsen läßt und dann, wenn sie groß werden, veredelt, so daß ein kleiner Kreis von jungen Oliven um den Stumpf der alten entsteht, was an Ps. 128, 3 erinnert,¹⁾ obwohl die um den Tisch sitzenden Kinder vielleicht nur deshalb mit Olivensetzlingen verglichen werden, weil sie von einer Mutter stammen wie die Setzlinge von einem Baum (vgl. oben S. 174). Gewöhnlicher dürfte sein, daß man von vornherein nur einen Einzelschoß aufwachsen läßt, der aus den Wurzeln des alten Baums die volle Kraft zieht und ihn schließlich ersetzt. Der Vorgang kann aber auch der sein, daß man den an seinem Ort veredelten Wurzelschoß nach dem Aufgehen des neuen Triebes mit einem Stück von der Wurzel des Mutterbaums verpflanzt.²⁾ Nach drei Jahren werden dann die ersten Früchte erwartet. In *balāṭ* holte man im Februar aus dem Wald einen etwa mannshohen Wurzelschoß (*naṣbe*) vom wilden Ölbaum mit einem Stück Wurzel daran und grub mit Doppelhacke (*manḳūš*) und Ackerhacke (*meḡrafe*) ein rundes Loch, so tief, daß 25 cm des Schosses mit der Wurzel darin stehen konnten. Der Schoß wurde vorher gekappt und der Seitenzweige und Blätter entledigt, das Loch dann zugeschüttet. Nach zwei bis drei Jahren folgte die Veredelung des stärksten Triebes, alle übrigen Triebe wurden weggeschnitten. Nach Baldensperger³⁾ kann auch ein Stück der Wurzel allein verpflanzt werden, um dann erst zu treiben, wobei man den jungen Trieb im ersten Jahr feucht hält und durch darüber gelegte Dornen vor der Sonne schützt. Von der in jedem Falle notwendigen Veredelung wird später in einem besonderen Abschnitt (A 3) geredet werden. Sie kann auch bei früher veredelten alten Bäumen geschehen, wenn man davon eine Verjüngung erhofft.

Zur weiteren Pflege des Ölbaums gehört das Beschneiden (*kišābe*, *ḳiḳābe*, Verbum *ḳašab*, *ḳaḳab*), das man gleich nach der Olivenlese oder beim Pflügen im Winter oder Frühjahr

¹⁾ Abbildung 38, vgl. Linder, PJB 1930, S. 41.

²⁾ Bauer, Volksleben, S. 159. ³⁾ PEFQ 1908, S. 295 ff.

vornimmt. Beim Lesen nicht erreichbare Zweige, alternde Zweige und Äste und vor allem die Schößlinge des wilden Stammes werden abgeschnitten. Die Zweige (*kişaf, kuşaf*) dienen, wenn sie jung sind, als Ziegenfutter (S. 157), sonst zum Feueranzünden.

Alle Fürsorge ist vergeblich, wenn nicht das Wetter sie unterstützt. Vor allem muß der Winterregen zur rechten Zeit kommen. Ein Volksspruch sagt¹⁾: *šū asman es-senin, maije min el-kauānin, hāda zēt min zētūn illi širib min maijet kāmūn*, „Was ist das Fetteste des Jahres? Wasser von Dezember—Januar. Das ist das Öl von Oliven, welche von diesem Wasser tranken.“ Wenn Ende April und im Mai die Blüte des Ölbaums beginnt, hofft man auf warme und stille Luft, weil bei stürmischem Wetter Blüten und Fruchtsätze abfallen würden. Darum der Wunsch des Olivenbesitzers²⁾: „O Gott, gib Ostluft beim Knoten der Olive, mag das Getreide dann gedeihen oder nicht.“ Bei Jerusalem sagte man: *šōb uneda ‘and ‘aḳd ez-zētūn*, „Hitze und Tau bei dem Knoten der Oliven!“ Heiße Tage und taufrische Nächte sollen kommen. Dann knotet (*bi‘akḳid*) die Blüte. Bei bloßem dreitägigen Ostwind würde sie dürr werden und abfallen. Bei Regen entstehen Spinnweben (*šebabūn*), und die Blüte fällt ab (*bikitt*) und gibt nichts aus (*mā bikibbiš*). Wenn der Blütenansatz im März eintritt, erwartet man reichlichen Ölertrag, wenn im April, geringen. Man sagt deshalb von der Olive³⁾: *in abraz fi aḏār — haijūlu eḡ-ḡrār*, „Wenn sie im März Frucht ansetzt, haltet die (großen) Krüge bereit!“ und: *in abraz fi-l-ḥamis — haijūlu-l-marāṭis*, „Wenn Blüte im April ansetzt, haltet die (kleinen) Schöpfgefäße bereit!“ Ende März gilt jedenfalls als die Zeit, in welcher alle Oliven im frischen Trieb stehen (*er‘ān*).

¹⁾ Crowfoot-Baldensperger, a. a. O., S. 28. 136.

²⁾ Vgl. Bd. I, S. 327. 310.

³⁾ Cana‘an, *JPOS* VIII, S. 134.

Im Altertum.

Die ältesten Erwähnungen des kultivierten Ölbaums im Alten Testament finden sich Am. 4, 9, Hos. 14, 7, Jes. 17, 6, also in der zweiten Hälfte des achten vorchristlichen Jahrhunderts. Darüber hinaus reicht die Erwähnung des Ölblatts in der jahwistischen Quelle des Pentateuchs 1. M. 8, 11, welche zugleich mit der Überzeugung zusammenhängt, daß die Menschheit niemals ohne Olivenkultur gewesen sei. Im alten Ägypten wurde der Ölbaum erst im Neuen Reich, aber wohl wenig angebaut,¹⁾ da das Klima sich dafür wenig eignet. In der Sinaiwüste hat er nur spät durch Vermittlung der Mönche Eingang gefunden.²⁾ In Mesopotamien fehlte er wohl ganz.³⁾ Das Vorkommen in Palästina hängt mit Syrien und Kleinasien zusammen. Der heutigen Wirklichkeit entspricht es, wenn 5. M. 28, 40 das Vorkommen der Olive im ganzen Gebiete Israels betont. An den Anbau der Oliven auf felsigen Terrassen erinnert es, wenn Hi. 29, 6 der Felsen Bäche von Öl ergießt und wenn nach 5. M. 32, 13 Gott im Lande Israels das Öl aus hartem Felsstein (*ḥalmiš sūr*) hervorbringt, wofür der Midrasch⁴⁾ auf die Oliven des obergaliläischen Gusch Chalab (jetzt *eğ-ğış*) verweist, dessen Ölreichtum man mit stark übertreibendem Ausdruck zu schildern verstand, wenn man erzählte, daß ein Mann dort für die ungeheure Summe von 1 120 000 oder gar 18 000 000 Sekel Öl aus seinem eigenen Ertrag zu verkaufen vermochte,⁵⁾ wozu sich erwähnen läßt, daß man nach Josephus (*Vita* 13) in Gischala (Gusch Chalab) für 4 Drachmen 80 Sextare Öl erhielt, während man in Cäsarea dafür nur 8 Sextare, also den zehnten Teil, erhalten hätte. Daß im Midrasch der Käufer außerdem

¹⁾ Keimer, Die Gartenpflanzen im alten Ägypten I, S. 29 ff. 93.

²⁾ Kaiser, Wanderungen und Wandlungen in der Sinaiwüste, S. 37.

³⁾ Herodot I 193, vgl. Bd. III, S. 239.

⁴⁾ Siphre, Dt. 316 (135^b).

⁵⁾ Siphre, Dt. 355 (148^a), Midr. Tann. zu 5. M. 33, 24 (S. 220 f.), b. Men. 85^b, Pes. zut. zu 5. M. 33, 24, mit verschiedenen Zahlenangaben, vgl. Bd. I, S. 196, wo „acht Millionen Maß Öl“ zu verbessern ist in Öl „für achtzehn Millionen (Sekel)“.

Öl als Waschwasser für seine Füße erhielt, galt dabei als Erfüllung des dem Stammgebiet Assers in Galiläa geltenden Wortes 5. M. 33, 24, das seinen Olivenreichtum mit dem Bilde eines Tauchens des Fußes in Öl schildert. Der Olivenreichtum Galiläas gegenüber dem übrigen Palästina drückt sich aus in dem Satz¹⁾: „Es ist dem Menschen leichter, von den Oliven in Galiläa eine Legion großzuziehen als ein Kind im Lande Israels.“ Damit hing es auch zusammen, daß Gamaliel die Juden von Ober- und Untergaliläa an die Zeit der Zehntabsonderung von den Olivenhaufen erinnerte, während er nach Südjudäa nur vom Getreide schrieb.²⁾ Das beste Öl erwartete man vom jüdischen Thekoa, das zweitbeste vom ostjordanischen Ragab (jetzt *rāḡib*³⁾), das drittbeste vom galiläischen Gusch Chalab.⁴⁾ Am ersten und letzten Ort waren die Oliven besonders spät noch nicht zu Ende, weshalb im Sabbatsjahr das Ende ihres Essens der Oliven für das ganze Land maßgebend war.⁵⁾ Aus dem alten Ortsnamen Bethzaith, Bezeth (1. Makk. 7, 19) oder Berzetho (Jos., *Antt.* XII 10, 2), jetzt *birzēt*,⁶⁾ kann man schließen, daß es auch im nördlichen Judäa an Ölbau nicht fehlte. Daß der Ölbaum in der Ebene, also auf tiefgründigem Boden, besonders kräftig wachsen kann, macht einen Baum solchen Standes geeignet zu einem Bild irdischen Glücks (Sir. 24, 14). Die von Hadrian angeordnete Verheerung des ganzen Landes wurde später durch neue Pflanzung von Oliven unwirksam gemacht, so daß die Anwendung des Gesetzes

¹⁾ Ber. R. 20 (42^b).

²⁾ Tos. Sanh. II 6, j. Ma'as. sch. 56^c, Sanh. 18^d, b. Sanh. 11^b; vgl. Aram. Dialektproben, S. 3. Anderen Text bietet Midr. Tann. zu 5. M. 26, 13 (S. 176).

³⁾ Vgl. PJB 1913, S. 67 f., Steuernagel-Schumacher, Der 'Adschlün, S. 306 f.

⁴⁾ Men. VIII 3, Tos. Men. IX 5.

⁵⁾ Tos. Schebi. VII 15, b. Pes. 53^a.

⁶⁾ Vgl. Orte und Wege Jesu³, S. 239, PJB 1914, S. 29, 1915, S. 81, Schmidt-Kahle, Volkserzählungen II, S. 10 (Olivenbau von *birzēt*). Nach Goldmann, Ölbau, S. 9, wäre das Bezeth von 1. Makk. 7, 19 Bezeichnung eines Teiles des Ölbergs, was nicht veranlaßt ist.

von Vergessenem (*šikhḥā*)¹⁾ auf Oliven wieder möglich wurde,²⁾ nachdem es vorher undenkbar gewesen wäre, daß man einen Baum zu lesen vergessen hätte.

Der Ländmann hat stets dafür geeignetes Gelände mit Oliven bepflanzt, ebenso der Städter, wenn sich dazu Gelegenheit bot wie bei Jerusalem der „Olivenberg“ (*har haz-zētīm*, Sach. 14, 4, *δρος τῶν ἐλαιῶν*, Matth. 21, 1)³⁾ im Osten und andere Höhen im Norden, Westen und Süden, bei Samarien das „Öletal“ (*gē šemānīm*, Jes. 28, 1. 9) am Fuße der jetzt selbst zum Olivenland gewordenen Stadthöhe. Wenn Jes. 5, 1 der Rebengarten an einer öl- oder fettreichen Ecke (*kérem ben šémen*) angelegt ist, wird an ein Gelände gedacht sein, das als Olivenland reichen Ertrag brächte. Niemals wird das Olivenland *kérem* genannt, da diese Bezeichnung ausschließlich dem Weingarten zukommt, der auch Feigenbäume enthalten kann (Lk. 13, 6). Wenn im Alten Testament von Olivenland die Rede ist, erscheint es stets neben *kérem* als *kérem wezājīt* oder *kerāmīm wezētīm* (2. M. 23, 11, 5. M. 6, 11, Jos. 24, 13, 2. K. 5, 26, Neh. 5, 11; 9, 25), weshalb auch Ri. 15, 5 *kérem zājīt* in *kérem wezājīt* zu verwandeln ist. Auch im jüdischen Recht ist *kérem* der Rebengarten. Einmal ist das Olivenland als *sedē zētīm* neben dem Feigenland (*sedē te'ēnīm*) und dem Rebengarten (*kérem*) erwähnt.⁴⁾ Sonst umfaßt das vom „weißen“ Getreideland⁵⁾ unterschiedene Baumland (*sedē hā-'ilān*)⁶⁾ rechtlich auch das Olivenland, obwohl tatsächlich in Verbindung damit gern von den Feigen geredet wird, was der pal. Talmud⁷⁾ dadurch erklärt, daß die Früchte des Feigenbaums zahlreich und dick sind, während die Früchte der Olive zwar auch zahlreich, aber nicht dick sind, auch nur jedes zweite Jahr erscheinen (S. 159. 165), was von der Feige nicht gilt. Aus der Beurteilung der Zeit, innerhalb deren ein „Setzling“ (*zeri'ā*) zum „Baum“ (*ilān*) wird, wozu beim Weinstock fünf Jahre, beim Feigenbaum sechs,

¹⁾ S. Bd. III, S. 64.

²⁾ j. Pea 20^a.

³⁾ Jerusalem und sein Gelände, S. 41 f. 89. 142. 148.

⁴⁾ Tos. Bab. m. IX 22, vgl. 19. 20.

⁵⁾ Bd. II, S. 44.

⁶⁾ Schebi. I 1. 2.

⁷⁾ j. Schebi. 33^b.

bei der Olive sieben Jahre gehören,¹⁾ ist zu schließen, daß die Olive sich am langsamsten entwickelt. Das Pflügen im Baumland gilt als eine selbstverständliche Sache.²⁾ Auf Bergen bedarf es des Hackens (*'iddēr*).³⁾ Nur der Umgebung jedes Baumes gilt das Häckeln (*kiškēš*) unter den Oliven, das im Sabbatsjahr vielleicht nicht erlaubt ist.⁴⁾ Zur Pflege des Olivengartens gehört außerdem das Entsteinen (*sikkēl*)⁵⁾ und das Entdornen (*kiwwēš*),⁶⁾ also Jäten.⁷⁾ Daß man Oliven zuweilen gedüngt und bewässert hat, folgt aus dem Verbot, aus gedüngtem und bewässertem Lande Öl im Heiligtum darzubringen.⁸⁾ Sonst ist das Düngen unter den Maßnahmen für die Behandlung von Fruchtbäumen ausdrücklich erwähnt.⁹⁾ Wenn Lk. 13, 8 der unfruchtbare Feigenbaum umgraben und gedüngt wird, geschah es gewiß auch beim Ölbaum (vgl. S. 174). Löcher, wie sie unter den Bäumen entstehen, weil das Regenwasser den Boden in tiefere Ritze schlammte, füllt man mit Erde, und wo künstliche Bewässerung eingerichtet ist, läßt man Rinnen (*'ugijjōt*) von Baum zu Baum gehen.¹⁰⁾ In unbewässertem Lande sollten Gräben (*bedidin*) um die Wurzeln des Baumes Regenwasser sammeln.¹¹⁾ Im Sabbatsjahr darf man die Bewässerung durch regenartiges Begießen von der Krone her oder durch einen Korb ersetzen.¹²⁾ Getreidebeete (*malbēnōt*) stehen zuweilen zwischen den Reihen (*šūrōt*) der Ölbäume,¹³⁾ doch darf das Öl von so ausgenutztem Lande nicht dargebracht werden.¹⁴⁾

1) Tos. Schebi. I 3, j. Schebi. 33^c.

2) Schebi. I 1. 2; II 1. 3) Pea II 2.

4) b. Mo. k. 3^a, Siphra 105^c (Ausg. Ven. 1545 *jekaššēš*).

5) Schebi. II 3, Tos. Schebi. III 7, vgl. Bd. II, S. 18.

6) Tos. Schebi. I 11; III 7, Pea III 15 (vom *kérem*), von Goldmann, Ölbaum, S. 13, mit Unrecht als ein Entfernen überflüssiger Zweige gedeutet.

7) Bd. II, S. 192. 329. 8) Men. VIII 3.

9) Siphra 105^b, b. Mo. k. 3^a. 10) Tos. Schebi. III 7, Siphra 105^c.

11) Tos. Mo. k. I 2, b. Mo. k. 3^a. 12) j. Schebi. 33^d.

13) Pea III 1; VII 2, Tos. Pea III 10, Siphre, Dt. 284 (124^b), vgl. Kommentar und Zeichnung von Maimonides zu Pea VII 2.

14) Men. VIII 3.

Veranlassung kann sein, im Olivenland „dünn zu machen“ (*hiddil*), d. h. ein oder zwei Bäume zu entfernen, oder „glatt zu machen“ (*hehelik*), d. h. drei zusammenstehende Bäume zu entfernen. Dann ist die Frage, ob man die Bäume nur am Boden abhaut (*gōmēm*) oder ganz entwurzelt (*mešārēš*).¹⁾ Die Zeit kann kommen, Gepflanztes auszurotten (*la'aqōr nātūa'*, Pred. 3, 2), so wie Matth. 3, 10, Lk. 3, 9 die Axt an die Wurzel des Baumes ohne gute Frucht gelegt wird, um ihn auszuhauen (*ἐκκόπτειν*) und ins Feuer zu werfen.²⁾ Einen Hoffnung gebenden Baum, der nach dem Abhauen (*kārat*) treibt (*jaḥaliph*) und einen Schößling (*jōnéket*) hervorbringt (Hi. 14, 7), wird man natürlich nicht entwurzeln. Im Sabbatsjahr soll man Oliven nicht nach der Blüte abhauen (*kāšaš*) und jedenfalls keinen Baum schlagen, der noch $\frac{1}{4}$ Kab Oliven trägt.³⁾ Beim Spalten (*bikḳēa'*, *hibḳia'*) eines Ölbaums, also wenn man einen Teil des Stammes abhaut, würde man sonst die Haustelle mit Erde bedecken; im Sabbatsjahr sind nur Steine und Stroh erlaubt,⁴⁾ weil Stroh nur als Schutz gemeint ist.⁵⁾ Unbrauchbares entfernt man (*mephasselin*),⁶⁾ wobei man sich mit einem Tuche (*mitpāhat*) schützt.⁷⁾ Überflüssige junge Triebe schneidet man ab (*mezāredin*)⁸⁾ und kappt zu lange Zweige (*meḳarsemin*,⁹⁾ *megazzemin*¹⁰⁾), womit ein Ölen (*sāhkin šēmen*)¹¹⁾ des stehengebliebenen Zweigendes verbunden ist. Blätter entfernt man (*mephāreḳin*),¹²⁾ wenn bestäubt und geräuchert werden soll (S. 170). Alle diese Ausdrücke gelten allen Fruchtbäumen, also

¹⁾ Schebi. IV 4. 5, vgl. I 8 (*nigmām*).

²⁾ Vgl. Lundgreen, Neue kirchl. Zeitschr. 1916, S. 829 ff., wo angenommen wird, daß an den Ölbaum gedacht sei. Matth. 7, 18 ist nach V. 16 am ehesten der Feigenbaum gemeint.

³⁾ Schebi. IV 10, b. Ber. 36^b, Pes. 53^a.

⁴⁾ Schebi. IV 5. ⁵⁾ j. Schebi. 33^d.

⁶⁾ Schebi. II 3, j. Schabb. 10^a, Siphra 105^b. ⁷⁾ Mikw. IX 7.

⁸⁾ Schebi. II 3, Tos. Schabb. IX 16, j. Schabb. 10, b. Mo. k. 3^a, Siphra 105^b.

⁹⁾ Schebi. II 3, j. Schabb. 10^a, b. Mo. k. 3^a, Siphra 105^b.

¹⁰⁾ j. Schebi. 33^d, b. 'Ab. z. 50^b.

¹¹⁾ j. Schabb. 10^a, b. 'Ab. z. 50^b.

¹²⁾ Schebi. II 2, j. Schabb. 10^a, b. Mo. k. 3^a, vgl. j. Schebi. 33^d.

neben dem Ölbaum auch dem Weinstock und dem Feigenbaum.

Als ein wirksames Heilmittel galt es, wenn man einen Baum, der seine Früchte vorzeitig abwirft (*menabbēl*), mit roter Farbe (*sikrā*) schminkt und mit Steinen belädt,¹⁾ damit er sich bessere oder lieber keine Früchte bringe,²⁾ was ihn wohl für später stärken soll. Da auch in der römischen Welt ein Rotfärben solcher Bäume geschah,³⁾ nahm man wohl an, daß Farbe oder Druck den Trieb des Baumes verlangsamen könne, wenn nicht durch Schminken Eitelkeit, durch Belastung Gehorsam geweckt werden sollte.

Wurzelschosse (*gerōphijjōt*) genießen besonderen Schutz (S. 168), weil sie als Pflänzlinge (*neṭī'ōṭ*, vgl. Hi. 14, 9 *nēṭa'*) zu neuen Bäumen werden können. Diese pflanzt man (*nāṭa'*, 5. M. 6, 11) und umhegt sie (vgl. *sigsēg*, Jes. 17, 11) mit sorgsamer Pflege. Worin diese besteht, sagt das jüdische Recht. Man schmiert sie (*mezahhemīn*) zu ihrem Schutz,⁴⁾ umwickelt sie (*kōrekhīn*), stutzt sie (*kōṭemīn*), macht Schutzdecken gegen den Sonnenbrand über sie (*'ōsin bāttim*) und begießt sie (*maškin*).⁵⁾ Damit ist zu vergleichen, was S. 175 über die heutige Behandlung der Stecklinge gesagt wurde.

3. Die Veredelung des Ölbaumes und die Olivenarten.

Jetzt gilt es in Palästina als feststehend, daß der Stamm des angebauten Ölbaums der wilden Art angehört. Nur als einen seltenen Fall sah ich bei der deutschen Kolonie Waldheim in einem zum Aussterben bestimmten Weinland zahme Oliven gepflanzt. Mit dieser Bedeutung der wilden Olive hängt es zusammen, daß ihre Veredelung eine überall geübte Kunst

¹⁾ Tos. Schebi. I 10, Schabb. VII 15, j. Ma'as. sch. 55^d, b. Schabb. 67^a.

²⁾ j. Schebi. 35^b. ³⁾ *Geoponica* X 48, 2.

⁴⁾ Schebi. II 4, j. Schebi. 33^d, Schabb. 10^a, b. 'Ab. z. 40^b. Goldmann, S. 14, nennt es ein Düngen, aber nach j. Schebi. 33^d ist es eine Schutzmaßnahme.

⁵⁾ Schebi. II 4, j. Schebi. 33^d, Schabb. 10^a.

ist. Dabei benutzt man nicht die Methoden des Kopulierens und des Pfropfens, wobei der edele Trieb auf den zu veredelnden Zweig oder in einen Spalt desselben eingesetzt wird, sondern die Methode des Okulierens, bei der das Auge des edlen Baumes treibend oder schlafend unter der Rinde des wilden Baumes seinen Platz erhält.

Der Trieb der Bäume muß begonnen haben und die Augen müssen gut erkennbar sein, wenn das Okulieren vor sich gehen soll. Danach ist es erst im Mai und Juni möglich. Es war am 25. Mai 1925, als ich im Garten des Aussätzigenasyls der Brüdergemeine bei Jerusalem Gelegenheit hatte, zu beobachten, wie ein kundiger Araber das Veredeln einer Olive vollzog. Gesunde Äste eines völlig ausgewachsenen, wohl 30—40jährigen Baumes wurden dazu erwählt. Dieser Baum hatte einen 21 cm dicken Stamm und 5—7 cm dicke Äste. Man nahm augenreiche frische Zweige von 1—1,5 cm Dicke von der veredelten Krone eines andern Baumes, die wegen ihrer Aufgabe als „Spindeln“ (*merzal*, Plur. *meṣāzil*) bezeichnet wurden, entblätterte sie und stellte sie in Wasser, damit sie frisch blieben. Dann wurde von dem zu okulierenden Ast ein Stück Rinde (*kišre*) klappenförmig in 4—6 cm Länge und 3 cm Breite gelöst, so daß es auf einer Seite am Aste festhing.¹⁾ Statt der Rinde kann bei einem altersschwachen (*hirš*) Baume nach Entfernung derselben der Bast des Astes in derselben Weise für die Einführung des Edelauges hergerichtet werden. Von einer „Spindel“ löste man dann ein nur wenig kleineres Stück Rinde (*raḳ'a*), spuckte auf die innere Seite, wenn sie trocken war, legte sie hinter die Rindenklappe des Astes, drückte diese über sie fest, wickelte einen Streifen (*sēr*) von weißem Baumwollstoff als Binde (*'ašbe*) mehrfach herum und band ihn fest.²⁾ Darauf schnitt man 13—17 cm oberhalb der Okulierungsstelle (*tarkibe*) die Rinde des okulierten Astes durch und schnitt seine Zweige ab, damit der im Baum steigende Saft sich unterhalb bei der Okulierstelle stauete. Vom okulierenden Manne sagt man: *birakkib* „er läßt

¹⁾ Abbildung 43.

²⁾ Abbildung 42.

reiten“, im Norden: *biṭa‘im* „er gibt Geschmack, verfeinert“. Das Okulieren heißt dementsprechend *tarkīb*, *taṭ‘im*, das zum Okulieren verwandte „treibende Auge“ *tarkībe*, Plur. *tarākīb*, ob auch *taṭ‘ime*, ist mir unbekannt. Der okulierte Baum ist nun *zētūne merakkabe*, *meṭa‘ame*, man erwartet von ihm, daß er in Quantität und Qualität anderes leistet als der wilde Stamm, den man benutzte, aber auch, daß er kräftiger und ausdauernder ist als eine wurzelechte edle Olive, die man gesät oder gepflanzt hat.

Nach sieben Tagen sollte der Ast oberhalb der Okulierungsstelle abgehauen werden; die Binde wurde aber erst abgenommen, als sich zeigte, daß ein Auge durch die obere Rinde zu wachsen begann, was nach etwa 55 Tagen Mitte Juli geschah.¹⁾ Vorher sah man nur, daß die Stellen der Augen grün waren. Heiße Tage und einige Taunächte waren vorangegangen. Man betonte, daß trockenes kühles Wetter für das Gelingen der Okulierung am besten sei. Wenn Regen auf die *tarkībe* falle, entstünden Würmer (*bitsauwis*), bei großer Hitze trockne die Augeneinlage (*raḳ‘a*) und setze nicht an (*mā tōhudš*). Ende August wurden dann erst alle Äste des okulierten Baumes abgehauen, nicht abgesägt, weil dies als schädlich gilt,²⁾ und nur die Stümpfe mit den neuen Trieben blieben stehen.

In *Merğ ‘Ajūn* an der Nordgrenze Palästinas war der Hergang im wesentlichen derselbe. Der neugepflanzte dreijährige Baum wird an seinen starken Ästen okuliert, die übrigen Zweige werden abgeschnitten. Über das Augenstück des zahmen Baumes legt man hier Olivenblätter und bindet über die Rindenklappe erst Maulbeerbaumrinde, dann einen Lappen. Wenn nach drei Tagen ein Tropfen am eingelegten Auge erkennbar ist, macht man oberhalb den Einschnitt in die Rinde des Zweiges.

Man sagte mir dort, daß man im Libanon zuweilen auf einen zahmen Baum einen wilden ppropfe, um ihm neue Kraft

¹⁾ Abbildung 43.

²⁾ Bauer, Volksleben, S. 160.

zu geben. Der dann wachsende wilde Zweig müsse aber wieder veredelt werden. Verwandt ist die von S. Linder¹⁾ nach dem Berichte von Heidenstams für Griechenland berichtete Methode, einen wilden Schößling in die Wurzel eines alten Baumes einzusetzen, den man dann beseitigt, während man den Schößling veredelt. Es liegt nahe, dafür das Wort des Paulus Röm. 11, 17f. von dem statt der ausgebrochenen Zweige auf den Ölbaum mit heiliger Wurzel eingepflichten wilden Zweig, welcher nun Wurzel und Saft dieses Ölbaums genießt, heranzuziehen. Aber unberücksichtigt bleibt dabei, daß in der heutigen Wirklichkeit der eingepflanzte wilde Zweig erst selbst wieder künstlicher Veredelung bedarf, die bei Paulus der Saft des edeln Baumes bewirkt, und daß bei der aus Griechenland berichteten Methode die mit dem wilden Schöß besetzte Wurzel doch wohl selbst als wild zu denken ist. Als lächerlich und unglaublich erschien meinen arabischen Freunden das Setzen eines wilden Zweiges auf einen zahmen Baum. In Wirklichkeit beruht die Wirkung des von Paulus angewandten Bildes darauf, daß Gott hier etwas getan hat, was in der Wirtschaft der Menschen als untunlich gilt, so daß es deshalb um so mehr beachtet und geschätzt werden muß.

Da die Wirkung der Veredelung eines Ölbaums davon abhängt, welchen Charakter sowohl der zu veredelnde Baum als das in ihn eingeführte neue Element hat, ist es veranlaßt, in diesem Zusammenhang von den Arten der Ölbäume zu reden. Schon S. 153f. war gesagt worden, welche Abarten wilder Bäume in Frage kommen. Nach Aaronsohn²⁾ ist die grünrindige Art, die viel Öl in spätreifenden Früchten entwickelt, und die weiß- oder graurindige Art mit zeitiger Frucht für das Okulieren besonders geeignet.

Bei Jerusalem nannte man mir als wichtigste Olivenarten *şurri*, kleinfrüchtig, und *biād*, großfrüchtig. Herr Oberlehrer Bauer beschrieb mir *şurri* als kleinbeerig, spitzoval, in der

¹⁾ PJB 1930, S. 42, *Sv. Jerusalems-Föreningens Tidskrift* 1929, S. 16 f.

²⁾ *Agric. and Botan. Explorations*, S. 19.

Reife dunkelblau, nur zum Ölmachen verwandt, *ħuḍri*, *aħḍar* als kleinbeerig, rundoval, *biāḍi* gelblich grün, spät, nicht ganz dunkel werdend, größer als die vorige, zum Einmachen und Ölmachen vortrefflich, und *smāri*, zeitig dunkel werdend, in der Größe wie *biāḍi*.

In *Merġ 'Ajūn* kannte man 'önnābi mit erst weißen, dann schwarzen Früchten und bestem Öl, *ġōzāni* als großfrüchtig, *ṣurri* als weiß und schwarz, zum Einlegen geeignet, *zufr en-nimr* „Pantherklauen“ als weiß, zum Einlegen am besten.

In Volkssprüchen wird zuweilen der Wert einzelner Olivenarten ausgesprochen. So sagt man¹⁾: *zēt el-mallūsi ṭajjib, amma ilkāṭuh biṣajjib*, „Das Öl der *mallūsi*-Olive (klein und schwarz) ist gut, aber ihre Lese macht alt (ist beschwerlich),“ und: *jā zētūn el-ħuwāri — biḵlib zētak maḵāli*, „Du *ħuwāri*-Olive, dein (ausgezeichnetes) Öl wendet Bratpfannen um.“

Nach Bodenheimers -wichtiger Mitteilung²⁾ folgt hier eine Liste von palästinischen Olivenarten mit Bestimmung des Gewichts, des Wassergehalts und des Fettgehalts der einzelnen Früchte in Gramm. Den arabischen Bezeichnungen fehlte leider genaue Transskription.

Sortenbezeichnung	Gewicht der Olive	Wassergehalt	Fettgehalt des Fruchtfleisches
Damasci (<i>šāmi?</i>)	6,97	2,61	2,12
Djeseri (<i>ġezeri</i>)	4,21	1,53	1,29
Dakar (<i>ḍakkār</i>)	3,72	1,43	0,86
Rumi (<i>rūmi</i>)	3,66	0,59	1,58!
Chiwari (<i>ħiwāri</i>)	3,18	1,25	0,80
Suri (<i>ṣurri</i>)	2,23	0,43	0,70
Chidari (<i>ħiḍari</i>)	2,11	0,60	0,63
Nisbi (<i>niṣbi</i>)	1,97	0,46	0,53
Nabali (<i>nabali</i>)	1,91	0,35	0,53
Smiri (<i>smiri</i>)	1,68	0,30	0,57!
Beri (<i>birri</i>)	1,66	0,72	0,30

¹⁾ C ana'an, *JPOS* VIII, S 137.

²⁾ Schädlingsfauna, S. 188.

Bei den Größen ist also das Ein- bis Vierfache vertreten, bei dem Fettgehalt das Ein- bis Siebenfache. Dabei stehen Gewicht und Fettgehalt in keinem festen Verhältnis. Der letztere kann weniger als ein Fünftel des Beerengewichts betragen (so Beri), aber auch bis zu vier Neunteln steigen (so Rumi). Doch will bedacht sein, daß erfahrungsgemäß nicht jede Sorte auf jedem Boden das gleiche leistet. Die *nabali*-Oliven von *eṭ-tire* am Karmel und von Südpalästina sind daher in ihrem Gehalt weit voneinander verschieden.¹⁾

Im Altertum.

Da das Alte Testament niemals von Veredelung des Ölbaums redet und den wilden Ölbaum nie vom zahmen unterscheidet, liegt der Gedanke nahe, daß der angebaute Ölbaum nur durch Auspflanzen von Wurzeltrieben vermehrt wurde, ohne daß man die Kunst verstand, den Ertrag eines Baumes durch Einpflanzung des Triebes einer besseren Abart zu beeinflussen. Es muß ja auch eine Zeit gegeben haben, in welcher durch Auswahl und Pflege aus dem wilden Ölbaum der zahme entstand.

Erst das jüdische Recht und die von Paulus²⁾ Röm. 11, 17 ff. vertretene römisch-griechische Welt redet von Veredelung von Oliven, die Paulus als ein *ἐγκεντριζειν*, also als ein „Einstacheln“, bezeichnet. Der hebräische Ausdruck ist *hirkib* „aufsetzen“,³⁾ er setzt voraus, daß durch dies „Aufsetzen“ nicht nur eine äußerliche Verbindung, sondern eine Lebensbeziehung von zweierlei pflanzlichem Wesen entsteht. Das Recht betont wegen des gesetzlichen Verbots, Mischsaat zu säen (3. M. 19, 19, 5. M. 22, 9),⁴⁾ daß ein solches *hirkib* nicht zwischen Bäumen eßbarer Frucht (*‘eṣ ma’akhāl*) und Bäumen ohne eßbare Frucht (*‘eṣ serāk*),⁵⁾ aber auch nicht zwischen Bäumen eßbarer Frucht von verschiedener Art stattfinden dürfe.⁶⁾ Deshalb geht es

¹⁾ Aaronsohn, *Agric. and Botan. Explorations*, S. 19 f.

²⁾ Vgl. oben S. 165.

³⁾ Sot. VIII 2, j. Schabb. 10^a.

⁴⁾ S. Bd. II, S. 15. 173. 194. 199. 250.

⁵⁾ Kil. VI 5.

⁶⁾ Kil. I 7, j. Kil. 27^a f., ‘Orl. 61^a, Siphra 89^b.

nicht an, Olive auf Palme zu setzen,¹⁾ die Olive muß für sich bleiben.²⁾ Besondere Überlegung gilt der Frage, wie der Rechtsstand der Fruchtbäume ist, die man innerhalb von 30 Tagen vor dem Sabbatsjahr veredelt hat, da man in diesem Jahr auch die Ölbäume brach liegen lassen soll (2. M. 23, 11) und das Traditionsrecht den letzten Monat des Vorjahres in dieses Verbot einbegreift, sofern in demselben Geschehendes in das Sabbatsjahr hineinwirkt. Die Entscheidung lautet, daß, wenn die Veredelung innerhalb dieser 30 Tage geschah, die betreffenden Gewächse auszurotten sind, wobei vorausgesetzt ist, daß die eigentliche Entscheidung bei dem Ansetzen (*kālaṭ*) des Edelreises liegt, das bis drei Tage oder zwei Wochen nach der Operation sich gezeigt haben muß.³⁾ Volle 30 Tage können aber dabei als ein Jahr gerechnet werden und fallen nicht unter diese Bestimmung.⁴⁾ Bei alledem wird über die Methode des Veredelns nichts gesagt. Wenn betont wird, daß die Vereinigung von zweierlei Saat auch nicht dadurch geschehen dürfe, daß man zwei Baumarten in ein Rohr (*šephōphéret*) steckt, damit sie voneinander verschlungen werden (*iibbāle'ū ze miz-ze*),⁵⁾ so geht es nicht an, mit Goldmann⁶⁾ daraus ein Vereinigen von zwei Zweigen in dem Spalt des einen von ihnen zu machen, zumal vom „Aufsetzen“ von Oliven erst nachher die Rede ist. Auch die nach Goldmann für Oliven benutzte Verschmierung der Schnittstelle mit frischer Myrthe, Lorbeerabkochung und Gerstenmehl wird nur für Palmen erwähnt,⁷⁾ und zwar in Babylonien, das den Olivenbau nicht pflegte.

Varro⁸⁾ kennt nur Veredelung durch Einsetzen von Zweigen und erwähnt, daß bei der Olive die Vermehrung durch Setzlinge das beste sei. Nach der Schilderung des Plinius⁹⁾

¹⁾ Tos. Kil. I 10, j. Kil. 27^b.

²⁾ j. Kil. 27^b, Midr. Teh. 128, 3 (Ausg. Buber, S. 514).

³⁾ Schebi II 6, j. 'Orl. 61^a.

⁴⁾ Tos. Schebi. II 3, R. h. Sch. I 8, j. Schebi. 33^a, R. h. Sch. 57^a, b. R. h. Sch. 10^b.

⁵⁾ Tos. Kil. I 10.

⁶⁾ Ölbau, S. 16.

⁷⁾ b. Pes. 56^a.

⁸⁾ *De re rustica* I 40

⁹⁾ *Naturalis Historia* XVII 14. 16. 18.

kommt für die Veredelung des Ölbaums in Frage die *insitio*, bei welcher das Edelreis in einen Spalt des zu veredelnden Baumes gesetzt wird, die *inoculatio*, bei der man das Auge eines Baumés in die keimende Stelle eines andern einsetzt, und die *emplastratio*, bei der man statt eines ausgeschnittenen Stücks Rinde ein anderes, das mit einem Auge versehen ist, einsetzt und die Stelle mit Lehm oder einer Binde verdichtet. Von Afrika wird dabei als Eigenheit berichtet, daß man dort den wilden Ölbaum durch *insitio* und *inoculatio* veredele. Die jetzt in Palästina geübte Weise der Veredelung entspricht am meisten der *emplastratio*. Es ist aber nicht ausgeschlossen, daß das *inserere*, dem der hebräische Ausdruck *hirkib* und auch das arabische *rakkab* (S. 183) an sich entsprechen kann, also ein wirkliches Pfropfen, einmal dort im Gebrauch war. Von Kleinasien berichtet Fickendey,¹⁾ daß in Westanatolien das Okulieren sich fast vollständig durchgesetzt habe, daß aber am Marmarameer und in Südanatolien das Spaltpfropfen noch viel angewandt werde.

Daß es Oliven von drei Größen gibt, wird im jüdischen Recht erwähnt, weil es die Olive als Maßbestimmung benutzt. Die Olive mittlerer Größe heißt *agōri*.²⁾ Dieselbe Benennung gilt der besten Olivenart, die als Frühfrucht darzubringen ist, weil unter den sieben Landesprodukten von 5. M. 8, 8 *zēt šēmen* auf eine ölreiche Olive weist, der es eigen ist, das Öl im Innern aufzubewahren (*āgar*) und nicht verderben zu lassen oder im Regen zu verlieren.³⁾ Dabei wird *awrisi*⁴⁾ bzw. *abrōsi*⁵⁾ als Parallelwort genannt, was daran erinnert, daß *ἀγυρος*, dem *ἄωρος* gleichsteht, im Spätgriechischen „jugendlich unreif“ heißt, was hier wohl als „frühreif“ angewandt sein muß.

Im jüdischen Recht wird sonst der Fall erwähnt, daß einzelne Ölbäume auf dem Felde einen besonderen Namen tragen und deshalb nie als „vergessen“ im Sinne des Rechts (5. M. 24, 19)

¹⁾ Der Ölbaum in Kleinasien, S. 39.

²⁾ Kel. XVII 8 (Cod. Kaufm.), Tos. Naz. IV 1.

³⁾ Bikk. I 3, j. Bikk. 63^d, b. Ber. 39^a.

⁴⁾ j. Bikk. 63^d, Ausg. Ven. 1523/4. ⁵⁾ b. Ber. 39^a, MS. München.

gelten können. Als solche Namen werden *zájit han-neṭōphā*, *šiphkhōnī*, *bēšānī* genannt.¹⁾ Der pal. Talmud²⁾ versteht die ersten beiden sachlich vom Träufeln bzw. reichlichen Ergießen des Öls, den letzten vom Beschämen anderer Bäume oder der Ortschaft *Bēschān*. Sonst könnte *neṭōphā* auch mit der Ortschaft dieses Namens (Esr. 2, 22) zusammenhängen. Von *Bēschān* ist bekannt, daß es als palästinischer Eingang zum Paradies galt,³⁾ gewiß wegen des üppigen Wuchses seiner bewässerten Fruchtbäume, und daß seine Ausläufer ein Land von Milch und Honig sind.⁴⁾ Die von Plinius⁵⁾ erwähnten sehr kleinen, aber fleischigen Oliven der Dekapolis werden eher dem '*Aḡlūn*⁶⁾ als *Bēschān*⁷⁾ angehören. Maimonides vermutet, daß alle diese Benennungen mit Olivenarten zusammenhängen. Was für Dinge zu einem Eigennamen eines Ölbaums führen können, zeigt *zētūnet sa'āde* im Tal westlich Jerusalem, die so heißt, weil ein Mann *sa'āde* daran erhenkt wurde.⁸⁾ Sicherer ist, daß die Hinweise auf Ortschaften mit gutem Öl (S. 178) eine gute Olivenart bei denselben voraussetzen.

4. Die Olivenlese.

Wenn in der Zeit vom Eliasfest (20. Juli a. St.) bis zum Kreuzfest (14. Sept. a. St.) die Feigen- und Traubenlese statthat,⁹⁾ herrscht Ruhe im Olivenland. Doch weiß man, wenn am 15. *āb* (= 2. August n. St.) das Heimgangsfest der Maria am Fuß des Ölberges feierlich begangen wird,¹⁰⁾ daß die nach der Blüte angesetzten Oliven nun beginnen, Ölgehalt zu bekommen. Denn¹¹⁾: „Am Fest der Jungfrau, der Mutter des Lichts, strömt Öl in die Oliven.“ Im September (*ēlūl*) kann in jedem Fall das Öl als entwickelt betrachtet werden.¹²⁾ Von dem auf den

¹⁾ Pea VII 1. 2 (Cod. Kaufm. *šāphekhānī*, *bešānī*), Midr. Tann. zu 5. M. 25, 19 (S. 160).

²⁾ j. Pea 20^a.

³⁾ b. 'Er. 19^a.

⁴⁾ j. Bikk. 64^b.

⁵⁾ Nat. Hist. XV 3.

⁶⁾ Vgl. S. 172.

⁷⁾ So vermutet Goldmann, Ölbaum, S. 8, Anm. 3.

⁸⁾ Granquist, *Marriage Conditions*, S. 104.

⁹⁾ Bd. I, S. 49 f.

¹⁰⁾ Bd. I, S. 590 f.

¹¹⁾ Bd. I, S. 161.

¹²⁾ Bd. I, a. a. O.

14. September a. St. fallenden Kreuzfest (*'id eṣ-ṣalib*) ab gilt die Mahnung¹⁾: *lamma iṣallib eṣ-ṣalib — mā tirfa' 'an zētūnak el-kaḏīb*, „Wenn das Kreuzfest eintritt, lasse nicht den Stab von deinen Olivèn!“ Verwandt ist die Ansicht des Plinius,²⁾ wonach bis zum Aufgang des Arktur (16. Sept.) das Öl in den Oliven zunimmt, von da ab nur das Fleisch und das Fruchtwasser sich vermehren. So ist jedenfalls im Oktober (*tišrin auwal*) die Lese in vollem Gang.

Die von selbst fallenden zeitig gereiften Oliven (*ḡarḡir, nafal*, im Norden *ḡawil*) sind es, die Anfang Oktober zuerst von Frauen und Mädchen aufgelesen werden. Man nennt das *ḡol ez-zētūn* und sagt davon: *biddna minḡūl*. Ein oder zwei Körbe können damit in einem Olivengarten gefüllt werden. Wenn starker Ostwind kommt, ist die Menge der Fallfrüchte eine größere. Manche schütteln (*bihizzu*) die Bäume, um mehr zu erhalten, was auch deshalb einen Vorteil bedeutet, weil die Fallfrüchte bei der Zehntabgabe an die Regierung nicht in Rechnung gestellt werden. Im Bereich eines Heiligengrabes sollte man nicht Fallfrüchte lesen, weil sie dem Heiligen gehören. Ein Mann, der sich das bei dem *ṣēḥ el-'aḡami* erlaubte, fand die Oliven in seinem Busen in schwarze Käfer (*hanāfis*) verwandelt.³⁾

Im Oktober geht jedenfalls die eigentliche Olivenlese vor sich, die beendet sein sollte, wenn Anfang November der erste Regen eintritt. Gern beginnt man mit dem Neumond, um bei steigendem Mond schließlich auch über den Sonnenuntergang hinaus arbeiten zu können.⁴⁾ Man nennt die Lese *ḡdād ez-zētūn*, im Norden *farṭ ez-zētūn*,⁵⁾ die dabei abgenommenen Oliven *frāt*,⁶⁾ und sagt von den damit beschäftigten Männern: *biḡiddu*. Sie steigen dazu auf die Bäume, streifen die Oliven von den erreichbaren Zweigen mit der Hand⁷⁾ und schlagen sie von den ferneren Zweigen mit einem dünnen Stab oder

¹⁾ Cana'an, *JPOS* VIII, S. 137.

²⁾ *Nat. Hist.* XV 3.

³⁾ PJB 1921, S. 100.

⁴⁾ Nach Pastor Sa'īd 'Abbūd, Bethlehem.

⁵⁾ So Bauer, Wörterbuch.

⁶⁾ So in *balāṭ* gehört.

⁷⁾ Abbildung 45.

einer Rute (*ǧeddāde*).¹⁾ Für das Abschlagen gibt es keinen anderen Ausdruck als *gadd*, Subst. *ǧdād*, das Abstreifen nennt man *nakab*. Leitern (*sillam*, Plur. *slālim*) und dreifüßige Stiegen (*siba*) werden dabei zu Hilfe genommen, weil es unmöglich ist, vom Stamm oder von starken Ästen aus alles zu erreichen. Weil das Abschlagen der Oliven als Veranlassung gilt, daß die Ölbäume nur jedes zweite Jahr tragen, wird offiziell empfohlen, davon abzulassen,²⁾ was selbst bei Anwendung von Leitern nicht leicht durchzuführen ist. Frauen und Mädchen lesen die abgestreiften und abgehauenen Früchte vom Boden, auf den zuweilen ein Tuch gebreitet ist, auf (*bilakḳtu*)³⁾ und füllen sie zuerst in Zweigkörbe mit oder ohne Henkel (*salle*, Plur. *slāl*) oder Strohkörbe (*ḳuffe*, Plur. *ḳufaf*, *ḳfāf*, vgl. *κόφινος*) oder irgendeinen Blechkasten. Bei kleineren Mengen kommt der kleine Henkelzweigkorb (*ḳirṭalle*, vgl. *κίρταλλος*) in Frage.⁴⁾ Für weiteren Transport benutzt man lange Säcke (*farde*), die den Eseln aufgelegt werden. Wegen des Druckes, dem die Früchte ausgesetzt sind, entsteht dabei leicht mancherlei Schaden.⁵⁾ Ein Baum soll nach Bauer etwa 120 *kg* Oliven oder 25 *l* Öl einbringen. Anrufung Gottes soll die Geister hindern, ihrerseits von den Früchten zu genießen.⁶⁾ Als ich am 22. Oktober 1913 bei *bēt ḥanina* der Olivenlese zuschaute, hatten die Frauen ihre Säuglinge in Tüchern an die Äste der Ölbäume gehängt. Die abschlagenden Männer (*ǧaddādīn*)⁷⁾ und die lesenden Frauen (*lakḳāṭāt*) erhalten in *nāblus* 7—8 Piaster Tagelohn oder eine entsprechende Menge Oliven.⁸⁾ Weitreichenden Wünschen geben die Leserinnen Ausdruck, wenn sie bei ihrer Arbeit singen⁹⁾: *jā zētūn — eḳlib lēmūn, jā*

¹⁾ Abbildung 44.

²⁾ Luke-Keith-Roach, *Handbook of Palestine*², S. 274.

³⁾ Abbildung 46.

⁴⁾ Zu den Korbbezeichnungen s. Bd. III, S. 194, Abb. 35.

⁵⁾ Fickendey, S. 55. ⁶⁾ Crowfoot-Baldensperger, S. 28.

⁷⁾ Auch der Abschlagler von Datteln von der Palme heißt *ǧaddād*, Schmidt-Kahle, *Volkserzählungen*, 33, 9.

⁸⁾ Jaussen, *Naplouse*, S. 11.

⁹⁾ Crowfoot-Baldensperger, S. 28.

lēmūn — eḵlib zētūn, „Ihr Oliven, wandelt euch (beim Einlegen, S. 197 f.) in Zitronen! Ihr Zitronen, wandelt euch in Oliven!“

Auf die Einführung der geernteten Oliven folgt im November ihre weitere Behandlung als Speiseoliven oder zur Gewinnung des Öls, wovon unter B und C zu reden ist. Da sie meist zum großen Teil unter Dach vor sich geht, ist sie vom Eintreten des Winterregens wenig abhängig.

Im Altertum.

Da die Zeiten für Blüte und Fruchtreife des Ölbaums im Altertum keine anderen sein konnten als heute, mußte auch die Olivenlese zur gleichen Zeit wie jetzt geschehen. Sie wäre damit in den jüdischen Monat Tischri, also in die Zeit des Hüttenfestes,¹⁾ gefallen, wenn dies nicht gemäß der Anordnung Jerobeams (1. K. 12, 32) auf die Mitte des achten statt des siebenten Monats, also in den November, gelegt wurde.²⁾ Daß das Israel des mosaischen Gesetzes bei seinem Hüttenfest auf das Einbringen der Oliven niemals Rücksicht nahm, wird damit zusammenhängen, daß der Weingarten mit seinen Eßfrüchten an Trauben und Feigen den Vorrang hatte vor dem Olivenland mit seinen roh eigentlich nicht eßbaren Früchten, die vorzugsweise der Ölgewinnung dienen und kein Obst im gewöhnlichen Sinne sind, und daß aus klimatischen Gründen das Wohnen in den Wächterhütten der Weingärten wie heute vor der Olivenlese zu Ende ging und eben in dem Hüttenfest seinen feierlichen Abschluß haben sollte.³⁾ Auch heute folgt auf die Zeit der Weingartenwache (*manṭara*) am 14. Sept. a. St. die Olivenpreßzeit (*ma'sera*).⁴⁾ In dieser Zeit nehmen die Trauben und Feigen ein Ende,⁵⁾ die Weingärten werden einsam⁶⁾ und die Herden hören auf, im Freien zu übernachten.⁷⁾ Das eßbare Obst (*ḵájiṣ*) wird 2. S. 16, 1. 2, Jerem. 40, 10. 12; 48, 32, Am. 8, 1. 2, Mi. 7, 1 die Oliven so wenig einschließen wie die Obstlese (*ḵájiṣ*) Jes. 16, 9; 28, 4, Jerem. 8, 20 die Olivenlese. Vollends ist *bāšir*

¹⁾ Vgl. Bd. I, S. 40 f. 121 f. 148, Bd. III, S. 77 f. 197.

²⁾ S. Bd. I, S. 41.

³⁾ Vgl. Bd. I, S. 94. 161 f.

⁴⁾ Bd. I, S. 49 f.

⁵⁾ Bd. I, S. 646 (vom *tišrīn* gesagt).

⁶⁾ Bd. I, S. 646.

⁷⁾ Bd. I, S. 40.

3. M. 26, 5 (Sa'adja *kaṭāf*), Ri. 8, 2, Jes. 24, 13; 32, 10, Jerem. 48, 32, Mi. 7, 1 auf die Weinlese zu beschränken. Sie wird unter diesem Namen im jüdischen Recht von der Olivenlese (*māsik*) unterschieden.¹⁾ Wenn die Obstlese (*bāšir*) zu Ende geht, folgt die Olivenlese.²⁾ Ihre Zeit folgt aus der Angabe, daß die dem Armen nach vollendeter Lese gestattete Nachlese (*lēkeṭ*)³⁾ erst nach dem zweiten Herbstregen,⁴⁾ also frühestens am 7. Marcheschwan (November), stattfinden darf, daß aber manche ihre Oliven noch später abnehmen.⁵⁾ Jede Olivenlese fällt weg, wenn infolge des Abwerfens der Blüte (Hi. 15, 33) oder der werdenden Frucht (5. M. 28, 40) die Bäume leer dastehen.

Die Form der Olivenlese war der heutigen gleich. Das Abschlagen (*nōkeph*, Sa'adja *hurṭ*), bei dem nur 2—3 Beeren im Wipfel des Ölbaums, 4—5 in den Zweigen als Nachlese (*'ōlēlōt*) bleiben, wird Jes. 17, 6; 24, 13 als Bild eines Gottesgerichts verwandt. Neben dem Schlagen (*hābaṭ*) wird auch vom Aufgelesenwerden (*luḳkaṭ*) der Oliven geredet (Jes. 27, 12, vgl. 5. M. 24, 20). Griechische Vasenbilder⁶⁾ machen sowohl das Abschlagen durch Männer, die, unter einer Olive stehend, dünne Rohrstäbe gegen sie erheben, und das Auflesen durch einen knienden Jüngling, der in einen Korb sammelt, anschaulich. Varro⁷⁾ und Plinius⁸⁾ schon waren der Meinung, daß das Abschlagen der Oliven schädlich sei und veranlasse, daß die Oliven nur jedes zweite Jahr tragen, weshalb man sie mit der Hand, am besten ohne Fingerhandschuh, abstreifen müsse und nur die unerreichbaren mit einer Rohrgerte von innen nach außen abschlagen dürfe. Obwohl später die Ansicht auftrat, daß das alte Israel die Oliven nur abgeschlagen habe, wie dies 5. M. 24, 20 gesagt sei,⁹⁾ ist kaum anzunehmen, daß das so naheliegende Abstreifen gar nicht geschehen sei. Das Abschlagen wurde allein erwähnt, weil an den oben angeführten Stellen nur der letzte Rest der Lese in Frage kam. Das jüdische Recht unterscheidet die eigentliche

¹⁾ Ned. VIII 3. ²⁾ j. Jeb. 14^d. ³⁾ Bd. III, S. 63.

⁴⁾ Vgl. Bd. I, S. 125. ⁵⁾ Pea VIII 1, vgl. Schebi. IX 7.

⁶⁾ S. Blümner, Technologie I, Abb. 116. 117. ⁷⁾ *De Re Rustica* I 55.

⁸⁾ *Nat. Historia* XV 3. ⁹⁾ Siphre, Dt. 284 (124^b).

Olivenlese als *māsik* von dem Abschlagen (*niḳḳūph*)¹⁾ und hat dementsprechend die Verba *māsaḳ*²⁾ und *niḳḳēph*,³⁾ die als „ab-lesen“ und „abschlagen“ zu unterscheiden sind. Aramäisch wird die von der Blütezeit (*šāʿat nišbā*) getrennte Abschlagezeit der Olive als *šāʿat ḥabṭā* bezeichnet.⁴⁾

Beim Auflesen und zum Transport der Oliven haben sicher zu allen Zeiten Körbe⁵⁾ gedient. Im Alten Testament erscheinen als Bezeichnungen für Körbe, die für Früchte verwandt werden, *dūd* (Jerem. 24, 1. 2), *kelūb* (Am. 8, 1. 2) und *ṭéne* (5. M. 26, 2. 4; 28, 5. 17). Oliven werden dabei nicht ausdrücklich genannt. Wohl nur zufällig ist die Korbbezeichnung *sal* nur bei Gebäck erwähnt (z. B. 1. M. 40, 16 ff.). Im Spät-hebräischen erscheint dies für Körbe von Oliven oder Trauben⁶⁾ oder von Früchten jeder Art.⁷⁾ Oft gebrauchte Arten von Körben sind auch *ḥuppā* (*κόφινος*) für Oliven,⁸⁾ *kalkallā*⁹⁾ für Trauben¹⁰⁾ und Feigen,¹¹⁾ aram. *ḥarṭallā* (*καρταλλος*).¹²⁾ In *sallin* und *ḥuppōt* werden die Oliven zum Verkauf auf den Markt, nach der Ölkelter und zur Zehntabgabe gebracht werden.¹³⁾ Endlich sind auch *ḳālāt* (*κάλαθος*)¹⁴⁾ und *ḳānūn* (*κανών*)¹⁵⁾ aus dem Griechischen stammende Korbbezeichnungen, deren genauer Sinn nicht zu ermitteln ist.

¹⁾ Chall. III 9, vgl. Ned. VIII 3 für *māsik*, Pea VIII 3 für *niḳḳūph*.

²⁾ Pea VIII 1, Schebi. VI 2, Bab. b. III 1, Teh. IX 2, Neg. II 4; Tos. Maʿas. r. II 14, Teh. X 4. ³⁾ Gitt. V 8.

⁴⁾ Ekha R. 1, 1 (23^b), vgl. j. Maʿas. sch. 55^b (*beḥubṭaijā*).

⁵⁾ Vgl. S. 109, Bd. III, S. 204 f.

⁶⁾ Maʿas. sch. I 4, Mikw. VII 7, Makhsch. VI 6. Über *sal* als Bezeichnung des Preßkorbes (Men. VIII 4) s. unter C a.

⁷⁾ Bikk. III 4—6.

⁸⁾ Teh. IX 1. 4; Tos. Ter. III 13, Teh. X 9.

⁹⁾ So mit *k* stets in Cod. Kaufm.; Bd. III, S. 205. 316 irrig *ḳalkallā*.

¹⁰⁾ Pea VII 3.

¹¹⁾ Maʿas. II 4.

¹²⁾ Vajj. R. 25 (67*).

¹³⁾ Tos. Dem. VI 11, Teh. XI 7.

¹⁴⁾ Bikk. III 8, Kel. XVI 3.

¹⁵⁾ Kel. XVI 3, XVII 4.

B. Die Speiseolive.

Die zeitig gereiften Fallfrüchte (*ğarğir, ğawil*, S. 191) werden mit etwas Salz gegessen, ohne in der Wirtschaft eine nennenswerte Bedeutung zu haben. Auch wenn man Oliven bis Januar auf dem Baume läßt, werden sie nach Oberlehrer Bauer in dieser Weise verwendet, weil sie dann ganz weich geworden sind. Bei der eigentlichen Lese wird aber gern ein Teil des Ertrages für Eßoliven verwendet und deshalb so behandelt, daß der den Oliven eigene bittere Geschmack wesentlich gemindert wird. Das geschieht nach Fickendey¹⁾ nicht durch die oft vorgenommene Wässerung, sondern durch ein in der Olive vorhandenes chemisches Ferment, dessen Wirksamkeit durch Zerstörung der Zellen des Fruchtfleisches, welche das aus Gerbstoff und Zucker bestehende bittere Glukosid enthalten, beschleunigt wird. Daß der bittere Geschmack nie ganz verschwindet, macht die Olive für viele Europäer unangenehm. Wenn Malariafieber bei ihnen Widerwille gegen das Süße erweckte, fingen sie an, Geschmack für sie zu gewinnen. In jedem Fall ist die Olive eine gesunde fetthaltige Zukost zum Brot, das der Araber nicht mit Butter zu schmieren pflegt. Seine hohe Wertung der Olive zeigt sich darin, daß er sie den „Bräutigam“ oder „Häuptling des Eßtisches“ (*'aris es-sufra, šeh es-s.*) nennt. Ohne den bitteren und infolge des Einlegens in Salz eingetretenen salzigen Beigeschmack, der durch Wässern abgeschwächt worden ist, würde die Olive eines anreizenden Geschmacks entbehren. Der gewesene Palästinier vermißt ihn ungern und freut sich der Möglichkeit, durch eine Stuttgarter Firma²⁾ von deutschen Palästinern gelieferte Oliven beziehen zu können.

Obwohl im einzelnen mancherlei Unterschiede vorkommen, werden Speiseoliven auf dreierlei Weisen hergestellt.

a) Die grüne zerdrückte Olive (*zētün marşūs, raşış*, nach Jaussen³⁾ und Bauer auch *raşı', erşı'*). Grün gepflückte

¹⁾ Ölbaum, S. 62 f.

²⁾ H. Doh, Agentur, Stuttgart, Friedrichstr. 56.

³⁾ *Naplouse*, S. 11.

Oliven zerdrückt man (*biruṣṣu*, in Sidon *jehrisu*) in *Merġ 'Ajūn* auf einer Strohhplatte (*ṭabaḵ*) einzeln mit einem Stein, so daß sie sich öffnen, legt sie in Wasser, das man zwei- bis viermal wechselt, dann ohne Wasser in Salz, worauf sie nach 5—10 Tagen eßbar sind. Legt man sie sogleich in Wasser und Salz, müssen sie einen Monat liegen. Jedenfalls hat man sie schon im Herbst und Winter zur Hand. Bei Jerusalem benutzte man einen Schlägel (*medaḵḵa*) zum Zermahlen und legte die Oliven in Salzwasser. Das sich oben sammelnde Öl wurde abgeschöpft. Von diesen Oliven gilt das Sprichwort¹⁾: *enta miṭl ez-zētūn, mā tiġi illa fir-raṣṣ*, „Du gleichst den Oliven, läßt dir nur bekommen durch Schlag.“

b) Die grüne eingelegte Olive (*zētūn makbūs*, in *Merġ 'Ajūn zētūn msabbah* „geschwemmte Olive“). Dafür werden grün gepflückte Oliven zuerst 10 Tage mit täglichem Wasserwechsel gewässert, dann mit Wasser, Salz und zuweilen Zitronenstücken in glasierte Krüge (*ḥābie, ġarra madhūne*) gelegt. Nach sechs Monaten gelten sie als eßbar, kommen also erst im nächsten Sommer in Gebrauch. In Jerusalem pflegte man einige bittere Pomeranzen (*huṣḥāš, trunġ*) und grüne Paprikaschoten (*filfil aḥḍar*) als Würze beizulegen. In Sidon gelten als *zētūn aḥḍar* oder *zētūn musabbah* frische grüne Oliven, welche nach 20—30tägigem Liegen in Salzwasser weich werden (*jehlu*), endlich nach Abguß des Wassers sich schwärzen und falten.²⁾

c) Die schwarze Olive (*zētūn aswad*). Die vollreife und deshalb dunkelfarbige Olive, in der das Öl voll entwickelt ist, kann ohne Wasser, zuweilen mit etwas Öl, in Salz gelegt werden. In *kefr ḳaddūm* läßt man die in Haufen gelegten Oliven erst gären (*bikmur*), wobei wässeriger Saft (*zibār*) abläuft. Wenn sie gärig (*kāmīr*) sind, mengt man sie mit Salz, füllt sie in Krüge und läßt sie so stehen (*baḳāmu*). Nach Bauer³⁾ werden als Gewürz Blätter und Stiele der Raute

¹⁾ Graf v. Landberg, *Proverbes*, S. 16 f. ²⁾ Ebd., S. 16.

³⁾ Volksleben, S. 202. So auch Scrimgeour, Nazareth, S. 38.

(*saḏābie, fējam*)¹⁾ beigegeben und Steine auf den Korb gelegt, in welchem die Oliven verwahrt sind. Nach 10 Tagen mengt man sie mit etwas Öl, worauf sie bald eßbar werden und also schon im Winter genossen werden können. Nach Jaussen²⁾ werden in *nāblus* schwarze Oliven als *zētūn mekallas, makbūs* in Salzwasser eingelegt. Graf v. Landberg³⁾ betrachtet es aber als palästinische Behandlung der schwarzen Oliven, wenn man sie 4—5 Tage in Salz (nicht Salzwasser) legt (*jikbisu*) und sie in Mischung mit Zitronenstücken in Krüge (*ḡerār*) füllt, worauf sie nach 1—2 Monaten eßbar werden.

Für Damaskus nennt Bergsträßer⁴⁾ drei nur für Eßoliven benutzte Olivenarten, a) *zētūn el-aḥḏar*, grüne Oliven, zum Weichwerden 15 Tage in Kalkwasser gelegt, dann abgespült und mit Salzwasser übergossen, b) *zētūn eḡ-ḡluṭṭ*, schwarze Oliven, mit etwas Öl und Zitrone in Salzwasser eingelegt, c) *zētūn el-mḡerrah*, schwarze Oliven, größer als b), ebenso behandelt, aber verwundet (*mḡerrah*), damit die Zitronensäure eindringt. Von zwei anderen, auch für Öl benutzten Olivenarten, wird die eine d) *zētūn ed-dān*, eine kleine schwarze Olive, mit Salz bestreut und etwas gepreßt, die andere, e) *zētūn el-fakš*, eine kleine grüne Olive, im Fleischmörser zerstoßen, worauf man sie mit Öl und Zitrone gären läßt.

Im Altertum.

Da in der Bibel niemals Speiseoliven erwähnt werden und die Olive nur Ölfrucht ist (S. 162. 177), liegt der Gedanke nahe, daß die Oliven in der damals vorhandenen Qualität (S. 187), die mit großer Bitterkeit verbunden war, als Eßfrucht wenig verwandt und noch nicht zu diesem Zweck eingelegt wurden, wie es dann in der griechisch-römischen Welt geschah, in welcher die in

¹⁾ Die Raute ist nach Crowfoot-Baldensperger, *From Cedur to Hyssop*, S. 94, sonst ein beliebtes Mittel gegen Rheumatismus, nach Cana'an, Aberglaube, S. 64, ein Schutz gegen den bösen Blick.

²⁾ *Naplouse*, S. 11. ³⁾ *Proverbes*, S. 17.

⁴⁾ Zum arabischen Dialekt von Damaskus I, S. 79 f. (arabische Beschreibung).

Salz eingelegte Olive (*ἐλάια ἀλμύς*) eine gewöhnliche Sache war. Cato¹⁾ und Plinius²⁾ sagen von zwei Olivenarten, daß man sie entweder grün in Salzwasser oder zerquetscht in Mastix, also in das duftende Harz der Mastixterebinte (*Pistacia Lentiscus*, ar. *saris*, *mastik*)³⁾ oder gekochten Most einmache, sonst werden auch Oliven für fünf Tage mit Salz eingerieben.⁴⁾

Das jüdische Recht setzt die Eßoliven als üblich voraus und verpflichtet zur Sprechung einer Benediktion vor und nach ihrem Essen, weil sie zu den sieben Arten des Landertrags von 5. M. 8, 8 gehören.⁵⁾ Es ist bekannt, daß die Olive im Unterschied vom Olivenöl bitter ist.⁶⁾ Es gilt als selbstverständlich, daß man Oliven mit leidlichem Ölgehalt ($\frac{1}{3}$ oder $\frac{1}{2}$ Log von 1 Sea = 24 Log) für Ölbereitung nimmt, aber bei noch geringerem Ölgehalt ($\frac{1}{4}$ Log von 24 Log) sie als eßfähig betrachtet.⁷⁾ Man unterscheidet Speiseoliven (*zētīm la-‘akhilā*) und eingelegte Oliven (*zētīm nikhbāšīm*),⁸⁾ von denen die ersteren die zum Essen bestimmten Oliven bezeichnen, die letzteren die dafür besonders hergerichteten. Beide können bei der Priesterhebe durch Öl ersetzt werden. Doch sind Einmacheoliven (*zētē kébeš*) ebenso wie Öloliven (*zētē šēmen*) selbst durchaus hebefähig.⁹⁾ Wenn Oliven auf den Markt gebracht werden, ist es Sache des Käufers, ob er Speiseoliven oder Öl daraus machen will.¹⁰⁾ Im Gedanken an Ps. 128, 3 werden einmal Oliven zum Essen (*la‘akhilā*), zum Trocknen (*lejābēš*) und für Öl (*lešēmen*) unterschieden.¹¹⁾ Da ein Arbeiter an Oliven sich ausbedingen kann, daß er Oliven essen dürfe,¹²⁾ sind uneingemachte Oliven auch gegessen worden. Wenn Öl von im Wasser aufgeweichten

¹⁾ *De Re Rustica* 6.

²⁾ *Nat. Hist.* XV 6.

³⁾ Vgl. Bd. I, S. 259.

⁴⁾ Varro, *Rer. Rust.* I 60.

⁵⁾ j. Ber. 10^a.

⁶⁾ b. Sanh. 24^a.

⁷⁾ Schebi. IV 9, Siphra 106^c. Das Verhältnis ist im letzteren Fall 1 zu 96, nicht 1 zu 200, wie Goldmann, Ölbau, S. 25, berechnet. Der normale Ölgehalt der Olive wäre nach j. Schebi. 35^c 3 Log von 24 Log, also 1 zu 8, vgl. oben S. 186 f.

⁸⁾ Ter. I 9, Tos. Ter. III 15, j. Ter. 41^a.

⁹⁾ Ter. II 6.

¹⁰⁾ Tos. Teh. XI 7.

¹¹⁾ Bem. R. 8 (43^b).

¹²⁾ Ma‘as. III 3, Tos. Ma‘as. r. II 14.

Beeren, von eingelegten und gesottenen Oliven nicht als Heiligtumsgabe dargebracht werden darf,¹⁾ hat es diese drei Arten der Behandlung von Oliven für das Essen gegeben. Als besonders wertvoll gelten die *keluphsin* (= *κολυμβάδες*),²⁾ welche nach Plinius³⁾ ohne andere Zutaten im eigenen Öl eingelegt wurden. Olivenblätter können des Aussehens wegen den Einlegeoliven beigegeben sein, ohne zum Essen zu dienen.⁴⁾

Oliven, welche man ißt, können gespalten (*pešū'im*) sein, so daß man beim Essen an den Kern (*gar'inā*) kommt, aber auch auf einen Trockenplatz (*maš'tiaḥ*) gelegt⁵⁾ und getrocknet (*negū-bim*) gegessen werden,⁶⁾ was wohl heute nie vorkommt. Auch aus dem Lagerhaufen (*ma'ṭēn*) genommene Oliven werden in Salz getaucht gegessen.⁷⁾ Zu den nicht eingelegten Oliven gehören wohl die am Eingang zu Bädern verkauften *zētim šelūhin* (*šelāhin*), die den Juden verboten waren, weil sie mit vielleicht heidnischem Essig zum leichteren Entfernen der Kerne erweicht waren.⁸⁾ Eingelegte Oliven sind entweder gespalten (*pešū'im*) oder ganz (*šelēmim*).⁹⁾ Ein Spalten (*pāša'*) mit den Händen kann geschehen, wenn man auf dem Felde Oliven sofort essen will.¹⁰⁾ Aber man nimmt es auch vor, wenn man Oliven einlegen will (s. o.), wenn man sie nicht in das dafür bestimmte Gefäß (*kōpheš*) eine Weile legt, damit sie weich werden, ehe man sie salzt (*mālah*).¹¹⁾ Zu den eingemachten Oliven gehören die „gerollten Oliven“ (*zētim megulqālim*), die in einem Vorratskrug aufbewahrt werden, der durchlöchert sein kann, damit der Saft abfließt.¹²⁾ Ihnen nahe stehen die *zētē guluskā'ōt ham-megul-*

1) Men. VIII 3. 2) Tos. Ter. III 15, IV 3. 3) *Nat. Hist.* XV 4.

4) Ukz. II 1, vgl. Maim. zur Stelle.

5) Tos. Teh. XI 10. 6) Teb. Jom III 6, vgl. oben.

7) Ma'as. IV 3.

8) 'Ab. z. II 7 (Cod. Kaufm. *šelūhin*), Tos. 'Ab. z. IV 8, b. 'Ab. z. 40^b.

9) Ter. X 7. 10) Schebi. IV 9.

11) Teh. IX 5, Tos. Teh. X 10. Cod. Kaufmann und Ausgabe Lowe haben *kōpheš*, Tosephta *kippēš*, spätere Lesart (Mischna, Ausg. Riva di Trento 1559) *kōteš*, was ein Mörser sein müßte, der sonst *maktēš* heißt, s. Bd. III, S. 218 f.

12) 'Eduj. IV 6.

gālim,¹⁾ bei denen Wein zum Anmachen gebraucht sein kann.²⁾ Da *zētē gluskā* und *zētīm megulḡālim* gleichbedeutend sind³⁾ und *gluskā* mit *κόλλιξ* zusammenhängt (S. 119), scheint es sich um eine geformte Masse zu handeln, bei welcher der Saft schon abgelaufen ist. Die in den Festhütten neben anderen Früchten aufgehängten *gluskā'ōt*⁴⁾ sind sicher wirkliche ansehnliche Oliven.

Wenn die Frage entsteht, wie lange im Sabbatsjahr Oliven gegessen werden dürfen, lautet die Antwort „bis Pfingsten“, während die Zeit der Trauben zu Ostern endet.⁵⁾ Da Eßoliven ebenso wie Weintrauben unrein werden können, ist es notwendig zu bestimmen, ob beim Pressen sich vereinzeln Oliven (*perīṣē zētīm*) als rein oder unrein zu betrachten sind.⁶⁾

C. Das Öl.

1. Die Geräte zur Herstellung des Öls.

Vorbemerkung. Wenn aus den Oliven das Öl gewonnen werden soll, bedürfen sie einer gewaltsamen Behandlung, welche ihren Saft von Kernen und Fleisch trennt. Volkssprüche betonen diese Wahrheit. Man sagt⁷⁾: *jā zētūn el-ḡaḡḡ 'alēk — ba'šur zētak min 'ēnēk*, „Du, Olive, du selbst bist schuld, daß ich dein Öl aus deinen Augen presse,“ und⁸⁾: *mā biḡīb ez-zēt illa el-'aṣṣārāt*, „Nur die Pressen bringen das Öl hervor.“ Soll das Pressen aber wirksam sein, so muß ihm eine andere Behandlung vorangehen, welche die ziemlich hartfleischigen Oliven zerquetscht und in eine preßfähige Masse verwandelt. Wenn es sich nur um kleine Mengen handelt, so läßt sich mit einem Stein, den man über die in einer Felsschale gesammelten Oliven bewegt, oder auch im Mörser diese Zerquetschung ausführen,

¹⁾ Ab. z. II 7. ²⁾ b. Ab. z. 40^b. ³⁾ j. Ab. z. 42^a. ⁴⁾ Tos. Sukk. I 7.

⁵⁾ b. Pes. 53^a, vgl. Mekh. zu 2. M. 23, 11 (100^b), wonach es für die Oliven eine besondere Zeit der Wegräumung (*bi'ūr*, vgl. Bd. III, S. 177) gibt.

⁶⁾ Ukz. III 6, Tos. Teh. XI 5, vgl. b. Bab. m. 105^a (*riš'ē zētīm*).

⁷⁾ Cana'an, JPOS VIII, S. 137.

⁸⁾ Crowfoot-Baldensperger, S. 28; ähnlich Graf v. Landberg, Proverbes, S. 10: *ez-zēt mā jīḡi illa fi-l-mušār*.

die unter Umständen das Öl selbst von der Olive trennt. Davon wird unter 2a die Rede sein. Bei größeren Mengen Oliven dient ein der Grützemühle¹⁾ sehr ähnliches Mühlwerk der bloßen Zerquetschung der Oliven, worauf dann eine andere Einrichtung das Auspressen des Öls bewirkt. An vielen Orten Palästinas habe ich beide Einrichtungen beobachten können, in Judäa bei Jerusalem (*karm eš-šēḥ*), *el-mālḥa*, *rāmallāh*, *eḡ-ḡib*, *el-ḳerje*, *šūba*, in Samarien in *nāblus*, *sebaṣṭie*, *ḡeba'*, in Galiläa in *balāṭ*, *ḥāšbeija*, *'ēn zētūn*, *ṣafed*, im 'Aglūn in *bā'ūn*, *kufr abil*, *eš-ṣaḥra*, in der *Belḳa* in *es-salt*, im *Ġibāl* in *eṭ-ṭafile*, *eš-šōbak*.

a) Die Olivenmühle.²⁾

Bei dem in Jerusalem im *karm eš-šēḥ* in einem geschlossenen Raum von mir vermessenen Exemplar, das nicht mehr im Gebrauch ist, war die aus rohen Steinen und Kalk hergestellte runde Unterlage der Mühle 2,20 m breit und 85 cm hoch. Oben war die um 12 cm eingesenkte als Estrich hergerichtete Mahlfäche von einem 9 cm breiten Rand eingefasst. In ihrer Mitte war ein 8,5 cm breiter, 10 cm emporrager, von Eisenband umgebener runder Holzpflock eingesetzt, in dessen Mitte der Stift einer drehbaren, senkrechten Achse von 1,87 m Höhe ruhen sollte, die an ihrem oberen Ende in einen 18 cm breiten Querbalken griff, welcher in den Wänden des mit der Olivenmühle besetzten Raumes befestigt war.³⁾ Doch war diese Achse nicht mehr vorhanden.

Der senkrecht auf der einen Seite des Mühlbeckens stehende Mühlstein, auf der Außenseite 1,43 m, auf der Innenseite 1,50 m hoch, bei 49 cm Dicke, hatte in der Mitte ein 23 cm breites und hohes vierseitiges Loch, das dazu bestimmt war, ein mit der senkrechten Achse verbundenes Drehholz aufzunehmen, das von Menschen geschoben, aber auch von einem Tier (Maultier, Pferd, Kamel) gezogen werden konnte.

Achse und Drehholz waren vorhanden in dem in *šūba* von mir untersuchten Exemplar,⁴⁾ wo der 1,90 m breite, 75 cm hohe

¹⁾ Bd. III, S. 249 f., Abb. 56.

²⁾ Abbildung 50—54. 60.

³⁾ Vgl. Abbildung 52.

⁴⁾ Abbildung 53.

Untersatz oben ein aus Stein hergestelltes 10 *cm* tiefes, 1,20 *m* breites Becken hatte. In der Mitte dieses Beckens steckte ein 13 *cm* breites, 15 *cm* darüber hinausragendes Holz, in dessen Mitte oben ein 5 *cm* breiter, mit einem Loch versehener eiserner Würfel den Standort bot für die etwa 1,38 *m* hohe senkrechte Achse von 27 zu 11 *cm* Dicke, die unten mit einem eisernen, in eine schmale Spitze auslaufenden Zapfen versehen war und oben mit einem runden Zapfen in dem etwas größeren Loch eines waagerechten Balkens steckte. Der 1,30 *m* hohe, 46 *cm* dicke senkrechte Mühlstein hatte in seiner Mitte ein 25 *cm* weites viereckiges Loch, das mit einem selbst mit einem runden Loch versehenen Holz ausgefüllt war. Durch dieses Loch ging beweglich das hier 12 *cm* dicke Drehholz, das nach außen zu eine 85 *cm* lange, etwas nach oben gebogene Verlängerung hatte, gewiß zum Anbinden des Kopfes des Zugtiers, das so genötigt wurde, im Kreis zu gehen. Zwei auf den Mühlstein aufgesetzte, durch an den Mühlstein angepflochte Leisten verbundene Holzstücke hatten die Aufgabe, das Verhältnis von Stein und Drehholz zu sichern. Auf der Innenseite lief die Fortsetzung des Drehholzes durch ein Loch in der senkrechten Achse und setzte sich 17 *cm* dick etwas nach unten gebogen 2 *m* lang fort, so daß es 1 *m* über den Untersatz hinausragte und hier von Menschen geschoben oder von einem angespannten Tier gezogen werden konnte. Geschah dies, so bewegte sich der Mühlstein im Kreis um die Mühlachse, drehte sich aber infolge seiner eigenen Beweglichkeit um die vom Drehholz gebildete eigene Achse, was für die Überwindung der auf der Unterlage zu zerquetschenden Oliven, aber auch für seine leichtere Bewegung wichtig war.

Nicht völlig gleich ist die Olivenmühle an den verschiedenen Orten. In *el-mālḥa* hatte das stark nach unten gebogene, durch die Achse gehende Drehholz keine Fortsetzung über den Mühlstein hinaus. Nach unten gebogen war auch das Lenkholz in *sebaṣṣīe*, ohne eine Verlängerung über den Mühlstein hinaus zu haben. Die Unterlage war hier 2,20 *m* breit bei 62 *cm* Höhe, der Mühlstein 1,60 *m* hoch, 50 *cm* dick. In *balāṭ* und *ḡeba'*,

ebenso in *bētǧāla*, *bā'ūn* und *eš-šōbak* war das Drehholz in beiden Richtungen waagrecht. Das ziehende Pferd wurde mit dem Kopf an das vom Mühlstein ausgehende Ende angebunden und zog am anderen Ende. In *bā'ūn*, *tibne*, *'aǧlūn*, *'ēn zētūn*, wo die Olivenmühle im Freien stand,¹⁾ war die senkrechte Achse durch einen kurzen, oben zugespitzten Pfahl (*'arūs*) ersetzt, welcher durch ein Loch des Drehholzes ging und dadurch ihm als Halt und Mittelpunkt diente. Das Becken der Unterlage hatte für diesen Pfahl in seiner Mitte ein Loch, das in *tibne* und *'aǧlūn* von einem erhöhten Rand eingefasst war. In *bā'ūn* war die Unterlage nur 1,72 *m* breit und 60 *cm* hoch, der Mühlstein 80 *cm* hoch und 33 *cm* dick, das waagrechte Lenkholz vom Mühlstein ab 2,85 *m* lang mit kurzer Fortsetzung jenseits des Steins, die Mühlachse oberhalb ihres erhöhten Standorts im Becken 40 *cm* lang. Das Ganze machte wegen der 27 *cm* tief in die Unterlage eingegrabenen Bahn des entsprechend geformten Mühlsteins einen besonders primitiven Eindruck und forderte deshalb Beachtung. Wie klotzig der Mühlstein sein kann, sah ich in *kufr abil*, wo er bei 66 *cm* Höhe 36 *cm* dick war mit Drehholzloch von 24 *cm* im Geviert.

Öfters besteht die Unterlage der Mühle aus einem einzigen Stein, in welchen oben ein dickumrandetes Becken eingegraben ist, wie z. B. in *bā'ūn*, *tibne* und bei *ǧeraš*.²⁾ Das Becken kann aber auch allein aus Stein gehauen sein und auf einer aus Steinen gemauerten Unterlage ruhen wie in *'aǧlūn*, *bet sāhūr*³⁾ und *bēt ǧibrin*,⁴⁾ oder endlich der ganze Unterbau ist aus Steinen gebaut, die auf der Oberfläche sich vom Rande nach der Mitte senken und so sorgsam gefügt sind, daß sie dem Mühlstein eine ziemlich glatte Bahn bieten, wie ich es in *'ēn zētūn* beobachtete. Für Sidon erwähnt Graf v. Landberg⁵⁾ die Mühlenunterlage als *madras*. Er betont, daß bei dem Mahlen die Kerne (*bizr*) mit dem Fleisch (*šahmān*) zerbrochen werden (*bitkassar*), was dann das Öl wohlschmeckender (*adsam*) mache.

¹⁾ Abbildung 51, vgl. 50. 54. ²⁾ Abbildung 50.

³⁾ Abbildung 60. ⁴⁾ Abbildung 52. ⁵⁾ *Proverbes*, S. 10 ff.

Die ganze Einrichtung ist im wesentlichen gleich der in Ettenheim, Baden, noch immer gebrauchten Nußmühle, deren durch Tierkraft bewegter „Elistein“ senkrecht auf einem runden Steinbecken steht. Eigenartig ist hier nur, daß die dicke senkrechte Achse zugleich ein Göpelwerk bewegt, das eine Walzenquetsche für Raps und Mohn gleichzeitig in Gang setzt.¹⁾

Die arabischen Ausdrücke für die Olivenmühle sind folgende, von denen die mit *bētǧāla* bezeichneten einst von Prof. L ö h r, die mit Sidon bezeichneten von Graf v. L a n d b e r g gesammelt wurden:

- Die Ölmühle als Ganzes: *badd (bētǧāla, šūba, el-kerje, rāmāllāh, es-salt, eṭ-ṭafīle, eš-šōbak)*;
- der runde Unterbau: *kaš'a (bētǧāla, rāmāllāh, sebaṣṭie, eṭ-ṭafīle, eš-šōbak), farše (nāblus, balāṭ, es-salt), madras (Sidon)*;
- das Becken der Unterlage: *hōḍ (eš-šōbak)*;
- der Rand des Beckens: *menāǧil (bētǧāla)*;
- der in das Becken eingelassene Holzblock: *finde (bētǧāla); kurmije (rāmāllāh)*;
- der mit einem Loch versehene eiserne Würfel im Block: *nuḳṭa (bētǧāla, nāblus)*;
- der im Loch des Würfels stehende eiserne Zapfen der Achse: *šūš (bētǧāla, rāmāllāh)*;
- die hölzerne Achse: *harmīs (bētǧāla), 'arūs (balāṭ, 'ēn zētūn, bā'ūn, eš-šōbak)*;
- das Achsenloch für das Drehholz: *likilke*, wohl = *liklike?* (*bētǧāla*);
- der waagerechte Balken über der Achse: *ǧāzeri (bētǧāla), 'abāra (rāmāllāh)*;
- der senkrechte Mühlstein: *haǧar el-badd* oder schlechtweg *haǧar (bētǧāla, el-mālḥa, nāblus, sebaṣṭie, balāṭ, es-salt), 'ōǧl (balāṭ), faḥl, ṭabaḳ (rāmāllāh), dims (eš-šōbak)*;

¹⁾ Siehe F. O c h s, Mein Heimatland, Badische Blätter für Volkskunde 1928, S. 36 ff., Abb. 1. 2.

- das Drehholz des Mühlsteins: *duwwār (bētġāla)*, *dūār (el-mālħa)*, *dauwār (rāmāllāh, 'ēn zētūn)*, *sājik (balāt)*, *sahm* (Sidon);
die vor dem Mühlstein auf das Drehholz gesetzte viereckige Holzplatte: *ṭabaḳ (bētġāla)*;
der diese Platte festhaltende, das Drehholz durchstoßende Pflock: *šāġūr* oder *sēf (bētġāla)*;
das Zerquetschen der Oliven in der Mühle: *deris*, Verbum *daras (Merġ 'Ajūn, sebaṣṭie, 'aġlūn, Sidon)*.

Mit einer Wassermühle kann eine Einrichtung zum Zerquetschen der Oliven in folgender Weise verbunden werden. Man entfernt den oberen Mühlstein sowie seine Achse und setzt für diese eine andere ein, an welche zwei linealförmige Eisenstäbe (*sēf*, Plur. *sjūf*) im rechten Winkel zueinander, der eine etwas höher als der andere, waagrecht eingesetzt sind. Der untere Stab ist 1—2 *cm* vom unteren Mühlstein entfernt, der obere steht 4—5 *cm* höher. Ringsum wird eine Wand gebaut, an welche die Stäbe fast heranreichen. Diese Umfassung nennt man *tannūr*. Die hineingeschütteten Oliven werden bei der Bewegung der Achse durch die dünnen Ränder der Eisenstäbe zerhauen und so für die Presse vorbereitet. Diese Einrichtung lernte ich im nördlichen Galiläa (*Merġ 'Ajūn*) kennen. Graf v. Landberg¹⁾ beschreibt sie als bei Sidon vorkommend und erwähnt, daß der *ṭannūr* (sic!) aus Steinen in Mischung mit Kalk, bei dem Öl das Wasser ersetzt, gebaut werden. Die ganze Einrichtung wird *maṭrūf*, Plur. *maṭārif*, genannt, was nach *el-Bistāni* bei den nachklassischen *muwalladīn* Bezeichnung einer vom Wasser getriebenen Ölpresse ist, obwohl die eigentliche Presse erst nach der Mühle in Tätigkeit tritt. Da *ṭaraf* der „Rand“ ist, wird *maṭrūf* eigentlich der Umrandung des Mühlsteins gelten.

Im Altertum.

Ein bloßes Bild ist es, wenn Sach. 4, 2 f. 12 von Ölbäumen die Rede ist, deren Öl durch Trichter dem Ölbehälter eines

¹⁾ *Proverbes*, S. 12 ff.

Leuchters zufließt. Aber Mi. 6, 15 ist von Ölbereitung durch Treten (*dārakh*) die Rede, wobei die Frage entsteht, ob ein wirkliches Treten mit Füßen gemeint ist,¹⁾ wie es in der Weinkelter geschäh (Jes. 16, 10; 63, 2 f.) und bei den saftigen dünnhäutigen Weinbeeren leicht auszuführen war, oder ob nicht das „Treten“ hier nur Terminus für die gewaltsame Behandlung der Oliven bei der Ölbereitung ist, wie es die syrische Übersetzung versteht, wenn sie *dārakh* Mi. 6, 15 mit *‘aşar* „pressen“ wiedergibt. Daß im Arabischen *daras* ebenso vom Dreschen durch Tiere gebraucht wird,²⁾ wie vom Zermalmen der Oliven durch die Mühle (S. 206), ist bemerkenswert. Außerdem wird im Parallelglied des Verses von der Herstellung von Most gesprochen, so daß dies den gewählten Ausdruck im voraus beeinflussen konnte, wie es Sellin im Kommentar annimmt.³⁾ In der Tat wäre ein wirkungsvolles Zertreten der Oliven nur mit stark beschuhten Füßen denkbar und wird tatsächlich nie geübt, zumal das Wälzen eines Steins über die Oliven den Zweck viel besser erreicht. Es wird mit Recht später betont, daß Trauben und Oliven verschiedene Behandlung fordern, weil die ersteren schwächlich (*dihôt*) oder zart (*rakkôt*) sind und ihren Wein hergeben, die letzteren hart (*kāšim*) sind und ihr Öl nicht hergeben, so daß ein zermalmendes Gerät (s. u.) über sie hingehen muß.⁴⁾ Als „gestoßen“ (*kātīt*) wird das beste Öl bezeichnet (2. M. 27, 20; 29, 40, 3. M. 24, 2, 4. M. 28, 5, 1. Kön. 5, 25). Man kann voraussetzen, daß dieses Stoßen entweder in einer Felsschale oder im Steinmörser vor sich ging, wozu die Ausführungen unter 2a über die primitiven Methoden der Ölbereitung zu vergleichen sind. Wenn die rotierende Mühle in der Zeit des Alten Testaments noch nicht im Gebrauch war,⁵⁾ wird man auch die Olivenmühle nicht als vorhanden denken dürfen, so daß also nur eine primitive Form der Ölbereitung im Gange sein konnte.

¹⁾ So Goldmann, Der Ölbau, S. 30.

²⁾ Bd. III, S. 109.

³⁾ Etwas anderes ist es, wenn Hi. 24, 11 nach dem Ölmachen ohne Erwähnung der Trauben das Treten der Kelterkufen genannt wird und angenommen ist, daß der Leser dabei von selbst an den Wein denkt.

⁴⁾ j. Ter. 42^b, Tos. Ter. III 13.

⁵⁾ Bd. III, S. 227.

Von der hellenistischen Zeit ab werden Olivenmühlen in Gebrauch gekommen sein, wie sie das jüdische Recht als vorhanden voraussetzt. Der gebaute Raum, in welchem die Mühle steht, ist das „Ölprefßhaus“ (*bēt hab-bad*¹⁾ oder nur *bad*²⁾, wobei zu bemerken ist, daß *bad* auch für einen Gang der Ölbereitung³⁾ und für ihre Zeit⁴⁾ angewandt wird. Dies Haus, das mit einem Schlüssel verschlossen wird,⁵⁾ kann im Hof stehen⁶⁾ oder in einer Felsgrotte unter einem Garten.⁷⁾ Der Eingang (*pétaḥ*) kann auch in der Stadtmauer liegen, wobei die Frage ist, ob der Eingang oder der Hohlraum (*ḥalāl*⁸⁾) innerhalb der Grenze liege.⁹⁾ Daß die Ölkelter auch *gat* heißt (so Goldmann, S. 38), ist nicht erweisbar. Pea VII 1 wird der Ölbaum bei einer Weinkelter stehen. Tos. Ter. III 6 spricht *géphet* „Oliventrester“ für eine Ölkelter, aber ein anderer Text hat *bōr* „Grube“ für *gat*, und Schem. R. 36 (90^a) muß für *gat gāg* gelesen werden, wie der Zusammenhang und das Hinauftragen der Oliven es fordert, auch der Korrektor meines Exemplars von Ausg. Ven. 1545 bemerkt hat. Die Bezeichnung der Ölmühle ist wie bei der Getreidemühle *rēḥājim*¹⁰⁾ oder genauer *rēḥājim šel-laz-zētīm*,¹¹⁾ später einmal *miṯḥān*.¹²⁾ Die Erwähnung eines oberen und unteren Mühlsteins (*rēḥājim ‘eljōnā, r. taḥtōnā*)¹³⁾ muß nicht voraussetzen, daß die Olivenmühle wie die Getreidemühle aus zwei waagerechten Steinen bestand,¹⁴⁾ da die Oliven nicht wie Getreide in den Mahlgang einlaufen könnten. Der „obere Stein“ kann hier sehr wohl als stehend, der untere als liegend gedacht sein, weil ihm das Becken der Olivenmühle entspricht. Tosephta und jer. Talmud haben nur für die tech-

¹⁾ Schebi. VIII 6, Bab. b. IV 4. 5; X 7, Teh. X 1. 2. 8, Cod. Kaufm. *bād*, nur Teh. X 2. 8 *bad*, Tos. Schebi. VIII 1.

²⁾ Schebi. VIII 6 (Cod. Kaufm.), Tos. ‘Ab. z. VIII 3, Teh. XI 7. 16.

³⁾ Teh. IX 7.

⁴⁾ Chag. III 4.

⁵⁾ Teh. IX 4, Tos. Teh. X 9.

⁶⁾ Bab. b. IV 4.

⁷⁾ Bab. m. X 4.

⁸⁾ Goldmann, S. 39, irrig „Lichtöffnung“.

⁹⁾ Ma’as. sch. III 7; Tos. Ma’as. sch. II 12, ‘Arakh. V 15.

¹⁰⁾ Teh. IX 8, Siphra 103^b.

¹¹⁾ Zab. IV 2.

¹²⁾ Schem. R. 36 (90^a).

¹³⁾ Tos. Bab. b. III 2, j. Bab. b. 14^c.

¹⁴⁾ So Goldmann, S. 40 f.

nischen Ausdrücke der dazugehörenden Mischna¹⁾ die von der Getreidemühle her geläufigen Bezeichnungen eingesetzt. Da die Bewegung der Olivenmühle als das Mahlen (*tāhan*) der Oliven bezeichnet wurde, das ihrem Beladen (*tā'an*) mit dem Preßbalken voranging,²⁾ lag es nahe genug, auf die Teile dieser Mühle die Bezeichnungen der Getreidemühle anzuwenden. In der Mischna entspricht *jām* „Meer“ als das Becken der Mühle dem bodenfesten Unterstein und der hier als bodenfest gedachte *māmēl*³⁾ „Zerreiber“ als der senkrechte Mühlstein der Olivenmühle dem nicht bodenfesten Oberstein der Getreidemühle. Dieser wurde als lösbar betrachtet, weil man ihn leicht abheben konnte, der Olivenmühlstein als bodenfest, weil er infolge seiner Verbindung mit der Achse unlösbar war. Neben *jām* kommt '*adāšā*,⁴⁾ aram. *ṭelōphhā*, also „Linse“,⁵⁾ für den runden Unterbau vor, ebenso wie arabisch der Unterbau der Grützmühle '*adase* genannt wird.⁶⁾ Auch *se'ā*⁷⁾ kann nach dem Zusammenhang das „Becken“ meinen, obwohl Maimonides es als ein großes Maß erklärt, dessen Rand bodenfest sei. Der *māmēl* heißt aramäisch *maphrakhtā*⁸⁾ „Zerbrecher“. Ob die bodenfesten *maphrēkhōt*,⁹⁾ welche neben dem Unterstein erwähnt werden, dasselbe meinen,¹⁰⁾ ist ungewiß, wenn man nicht den Plural in den Singular *maphrēkhet* korrigiert oder an das zweiteilige *trapetum* der Römer¹¹⁾ denkt. Man tut die Oliven unter den *māmēl* (*tāhat ham-māmēl*), und er geht hin und her auf ihnen,¹²⁾ woraus die Tosephta¹³⁾ ein Tun „in den *māmēl*“ (*letōkh ham-māmēl*) gemacht hat, der dann Kreuz und quer in ihnen geht. Daß die Achse der Mühle nicht er-

¹⁾ Bab. b. IV 5, vgl. Ma'as. I 7, Tos. Ma'as. r. I 7.

²⁾ j. Ter. 42^a, vgl. Tos. Ter. III 13 (*jaṭhinū, jaṭ'inū*) und Mischna Men. VIII 4 *tā'an baḳ-ḳōrā*.

³⁾ So Cod. Kaufm. Ma'as. I 7, dagegen Bab. b. IV wohl ursprünglich *māmēll*, dann *māmal*.

⁴⁾ Tos. 'Ab. z. VIII 3, Teh. XI 16, j. 'Ab. z. 45^b, b. 'Ab. z. 75^a, Nidd. 65^a.

⁵⁾ b. Bab. b. 67^b. ⁶⁾ Bd. III, S. 250.

⁷⁾ Zab. IV 2. ⁸⁾ b. Bab. b. 67^b.

⁹⁾ j. Bab. b. 14^c, Tos. Bab. b. III 2.

¹⁰⁾ So Goldmann, S. 41. ¹¹⁾ S. 210.

¹²⁾ j. Ter. 42^b. ¹³⁾ Tos. Ter. III 13.

wähnt wird, wäre besonders erklärlich, wenn sie dem *trapetum* der Römer gleich war, weil bei diesem ein aus dem Becken aufsteigender Pfeiler der Mittelpunkt war, um welchen die beiden halbmondförmigen *orbes* des *trapetum* gedreht werden.¹⁾ Aber kein Rest eines *trapetum* ist bis jetzt in Palästina aufgefunden worden. Daß aus der Bezeichnung 'adāšā nicht auf das nach unten zugespitzte *mortarium* eines *trapetum* zu schließen ist,²⁾ war oben gezeigt. Da Columella³⁾ die Mühle dem *trapetum* vorzieht, weil sie leichter der Menge der Oliven anzupassen sei und die Kerne nicht zerbrechen müssen, ist es verständlich, daß der Orient sie nicht aufgenommen hat.

Runde Unterlagen von Olivenmühlen, die wohl bis in die römische Zeit hinaufreichen, sind in Palästina mehrfach erhalten. Als herodianisch gilt das auffallend kleine Exemplar von nur 53 cm Durchmesser, das bei den Grabungen des Zionshügels gefunden wurde.⁴⁾ In der Nähe von Gezer im Tale šē'b ja'kūb beobachtete Macalister⁵⁾ den breiten Unterstein einer Olivenmühle mit rundem umrandeten Loch für die Achse, und in seiner Nähe einen Mühlstein von 1,42 m Durchmesser mit viereckigem Loch für das Lenkholz. Meine eigenen Beobachtungen in ganz Palästina ergaben eine Reihe von Exemplaren, so westlich von bēt'ūr et-tahta, zwischen ġeba' und ġinin und bei zer'in. An den letzten beiden Orten waren die runden Olivenmühlunterlagen mit Umrandung und Mittelloch in den Fels gehauen, bei ġeba' mit einer ringsherum laufenden Rinne für den Gang des drehenden Menschen. In eṭ-ṭire bei rāmallāh ließ sich in einer Felsgrotte, die auch mit einer Preßeinrichtung versehen war, eine 2 m breite Mühlunterlage mit 25 cm breitem viereckigem Loch in der Mitte als Olivenmühlunterlage erkennen. Ein Loch in der Decke, das sich darüber befand, konnte der Feststellung der Mühlachse dienen. Bei ḥān minje am nörd-

¹⁾ Vgl. Blümner, Technologie I, S. 339 ff., Abb. 120—122, Drachmann, *Ancient Oil Mills and Presses*, S. 7 ff., Abb. 1—7.

²⁾ So Goldmann, S. 42.

³⁾ *De Re Rustica* XII 50 (52).

⁴⁾ Macalister-Duncan, PEF Annual IV, S. 101, Abb. 87.

⁵⁾ Gezer II, S. 51, Abb. 246.

lichen Ende der Ginnesebene, wo jetzt keine Oliven angebaut sind, gab es zwei solcher Unterlagen von 2 m, bzw. 2,30 m Durchmesser, die eine mit 10 cm hoher Umrandung, welche bei der anderen abgebrochen war, während sich ein 37 cm breites und 15—17 cm tiefes Loch für die Mühlachse erkennen ließ. In *ħirbet umm el-'amad* war dasselbe Gerät 59 cm hoch, 1,38 m breit mit 29 cm tiefem Becken und 14 cm tiefem, 27 cm breitem Loch für die Achse. Im *wādi ħāmūl* südlich Tyrus sah ich 1910 eine solche Unterlage in der Form eines 1,63 m breiten, etwa 60 cm hohen Beckens aus Kalkstein, in dessen Oberfläche ein 18 cm tiefes, 1,33 m breites Becken eingehauen war.¹⁾ In der Mitte des Beckens befand sich ein rundes, 15 cm tiefes, 27 cm breites Loch, das der Standort der Mühlachse gewesen sein mußte. Ähnlich waren zwei Mühlenunterlagen auf *tell ehdēb* (vielleicht einst Gamala) im *Gōlān*, die eine 1,69 m breit mit 1,32 m breitem, 17,5 cm tiefem Becken, die andere 1,715 m breit mit 1,31 m breitem, 12 cm tiefem Becken, 61 cm im Äußeren hoch. Beide hatten in der Mitte viereckige Löcher, bei der ersten 43,5 cm breit und 12,5 cm tief, bei der zweiten 37 cm breit und 14 cm tief. Hier mußte ein hölzerner Block eingesetzt sein, in dessen Mitte das Loch für den spitzen Fuß der drehbaren Achse eingelassen war (vgl. S. 203). Die Mühlsteine fehlten hier überall. Aber in *el-ħubēbe* sah ich im Kloster einen alten Olivenmühlstein, 1,35 m breit und 36 cm dick mit viereckigem Loch von 23 cm Breite. Auffallend war, daß in die eine Seite, die wohl als Schauseite galt, ein 25 cm breiter Ring von 66 cm innerem Durchmesser nur wenige Zentimeter eingegraben war. Er konnte nur eine Verzierung sein.

Alte Abbildungen zeigen, daß das römische Altertum außer dem *trapetum* (s. o.) die Olivenmühle (*mola olearia*) kannte,²⁾

¹⁾ Abbildung 64.

²⁾ Vgl. Blümner, *Technologie I*, S. 337 f., Abb. 119. 129; Drachmann, *Ancient Oil Mills*, S. 42 f., Abb. 9. 10, wobei die Annahme eines doppelten Mühlsteins durch die alte Abbildung nicht gerechtfertigt wird, da sie nur das verdeckte Ende des Lenkholzes jenseits der Achse deutlich zeigt.

bei welcher ein walzenförmiger Mühlstein durch ein von einem Menschen geschobenes Drehholz bewegt wurde, welches in einer in der Mitte des schalenförmigen Untersatzes stehenden Achse seinen Halt hat, so daß die Einrichtung der heute im 'Ağlun beobachteten (S. 204) völlig entspricht.

6. Die Ölpresse.¹⁾

Wo eine Olivenmühle vorhanden ist, bedarf es, da sie das Öl nicht produziert, zu ihrer Ergänzung einer Ölpresse. Beide können unter freiem Himmel stehen. Aber die Regenmöglichkeit des Herbstes empfiehlt die Aufstellung beider im geschlossenen Raum, wo auch die für die Entwicklung der Oliven wünschenswerte Wärme sich gleichmäßiger halten kann. Ein besonderes Haus, dessen Benutzung mehreren zur Verfügung steht, wird dann stets dafür hergestellt sein. In ihm sind auch alle anderen für die Ölbereitung wünschenswerten Einrichtungen unterzubringen. Ein Balken ist stets das dem Pressen dienende Gerät. Der pressende Druck wird aber nicht nur durch seine eigene Schwere bewirkt, sondern verstärkt durch ein angehängtes Gewicht, dessen Hebung durch eine Schraube bewirkt werden kann. Er kann aber auch unabhängig vom Gewicht durch bloßes Tiefschrauben des Balkens bewirkt werden. Das bedeutet drei Formen der Ölpresse, welche der Reihe nach zu besprechen sind. Bei allen Formen ist ein wichtiger Teil der Einrichtung die Ausstattung der Stelle unter dem Preßbalken, auf welcher die auf der Olivenmühle zerquetschten Oliven, und zwar stets in besonderen dafür bestimmten Körben, ihren Platz finden, um unter dem Gewicht der Presse ihr Öl ausströmen zu lassen.

a) Die Presse mit angebundenem Gewicht.²⁾

Eine im Freien hergerichtete Ölpresse ('aṣāra) dieser Art beobachtete ich bei 'ağlun. Am Fuß einer Mauer stand die 45 cm hohe viereckige Preßunterlage, 49 zu 55 cm breit, oben

¹⁾ Abbildung 54—63.

²⁾ Abbildung 54. 55.

mit einer Steinplatte bedeckt, in welche eine kreisförmige Rinne mit Ablauf nach rechts eingeschnitten war. Ein Gefäß zur Aufnahme der ablaufenden Flüssigkeit mußte untergestellt oder untergehalten werden. An diese Preßunterlage (*kurş*) schließt sich links eine kurze aus Steinen und Lehm erbaute Bank, in welche ein runder, 50 cm weiter Feuerplatz (*mōkade*) von vorn einläuft. In einem anderen Fall war er durch einen vor der Bank besonders hergerichteten Kochherd (*mōkade*) ersetzt. Auf dem Herde werden die zerquetschten Oliven vor dem Pressen in einer tönernen Pfanne (*miklā*) oder einem kupfernen Kessel erhitzt. Unmittelbar über der Preßunterlage öffnet sich in der Mauer eine 65 cm hohe, 30 cm breite und 60 cm tiefe Nische, in welche der 25 cm dicke Preßbalken (*ḥašabe*) durch untergelegte Steine in verschiedener Höhe eingesetzt werden kann. Dieser Balken spaltet sich nach 2 m Länge in zwei 1,44 m lange, bis zu 80 cm sperrende Teile, welche die Aufgabe haben, das Preßgewicht zu tragen. Dies geschieht durch eine in Einschnitte der Balkenenden quer darüber gelegte 8 cm dicke etwa 1 m lange, einem Wellholz gleichende Walze (*nir* „Joch“), welche sich durch zwei durch sie gesteckte Stangen (*milwā*) drehen läßt. In der Mitte der Walze ist an einem hier eingesetzten Bolzen (*šerrāfije*) das Seil angebunden, an welchem das Preßgewicht (*kile'*) hängt. Dies ist ein viereckiger, unten 50 zu 45 cm messender, 60 cm hoher, oben gewölbter Stein mit einem Loch von 5 zu 10 cm, durch welches das Seil gebunden wird. Soll gepreßt werden, so stellt man etwa fünf flache Körbe (*kuffe*, Plur. *kfāf*) mit gequetschten Oliven (*dris*), die vorher mit Wasser besprengt und auf dem Herd (s. o.) erhitzt waren, auf den Preßstein, so daß der Preßbalken zunächst schräg in die Höhe steht. Darauf wird das bis dahin auf der Erde stehende Preßgewicht durch Drehung der Walze an ihren Stangen in die Höhe gezogen und durch ein über die Spreizung des Preßbalkens gelegtes Holz, welches die Rückdrehung der Stangen verhindert, festgehalten, so daß das Gewicht nun wirkt und veranlaßt, daß der Saft der Oliven in ein vor den Preßstein gehaltenes Gefäß ausläuft. — Bei einer zweiten Ölprese

in der Nähe war die Preßunterlage 50 cm lang und breit, 35 cm hoch mit einer 3 cm tiefen, 6—7 cm breiten Kreisrinne von 28 cm Durchmesser und 5 cm breitem Ablauf. Die Balkennische war nur 34 cm hoch und 28 cm breit bei 54 cm Tiefe; wohl nur ein oder zwei Körbe konnten hier unter den Balken gestellt werden, dessen Gewichtstein eine dicke Scheibe von 24 cm Durchmesser mit $3\frac{1}{2}$ cm breiter Durchlöcherung war. In einer Schale (*tāse*) wurde das Öl aufgefangen. — Sehr ähnlich war die Einrichtung in *bā'ūn*, wo eine Nische von 26 cm Breite, Höhe und Tiefe als *tākat el-ḥašabe* das Ende des Preßbalkens aufnahm und die an die Bank mit dem Kochherd angebaute Preßunterlage (*ḡurn*) von 23 cm Höhe neben und etwa 10 cm unter sich eine etwa 30 cm tiefe Grube hatte, in welche ein Krug so gestellt werden konnte, daß seine Mündung unter den Ablauf der Preßunterlage kam.¹⁾ Da das 45 cm breite und 55 cm hohe Gewicht 2,35 m von der Balkennische lag, war die Einrichtung wohl auf einen Balken von 3 m Länge berechnet.

In *eṭ-ṭafile* waren in einem Hause, das man *badd* nannte, außer einer Olivenmühle (*badd*) vier Ölpresen (*ma'šara*, Plur. *ma'āšer*) hergerichtet. Der durch zwei die Decke tragende Bögen gegliederte Innenraum hatte links gegenüber dem Eingang die Olivenmühle und hinter ihr eine Presse, rechts drei Pressen. Zu jeder Presse gehörte ein 3,30 m langer Preßbalken (*ḥašabe*), von dem ein Drittel in die Mauer eingeschoben war. Daran hing vorn ein runder 70 zu 50 cm messender Gewichtstein (*'ögl*, *'aḡal*), etwa $1\frac{1}{2}$ *ḡonṭār* (offiziell 432 kg) schwer, mittels eines Seiles, welches an einer quer durch das Gewicht gehenden Stange durch ein Loch in seiner Mitte befestigt war und oben nach einer zweiten Stange ging, welche in zwei Winkelhaken hing, die am äußeren Ende des Preßbalkens angebunden waren.²⁾ Diese Stange, welche durch zwei Querhölzer gedreht werden konnte und deshalb *dauwāra* hieß, gab die Möglichkeit, daß man durch ihre Drehung das Seil des Gewichts auf ihr aufwickelte, dadurch das Gewicht vom Boden aufhob und auf diese Weise

¹⁾ Abbildung 66.

²⁾ Abbildung 56.

die Preßkraft des Balkens verstärkte. Zur Vermehrung des Drucks konnten dann noch durchlöchernte Steinscheiben (*ḥaḡar*, Plur. *iḥḡār*), an den Balken gehängt werden. In *eš-šōbak*, wo man im allgemeinen dieselbe Presseeinrichtung hatte, waren vier Scheiben von 53 *cm* Durchmesser und 19 *cm* Dicke zu diesem Zweck vorhanden. Je zwei wurden an einem Seil am Preßbalken angehängt. Man nannte sie hier 'ōḡl, Plur. 'uḡūl. Unter dem anderen Ende des Balkens nahe der Wand war in *eṭ-ṭafīle* ein runder Trog (*bīr*, in *eš-šōbak muḡr* = *nuḡr*) im Boden, über dessen Öffnung Hölzer übers Kreuz gelegt waren. Darauf stellte man ein bis drei Körbe mit zermahlenden Oliven, legte darüber eine Steinplatte (in *eš-šōbak* ein Brett [*mušḡl*]) und stellte durch zwei senkrecht darauf stehende Hölzer die Verbindung zum Preßbalken her, so daß sein Gewicht durch diese Vermittlung auf die Körbe drückte und das Öl auspreßte.¹⁾

Auch diesseits des Jordans gab es solche Gewichtpressen, aber wohl meist nur als eine Einrichtung für kleineren Bedarf,²⁾ neben welcher eine andere größere mit Schraubeneinrichtung im Gebrauch ist. In *šūba* bei Jerusalem war in der *bōberije* die Preßunterlage der kleineren Presse (*ašāra*) ein viereckiger Stein von 70 *cm* Breite und 37 *cm* Höhe mit einer Kreisrinne von 12 *cm* Breite und 4—5 *cm* Tiefe bei 54 *cm* äußerem Durchmesser des Kreises. Der Ablauf der Kreisrinne führt in Rinnenform am Stein abwärts zu einer kleinen, wohl nur 30 *cm* tiefen Grube (*bīr*), die teilweise unter dem Stein lag. Ein Krug konnte hier untergestellt werden. Etwa 22 *cm* oberhalb der Preßunterlage war in der Wand das 30 *cm* hohe, 40 *cm* breite und 55 *cm* tiefe Loch für den fehlenden Preßbalken, unter dem hier nur ein Korb stehen konnte. Der Gewichtsstein war ein viereckiger Klotz von 35 *cm* Höhe und Breite bei 45 *cm* Länge. Eine ebensolche Einrichtung hatte die Ölkelter des Dorfes neben der Schraubenpresse in *el-ḡerje* und in *rāmallāh*. In *es-salṭ* bestand die einfache Ölpreße (*ma'šarat ez-zēt*) aus einem Balken mit Gabelende und Steingewicht, unter dem an der Wand die

¹⁾ Abbildung 56.

²⁾ Abbildung 54 rechts.

Olivenkörbe auf einem Stein mit Ablaufrinne (*kanā*) nach einem Krüge (*ǧarra*) aufgestapelt wurden.

Auch in Verbindung mit dem Wassermühlen-*maṭrūf* in *Merǧ 'Ajūn* (S. 206) gab es im Mühlhause einen Preßbalken (*sahm*) mit einem durch eine besondere Vorrichtung aufgezogenen Steingewicht von 18 (?) *kontār* Schwere. Hier wurden aber die Olivenkörbe in einen ausgehöhlten Balken (*bākūf*) gestellt, durch den über ihnen der Preßbalken durchging. Unterhalb war davor ein Trog (*ǧurn*) im Boden für den ausfließenden Saft, der hier das beste Öl ergab. Der Inhalt der Körbe wurde dann in einen Trog (*bīr*) unter freiem Himmel geschüttet, unterhalb dessen an einem Abhang noch vier andere Tröge lagen, alle durch Rinnen verbunden und mit Wasserzufluß von oben versehen. Im obersten Trog rührte man die Olivenreste mit einer Hacke im Wasser, was man ein Waschen (*sauwil*) nannte, und ließ die obere Schicht des Wassers dann von einem Trog in den andern fließen. Bei jedem Trog hielt ein über die Rinne gelegtes Rohr die oberste Schicht des Wassers mit dem darauf schwimmenden Öl zurück, so daß das Öl schließlich aus allen Trögen mit den Händen abgeschöpft werden konnte. Restlose Gewinnung desselben war der Zweck der Anlage.

β) Die Presse mit geschraubtem Gewicht.¹⁾

In *sebaṣṭie* war in einem geräumigen Haus in der Mitte gegenüber dem Eingang die Olivenmühle (S. 203) aufgestellt, rechts und links von ihr an der Wand vier bzw. drei viereckige Tröge (*mṣabb*, *mikmar*, in *bētǧāla maḥsūmīje*), in denen die Oliven vor dem Quetschen eine Woche lagern, um „heiß“ (*suḥn*) zu werden. Hinter ihnen an der rechten Wand ein besonderer Trog für die zerquetschten Oliven (*zētūn madrūs*), die man hier für das Pressen in Körbe füllt. Dahinter folgt dann der Preßbalken (*ḥašabe*), 33 cm hoch, 45 cm breit, der mit einer Länge von 3 m in eine Nische (in *bētǧāla*, *bēt el-ḥašabe*) hineingeht, welche sich 2 m über dem Fußboden in der Wand öffnet. Nach

¹⁾ Abbildung 57—61.

oben zu ist er dort festgehalten durch ein starkes, rundes Querholz ('*ögl*, in *bētġāla ħanzire*), das es verhindert, daß der Balken hier in die Höhe geht. Vor der Nische des Balkens liegt unter dem Balken eine 46 cm tiefe und breite, 2 m hohe Nische, in welche die mit den zerquetschten Oliven gefüllten Körbe übereinandergestellt werden, bis sie an den Balken heranreichen.¹⁾ Die auf beiden Seiten mit Holzplanken (*slālim*) gefütterte, unten mit einem Stein (in *bētġāla šam'a*) besetzte Nische heißt deshalb das „Nest der Körbe“ ('*öšš el-kuḩāf*, in *bētġāla šadde*, was ich in *el-kerje* als Bezeichnung des Preßbalkens hörte. Unmittelbar davor ist im Boden ein Trog (*bīr*) von 70 cm Tiefe und 50 cm Breite für den ausfließenden Olivensaft. In *bētġāla* war nach Mitteilung von Prof. Greßmann der Trog (*bīr*) für den ablaufenden Olivensaft von der Preßstelle getrennt durch eine nur wenig eingesenkte Vertiefung (*ħōq*), durch deren Rand dann ein Loch (*ħazaḩ*) die Flüssigkeit in den Trog abführte. Der Trog selbst war in *kefr ħaddūm* ersetzt durch eine auf dem Boden aus Steinen und Lehm hergestellte Einfassung (*ħāġiz*), welche den Olivensaft aufnahm. Der Preßbalken, der im ganzen 8,40 m lang ist, verzweigt sich etwa 2 m vor seinem Ende in zwei dünne Zweige (*ġinhān el-ħašabe*), zwischen denen das Gewicht (*lakkid*) des Preßbalkens hängt. Dies besteht aus einem runden 55 cm dicken, 70 cm hohen Stein, der durch zwei an seiner Seite befestigte Hölzer (*šaijālāt el-lakkid*, in *bētġāla šawāgir el-lakkid*) mit einer über ihn gelegten hölzernen Platte (*ṭabaḩ el-lakkid*) verbunden ist, auf deren Mitte eine hölzerne Schraube (*lōlab*), 4 m lang, 16 cm dick, ihren festen Stand hat. Durch das im unteren Teil noch nicht als Schraube bearbeitete Holz derselben geht etwa 50 cm über der Platte ein Querholz (*dauwār*), durch das die Schraube gedreht werden kann. In ihrem oberen Teil geht diese durch ein mit der Schraubenmutter (*ṭlēfħa*) versehenes Holz, das auf den beiden vorderen Enden des Preßbalkens, 4,40 m von der Nische des hinteren Balkenendes, ruht. Dreht man (*bilōlabu*) mit Hilfe des Drehholzes die

¹⁾ Abbildung 57. 60.

Schraube, so hebt sie das Gewicht vom Boden oder, wie es öfters der Fall ist, aus einem Loche im Boden und veranlaßt, daß es den Balken niederzieht und dadurch auf die Preßkörbe drückt.

Sehr ähnlich fand ich in *nāblus* und Hebron in einem tiefen finsternen Gewölbe die Ölkelter mit Mühle und Presse. Nur standen hier die Preßkörbe nicht in einer Nische, sondern frei an der Wand unter dem aus einer kleinen Nische hervorkommenden Preßbalken. Vor dem Ort der Preßkörbe sammelte ein kleiner viereckiger Trog, teilweise mit Wasser gefüllt, das Öl, dessen bester Gehalt oben durch eine Rinne in einen zweiten Trog abfloß. — Eine Holzhöhlung war in *el-mālḥa* als 'ōšš für die Preßkörbe hergestellt. Der Preßbalken (*ḥašabe*) hatte auch hier Schraubenmutter (*šennāra*) und Schraube (*lōlab*). Nur ein Trog sammelte das Öl, das man im Unterschied von *zēt ṭafāḥ* als *zēt el-badd* bezeichnete, weil *badd* gern allgemeine Bezeichnung der volleingerichteten Ölkelter ist. In *rāmallāh*, wo die Platte (*ṭabaḳ*) über dem Preßgewicht aus zwei durch Bolzen verbundene Bohlen bestand,¹⁾ beobachtete ich, daß das Holz der Schraube unten in dem Loch des Gewichts ein breiteres Ende (*ḳar'a*) hatte und dann in seiner dünneren Gestalt durch die Platte ging. Die Holzpflocke (*šaijālāt*) mit breiten Köpfen, welche die Platte seitlich am Gewicht festhalten sollen, waren durch Stifte (*sannife*, Plur. *sanānif*) am Gewicht festgepflockt.

Die Preßkörbe (*ḳuffe*, Plur. *ḳufāf*, *ḳufaf*) sind bei Jerusalem nicht so flach wie in *balāṭ* (s. unten), sondern wirkliche Körbe aus Schilfrohr, unten 25 cm, oben 35 cm breit bei 21 cm Höhe. Der Boden ist etwas eingestülpt, aber geschlossen, die Oberseite hat eine 16 cm weite Öffnung und am Rande einen 8 cm langen Griff, an dem ein 44 cm langes Strohseil hängt. Mit diesem Griff wird der Korb in die Presse gestellt, nachdem man ihn vorher mit zerquetschten Oliven gefüllt hat.

In *šūba* westlich Jerusalem war die Einrichtung der Presse der in *sebaṣṭiye* beobachteten gleich.²⁾ Der 40 cm dicke Preß-

¹⁾ Abbildung 61.

²⁾ Abbildung 58. 59.

balken ruhte mit seinem hinteren Ende zunächst in einem Loch der Wand, ging dann durch eine 2 m tiefe Nische unter einem Querbalken vorüber und war am vorderen Ende durch einen angesetzten Seitenzweig gegabelt. In 3,5 m Entfernung von der Nische war die 4,50 m lange Schraubenstange in derselben Weise wie in *sebaṣṭie* mit Hilfe eines Querholzes angebracht. Die Kurbel befand sich 1 m über dem 40 cm hohen, 75 cm breiten Gewichtsstein, dessen Holzplatte zerbrochen war. Erst 40 cm oberhalb der Kurbel begann die Schraube.

Die dem *Šēḥ* des Dorfes gehörende Ölkelter in *el-kerje* besteht aus zwei Räumen. Im vorderen befindet sich in der Mitte die durch ein Pferd gedrehte Olivenmühle, an der linken Wand ein großer Behälter für Oliven. Im hinteren Raum ragt von der Rückwand nach vorn der Preßbalken (*šadde*) mit Schraube (*lōlab*) und Gewicht (*lakkid*). An der linken Wand befindet sich vorn eine kleine Gewichtspresse (*aṣāra*) ohne Schraube mit Rinnenstein (S. 215), nach hinten ein großer Behälter für Trester. Fenster fehlen, weil der Innenraum warm sein soll.

In Jerusalem im *karm eš-šēḥ* enthält ein 6,60 m langer und 3,22 m breiter gewölbter Raum sowohl die Olivenmühle (S. 202) als die Ölpresse. Die letztere besteht aus einem 4 m über die Wand hinausragenden Balken, dessen Ende 1 m lang gegabelt ist. Über der Mitte der Gabelenden ist das 1,10 m lange Querholz mit der Schraubenmutter angebracht. Das 3,67 m lange Schraubenholz (1,10 m unten ohne Schraube) mit viereckigem Loch für das Drehholz ist auf die übliche Weise mit dem Steingewicht verbunden, das in einer 1,26 m weiten, ummauerten Grube sich bewegt. Vor der unter dem Balken 1,45 m hohen Preßnische war ein nach vorn zu 1,08 m breites Becken hergestellt, dessen Tiefe sich nicht feststellen ließ.

Die weite Verbreitung dieser Art von Schraubenpresse zeigt die Ölkelter in Ettenheim in Baden,¹⁾ deren Preßbalken ebenfalls durch eine hölzerne Schraube mit dem schweren Gewichtsstein verbunden ist. Die in ein Tuch eingeschlagenen

¹⁾ Fr. Ochs in „Mein Heimatland“ 1928, S. 36 ff., Abb. 5—7.

Ölsamen werden hier in die Höhlung eines Steinblocks gelegt und durch einige darüber gelegte Hölzer mit dem Preßbalken verbunden. Eine Öffnung des Steinblocks läßt das Öl in eine vorgestellte Zinnschüssel fließen.

γ) Die eigentliche Schraubenpresse.

Nur in *balāṭ* an der Nordgrenze von Palästina und im samaritanischen *ḡeba'* lernte ich 1899/1900 diese Art der Ölpresse kennen.¹⁾ In *balāṭ* enthielt ein fensterloses Haus, dessen flaches Dach nach der antiken Sitte der Gegend auf vier Pfeilern ruhte, links an einem der hinteren Pfeiler, der gleichzeitig die Achse (*'arūs*) vertrat, die Olivenmühle (*badd*) mit Untersatz (*farše*), Mühlstein (*'öḡl*, *'aḡal*) und Drehholz (*sājik*), vgl. S. 202 f. Schräg gegenüber an der rechten Wand war ein breiter Herd gemauert, in welchen ein großer Kessel (*helle*) eingehängt werden kann. Die Heizung des Herdes geschah von außen durch ein Loch in der Mauer. Hier wurden die in der Mühle zerquetschten Oliven (*ḡamiṣ*) erhitzt (*itsahḡan*), ehe sie gepreßt wurden, worauf man sie in aus Binsen (*kašš samār*), der Grasart *Eragrostis* (*ḡalfa*), oder auch zuweilen aus Ziegenhaar (*ša'r*) gefertigte runde, ganz flache Körbe (*kuffe*, Plur. *kufāf*) von ca. 40 cm Durchmesser und 10 cm Höhe füllte. Diese einer zusammengedrückten geschlossenen Schale gleichenden Körbe haben oben in der Mitte eine größere Öffnung, durch welche sie gefüllt werden, unten eine kleinere Öffnung für das Abfließen des Fruchtsaftes. Drei bis fünf stellt man übereinander auf die Preßunterlage (*kurṣ*), eine runde Steinplatte mit kreisförmiger Rinne und Ablauf nach vorn in einen viereckigen in den Felsenboden eingegrabenen Trog (*ḡurn*). In den mit dieser Preßunterlage, die sich im Kelterhaus links nahe der Eingangswand befindet, zusammenhängenden Felsenrund sind rechts und links von ihr zwei etwa mannshohe hölzerne Schrauben (*mirzal*, Plur. *marāzil* „Spindeln“) eingesetzt, welche durch Löcher des etwa 4 m langen starken eichenen Preßbalkens (*rūmije*) hindurch-

¹⁾ Abbildung 62.

gehen und dadurch ihm ermöglichen, auf ihnen auf- und abgetrieben zu werden. Gewaltige hölzerne Schraubenmutter (*haḡal* „Steinhuhn“) mit drei Flügeln, welche bei ihrer Drehung angefaßt werden,¹⁾ stecken auf den Schrauben unter und über dem Preßbalken, so daß durch ihre Drehung seine Stellung genau bestimmt werden kann. Man hebt ihn mit den unteren Schraubenmutter, wenn die Preßkörbe darunter aufgestellt werden sollen, und senkt ihn mit den oberen Mutter, um ihren Inhalt auszupressen (*‘aṣar*), weswegen die ganze Presse-einrichtung *ma‘šarat ez-zēt* genannt wird. Mit einem Blechgefäß (*kēle*) mit Griff wird das im Trog oben schwimmende Öl (*zēt*) abgeschöpft und in Krüge gefüllt. Der unten bleibende Satz (*‘akar*) wird weggegossen. Die ausgepreßten Oliventreber (*zift*) werden zuweilen in die Wasserölmühle (S. 206) zu nochmaliger Behandlung gesandt, wobei minderwertiges Öl entsteht. Sonst dienen sie als Feuerungsmaterial (S. 17).

Im Altertum.

Wenn in der alttestamentlichen Zeit die Olivenmühle nicht im Gebrauch war (S. 207), ist nicht auffallend, daß von einer weiter ausgebildeten Ölpresse nirgends die Rede ist. Das Zerquetschen der Oliven mit einem Stein mußte jedenfalls mit einem Ausdrücken des Resultats verbunden sein, was auch durch einen schweren Stein geschehen konnte, wenn man nicht etwa durch Rühren der zerquetschten Oliven in heißem Wasser oder durch Auflegen eines Steins auf einen mit zerquetschten Oliven gefüllten Korb das Öl gewann. Das heutige Pressen durch einen Balken mit angehängtem Gewicht hat jedenfalls seine Vorgänger in der griechisch-römischen Welt²⁾ und wird auch in Palästina eingedrungen sein.

Eine Presse mit Balken und angehängtem Gewichtsstein, bei welcher mit einem Seil umwundene Trauben, aber auch Oliven

¹⁾ Doch gibt es auch oben abgerundete Schraubenmutter mit Schleifen, durch die man einen Stab steckt, um sie zu drehen.

²⁾ Siehe Blümner, Technologie I, S. 344 ff., Abb. 124. 125. Beide Abbildungen lassen dunkel, worin der Preßbalken seinen Halt hat.

in Körben, nachdem sie vorher eingeschnitten wurden, untergelegt werden, kennt Heron von Alexandrien.¹⁾ Der in eine Wand eingesetzte Balken könne bis 25 Ellen lang, das Gewicht 20 Talente (= 524 kg) schwer sein. Eigentümlich ist der beigegebene Flaschenzug zur Hebung des am Balken hängenden Gewichtes, der durch eine mit Kurbel versehene Winde angezogen werden kann, wozu die arabische Einrichtung verwandter Art (S. 214 f.) zu vergleichen ist. Auf zwei Reliefs erscheinen Preßbalken mit angehängten Gewichtssteinen ohne Flaschenzug, doch könnte es sich um Trauben handeln, da auf dem einen Relief ein tretender Eros abgebildet ist.²⁾ Nach Plinius (XVIII 31[74]) wurde bei der Weinkelter in Italien der Preßbalken einst nur durch Seile, Lederstreifen und Hebel niedergezogen, und Cato (XII. XIX) beschreibt eine derartige Einrichtung als mit einer Winde versehen, welche das freie Ende des Balkens niederzieht.³⁾ Im heutigen Palästina findet sich keine Parallele dazu.

Im 1. Jahrhundert v. Chr. kam von den Griechen her die Anwendung der Schraube bei der Weinpresse in Gebrauch, entweder so, daß sie ermöglichte, den Preßbalken niederzudrücken oder daß sie am Preßbalken hängend das Preßgewicht hob,⁴⁾ wie es heutige palästinische Einrichtungen zeigen (S. 216 ff.). Aber die eigentliche Schraubenpresse, bei welcher das Gewicht fehlt und die Schraube allein den Druck bewirkt, ist ebenfalls im Altertum vertreten durch die von Heron⁵⁾ beschriebene Doppel-

¹⁾ Mechanik III 13. 14. 16 (arabische Übersetzung) in Ausg. Teubner, herausgegeben von L. Nix und W. Schmidt, vgl. Drachmann, *Ancient Oil Mills and Presses*, S. 63 ff., Abb. 20, mit wohl richtigerer Darstellung als auf Abb. 56 in Ausgabe Teubner. Zu vergleichen ist das Albanirelief, Abb. 21 bei Drachmann, mit Preßbalken für getretene Trauben.

²⁾ Siehe Drachmann, Abb. 10. 21.

³⁾ Vgl. Blümner, I, S. 345 f., Abb. 126. 127; Drachmann, S. 50 f., Abb. 12. 35.

⁴⁾ Plinius XVIII 31 (74), vgl. Drachmann, S. 52 ff., Abb. 14. 16. Die Presse mit Hebung des Gewichtes durch die Schraube beschreibt Heron III 15, Abb. 57, vgl. Drachmann, S. 70 ff., Abb. 23. 24.

⁵⁾ Mechanik III 19, Abb. 59, Drachmann, S. 73 ff., Abb. 25. 26.

schraubenpresse, bei welcher die Schrauben den Preßbalken durchbohren und bei ihrer Drehung durch aufgesetzte Scheiben mit Kurbeln ihn auf den unter ihm liegenden Preßstoff niedergehen machen, wie es in der nordpalästinischen Ölpreße (S. 220 f.) geschieht. Eine alte Schraubenpreße sah ich 1925 im Museum zu Alexandrien.¹⁾ Hier hingen zwei hölzerne Schrauben mit durchlöcherter Kopf, in dem einst Kurbeln steckten, in einer dicken Planke und gingen weiter unten durch eine zweite Planke mit halbkreisförmiger Rinne und Ablauf nach vorn. Auf ihr mußte der Preßkorb gestanden haben. Die Drehung der Schrauben in den Muttern der unteren Planke brachte die obere Planke an den Preßkorb heran und bewirkte die Pressung. Die untere Planke mußte wegen der durchlaufenden Schrauben auf hölzernen oder steinernen Stützen ruhen oder direkt auf einem Trog stehen, der den abfließenden Saft aufnahm.

Bedeutungsvoll ist nun, was Palästina selbst von Resten alter Ölpressen aufweist. Die fast sämtlich von mir selbst gesehenen Exemplare lassen sich in drei Gruppen teilen. Der ersten Gruppe, die wir die Balkenpreße nennen, ist eigen, daß ein Balken mit Gewicht hier die pressende Kraft war. Bei der zweiten Gruppe, Pfeilerpreße genannt, scheint eine direkt wirkende Schraube zwischen zwei Pfeilern zuweilen diese Kraft vertreten zu haben, während diese bei der dritten Gruppe, der Kreuzpreße, in einer kreuzförmigen Wandnische ihr Werk tut.

α) Die Balkenpreße.

In *eṭ-ṭire* bei *rāmallāh* zeigte ein unterirdischer 2,50 m breiter und 7,45 m langer Raum nahe dem einen Ende Falze in den einander gegenüberliegenden Wänden, die wohl einem Querbalken dienten, an welchem das Ende des Preßbalkens befestigt war. Etwa 1,5 m weiter nach vorn befand sich zwischen zwei Bänken ein 76 cm tiefer, oben 54 cm weiter, birnenförmiger Trog, auf dessen Mündung von zwei Seiten je drei kurze Rinnen zuliefen. Hier mußten die Preßkörbe gestanden haben. Etwa

¹⁾ Abbildung 63.

1 m vom Trog begann eine größere Vertiefung, in deren Mitte das Preßgewicht lag, ein runder Stein von 90 cm Durchmesser und 1,30 m Höhe mit einem Loch in der Mitte und Einschnitten mit unterer Verbreiterung zur Einsetzung von Hölzern, welche die darübergelegte Platte trugen, in welcher die Schraubenstange ihren Stand hatte, um dann oben durch die auf dem Preßbalkenende befestigte Schraubenmutter zu gehen und bei ihrer Drehung das Gewicht zu heben.

In den Anfang der hellenistischen Zeit gehört in *abu šūše-Gezer* eine besonders reich ausgestattete Ölkelter.¹⁾ Im Hintergrund eines jetzt abgebrochenen Raumes von 7 zu 5,87 m sind zwei Pressen aufgestellt. Die Balken fehlen natürlich, aber zu jeder Presse gehört ein 1,22 m hoher, 61 cm breiter, 45 cm dicker Steinpfiler, in dessen Vorderseite ein am Fuß beginnender, nach oben sich vertiefender Falz eingehauen ist, in den das Ende des Preßbalkens gesetzt wurde. In einiger Entfernung steht davor ein viereckiger Steinblock, 69 cm im Quadrat, in dessen Mitte ein Trog eingehauen ist, zu dessen Mündung vier bzw. fünf Rinnen hinabführen. Auf diesem Stein mußten die Körbe mit den gemahlten Oliven gestanden haben. Der Preßbalken reichte über sie hinüber und war am andern Ende mit steinernen Gewichten beschwert, deren fünf in einer Breite von 44 cm und einer Höhe von 66 cm mit Löchern für ihre Anseilung gefunden wurden. Ein viereckiger länglicher, ganz offener Trog zwischen beiden Pressen konnte zum Ausschütten der ausgepreßten Oliven dienen, ein sehr kleiner runder Trog neben dem Preßblock vielleicht einem Gefäß für das Öl. In einem Nebenraum ließ sich eine flache runde Platte von 1,57 m Durchmesser mit Grübchen als Ort für das Zermalmen der Oliven mit einer Walze, nicht einem Mühlstein, erklären.

Verwandt ist die Ausstattung einer Felsenkammer in *tell sandahanna* mit zwei Mühlunterlagen und drei Pressen.²⁾ Nur ist hier der Ort der Preßkörbe über den Trögen von zwei

¹⁾ Macalister, Gezer II, S. 61 ff., Abb. 257. 258, von mir 1909 beobachtet, Abbildung 65.

²⁾ Bliss-Macalister, *Excavations*, S. 208 f., Taf. 92.

Steinen von 1 m Höhe eingefast, welche den Stoß der übereinandergesetzten Körbe geradehalten sollen. Für jeden Preßbalken ist ein Loch in der Wand und Beschwerung mit drei viereckigen Gewichten vorgesehen. Ein Querbalken nahe der Decke hat nach der Meinung von Bliss-Macalister die Möglichkeit gegeben, das beschwerte Balkenende in die Höhe zu ziehen.

Bei *šēh ibrāk* auf dem Karmel stehen zwei von mir 1909 untersuchte Ölkelnern im Freien, welche von Mülinen¹⁾ für Opferstätten hielt. In eine durch Schnitt künstlich hergestellte Felswand ist da in 110 cm Höhe eine 29 cm hohe, 30 cm breite und 23 cm tiefe Nische für das Ende des Preßbalkens eingeschnitten.²⁾ Unmittelbar davor ist unten im Boden ein 47 cm tiefer runder Trog eingehauen, am Grunde 92 cm weit, mit einer Öffnung von 64 cm, eingefast von einer Kreisrinne von 100 cm äußerer Weite und 8 cm Breite, der durch sechs 8 cm lange Rinnen mit der Trogöffnung verbunden ist. Nur 70 cm davon ist ein über 30 cm tiefer Trog von 108 cm größter Länge und 83 cm Breite eingehauen, der für die vorher zerquetschten Oliven oder die ausgepreßten Trester dienen konnte. In der Nähe gibt es noch einen zweiten Trog der obigen Art, 69 cm breit und 55 cm tief, mit einer 5 cm breiten Rinne um die Mündung, die nur an einer Stelle einen Einlauf in den Trog hat. Hier fehlt oberhalb ein Loch für den Preßbalken, das durch Abhauen des Felsens verschwunden sein kann, wenn man nicht den Preßbalken durch einen Gewichtstein ersetzte. In der Nähe gibt es hier auch eine 1,75 m breite runde Fläche, die von einem in zwei Stufen von 10 und 13 cm aufsteigenden, oben 14 cm breiten Rand eingefast ist. Eine Preßwalze konnte hier über Oliven gerollt werden, wenn es nicht ein Traubentretplatz war.

Nicht anders als die Presse bei *šēh ibrāk* war die Einrichtung bei *eš-šellāle*.³⁾ Die Nische für den Preßbalken, 26 cm

¹⁾ Beiträge zur Kenntnis des Karmels, S. 275 f., Abb. 92 (ZDPV 1908, S. 184 f.), vgl. PJB 1908, S. 32, 1909, S. 16.

²⁾ Abbildung 67, vgl. 66.

³⁾ Vgl. v. Mülinen, a. a. O., S. 229 f. (ZDPV 1908, S. 138 f.).

hoch, 16 cm tief, 15 cm breit, lag hier 49 cm über der 55 zu 60 cm messenden Prefgunterlage, auf der eine $2\frac{1}{2}$ cm breite, 1 cm tiefe Kreisrinne von 44 cm Durchmesser einen Trog von 22 cm Tiefe umgab, zu dessen 23 cm breiter Öffnung von der Kreisrinne fünf Ablaufrinnen führten. Nicht weit davon war eine 24 cm breite, 19 cm tiefe Schale in den Fels gehauen, die als Standort für einen Krug dienen konnte.

In *ħirbet umm el-'amad* (Tyr. Leiter) stand in der Nähe einer Mühlunterlage (S. 211) ein behauener Stein, 1,04 m hoch, 68 cm breit, 22 cm dick, in welchen in seiner unteren Hälfte eine 11 cm breite, 69 cm hohe, den Stein durchquerende Öffnung eingehauen war. Sie hatte vielleicht der Einsetzung des Prefgbalkens gedient.

β) Die Pfeilerpresse.

Bei *bēt nettif* im westlichen Judäa sah ich 1909 zwei mit den Langseiten einander zugekehrte Steinpfeiler aus Kalkstein¹⁾ in der Nähe von Resten einer Olivenmühle.²⁾ Sie waren 2,18 m hoch, 1,16 m lang, 61 cm breit und 1 m voneinander entfernt. An den äußeren Langseiten befanden sich von oben kommende Einschnitte, 59,5 cm lang, 15 cm breit, 10 cm tief, mit unten angeschlossener Verbreiterung von 37 zu 31,5 cm mit durch Pfeiler gehendem Loch von 13 zu 14 cm. Die schmaleren Breitseiten hatten nur eine ganz durchlaufende Rinne, 13 cm breit, 10,5 cm tief. Im wesentlichen ebenso beschaffen war das von Schick³⁾ beschriebene Pfeilerpaar in *ħirbet eġ-ġubē'a* bei *kaṣtal*. Bloße Pfeiler mit einem Trog zwischen ihnen sah ich außer zwei Prefgunterlagen in *dēr el-azhar* bei *el-kerje*.

Das durch die Pfeilerpaare gegebene Problem suchte ich zu lösen bei dem ebenfalls 1909 in *kefr lūt*⁴⁾ westlich von Bethhoron gesehenen Exemplar. Die 50 cm voneinander ab-

¹⁾ Abbildung 70.

²⁾ Es handelt sich wohl um dieselben Pfeiler, welche Clermont-Ganneau, *Arch. Res.* II, S. 452 ff. beschreibt und abbildet. Er bemerkt zwischen den Pfeilern die Öffnung einer runden Grube.

³⁾ *PEFQ* 1893, S. 201 ff.

⁴⁾ Englische Karte irrig *kefr rūt*.

stehenden Pfeiler sind hier 2,29 m hoch, 90 cm zu 73 cm breit. In die nach außen schauenden Schmalseiten ist in der Mitte eine 15 cm breite und tiefe Rinne von oben bis unten eingehauen. Die Breitseiten haben in der Mitte eine 16 cm tiefe, oben 16 cm breite, nach 90 cm sich zu einem Viereck von 30 cm erweiternde und damit endende Rinne, von welcher auf einer Seite 78 cm vom oberen Ende ein 11 cm breites, 13 cm tiefes Loch in das Innere läuft. Die Vierecke sind durch ein 20 cm breites, quer durch den Pfosten laufendes rundes Loch verbunden. Diese Einrichtung glaube ich so erklären zu sollen, wie es ein von mir veranlaßtes Modell des Palästinainstituts in Jerusalem zeigt.¹⁾ Eine über beide Pfeiler gelegte Holzplatte enthielt die Schraubenmutter für die Schraubenstange der Presse und mußte deshalb mit den Pfeilern fest verbunden werden. Dies geschah durch in die Falze passende, unten verbreiterte und quer durch den Pfeiler durch runde Hölzer verbundene Leisten, die oben durch die Holzplatte gingen und dort durch Pflöcke mit ihr verbunden wurden. Die durch die Schraubenmutter der Platte gehende Schraubenstange, die unten eine querlaufende Kurbel haben mußte, drückte mit ihrem unteren Ende auf das Preßbrett, dessen gleichmäßiger Stand dadurch gesichert war, daß es auf beiden Seiten über die Pfeiler hinausging und mit seitlichen Verlängerungen in die Rinnen der Vorder- und Rückseite der Pfeiler eingriff. Die Löcher der Rinnen, zu denen hier auch bis zur Mitte der Löcher der Breitseiten laufende Löcher von der Rinne der einen Schmalseite kamen, gaben vielleicht die Möglichkeit, durch Pflöcke das Preßbrett in dieser Höhe festzuhalten, bis die Olivenkörbe darunter aufgestellt waren. Unten mußte sich zwischen den Pfeilern ein Stein mit Ablaufeinrichtung für das Öl und davor oder darunter ein Trog für die Aufnahme desselben befinden. Nur Grabung hätte hierüber volle Klarheit gegeben.

Eine Ölpressen mit Steinpfeilern stand in Resten auch bei *šeh kifl* im Küstenland.²⁾ Drei Pfeiler, von denen einer zer-

¹⁾ Abbildung 69.

²⁾ Abbildung 68.

brochen war, 47 zu 85 *cm* im Durchschnitt, 1,95—2,23 *m* hoch, mit 97 *cm* Zwischenraum von Pfeiler zu Pfeiler, hatten in 110 *cm* Höhe viereckige Löcher, bei dem mittleren durchgehend, bei dem äußeren nur als Nische, 40 *cm* hoch, 34 *cm* breit. In diesen Löchern mußte ein Querholz gelegen haben, mit dem zwei Preßbalken verbunden waren. Zwei runde Preßgewichte, von 1,56 *m* Höhe und 95—100 *cm* Durchmesser, lagen dabei. Auf beiden Seiten hatten sie oben einen Falz, oben 13 *cm* breit, dann nach 34 *cm* verbreitert zu einem Viereck von 25—22 *cm*, alles 15 *cm* tief, bestimmt, hölzerne Leisten aufzunehmen, die oben mit einem auf dem Gewicht liegenden Block zusammenhingen, durch welchen nach einem 35 *cm* breiten Loch in der Mitte des Gewichts der Träger desselben ging, der oben als Schraube durch die Schraubenmutter des Preßbalkens zu gehen hatte, wie es bei den heutigen Schraubenhebelpressen (S. 217 f.) der Fall ist. Die Unterlagen für die Olivenkörbe hätte man ausgraben müssen. Daß es an einer Olivenmühle nicht fehlte, zeigte ein in der Nähe liegender dicker Mühlstein. Ähnliche Pfeilerpaare, die in Dalmatien und Tripolis gefunden wurden, sind bei Drachmann, S. 92 ff., Abb. 30. 31, als Stützen von Preßbalken gedeutet, was jedenfalls unanwendbar ist, wenn die Preßunterlage sich zwischen den Pfeilern befindet.

Ein Pfeilerpaar steht bei *hirbet el-medfane* an der Tyrischen Leiter. Sichtbare Höhe der 73 *cm* voneinander entfernten Pfeiler 103 bzw. 93 *cm*, Breite 75 bzw. 70 *cm*, Dicke 56 bzw. 58 *cm*. Auf der Innenseite der Pfeiler begann 47 bzw. 49 *cm* vom oberen Ende mit einer Rundung von 21 *cm* Breite, 15 *cm* Höhe und 20 *cm* Tiefe ein bis zum Boden reichender Falz von 17 *cm* Breite. Eine Steinplatte von 1,69 *m* Länge, 63—70 *cm* Breite und 42 *cm* Dicke konnte über den Pfeilern gelegen haben. Denkbar wäre eine in den Rundungen der Falze ruhende Planke mit Schraubenmutter. Doch erscheint die Einsetzung schwierig, wenn nicht ein Pfeiler dabei ausgehoben wurde. Oder sollten die Pfeiler einmal umgekehrt worden sein? — Zwei Paare von Pfeilern gab es außer einer Mühlunterlage auch in der Nähe des nordgaliläischen *kāna*, einen einzelnen Pfeiler von 2,20 *m* Höhe, 70 *cm* Breite und 45 *cm* Dicke in *umm el-'amad* bei *kāna*.

Hier war eine 12 *cm* breite und tiefe Rinne mit 23 *cm* langem Ablauf nach dem Rande des Pfeilers 55 *cm* von dem oberen Ende des Steins eingehauen, die ich nicht zu erklären vermag. — Bei *tellhūm* sah ich Bruchstücke eines Pfeilerpaares¹⁾ mit von oben kommenden Falzen von 51 *cm* Länge und 14 *cm* Tiefe, oben 11, unten 14 *cm* breit, klarlich zur Einsetzung von Hölzern, welche die Deckplatte der Pfeiler mit den Schraubenmuttern hielten. Außerdem gab es hier neben einer basaltene Olivenmühlunterlage eine ebenfalls basaltene Prefgunterlage,²⁾ 1,76 *m* lang, 1,15 *m* breit, 50 *cm* dick, oben mit Kreisrinne von 87 *cm* Durchmesser und Ablaufsrinne nach einem vorn anstehenden Becken von 75 *cm* Länge und 67 zu 100 *cm* Breite mit Einfassung von 22 *cm* Höhe und 18 *cm* Dicke. Die Prefgunterlage hat rechts und links vom Rinnenkreis am Rande je einen Einschnitt von 30 zu 20 *cm*, in welchem sicher die schmälere Füße der Pfeiler der Presse standen.

Ganz ebenso waren in *šēh sa'd* bei *naua* Einschnitte von 23 zu 38 *cm* in eine Prefgunterlage von 173 zu 80 bzw. 77 *cm* hergestellt. Die Mitte nimmt ein eine Kreisrinne von 62 *cm* Durchmesser mit Ablauf nach vorn, aber ungewöhnlicher Weise zugleich einem 25 *cm* breiten Loch in der Mitte, welches das sich sammelnde Öl durch den 33 *cm* dicken Stein abführen soll und deshalb mit der Kreisrinne durch ein Rinnenkreuz verbunden ist. Der Öltrog muß sich also darunter befunden haben.

In *hirbet ehdēb* (Gamala) war außer durch zwei Olivenmühlen (S. 211) die Ölproduktion vertreten durch eine Presse, deren 1,60 *m* lange, 91 *cm* breite Unterlage in der Mitte durch eine kreisförmige 15 *cm* breite Rinne von 63 *cm* Durchmesser mit 8 *cm* langem Ablauf den Standort der Prefkörbe, zu beiden Seiten durch 20 *cm* breite, 13—37,5 *cm* breite Einschnitte den Standort der beiden Prefpfeiler kennzeichnete. Ein viereckiger Gewichtstein, 50 zu 38 *cm* breit, 60 *cm* hoch, hatte 7,5 *cm* von der Oberfläche ein auf der einen Seite 11½ zu 15 *cm* messendes Querloch, das auf der anderen Seite rund mündete, und in der

¹⁾ Abbildung 71 c.

²⁾ Abbildung 71 a b.

Mitte zusammenhing mit einem von oben kommenden viereckigen Loch von 19 zu 16 *cm* bei 19 *cm* Tiefe. Die Möglichkeit war dadurch gegeben, eine Stange querdurch zu stecken und an einem darumgeschlungenen Seil das Gewicht am Preßbalken aufzuhängen. Ein basaltenes rundes Becken von 73 *cm* Durchmesser und 47 *cm* äußerer Höhe mit 8 *cm* dicker Umrandung konnte für die zermahlene Oliven verwandt werden.

Hierher gehört auch auf dem Karmel bei *nebi tātā* die bei von Mülinen¹⁾ als Opferstätte betrachtete Platte von ca. 95 zu 70 *cm* mit Kreisrinne von 50 *cm* äußerem Durchmesser und vorderem Ablauf. Am linken Rand ein Einschnitt von 10 zu 15 *cm*, am rechten sehr unregelmäßigen Rande ein kleiner Ansatz zu einem Einschnitt. In der Nähe drei Olivenmühlsteine und ein rundes Preßgewicht mit Seitenriefen.

Die Einschnitte in die Preßunterlage waren als quadratische Löcher von 30 *cm* Breite und 65 *cm* Tiefe ausgebildet in einer Preßunterlage nahe der Mühle von *el-leǧǧūn*.²⁾ Die Unterlage von 2,50 zu 0,90 *m* bei 72 *cm* Dicke hatte in der Mitte einen 70 *cm* weiten Rinnenkreis, jetzt mit zwei Ablaufsrinnen auf einer Seite, während ursprünglich wegen der Senkung der Kreisrinne von 9 zu 15 *cm* der Abfluß an der anderen Seite geschah, wo die Kreisrinne an den Rand des Steines kam. — Nahe verwandt waren drei alte Preßunterlagen in *el-iḵbēbe*.³⁾ Die von mir vermessene von 1,70 zu 1,02 *m* bei 30 *cm* Dicke hatte rechts und links von dem 92 zu 90 *cm* messenden, 6 *cm* tiefen, mit Ablauf nach vorn versehenen Standort für die Preßkörbe ein viereckiges Loch von 12 *cm*. Ein rundes Preßgewicht gab es hier auch, 50 *cm* hoch, 74 *cm* breit, mit einem mittleren Loch von 28 *cm* Weite, und zwei Seitenriefen von 42 *cm* Länge und 7 zu 11 *cm* Breite zum Einsetzen der Träger für die aufgesetzte Holzplatte (vgl. S. 228). Ein Olivenmühlstein von 1,35 *m* Durchmesser und 36 *cm* Dicke zeugte außerdem für die Vollständigkeit der einstigen Ölkelter.

¹⁾ Beiträge, S. 337, vgl. PJB 1909, S. 16.

²⁾ Abbildung 73, vgl. Schumacher, Tell el-Mutesellim, Abb. 262.

³⁾ Abbildung 72.

Das Kloster der bei 'ēn eḡ-tābera ausgegrabenen Brotvermehrungskirche enthält einen Raum mit der basaltenen Unterlage einer Olivenmühle, von Mader nicht mit Recht als *trapetum* bezeichnet, und dem basaltenen Unterstein einer Ölpressen, welchen Mader als Weinpressen erklärt. Dieser länglich-runde Stein hat an seinen beiden Enden Einschnitte für die Pfeiler und in der Mitte eine runde Schalenvertiefung, die von einer Kreisrinne mit 13fachem Ablauf nach derselben eingefast ist.¹⁾

γ) Die Kreuzpressen.

Die Pfeilerpressen sind stets eine Freilufteinrichtung, welche ersetzen will, was man im geschlossenen Raum mit Hilfe der Wand ausführen würde. Ein Versuch dieser Art ist die Kreuzpressen, von der wichtige Beispiele von Garrow Duncan²⁾ im südlichen Osthügel Jerusalems 1925 entdeckt und auch von mir beobachtet wurden.³⁾ In einem unterirdischen Raum befinden sich in die Wände eingegraben fünf Kreuze in folgender Form.⁴⁾ Eine 30 cm breite und gegen 45 cm tiefe senkrechte Nische von 1,79—2,17 m Länge wird 1,17 m über ihrem unteren Ende gekreuzt von einer 1,22 m langen, 30 cm breiten Quernische und geht an ihrem unteren Ende über in eine 0,91 m hohe und ebenso breite, vorn zur Hälfte geschlossene Erweiterung, die ihrerseits durch ein Loch in ihrem Grunde mit einer unter ihr befindlichen Grube zusammenhängt. Die Einrichtung kann wohl nur so gedeutet werden, daß in der waagerechten Quernische ein Balken mit Schraubenmutter lag, durch welchen ein senkrechtes Holz mit Schraube auf- und niedersteigen konnte, wenn man es durch eine Kurbel drehte. Es drückte in der Erweiterung der Nische durch die Vermittlung eines Bretts oder Steins auf die darin aufgehäuften Preßkörbe, so daß das Öl in die darunter befindliche Grube abließ.

¹⁾ Siehe Mader, *Das Heilige Land*, 1934, S. 52 f., Plan, Tafel VII; Abbildung, Tafel X 1.

²⁾ *PEFQ* 1926, S. 8 ff., ergänzt durch briefliche Mitteilung.

³⁾ Vgl. *PJB* 1913, S. 12. ⁴⁾ Abbildung 74^a.

In *eṭ-türe* bei *rāmallāh* bot ein als Ölkelter eingerichteter unterirdischer Raum ähnliche Einrichtungen in drei Nischen in der Wand, die unter sich einen kleinen Trog hatten, während darüber rechts und links Löcher für ein Querholz Raum boten und oben ein durch die Decke führendes Loch wohl dem Schraubenholz diente. Zwei kleine Seitenräume konnten für das Lagern der Oliven vor dem Zerquetschen auf der ebenfalls vorhandenen Mühle (S. 210) dienen. Ein Nebenraum wurde wohl in späterer Zeit für eine Balkenpresse mit Gewichtsschraube (vgl. S. 216 ff.) eingerichtet.

Eine kreuzförmige Nische gab es in einer Felswand auf der Höhe *el-ḥadabe* bei Bethanien.¹⁾ Der senkrechte Falz war 80 cm lang, 17 cm breit und 10 cm tief, der in der Höhe von 50 cm eingeschnittene Querfalz 52 cm lang, 15 cm lang und 6 cm tief. Freilich ist die Anlage der Presse nicht klar. In der Nähe sah ich ein 80 cm hohes achteckiges Preßgewicht von 1 zu 1,10 m Dicke mit Falzen von 17 zu 10 cm auf zwei Seiten und einem 20 cm tiefen ovalen Loch von 30 zu 35 cm in der Oberfläche. Dies Gewicht läßt auf einen Preßbalken mit Schraube schließen.

Bei *eḡ-ḡib* zeigt eine für Bestattung eingerichtete Felsenkammer gleichzeitig Einrichtung als Ölkelter, die vielleicht sekundär ist. Nach der englischen Beschreibung fand sich da außer einer Steinmühle mit Mühlstein und den Resten von Pfeilern einer Ölprelle ein kreuzförmiger, aber im unteren Teil durch eine andere Anlage zerstörter Einschnitt. Ebenso wird ein kreuzförmiger Einschnitt von 7' Höhe und 2 Zoll Tiefe berichtet von der Seitenwand einer Höhle in *ḥirbet medbes* bei *eḡ-ḡib*.²⁾

δ) Die Presse im jüdischen Recht.

Das jüdische Recht kennt den Preßbalken (*kōrā*), der in einer Ölkelter (*bēt hab-bad*) einfach oder doppelt vorhanden sein kann und mit einem oder zwei Trögen (*bōrōt*) verbunden

¹⁾ Abbildung 74^b.

²⁾ *Survey of Western Palestine, Memoirs* III 97 ff. 121, mir zugänglich geworden durch die Güte von Prof. D. Alt, Leipzig.

ist.¹⁾ Er ist nicht bodenfest und gehört deshalb nicht zu den Geräten, die ohne weiteres mit der Kelter verkauft werden.²⁾ Bodenfest sind dagegen die „Jungfrauen“ (*betūlōt*),³⁾ welche der bab. Talmud⁴⁾ als Zedernbalken bezeichnet, mit denen man den Preßbalken aufstellt, der somit nicht in die Wand eingesetzt war, sondern mit zwei Zapfen in diesen *betūlōt* ruhte. Das entspricht der Balkenpresse Catos,⁵⁾ bei welcher der Balken (*prelum*) mit seiner schmälere *lingula* zwischen zwei *arbores* befestigt war. Die Steingewichte, die am freien Ende des Balkens hingen, findet Goldmann⁶⁾ in den nicht bodenständigen *‘akhirin* der Mischna,⁷⁾ welche vom bab. Talmud als *kibšē* „Presser“ erklärt werden. Doch ist die Lesart *‘akhirin* unsicher. Ausgabe Lowe hat *‘ibidim*, jer. Talm. Ven. 1523/24 *kirim*, Cod. Kaufm. *kidōn*,⁸⁾ Ms. München *‘ammūdin*, so Bab. b. IV 5, dagegen Kel. XII 8, Ausg. Lowe *kirōn*, Cod. Kaufm. *kidin*, Pseudo-Haj *kirin* und *kidin*, Maim. *kirim*, von ihm hier als eiserner Stößel erklärt, während er zu Bab. b. IV 5 *‘abirim* als die schweren Planken bezeichnet, die man auf die Säcke mit den zerstoßenen Oliven unter den Preßstein legt. Wenn *kidin* die richtige Lesart ist, könnte man allenfalls *lakkid*, die arabische Bezeichnung des Preßgewichts (S. 217), zum Vergleiche heranziehen. Das ebenfalls nicht bodenfeste *galgāl*,⁹⁾ bab.-aram. *humartā*,¹⁰⁾ kann eine Winde sein, mit welcher das Gewicht gehoben wird, da *galgāl* sonst als Brunnenhebewerk vorkommt,¹¹⁾ würde dann mit einer von Heron beschriebenen Einrichtung der Presse (S. 221 f.) übereinstimmen und hätte auch im heutigen Palästina Parallelen (S. 215). Nach Maimonides soll *galgāl* den Preßstein auf die Oliven wälzen, nach dem *‘Ärūkh* wäre es selbst ein durchlöcherteres rundes Preßgewicht, das auf das Balkenende geschoben wird.

¹⁾ Tos. Ter. III 7, j. Ter. 41^b. ²⁾ Bab. b. IV 5.

³⁾ A. a. O. ⁴⁾ b. Bab. b. 67^b.

⁵⁾ *De Agri Cultura* 18. 19, vgl. Drachmann, S. 101 ff., Abb. 35.

⁶⁾ Ölbau, S. 45. ⁷⁾ Bab. b. IV 5.

⁸⁾ Dies wäre nach 1. S. 17, 6, Sir. 46, 2, Kel. XI 8 ein Wurfspieß.

⁹⁾ So Cod. Kaufm. Bab. b. IV 5. ¹⁰⁾ b. Bab. b. 67^b.

¹¹⁾ Pred. 12, 6, ‘Er. X 14, Tos. Bab. b. II 16, vgl. Bd. II, S. 231.

Unter den Preßbalken werden die vorher zermahlene Oliven in Körben gesetzt, die *'aḳālīn*,¹⁾ aber auch *sallīm*²⁾ genannt werden. Sie können aus Ruten (*neṣārīm*) oder Schachtelhalm (*biṣbūš*),³⁾ auch aus Binsen (*ḥašīphā*, *šīphā*)⁴⁾ oder Papyrus (*gemī*) bestehen, wobei sie in den ersten beiden Fällen bei kultischer Verunreinigung nur des Trocknens, sonst zwölfmonatlicher Außerdienststellung bedürfen.⁵⁾ Ersatz der Körbe durch Umwindung mit Seilen (*ḥabālīm*) oder Stricken (*ḥūṭīm*) oder durch einen hölzernen aus Latten zusammengesetzten Kasten, in den das Preßgewicht passen müßte,⁶⁾ wird zuweilen vorausgesetzt.⁷⁾ Die Planken (*paṣṣīm*,⁸⁾ *passīm*⁹⁾), zwischen denen Öl herabläuft, sollen die Preßkörbe seitlich stützen (vgl. S. 217). Dasselbe sind vielleicht die Bretter (*dappīm*), welche anderwärts erwähnt werden,¹⁰⁾ während die *lōlabbin*¹¹⁾ schwer von dem schon in der arabischen Übersetzung des Heron vorkommenden arabischen *lōlab* zu trennen sind, so daß hier die Anwendung der Schraube bei Gewichthebung oder Pressung vorauszusetzen wäre. Von Gerschom werden sie freilich im 'Ārūkh den senkrechten Balken, welche den Preßbalken einschließen, also wohl den *betūlōt* (s. o.), gleichgesetzt. Endlich wird auch der Trog, in welchen das Öl abfließt, als *'ūḳā*¹²⁾ oder *bōr*¹³⁾ erwähnt. Als eine Balkenpresse mit Gewicht haben wir uns die Ölprelle der Mischna jedenfalls

¹⁾ Tos. Ma'as. r. I 7, 'Ab. z. VIII 3, Teh. X 3, XI 16, j. 'Ab. z. 45^b, b. 'Ab. z. 75^a, Nidd. 65^b. Der Singular ist nach Cod. Kaufmann Ma'as. I 7 'ēḳel, Teh. X 8 'ēḳel, Zab. IV 7 'ōḳel.

²⁾ Men. VIII 4, Siphra 103^c.

³⁾ Nach Löw, Flora I, S. 2, richtiger *šebīṣbūš*.

⁴⁾ Nach Löw, Flora I, S. 579, Rohrkolben.

⁵⁾ Tos. 'Ab. z. VIII 3, Teh. X 3, XI 16, j. 'Ab. z. 45^b (*biṣbūš*).

⁶⁾ Vgl. die *galeagra* Herons, Mechanik III 16. 17, Abb. 58, Drachmann, S. 61 ff., Abb. 18. 19.

⁷⁾ Schem. R. 36 (90^a), j. Ab. z. 45^b.

⁸⁾ Ma'as. I 7 Cod. Kaufm.

⁹⁾ So Ma'as. I 7 Ausg. Lowe und Tos. Ma'as. r. I 7.

¹⁰⁾ Tos. 'Ab. z. VIII 3, b. 'Ab. z. 75^a.

¹¹⁾ Tos. 'Ab. z. VIII 3, Teh. XI 16, j. 'Ab. z. 45^b, b. 'Ab. z. 75^a, Nidd. 65^a.

¹²⁾ Ma'as. I 7, Siphre Nu. 121 (41^a), Tos. Ma'as. r. I 7, Teh. X 3 (*'iḳā*).

¹³⁾ Tos. Ter. III 7, j. Ter. 41^b.

vorzustellen. Ungewiß ist, wie weit die Schraube damals schon in Palästina verbreitet war. Die Pfeilerpresse, welche die Denkmäler zeigen (S. 226 ff.), wenn sie als Schraubenpresse zu erklären ist, könnte erst der spätrömischen Zeit angehört haben.

Unbekannt ist, was für eine Quetsch- oder Preßeinrichtung *koṭbi*¹⁾ war, wofür auch *kōṭeb*²⁾ und *koṭekhā*³⁾ neben *katkū*⁴⁾ und *kinbi*⁵⁾ vorkommt. Im Sabbatsjahr kann sie benutzt werden, ist also nicht die gewöhnliche Olivenpresse oder Ölmühle. Maimonides erklärt sie als eine kleine Olivenkelter, 'Ärūkh als einen mit einem Stein behängten Preßbalken.

2. Der Vorgang der Ölbereitung.

a) Die Herstellung von Jungfernöl (*zēt ṭafāh*).

Besondere Beachtung verdient diese Art der Ölbereitung, weil sie in sehr einfachen Formen, oft ohne Anwendung eigentlicher Geräte, vor sich geht, so daß man annehmen darf, daß sie im biblischen Altertum ebenso geschah.

In 'ēn zētūn bei *ṣafed* sah ich 1900 unter freiem Himmel außer einer regelrechten Olivenmühle (S. 204) vier aus Ton und Dung hergestellte Schalen in den Boden eingegraben. Man nannte sie *hōš*, Plur. *huwaš*, und benutzte sie zur Herstellung von Öl, indem man die zermahlenden Oliven hineinschüttete, heißes oder kaltes, durch heiße Steine allmählich erhitztes Wasser darauf goß, es mit den Oliven mischte und das oben schwimmende Öl mit den Händen abschöpfte. Der übrige Inhalt der Schalen wurde dann in eine viereckige Grube (*hukne*) geschüttet und, wohl nach nochmaliger Erhitzung, das Öl abgeschöpft. In den Schalen entstand die beste Sorte Öl, *zēt ṭafāh* „Überflußöl“, in der Grube eine Sorte zweiter Güte. Die Eigenart der Bereitung besteht darin, daß kein Pressen angewandt wird, wovon man wohl annimmt, daß es mindergute Bestandteile in

¹⁾ Schebi. VIII 6 Ed. Lowe, j. Schebi. 38^b, Siphra 106^a.

²⁾ Schebi. VIII 6, Ausg. Riva di Trento 1559.

³⁾ Schebi. VIII 6 Cod. Kaufm. ⁴⁾ Tos. Teh. X 12.

⁵⁾ Tos. Schebi. VI 27.

das Öl bringt. Sehr ähnlich war die Herstellung von *zēt tafāh* in *balāṭ* an der Nordgrenze Palästinas. Die auf der Olivenmühle zerquetschten Oliven drückte man mit den Händen in eine Schüssel aus und schöpfte das Öl mit den Händen oder einer Schaufel ab. — In *eš-ṣaḥra* im *ʿAḡlūn* sammelte man die auf der im Freien stehenden Olivenmühle behandelten Oliven in einen Kupferkessel (*tanġera*), kochte sie mit Wasser „wie Kaffee“ und nahm das aufsteigende Öl als *zēt ṭfāh* ab.

Auch bei Jerusalem war *zēt tafāh* wohlbekannt. In *rāmallāh* beschrieb man mir seine Herstellung in folgender Weise: *bišwu ez-zētūn bin-nār bifrasūhum be-idēhum fī miḡr el-bedūdie, biḡimu eṭ-ṭifl biḡall ez-zēt, bihoṭṭu fōko balāṭa ʿala heffet el-miḡr ubinzil ez-zēt fil-miḡr*, „Man röstet die Oliven auf dem Feuer, zerdrückt sie mit den Händen in der Kelterschale, nimmt den Abfall heraus, das Öl bleibt darin. Man legt darauf (auf den Abfall) eine Steinplatte am Rande der Schale, dann fließt das Öl in die Schale.“ Hier wurde die Olivenmühle durch Zerdrücken der Oliven ersetzt. Der Ort dafür ist eine Schalenvertiefung im Felsen, die man *bedūdie* nennt, weil sie die Aufgabe der Olivenmühle (*badd*) erfüllt. Aber auch eine andere Weise der Herstellung kam hier vor. Man zerdrückt die Oliven auf einem Stein (*bidresu ʿaḥaġar*) mit einem Stein, tut sie in einen Krug (*bihoṭṭu besifl*), gießt heißes Wasser darauf (*moije suḥne fōko*) und schöpft das Öl ab. — In *el-mālḥa* entstand *zēt tafāh*, wenn man die mit einem Stein zerquetschten Oliven in einem Kessel mit heißem Wasser rührte, mit den Händen ausdrückte und schließlich das Öl mit den Händen in einen Krug (*ġarra*) abschöpfte. — In *eš-šerafāt* zerquetschte man die Oliven mit einem darüber gerollten Stein und sagte davon: *minderdis*, Subst. *derdās*, was wohl mit *daras*, dem gewöhnlichen Wort für das Zerquetschen der Oliven, zusammenhängt. Ebenso sah ich bei *eġ-ġib* eine Frau in den großen Schalen einer Felsplatte, die für ein Heiligtum ausgegeben worden ist, Oliven mit einem runden Stein zerquetschen. Das Resultat wurde in ein Metallbecken (*laḡan*) getan und im Hause mit heißem Wasser übergossen, worauf man das Öl abschöpfte.

Diese Schalen, die sonst *nīkr*, *mīkr*, *mukr*, Plur. *nkūr*, *mkūr*, heißen, nannte man hier wegen ihres Zwecks *medras*, Plur. *medāris*. Elf waren vorhanden von 55 *cm* bis 1 *m* Breite und 11—18 *cm* Tiefe. Ein würfelförmiger Quetschstein von 30—35 *cm* Dicke lag dabei.¹⁾ — Auf der Tenne bemerkte ich in *šūba* drei Schalenvertiefungen, die wohl demselben Zweck dienten. Zwei waren 45 *cm* breit und 5 bzw. 7 *cm* tief, eine 60 *cm* breit bei 25 *cm* Tiefe. Als Preßstein lag dabei eine Walze von 55 *cm* Länge und 33 *cm* Dicke. — In *artās* zerquetscht man Oliven in etwa 70 *cm* breiten Schalenvertiefungen mit einem großen runden Stein, entölt sie in heißem Wasser und nennt das so entstehende Öl *zēt ḡūl*,²⁾ sicher, weil es sich dabei um die erste Fallfrucht handelt (S. 191), welche nach Baldensperger³⁾ mit einem Stein zerquetscht wird, um als erstes Öl *zēt bīkr*, *zēt daḡk* zu gewinnen. — Daß das Zerquetschen der Oliven auch ohne Schalen auf dem bloßen platten Fels bewirkt werden kann, zeigt ein Bild vom *karm eš-šēh* bei Jerusalem,⁴⁾ auf dem eine Steinwalze von zwei Frauen über Oliven hin- und hergeschoben wird. Ein Zweigkorb mit den zu behandelnden Oliven steht daneben.

Nach Graf von Landberg⁵⁾ wird auch bei Sidon *zēt tafāh* (er schreibt *taffāh*) hergestellt. Die hier im Steinmörser (*ḡurn*) zerstoßenen Oliven (*jeduḡkūh ḡatta jin'am*, „man zerstößt sie, damit sie weich werden“) übergießt man in der Teigschüssel (*ma'ḡan*) mit heißem Wasser, zerreibt sie in den Händen (*jid'aku fī idēhum*), worauf das Öl auf dem Wasser schwimmt (*ji'ūm*) und mit der Hohlhand abgeschöpft wird, um es in ein anderes Gefäß abzapressen (*ja'sirūh fī wā'i tāni*).

Wie sehr man *zēt tafāh* schätzt, zeigt ein Hochzeitslied,⁶⁾ an dessen Schluß von der Mutter des Bräutigams für das Hochzeitsmahl bestimmt werden „Vögel, in *tafāh*-Öl gebraten“ (*aṣāfir maḡlije bzēt tafāh*). — In *eš-šāhra* bezeichnet man den

¹⁾ Vgl. PJB 1908, S. 31 f.

²⁾ Crowfoot-Baldensperger, S. 28 f., Abb. 6.

³⁾ PEFQ 1908, S. 295 ff.

⁴⁾ Abbildung 47.

⁵⁾ *Proverbes*, S. 12 f.

⁶⁾ Pal. Diwan, S. 210 f.

Preis dieser Ölsorte als um ein Viertel höher als die des gewöhnlichen Öls (10 Pr. pro *rofl* statt 8 Pr.). Daß man in jedem Fall auf das eigene Öl keinen Schatten fallen läßt, zeigt das Sprichwort¹⁾: *min biḳūl 'an zēto 'akir*, „Wer nennt sein eigenes Öl Bodensatz?“

Im Altertum.

Hierher gehört die gesetzliche Vorschrift, „reines gestoßenes Olivenöl“ (*šémen zājīt zākh kātit*, 2. M. 27, 20, 3. M. 24, 2, Sa'adja *duhn zait šāf madḳūḳ*) für den Leuchter des Heiligtums, „gestoßenes Öl“ (*šémen kātit*, 2. M. 29, 40, 4. M. 28, 5) für das offizielle tägliche Speisopfer zu verwenden, während bei privatem Speisopfer (z. B. 3. M. 2, 1. 4—7 nur von „Öl“ (*šémen*) die Rede ist, was das jüdische Recht nicht beachtet, indem es die Vorschrift für das offizielle Speisopfer auf alle anderen Speisopfer ausgedehnt hat.²⁾ Ausgeschlossen bleibt hier von vornherein Öl von unreifen Oliven (*anpōḳinōn* = *δμφάκινον*), das im Grunde nur Saft (*sārāph*) ist, weil sich das Öl noch nicht entwickelt hat,³⁾ Öl von Beeren, die im Wasser unter-sanken (*nāšerū*), also zu wenig Ölgehalt hatten, die eingelegt, gesotten oder übelriechend waren.⁴⁾ Da *kātit* als mit *kātīs* gleichbedeutend betrachtet wird,⁵⁾ so sind Oliven, die man am Baum völlig reifen ließ (*gīrgēr*⁶⁾), dafür zu stoßen (*kātaš*), wofür der Mörser (*makhtéšet*) das gegebene Gerät ist,⁷⁾ also nach der Ansicht Jehudas nicht in der Mühle zu mahlen.⁸⁾ Der Mörser kann beweglich oder bodenfest sein.⁹⁾ Im ersteren Fall kann er hölzern oder metallenen sein,¹⁰⁾ im zweiten Fall muß man an

1) Crowfoot-Baldensperger, S. 28.

2) Siphra 103^c, Men. VIII 5.

3) Men. VIII 3 (Cod. Kaufm.), Tos. Men. IX 8.

4) Men. VIII 3, Tos. Men. IX 8, Siphre, Nu. 142 (53^b).

5) Siphra 103^c, b. Men. 86^b.

6) Eigentlich „zur Beere werden lassen“ von *gargar* „Beere“.

7) Men. VIII 4, Tos. Men. IX 6, Bab. b. IV 3, Tos. 'Arākh. II 4, *makhtēš* Tos. Ta'an. IV 7, Bab. b. III 1.

8) Men. VIII 3, Tos. Men. IX 8.

9) Bab. b. IV 3.

10) Vgl. Bd. III, S. 218 f.

eine Steinschale auf gemauerter Grundlage denken. Wenn er in den Boden eingehauen ist,¹⁾ könnte es eine Schalenvertiefung im Felsen sein. Die zerstoßenen Oliven tut man in einen Korb (*sal*), nach Jehudas Ansicht rings um einen Korb, was wohl bewirken soll, daß das Öl nicht durch den Korb, sondern direkt abläuft. Das Öl, was dabei abtropft, doch wohl in eine untergestellte Schale, ist das für den heiligen Leuchter geeignete Öl erster Qualität. Durch Beladen des Korbes mit Balken oder Stein entsteht die zweite Qualität, durch nochmaliges Mahlen und Beladen mit dem Balken die dritte, beide für Speisopfer brauchbar. Aber noch zwei andere Voraussetzungen für dies dreifache Verfahren sind möglich. Man läßt die gepflückten Oliven auf dem Dach reifen oder man häuft sie im Hause auf bis zum Mürbewerden und läßt sie dann auf dem Dache trocknen. Auch dann läßt sich das auf die erste Weise hergestellte Öl für den heiligen Leuchter, das auf die beiden anderen Weisen hergestellte Öl für Speisopfer verwenden, obwohl das unter der zuerst genannten Voraussetzung hergestellte Öl als das unvergleichlich beste gilt. Dies alles nach Mischna, Men. VIII 4. 5, während Siphra 103^bf. auffallenderweise bei allen drei Voraussetzungen dreimalige Benutzung von Mühle und Balkenpresse gefordert wird und nur jedesmal bei dem erstmaligen Mahlen und Pressen das Leuchteröl entsteht. Nur als Jehudas Ansicht gilt es wie Tos. Men. IX 6, daß das Mahlen durch das Zerstoßen im Mörser zu ersetzen ist und daß beim Pressen statt des Balkens nur Steine verwandt werden dürfen.²⁾ In Siphra ist die gangbare Methode der Ölbereitung zugrunde gelegt, die Mischna scheint sehr auf Jehudas Ansicht zu beruhen und hält jedenfalls größtmögliche Vermeidung von Gewaltanwendung bei der Herstellung des Öls als das Empfehlenswerteste, wohl weil man so über das *kātit* des Gesetzes nicht hinausschritt und der Vermischung des Öls mit Bestandteilen des Olivenfleisches, der Kerne und des Saftes am besten vorgebeugt war. Für das

1) Tos. Bab. b. III 1, j. Bab. b. 13^c.

2) Tos. Men. IX 6 ist *ṣōḥanin* in *ṣō'anān* zu verbessern.

Alte Testament ist *šémen kātīt*, von welchem Hiram von Salomo jährlich 20 Kor erhält (1. Kön. 5, 25), jedenfalls eine besonders gute Ölsorte, von der man wohl annehmen darf, daß das sonst übliche Auspressen der zerquetschten Oliven hier wegliege, so daß es dem *zēt tafāh* des heutigen Palästina entsprach.

Dem privaten Leben gilt die Vorschrift des jüdischen Rechts,¹⁾ im Sabbatsjahr die Oliven nicht auf die gewöhnliche Weise zu behandeln, sondern nach dem Zerquetschen (*kātaš*), wohl im Mörser, oder allenfalls dem Zermahlen (*tāhan*) in der Olivenmühle²⁾ sie in die *bōdēdā* einzuführen, die offenbar der Ort ist, wo statt der gewöhnlichen Balkenpresse das Öl von den Oliven geschieden wird. Nach Maimonides wäre es eine kleine Teigschüssel. Zu vergleichen ist weniger hebr. *bādīd* „Graben“ (im Baumlande³⁾) als der *miḳr el-bedūdie* der Araber (S. 236), wonach *bōdēdā* am ehesten ein Diminutiv von *bād* ist und also eine kleine Ölkelter bedeutet. Ebenso wie *bad* kann sie verschlossen werden.⁴⁾ Weil nur wenig Oliven darin behandelt werden können, ist sie das Maß einer geringen Menge von Oliven.⁵⁾ Es sieht aus, als handle es sich um ein bescheidenes Gerät in kleinem Raum. Nach dem heutigen Vorhandensein einer kleinen Balkengewichtspresse neben einer großen Balkenpresse mit Schraubengewicht (S. 215) würde man an etwas Entsprechendes denken, nur könnte das hier gemeinte Keltergerät eine bloße Felsenschale gewesen sein, in der man nach Zuguß von heißem Wasser das Öl aufsteigen ließ (vgl. S. 235) oder allenfalls eine steinerne Platte mit Kreisrinne, auf der man die gestoßenen Oliven mit einem Stein auspreßte.

An Schalenvertiefungen im Felsen, welche als einstige Stätten der Ölbereitung gelten können, fehlt es in Palästina

¹⁾ Schebi. VIII 6 (Cod. Kaufm. *bōdēdā*), Siphra 106^a (*bedidā*, auch in Aug. Ven. 1545).

²⁾ Vgl. j. Schebi. 38^b (*liṭṭehōn bārēhājim*).

³⁾ Tos. Schebi. I 7, Mo. k. I 2, b. Mo. k. 4^b.

⁴⁾ Tos. Dem. IV 12 (Lesarten *bōrēdā*, *bōdēdā*). Vielleicht ist indes hier Abschluß der Arbeit mit *bad* und *bōdēdā* gemeint.

⁵⁾ Tos. Teh. X 12 (*bedidā*).

nicht.¹⁾ Die oberhalb des Hiobsbrunnens bei Jerusalem in terrassenartige Felsstufen geschnittenen 15 Schalen von 50—65 *cm* Durchmesser und 30—35 *cm* Tiefe²⁾ lassen sich so erklären. Eine Gruppé von Felsschalen zeigten Grabungen unter der Jebusiterstadt des Zionshügels.³⁾ Bei *dēr es-senne* fällt auf eine Gruppe von wenigstens 15 Schalen,⁴⁾ welche ohne praktischen Zweck kaum denkbar sind. Felsschalen verschiedener Größe, die Macalister in Höhlen und auf dem nackten Felsen bei Gezer entdeckte,⁵⁾ werden von ihm als Ölpresen gedeutet. Eine flache Vertiefung von 1,45 zu 1,98 *m* mit einem Grübchen an einem Ende⁶⁾ und eine runde Platte mit Kreisrinne und Ablauf⁷⁾ werden auch nichts anderes sein. Dagegen sind größere Einsenkungen im Felsen mit einem Trog daneben oder in der Mitte eher Traubentretplätze als Ölkeltern, als welche sie Macalister beurteilt.⁸⁾

Als von mir beobachtete Beispiele seien genannt: 1. Bei *jaṭṭa*, seichte Felsschale von ca. 50 *cm* Durchmesser, durch eine Rinne verbunden mit einer tieferen Schale von 20 *cm*. 2. Bei *rāmāllāh*,⁹⁾ Felsschale von 60 *cm*, umgeben von einer Kreisrinne mit einem Ablauf nach der Schale. 3. Bei *abu-l-‘ōf*,¹⁰⁾ Felsschale von 40 *cm* mit 42 *cm* Tiefe, umgeben von einer 20 *cm* breiten, nur wenig eingetieften Rinne mit Ablauf nach einer 68 *cm* entfernten zweiten Schale von 60 *cm* mit 45 *cm* Tiefe. 4. Im alten Jericho,¹¹⁾ eine Platte von 1,71 *m* zu 65—68 *cm*

¹⁾ S. meine Erwähnungen PJB 1908 S. 26 ff., 1913 S. 19 f. 35, 1914 S. 33, Karge, Rephaim, S. 202 f. 210 f. 411. 607 f. 652 und im Register unter „Schalenvertiefungen“, Schumacher-Steurnagel, 'Adschlün, S. 118 ff., Thomsen, Reallexikon der Vorgeschichte IX, S. 172.

²⁾ PJB 1908, S. 30, Tafel 1, Abb. 2.

³⁾ Macalister-Duncan, *PEF Annual* IV, S. 26 f. ⁴⁾ Abbildung 48.

⁵⁾ Gezer I, S. 85, Abb. 28; 93, Pl. XIII 6; 96, Abb. 32; 104, Pl. XIII 10; II, S. 59, Abb. 252, vgl. PJB 1909, S. 83.

⁶⁾ Gezer II, S. 60, Abb. 255. ⁷⁾ Gezer II, S. 60 f., Abb. 256.

⁸⁾ Gezer II, S. 49 f., Pl. CXXX.

⁹⁾ Abbildung 49^b. ¹⁰⁾ Abbildung 49^a.

¹¹⁾ S. PJB 1913, S. 19 f., Sellin-Watzinger, Jericho, S. 18 f. 187 f., Abb. Bl. 3^b.

bei 9—12 *cm* Dicke mit zwei durch eine 6 *cm* lange Rinne verbundenen Schalen, die eine von 12 *cm* bei 4 *cm* Tiefe, die andere von 11 *cm* bei 3,5 *cm* Tiefe, beide mit erhöhtem Rand, die eine mit einer krummen Zuleitungsrinne versehen. 5. Bei *ta'annek* ein Felsblock mit einer Schale und einem Trog und ein zweiter Felsblock mit fünf Schalen.¹⁾

Von den bloßen Schalenvertiefungen sind zu unterscheiden die Preßunterlagen, welche in jedem Fall einen Preßstein oder eine Walze voraussetzen, wenn sie nicht einmal zu einer einfachen Balkenpresse gehört haben (vgl. S. 212f. 224). Hierher gehört die in Megiddo von Schumacher²⁾ gefundene Kalksteinplatte von 60 zu 46 *cm* mit Kreisrinne von 30 *cm* Durchmesser und einem am Ende der Platte befindlichen Troge von 20 zu 15 *cm* bei 8 *cm* Tiefe. Aus eigener Beobachtung nenne ich 1. in *kefr kenna* zwei 22 *cm* dicke viereckige Tafeln von 53 zu 69 *cm* mit einer 3 *cm* breiten Kreisrinne von 47 *cm* innerem Durchmesser und Ablauf nach einer Seite. 2. Bei *ennebi fāṭa* (Karmel) eine runde Tafel von 95 *cm* Durchmesser und 23 *cm* Dicke mit Kreisrinne von 5 *cm* Breite und 4 *cm* Tiefe ohne Ablauf.³⁾ 3. Bei *el-bedije*, Platte von 58 zu 58 *cm* mit Kreisrinne von 26 *cm* und Vertiefung an ihr von 13 zu 18 *cm* bei 10 *cm* Tiefe. 4. Bei *sebaṣṭie*, auf viereckiger Platte Kreisrinne von 30 *cm* mit Ablauf nach einer Schale von 13 *cm*. 5. Bei *rās karm el-wa'r*, Kreisrinne von 26 *cm* mit Schale von 12 *cm*.⁴⁾ 6. In *ḡāmi' el-jetēm* bei *sēlūn*, quadratischer, 35 *cm* hoher Stein von etwa 60 *cm* Breite und Länge mit 26 *cm* tiefer Schale von 26 *cm* Durchmesser, umgeben von einer Kreisrinne von 44 *cm*, mit der Schale durch zwei Rinnen verbunden. 7. *dēr el-azhar* bei *el-kerje*, außer einer Olivenmühle und Preßpfeilern (S. 226) zwei runde Trogsteine, die wohl Preßunter-

¹⁾ Vgl. PJB 1913, S. 42f. (wo auch der Steinaltar Sellins besprochen).

²⁾ Tell el-Mutesellim I, S. 52f., Abb. 49.

³⁾ Bei von Mülinen, Beiträge, S. 397 (ZDPV 1908, S. 246), als Altarplatte bezeichnet.

⁴⁾ Dies nach Schumacher-Steuernagel, 'Adschlūn, S. 74, Abb. 19.

lagen waren, der eine 64 cm breit, 53 cm hoch mit 21 cm weiter Mündung des inwendig 35 cm weiten, 40 cm tiefen Troges, mit 9 cm breiter Kreisrinne um die Mündung mit Abflußloch nach dem Trog. Der andere Stein mit 40 cm breiter und tiefer Schale, um deren Öffnung sich die Oberfläche des Steins allmählich zu einer Einfassung erhebt, so daß die Flüssigkeit in die Schale ablaufen muß. 8. *ħirbet ġel'ad*, vier-eckige Preßunterlage mit Kreisrinne von 35 cm Durchmesser und Ablauf nach einer Seite. 9. Im alten Megiddo, die Hälfte einer Preßunterlage, als Pfeiler, den man für eine Maßsebe gehalten hat, benutzt, aber zu erkennen an der Hälfte einer Kreisrinne mit Ablauf nach dem Rande, dessen Rinne sich nach der Mitte zu fortsetzt.

b) Die Herstellung des gewöhnlichen Öls.

Wenn eine größere Menge Oliven, etwa 15—20 *roṭl* (à 2,56—2,88 kg), gepflückt wurde, läßt man sie 2—3 Tage im Hause in Haufen liegen, damit sie mürbe werden (*bišīru dab-lānin*, *biḡbalu*, *bikumru*) und bitteres Wasser (*zibār*) von ihnen abfließt. Darauf werden sie zum Trocknen (*ta jinšafu*) auf das Dach oder auf die Tenne gebracht (*biħoṭṭūhum 'al-ħēt ō 'al-bēdar*) und in die Sonne gelegt (*bišarru*), wo sie den schlechten Geruch verlieren, der sich im Olivenhaufen zu bilden pflegt. Nun schüttet man sie auf die Olivenmühle (*badd*) und zerquetscht sie (*bidresūhum*) durch ihre Drehung. Die so entstandene Masse (*drīs*, *ħamiš*) kommt in einen Kessel (*ħelle*), worin man sie unter Rühren auf einem Herd erhitzt (*bisaħħanu*), ohne sie kochen zu lassen. Darauf füllt man sie in die Preßkörbe (*ħuffe*, Plur. *ħfāf*), stellt diese unter den Preßbalken, dessen Gewicht man mittels der Schraube hebt, so daß er den Inhalt der Körbe auspreßt (*bi'šur*) und der Saft in den dafür bestimmten Trog (*bīr*) abfließt. Ein wichtiger Moment ist es, wenn das Öl zu laufen beginnt, wovon das Sprichwort sagt¹⁾: *ħass biz-zēt nazz*, „Er merkte, daß das Öl läuft.“ Hier ist

¹⁾ Baumann, ZDPV 1916, S. 191.

wichtig, daß das Öl stets nach oben geht, wie das Sprichwort sagt¹⁾: *fulān miṭl ez-zēt, dāiman lafōk*, „N. N. ist wie das Öl, stets obenauf!“ Mit einem kleinen Blechgefäß (*kēle*) schöpft man das Öl ab, nachdem sich der Grund gesetzt hat. Der Bodensatz (*akar, ikāra*) ist minderwertig, obwohl er noch etwas Öl enthalten kann. Man sagt davon²⁾: *min bikūl ‘an zēto ‘eikir*, „Wer wird sein eigenes Öl Satz nennen?“ und³⁾: *ikāra mā bitmalli zrūf*, „Bodensatz füllt keine Schläuche,“ weil man ihn nicht wie das Öl für den Transport in Schläuche füllt. Er gilt als wertlos, obwohl er nach Fickendey,⁴⁾ mit Kalk gemischt, ein vorzügliches Düngemittel wäre. Das unter dem Öl stehende Fruchtwasser enthält etwas Kali, wird aber stets weggeschüttet. Schon Varro (I 55) erwähnt, daß dies geschehe, obwohl mäßige Verwendung der *amurca* bei Olivenwurzeln und auf dem Felde nützlich sei. Die in den Körben gebliebenen Olivenreste mit den Kernen sind wegen ihres Ölgehalts, der 6—11 Prozent betragen kann,⁵⁾ als Trester (*ḡift, zift*) Heizmaterial für den Backofen (S. 17), wenn man sie nicht zu nochmaliger Behandlung in die Wassermühle (*maṭrūf*, S. 206. 216) bringt. Alles dies nach Erfragung in *balāṭ* an der Nordgrenze Palästinas.

Von *kefr ḡaddūm* im westlichen Samarien berichtete mir Maḥmūd im Aussätzigenasyl folgenden Vorgang. Wenn man die Oliven nicht nach *nāblus* in die Seifensiederei schickt, sondern selbst Öl daraus machen will, legt man sie im Hause in Haufen (*kōm*, Plur. *akwām*), bis das Wasser (*zibār*) abläuft und die Oliven mürbe werden (*bikmur*). Auf der Olivenmühle (*badd*) zermahlt man sie (*bidresu*), schiebt sie mit einem Eisen zusammen (*bilimmu*), tut sie in eine Schüssel (*ṣaḥn*) und bringt sie auf eine erhöhte Steinplatte (*miklā*), wo sie in Körbe gefüllt werden. Nach dem Pressen wird das entstandene Öl gemessen und an die Bauern nach dem Maß der von ihnen gelieferten

1) Cana'an, *JPOS* XIII, S. 177. Vgl. oben S. 238.

2) Crowfoot-Baldensperger, S. 28.

3) Cana'an, a. a. O. 4) Ölbaum, S. 76.

5) Fickendey, Ölbaum, S. 86f.

Oliven verteilt, weil die ganze Handlung in der dem Dorfe gehörenden Ölkelter gemeinsam vollzogen wird. Die Trester (*ǧift*) werden als Heizmaterial an den Seifensieder verkauft, wenn sie nicht an den die Kelter besitzenden Schēch als Entgelt fallen.

Im judäischen *rāmallāh* betonte man, daß man die Oliven vor der Behandlung einige Tage in der Kelter liegen lasse, damit sie warm werden (*jišwu*). Das beste Öl entstehe indes, wenn man die grün gepflückten Oliven sofort keltert. Auch in Bethlehem gilt es nach Pastor Sa'īd 'Abbūd als zweifellos, daß langes Aufhäufen der Oliven scharfen Geschmack des Öls zur Folge habe, den nur die Beduinen lieben, daß es aber zugleich die Menge des Öls vermehre und also vorteilhaft sei. In *el-kerje* preßte man die gemahlene Oliven zweimal. Die erste Pressung ergab die bessere Sorte (*zēt bikr*), welche an den Besitzer der Oliven fällt, die zweite Sorte (*zēt 'amle*), welche durch nochmalige Pressung entstand, fiel an den Eigentümer der Kelter. Wenn die Trester dann nach nochmaligem Mahlen zu ihrer Erwärmung wieder aufgehäuft und zugedeckt waren, preßte man sie zum drittenmal und gewann dadurch ein für die Seifensiederei brauchbares Öl von zwei Dritteln des Wertes der besten Sorte, von welcher der Krug 120 Piaster wert ist.

In *nāblus* entstand 1900 die beste Ölsorte (*zēt bikr*) nach dem ersten Pressen in einem besonderen Trog, in welchem das Öl aus dem eigentlichen Trog der Schraubengewichtspresse, der teilweise mit Wasser gefüllt war, oben abfloß (S. 218). Die zweite Behandlung der in Haufen gesammelten und mit Wasser begossenen Oliven durch Mühle und Presse ergab *zēt 'amdi* (ob *'amli?*) für den Besitzer der Kelter.

Im *'Aǧlūn* erfragte ich in *eš-šahra*, wie man Öl mache, und erhielt folgenden Bescheid. Man siedet die Oliven (*bisleku ez-zētūn*) im Kupferkessel (*hellet nehās*), legt sie in Haufen (*bikaumu*) auf das Dach, daß braunes Wasser (*zibār*) abfließt, breitet sie zum Trocknen aus, daß sie „süß werden wie Rosinen“, zermahlt sie in der Olivenmühle (*bidresu fil-badd*), legt das

Resultat zwei Tage in große Tonkrüge (*mā'ūn*, Plur. *mauā'in*) und preßt sie endlich, dies im Hause, während die Mühle hier im Freien steht und von den Bauern abwechselnd benutzt wird.

In *eṭ-ṭafīle* im *Ġibāl* werden die grün abgenommenen Oliven auf dem Dach mürbe gemacht, auf der von vier Frauen gedrehten Olivenmühle (*badd*) zermalmt, auf dem Fußboden der Kelter aufgehäuft und mit heißem Wasser begossen, worauf sie in Körben unter die Gewichtspresse (*ma'šera*, vgl. S. 214) kommen. Nur 1 bis 3 Körbe werden dafür gleichzeitig über den in den Boden eingelassenen runden Öltrog (*bīr*) gestellt.

Oktober und November werden als die Hauptzeit der Arbeit in der Ölkelter gelten können. Im neuaramäischen Wettstreit der Monate zeigen diese Monate auf „das Öl, das in ihnen gepreßt wurde, wodurch sie Bedürftige sättigten“. ¹⁾

Im Altertum.

Das Alte Testament sagt fast nichts über die Weise, wie das oft erwähnte Öl aus der Olive gewonnen wird. Von einem vergeblichen Treten (*dārakh*) der Olive, das hier Salben mit Öl zur Folge hat, wohl weil andere das Öl nehmen, redet Mi. 6, 15. Das „Treten“, das von dem nachher erwähnten Most veranlaßt ist (S. 207), meint jede gewaltsame Behandlung der Olive, welche das Öl von ihr trennt. Nach Hi. 24, 11 geschähe das Ölmachen, das nur hier *hišhīr* genannt wird, zwischen den Mauern oder vielleicht Baumreihen der Olivenbesitzer (*bēn šūrōtām*). Aber vielleicht sollte man *binešūrōtām* lesen und übersetzen: „Mit ihren Abfallfrüchten machen sie Öl,“ was dann bedeuten würde, daß die eigentliche Olivenlese in anderen Händen ist. Der Midrasch ²⁾ denkt bei *šūrōtām* an kleine Ölpresen (*bedidijjōt*), ³⁾ die man zwischen den Baumreihen macht, so daß man auf diese Weise sich mit der Ölerzeugung müht. Sonst

¹⁾ Lidzbarski, Geschichten und Lieder, S. 303.

²⁾ Ber. R. 31 (60*).

³⁾ So 'Arūkh, Ausg. Pes. 1517, vgl. *bōdēdā*, *bedidā* Schebi. VIII 6 (S. 240). Andere Lesarten *bedārijjōt* Ber. R., Ausg. Konst. 1512, Ven. 1545, *berēkhōt* Jalk. Schim., Ausg. Saloniki 1526.

deutet der Ausdruck „gestoßenes Öl“ (*šémen káitt*, S. 238) darauf, daß es außer dem so hergestellten Öl bester Art anderes Öl gibt, das auf andere Weise entsteht, wobei vor allem daran gedacht sein wird, daß auf das Stoßen ein Pressen folgt (vgl. S. 239). Wenn hervorgehoben wird, daß Öl „rein“ (*zākh*, 2. M. 27, 20, 3. M. 24, 2) oder „gut“ (*ṭōb*, 2. K. 20, 13) ist, so hat es auch anderes Öl gegeben, das nicht vollkommen von nicht-ölichen Zutaten gereinigt war. Außerdem kommt es auf die Herkunft des Öles an. Nicht jede Gegend, jede Olivenart, jeder Baum ist darin gleich. Ein üppiger Ölbaum mit „ansehnlicher Frucht“ (*perī tō'ar*, Jerem. 11, 16) wird nicht nur viel, sondern auch gutes Öl liefern.

Das jüdische Recht hat über alles dies Genaueres zu sagen. Es nennt Orte mit bestem Öl (S. 178) und gute Olivensorten und verlangt, daß Öl, das ins Heiligtum kommt, nur von Bäumen hergestellt wird, die für ihre guten Früchte bekannt sind.¹⁾ Daß unreife, im Wasser sinkende, eingelegte, gesottene und verdorbene Oliven kein bestes Öl geben, war bekannt (S. 238). Trotzdem wird man sie nicht immer von der Ölbereitung ausgeschlossen haben. Im Wasser gesunkene Ölbeeren (*gargerin*) sind zu einem besonderen Haufen (*ēm*) zu sammeln und können dann für ein oder zwei Preßgänge (*baddin*) verwandt werden.²⁾ Es gab den Beruf der „Olivensieder“ (*šōlekē zētīm*), die für ihre Arbeit einen Kessel oder Becken (*jōrā*) mit Ansatz (*mōsāph*) hatten.³⁾ Dies Sieden konnte geschehen, um das Öl nach dem Stoßen ohne Pressen zu gewinnen, aber auch als Vorbereitung für das Pressen (S. 243). Im Sabbatsjahr darf man Oliven, von denen 1 Sea (= 24 Log) $\frac{1}{3}$ Log Öl ergibt, für den häuslichen Bedarf aus dem Felde zerquetschen.⁴⁾ Die Voraussetzung dazu müßten Proben feststellen. Zu anderer Zeit gibt es eine solche Bedingung nicht. Viel größerer Ölertrag wird als normal angenommen, wenn aus 1 Sea Oliven 3 Log Öl entstehen, wie

¹⁾ Tos. Men. IX 6, Midr. Tanch. zu 2. M. 27, 20 (S. 99).

²⁾ Tos. Teh. X 12.

³⁾ Eduj. VII 8, Tos. Kel. Bab. k. IV 5.

⁴⁾ Schebi. IV 9.

es der Fall sein soll, wenn man Öl für das Heiligtum herstellt.¹⁾

Drei Weisen, für das Heiligtum brauchbares Öl herzustellen, werden beschrieben (S. 239), wobei sich zeigt, daß die Anwendung von Olivenmühle und Balkenpresse das an sich Normale ist. Dies beweist auch ein Midrasch,²⁾ der in Anlehnung an Jerem. 11, 16 zeigen will, welche strengen Mittel bei Israel nötig sind, um es zur Buße zu führen. Zuerst ist die Frage, ob man die Oliven auf dem Baum reifen läßt oder auf dem Dach, wo sie unter Umständen eine Elle hoch liegen können.³⁾ Das dabei beobachtete Reifen (*gīrgīr*) beschreibt Maimonides⁴⁾ als ein Trocken- und Dürrwerden (*tībis wataǧiff*). Es könnte aber auch geschehen zum Mürbewerden und Öffnen der Früchte.⁵⁾ Als Unterlage kann dabei ein rundes Leder (*tarkūs*,⁶⁾ *ṭarḳūš*,⁷⁾ *ṭarḳaš*⁸⁾ = *tergus* „Fell“ dienen.⁹⁾ Im Zweigkorb (*kuppā*) werden dabei die Oliven von einem Ort zum andern getragen,¹⁰⁾ wobei sie Schweiß (*zē'ā*) entwickeln können, wie er sonst beim Lagern im Hause entsteht.¹¹⁾ Aber auch dunkles Wasser (*mōhal* oder *mē zētīm*) läuft beim Lagern von den Früchten ab.¹²⁾ Statt des Lagerns auf dem Dach können die Oliven sogleich ins Haus oder in die Kelter gebracht und dort aufgehäuft werden,¹³⁾ was wohl bei Herstellung von gewöhnlichem Öl das Übliche war. Ein solcher Lagerhaufe heißt

1) Siphra 106^b. 2) Schem. R. 36 (90^a). 3) Teh. IX 6.

4) Zu Teh. IX 6. 5) A. a. O.

6) Kel. XXIV 5 (Cod. Kaufm.).

7) Tos. Kel. Bab. b. I 12.

8) Tos. Kel. Bab. b. III 3.

9) Nach Goldmann, S. 37, ein Gerät zum Ausdrücken von Oliven unter Verweisung auf Haj Gaon, der nichts davon sagt.

10) Tos. Ter. III 13.

11) Teh. IX 1, vgl. Tos. Teh. XI 7.

12) Teh. IX 2, 3, Makhsch. VI 5, Mikw. VII 3. 4 (Cod. Kaufm.), Tos. Teh. X 2, 3, sonst *mōhal*; für *mē zētīm* Tos. 'Ab. z. VIII 3, Mikw. V 9, Teh. XI 16, *mē pērōt* Tos. Teh. X 2.

13) Tos. Teh. X 8. 12.

ma'aṭān (*ma'aṭēn*)¹⁾ von 'āṭan „aufhäufen“.²⁾ Hier sollen die Oliven mürbe werden (*jilkū*),³⁾ was auch in dem Gefäß *kōpheš* geschehen kann.⁴⁾ Die aufgehäuften Oliven (*aṭinim*) werden hier ein- oder zweimal gewendet (*hāphakh*).⁵⁾ Um zu sehen, ob der Zweck der Aufhäufung erreicht ist, betastet man die Oliven mit einem Rohr mit oder ohne Knoten an der Spitze. Wenn Feuchtigkeit am Rohr erscheint, ist die Wirkung des Lagerns, die man sonst am ablaufenden Fruchtwasser (*mōhal*, S. 166) erkennen würde, vollendet.⁶⁾ Der Midrasch⁷⁾ nennt an dieser Stelle ein Schlagen (*hābaṭ*) der Oliven wegen der nachher bei dem dadurch abgebildeten Geschick Israels, das man von Land zu Land schlägt, gegebenen Deutung. Gemeint ist das „Geschlagenwerden“ (*lākā*) der anderen Quellen (s. o.), das hier nur einen inneren Vorgang bei den Oliven beschreibt. Auf das Aufhäufen im Hause folgt dann wieder ein Trocknen (*niggēb*) auf dem Dach, wo man die Oliven zum Verdampfen als *temārā* „Rauchsäule“ ausbreitet.⁸⁾ Nun endlich kommt nach Überführung der Oliven in die Kelter zuerst das Mahlen (*tāhan*) auf der Olivenmühle,⁹⁾ wozu man die Oliven mit Blättern bedeckt,¹⁰⁾ wenn nicht das Zerstoßen im Mörser¹¹⁾ oder bei einzelnen Früchten das Zerquetschen (*pāša'*) in der Hand¹²⁾ dafür

¹⁾ Teh. IX 1. 9, Bab. m. V 7 (Cod. Kaufm. stets *ma'ṭēn*), Tos. Teh. III 2, X 5; *me'uṭṭān* Tos. Dem. VI 11, Ma'as. r. III 13, Bab. m. VI 2; aram. Plur. *ma'aṭenē zētā* Tos. Sanh. II 6, j. Sanh. 18^d, Ma'as. sch. 56^c, b. Sanh. 11^b. Ein Sprachfehler ist Midr. Tann. zu 5. M. 26, 13 (S. 176) 'abiṭē zētīm, da 'abiṭ sonst als Traubenbehälter vom Olivenhaufen unterschieden wird, s. Bab. m. V 7; Tos. Dem. VI 11, Ma'as. r. III 13, Bab. m. VI 2, Teh. III 2.

²⁾ Men. VIII 4, Tos. Teh. X 4. 6. 8, Siphra 103^b.

³⁾ Men. VIII 4, Teh. IX 6.

⁴⁾ Teh. IX 5 Cod. Kaufm., Ausg. Lowe, Ausg. Riva di Trento, *kippeš* Tos. Teh. X 10, vgl. S. 200.

⁵⁾ Mo. k. II 1, j. Mo. k. 81^a, Tos. Teh. X 11.

⁶⁾ Schabb. XVII 3, j. Schabb. 16^b.

⁷⁾ Schem. R. 36.

⁸⁾ Siphra 103^c.

⁹⁾ Siphra 103^{b,c}, Schem. R. 36, vgl. S. 209.

¹⁰⁾ Teh. IX 8.

¹¹⁾ Men. VIII 4, Tos. Men. IX 6, Siphra 103^c, vgl. S. 238.

¹²⁾ Teh. IX 5.

eintritt. Sodann folgt das Füllen in die Preßkörbe (*‘āḳāl*, *‘ēḳēl*, *sal*, S. 234), welche der Midrasch wegen der beabsichtigten Deutung auf gefesselte Gefangene durch um die Oliven gewundene Seile ersetzt. Es wird einmal die Menge der schlechten Oliven pro Balken, also pro Preßgang, auf 4 Kab oder 2 Sea (= 12 Kab) bestimmt und dazu bemerkt,¹⁾ daß die erstere Quantität da gelte, wo man 1 Kor (= 30 Sea) in den *ulālā* (wohl den Trog für die Oliven des Preßgangs) tut, die zweite da, wo man 3 Kor dazu nehme. Da 1 Kor etwa 384,4 l ist, so läßt sich daraus entnehmen, welche Mengen hier vorausgesetzt werden. Ob die Wirklichkeit dem ganz entsprach, ist eine andere Frage. Endlich kommt das Beladen (*ṭa‘ān*) mit dem Preßbalken (*ḳōrā*) oder mit Steinen.²⁾ Das Öl läßt man ablaufen (*zōlēph*) und beendet damit (*gōmēr*) das Pressen.³⁾ Ein zweites⁴⁾ oder gar drittes⁵⁾ Mahlen und Pressen wurde gewiß bei größeren Mengen von Oliven nicht unterlassen, obwohl nur minder wertvolles Öl entstand. Das aus dem Preßtrog abgeschöpfte Öl (*šēmen*) war zu trennen von dem Fruchtwasser (*mōḥal*,⁶⁾ S. 166), das noch Tropfen Öl (*šīḥṣūḥē šēmen*) enthalten kann,⁷⁾ wobei wichtig ist, daß das wirkliche Öl stets oben schwimmt.⁸⁾ Die zum Heizen verwendbaren Trester (*gēphet*)⁹⁾ waren den Preßkörben zu entnehmen.

Bei großem Olivenvorrat mußte dieser Vorgang mehrmals wiederholt werden. Jeden Preßgang nannte man dann einen *bad*.¹⁰⁾ Von der Zeit der Preßgänge (*šā‘at hab-baddim*) wird gelegentlich geredet,¹¹⁾ ohne ihre jahreszeitliche Stellung zu erwähnen. Da sie von der Zeit der Olivenlese nur durch die

¹⁾ b. Bab. m. 105^c.

²⁾ Men. VIII 4, Siphra 103^c, Tos. Men. IX 6, Schem. R. 36, vgl. oben S. 239.

³⁾ Mo. k. II 1.

⁴⁾ Men. VIII 4, Siphra 103^c.

⁵⁾ Siphra 103^c.

⁶⁾ Nach Tos. Teh. X 3 gibt es *mōḥal* sowohl vom Öl, bzw. vom Preßtrog, als vom Olivenhaufen.

⁷⁾ Makhsch. VI 5, Tos. Teh. X 3.

⁸⁾ Teh. Jom II 5.

⁹⁾ Vgl. S. 18.

¹⁰⁾ Teh. IX 7; Tos. Teh. X 3, Mikw. I 3.

¹¹⁾ Chag. III 4.

Zeit der Aufhäufung der Oliven getrennt war und die Kelterarbeit beginnen mußte, sobald der erste Teil der Lese dafür reif war, werden Tischri und Marcheschwan die vor allem dafür angewandten Monate gewesen sein.

c) Die Ölbehälter.

Als Ölbehälter dienen in der großen Kelter einer Seifensiederei mit Lehm verdichtete krugförmige Gruben (*ǧibb zēt*), im Haushalt und auch im Handel stets unglasierte tönerner Krüge, deren Gestalt und Größe ich so beschreibe, wie sie im Aussätzigenasyl und im Museum des Palästinainstituts in Jerusalem vorhanden waren.¹⁾ Da ist der henkellose eigentliche Vorratskrug (*zir*, im Norden *hābie*), der 75 cm hoch, 40 cm breit sein kann, mit 22 cm breiter Mündung und 11 cm breitem Fuß; weiter der große Wasserkrug (*ǧarra kebīre*) mit kleinen Henkeln an der 14 cm breiten Mündung, 1,03 m hoch, 55 cm breit mit 14 cm breitem Boden und der eigentlich zum Wasserholen bestimmte Wasserkrug (*ǧarra*), der 59 cm hoch und 35 cm breit ist, mit 10 cm breitem Hals, woran zwei Griffe, und ebenso breiter Mündung, ohne untere Abplattung zum Stehen, weshalb es im Hause einer Vertiefung im Boden, eines Zweigkranzes oder eines Gestells (*rukūn*) bedarf, in welches die Krüge eingesetzt werden. Ein schmaler Boden der Krüge gilt wohl als nützlich, weil etwaiger Grund sich dann schmal absetzt. Krüge zu 36 Liter, welche 10 *roṭl* (= 28,8 kg) Öl enthalten, sind nach Schumacher²⁾ im 'Aǧlūn das Normalmaß. In Jerusalem berechnet man offiziell einen Krug (*ǧarra*) Öl auf 22 l und 20,2 kg.³⁾ Neben der *ǧarra* kommt für Öl auch der niedrige breitbauchige *sifl* in Frage, unter Umständen 42 cm hoch, 50 cm breit, mit Mündung von 27 cm, Boden von 26 cm und vier Griffen am Bauch. Der Vorratsraum (*rāwie*) im Hause⁴⁾ ist der Ort, wo der Ölvorrat seinen Platz findet. Für

¹⁾ Abbildung 75—78.

²⁾ Schumacher-Steuernagel, 'Adschlūn, S. 223.

³⁾ Luke-Keith Roach, *Handbook of Palestine*², S. 194.

⁴⁾ Vgl. Bd. III, S. 192.

den täglichen Bedarf fehlt es nicht an kleineren Krügen wie die zweihenkelige *bōše*, auch *ka'kūra* genannt, und die vierhenkelige *hišše* mit Tondeckel (*raṭā*) und kleinem Schöpfbecher (*muṣṭās*), sowie die verschiedenen, 25—27 cm hohen, 10—15 cm breiten grifflosen Trinkkrüglein (*šerbe*) mit dünnem Hals und der mit Trinkrohr (*ba'būze*, *zābūra*) versehene *briḳ*, den ich in *el-kerak* für Öl in Gebrauch sah, weil man das tönernerne Öllämpchen (*srāḡ*) noch benutzte.

Zum Transport von Öl hat man den großen, aus Ziegenfell in den großen Schlauchgerbereien von Hebron und *nāblus* hergestellten Schlauch (*zarf*, Plur. *zrūf*), bei geringerer Menge die kleinere *kirbe*, Plur. *kurab*). Ihre mit dem Hals des Tieres zusammenhängende enge Öffnung wurde mir als *bāb* bezeichnet, die untere Spitze als *zim'a*, die Bauchnaht als *haraze*. Daneben sind die Petroleumblechbehälter (*tenake*) für Öl oft im Gebrauch. Eiserne Geräte müßten inwendig verzinkt sein.¹⁾

Bei der Lagerung von Oliven ist die Frage, wie weit Schimmelpilze dabei in Wirksamkeit treten, und Öl kann durch die Einwirkung von Licht und Luft ranzig werden (*hannan*, *ḵannan* nach Bauer, *ḵanim* Belot), ist also so viel als möglich vor beidem zu schützen.²⁾ Dunkle Lagerräume und enghalsige Krüge sind deshalb nützlich.

Im Altertum.

Der Ölvorratskrug, ohne den ein Haus ebensowenig bestehen kann wie ohne den Mehlkrug (*kad kémaḥ*, Bd. III, S. 306), heißt 1. K. 17, 12. 14. 16 *šappāḥat haš-šēmen*. Wenn eine Witwe 2. K. 4, 2 klagt, daß sie im Hause nur ein *āsūkh šēmen* habe, wird das ein kleines Bedarfskrüglein sein im Unterschied von den „Geräten“ (*kēlim*), die dann gefüllt werden (V. 3. 6).

Ein noch kleineres Gerät ist *pakh šēmen* (1. S. 10, 1, 2. K. 9, 1. 3) und das „Ölhorn“ (*kéren haš-šēmen*, 1. S. 16, 1. 13, 1. K. 1, 39), die beide durch die Form ihrer Mündung die Möglichkeit

¹⁾ Fickendey, Ölbaum, S. 76.

²⁾ Fickendey, S. 68f. 75.

geben sollen, beim Salben kleinste Mengen auszugießen. Das *ἀλάβαστρον* von Matth. 26, 7, Mk. 14, 3, Lk. 7, 37 zeigt, daß kleine Salbengefäße nach römischem Geschmack¹⁾ auch aus einer Kalksteinart hergestellt sein konnten. Kleine Krüge mit Griff waren wohl die Gefäße (*ἀγγεῖα*), in denen die klugen Jungfrauen Öl für ihre Lampen, die unter Umständen lange zu brennen hatten, mitnahmen (Matth. 25, 4).

Die Ausgrabungen haben einen reichen Bestand von Krügen verschiedener Form aus allen Zeiten zutage gebracht, worauf hier nicht näher eingegangen werden soll, da jeder Ausgrabungsbericht sich damit beschäftigt. Hier sei nur erwähnt, daß in 'ēn šems gefunden wurden zwei Steintröge von 1,20 × 1,20 bzw. 1,30 zu 1,20 m mit 50 cm Tiefe, neben deren jedem zwei 80 cm hohe Krüge mit vier Griffen in Mauerwerk eingesetzt waren. Einer der Krüge enthielt Olivenreste.²⁾ Frisches Öl sollte hier wohl erst in den Trögen nach der Pressung stehen, um dann in die Krüge abgeschöpft zu werden.

Nach dem jüdischen Recht waren im häuslichen Gebrauch die größten Krüge *ḥābit*, Plur. *ḥabijjōt*, durch ihre Bezeichnung an die *ḥābie*, Plur. *ḥauābi*, des heutigen Palästina erinnernd (vgl. Bd. III, S. 203. 307). Mindestens ein Sea (= 12 l) enthielten sie.³⁾ In ihnen verwahrt man außer Wein⁴⁾ auch Öl⁵⁾ und eingelegte Oliven.⁶⁾ In der Form unterschieden sich wohl die *kaddē šēmen*,⁷⁾ welche Deckel (*kissūj*) haben.⁸⁾ Im Tempel faßten sie 120 Log,⁹⁾ also etwa 60 Liter. Ein sehr kleiner Vorratskrug ist wohl *ḵankan*,¹⁰⁾ der wegen seiner Gegenüberstellung zu *kaddē šēmen*¹¹⁾ nicht ein leerer Krug zu sein

¹⁾ Plinius, *Nat. Hist.* VIII 3.

²⁾ Grand, *Ain Shems Excavations* I, S. 73.

³⁾ Kel. II 2, vgl. Krenkel, *Hausgerät*, S. 50 f.

⁴⁾ Chag. III 14, Naz. V 2.

⁵⁾ Ter. VIII 10, XI 7, Naz. V 2. ⁶⁾ 'Eduj. IV 6.

⁷⁾ Chag. III 4. 14, Bez. V 1, Schebu. VI 3, Bab. m. II 2, Bab. b. IX 4.

⁸⁾ Kel. II 5. ⁹⁾ Sukk. V 2.

¹⁰⁾ Keth. XIII 4, Schebu. VI 3; Tos. Ma'as. sch. I 10, 'Ab. z. IV 10.

¹¹⁾ Keth. XIII 4.

braucht.¹⁾ Ein Salbengefäß mit einer Mündung, die abbrechen kann, also wohl die Form eines dünnen Halses hat, ist *šelōhit*.²⁾ Ein solches Gefäß mit heiligem Salböl soll ursprünglich im Allerheiligsten des Tempels aufbewahrt gewesen und dann von Josia mit dem Bundesbuch verborgen worden sein.³⁾ Elia wird es dereinst zurückbringen.⁴⁾ Das biblische *pakh* ist noch im Gebrauch,⁵⁾ man hat in *bēt hap-pakh* wohl ein Gestell dafür, weil es allein nicht stehen konnte.⁶⁾ Unbestimmbar ist *ṭāphē*,⁷⁾ das wohl zum Tropfen diene. Auch *kūz* ist Bezeichnung eines kleineren Ölkruges, der im Heiligtum in der Form eines goldenen Bechers im Gebrauch ist.⁸⁾

Für den Transport von Öl kommt der mit einer engen Mündung (*šephōphéret*)⁹⁾ versehene lederne Schlauch (*nōd*, Plur. *nōdōt*) in Frage, der 1. Sam. 16, 20 für Wein dient, aber später für Öl und Wein erwähnt wird.¹⁰⁾

Als Verwahrungsraum für die Ölkrüge dienen *martēph* und *ōšār*, welche in rechtlicher Beziehung geschieden werden, aber einander sehr nahestehen können.¹¹⁾ Nach dem pal. Talmud¹²⁾ ist *martēph* ein Raum im Hof, in den auch Brot kommen kann, *ōšār* ausschließlich für Vorräte. Im Tempel gab es im Frauenhof eine Kammer (*liškā*) für Öl und Wein.¹³⁾ Leviten

¹⁾ So Goldmann, S. 56, nach Krenzel, Hausgerät, S. 52.

²⁾ Kel. XXX 4, vgl. Tos. Schabb. III 5, Jom. III 7, Bab. k. II 4, Kel. Bab. b. VII 11, Ber. R. 39 (78^a).

³⁾ Tos. Jom. III 7, j. Sot. 22^c.

⁴⁾ Mekh. zu 2. M. 16, 33 (Ausg. Weiß 60^a).

⁵⁾ Bab. k. VIII 6, vgl. Kel. II 2 (galiläische *pakkim*), III 2, b. Chull. 94^a.

⁶⁾ Tos. Kel. Bab. k. V 6.

⁷⁾ Kel. III 2 Cod. Kaufm., Par. VI 3 (hier Cod. Kaufm. *ṭāphī*).

⁸⁾ Tam. III 6.

⁹⁾ Mikw. II 10, vgl. Krenzel, Hausgerät, S. 46 ff.

¹⁰⁾ Schabb. XV 2, Kel. XVII 12, Tos. Kil. Bab. m. VII 3.

¹¹⁾ Tos. Pes. I 3, j. Pes. 27^b, b. Pes. 8^a. Als Weinlager erscheint *martēph* Pes. I 1, Bab. b. VI 2, Tos. Men. IX 10, Vajj. R. 24 (65^a).

¹²⁾ j. Pes. 27^b.

¹³⁾ Midd. II 5, Tos. Jom. I 3, b. Jom. 16^a.

hatten nach 1. Ch. 9, 29 Aufsicht über das Öl des Heiligtums, während 4. M. 4, 16 ein Priester bestellt wird.

Das Lagern des Öls hat seine Gefahren, wenn seine Reinheit keine vollkommene ist. Es kann verderben (*nisrah*) und würde dadurch aufhören, heilig zu sein, wenn es geweiht war.¹⁾ Wenn es stinkend wurde (*hib'is*),²⁾ ist es jedenfalls als heilige Gabe nicht verwendbar.³⁾ Wurde es dick (*kāraš*), so hat es geschäftlich nicht den normalen Wert.⁴⁾ Das Sieden (*rātaḥ*), das Schaum (*reṭihā*) entwickelt,⁵⁾ wird ein Gären meinen.⁶⁾ Auch ein Satz (*šemārim*) kann entstehen.⁷⁾

3. Der Gebrauch des Öls.

Allgemeines.

Noch immer hat auf dem Lande in Palästina das Öl (*zēt*), und zwar das Olivenöl, neben dem früher nur das Sesamöl (*siriḡ*) in Frage kam, eine große Bedeutung, während bei den Beduinen, welche kein Öl produzieren, die von der Milch ihres Viehs gewonnene Butter in frischer Form als *zibde* in dem Grünfütter bietenden Teil des Jahres, sonst eingekocht als *samne* von größerer Wichtigkeit ist, zumal seit das Petroleum auch bei ihnen das Öl als Brennmaterial verdrängt hat.

Im Altertum.

Dem biblischen Hebräisch ist eigen, daß das dem Traubenmost parallele flüssige Produkt der Olive als *jishār* von *šemen*, dem fertigen Öl, unterschieden wird. Die aramäischen und griechischen Übersetzer haben das nicht nachzuahmen vermocht. 4. M. 18, 12, 5. M. 7, 13 ist *jishār* bei Onkelos *mešah*, syrisch *mišhā*, LXX *ἐλαιον*, ebenso 5. M. 8, 8 *šemen* bei Onkelos *mišhā*, syrisch *mišhā*, LXX *ἐλαιον*. Nur Sa'adja findet es möglich, *jishār* als *duhn* von *šemen* als *zait* zu unterscheiden. Wenn Öl und Wein als von Gott gegebenes Landesprodukt

¹⁾ j. Ma'as. sch. 53^b.

²⁾ Tos. Bab. m. III 8.

³⁾ Men. VIII 3, Tos. Men. IX 8.

⁴⁾ Tos. Bab. b. V 4.

⁵⁾ Teb. Jom I 2.

⁶⁾ Vgl. Goldmann, S. 54.

⁷⁾ Bab. m. III 8, 'Eduj. IV 6.

genannt werden, wie 5. M. 7, 13; 11, 14, 2. K. 18, 32, Jerem. 31, 11, Jo. 2, 19, treten Olivensaft (*jīshār*) und Most (*tirōš*) dafür ein, weil sie mit der gewachsenen Frucht unmittelbar zusammenhängen. Doch kann auch das Öl (*šémen*) neben dem Honig (*debaš*) in solchem Zusammenhang erscheinen (5. M. 8, 8; 32, 13), wenn an die vom Lande dargebotenen Genußmittel gedacht ist (vgl. auch 5. M. 33, 24). Das Zeitwort *hišhir* von der Herstellung des Olivensaftes (Hi. 24, 11) ist denominativ. Im Spät-hebräischen ist *jīshār*, das noch Sir. 39, 26 vorkommt, völlig aus dem Gebrauch verschwunden. Wenn *jīshār* eigentlich den vollen Saft der Olive bezeichnet, würde im Spät-hebräischen *sārāph* (S. 166) ihm am meisten entsprechen, obwohl es nicht üblich ist, dies zu nennen, wo es sich wie bei *jīshār* um das wertvolle Produkt der Olive handelt. Wie sehr man das Öl achtet, zeigt sich auch darin, daß man es ebenso wie den Honig neben Getreide in Feldgruben verbirgt (Jerem. 41, 8).

Das Öl sollte „rein“ (*zākh*) und „gut“ (*ṭōb*) sein (S. 247). Dann ist es in der Wirkung milde (*rakh*, Ps. 55, 22). Wenn es „frisch“ (*ra’anān*) ist (Ps. 92, 11), kann man seiner Unverdorbenheit sicher sein. Dem Winde parallel ist es eine leichte, nicht festzuhaltende Sache (Spr. 27, 16).¹⁾ Die Verwendung des als parfümiert gedachten Öls beim Preise des Namens des Geliebten Hsl. 1, 3 wird dem Midrasch,²⁾ der unter dem Geliebten das Volk Israel versteht, Veranlassung, die an Israel verwirklichten Eigenschaften des Öls als solche aufzuzählen. Es ist erst bitter, dann (nach voller Trennung vom Fruchtwasser) süß; es läßt sich nicht mit anderen Flüssigkeiten mengen und ist unter ihnen immer obenauf (S. 250), es bringt Licht in die Welt, hat aber kein Echo (*bat kōl*), d. h. keinen solchen Gegenklang wie andere Flüssigkeiten beim Gießen. Dem Gesetze ähnlich, das sich mit leichtfertigen Worten nicht vermengt, fließt das Öl im vollen Becher nicht mit anderen Flüssigkeiten über (*mezarzēph*),

¹⁾ Lies *jīkra'* (*jegāra'*) für *jīkrā*.

²⁾ Schir R. 1, 3 (10), vgl. Schem. R. 36 (90^b), Bem. R. 18 (143^a), Deb. R. 7 (29^b).

strömt aber aus, sobald ein Tropfen Wasser in den Becher fällt.¹⁾ Vom Wasser unterscheidet sich das Öl dadurch, daß es langsam (*mātūn*) ist und klar macht (*mezagzēg*), während das Wasser gewaltsam (*‘azzin*) ist und trübe macht (*‘ōkherin*).²⁾ Im Sinne des Reinigungsgesetzes fällt das Öl weder in die Klasse der Speisen noch in die der Getränke, sondern wird eigenartig behandelt.³⁾ Da es klebrig ist, kann die mit Öl bestrichene Hand feststellen, ob der Gries (*sōlet*) des Heiligtums wirklich keinen Mehlstaub mehr enthält.⁴⁾

a) Das Öl als Genußmittel.

Von den Kochspeisen sind hier von Bedeutung die ausschließlich mit Öl hergestellten, welche man als *akl šōmi* „Fastessen“ von dem mit Fleisch, Fett oder Butter gekochten *akl zafar* „Fettessen“ unterscheidet.⁵⁾ Zu den Ölspeisen gehört *mğaddara* und *mdardara*, d. h. Linsen, die mit Reis oder Grütze gekocht und mit Öl und Zwiebeln angemacht werden, auch *fūlije*, mit Öl angemachte Saubohnen,⁶⁾ auf Olivenöl oder Sesamöl geröstete Eierfrucht (*betinğān*) und Blumenkohl (*ğarnabiğ*). Sonst ist hier auch zu nennen alles Öl enthaltende oder auf Öl hergestellte Gebäck, von dem früher die Rede war.⁷⁾ Dabei besteht der Gedanke, daß Öl stärker macht als Butter. Man erzählt von einer Schäfersfrau, daß sie einen eigenen Sohn und einen Stiefsohn (*ibn zōğ*) als Hirten hatte. Dem Sohn gab sie zu Hause Butterspeise und für das Weiden Butterbrot, dem Stiefsohn Ölspeisen und Ölbrot. Beide wischten ihre Hände an ihren Stöcken ab. Nach zwei Jahren war der Stock des Sohnes

¹⁾ Hier bedarf der auch in Schir R. Ausg. Pesaro 1519 nicht ganz klare Text der Änderungen.

²⁾ j. Nidd. 50^d.

³⁾ Tos. Teh. II 3, woraus Goldmann, S. 55, auf schweren Fluß des Öls schließt.

⁴⁾ Tos. Men. IX 3, vgl. Bd. III, S. 294.

⁵⁾ So nach Dr. Cana'an's schriftlicher Mitteilung.

⁶⁾ Cana'an, *JPOS* XIV, S. 4.

⁷⁾ S. 61. 63. 84 ff. 114 f. 134. 137.

wurmig und faul, der Stock des Stiefsohnes hart und stark.¹⁾ Das Sprichwort sagt²⁾: *eš-samn liz-zēn, wez-zēt lil-‘aşabēn*, „Die Butter für die Schönheit, und das Öl für die zwei Muskeln,“ und³⁾: *ez-zēt masāmīr er-rukab*, „Das Öl ist (wie) die Nägel der Knie.“ Man mahnt⁴⁾: *kul zēt wa‘enṭah el-ḥēt*, „Iß Öl und stoß (wie ein Bock) gegen die Mauer.“ Auch in *Merġ ‘Ajūn* wurde betont, daß Öl die Männer stark mache. Man taucht (*ramas, rammās*) deshalb Brot in Öl, verwendet Öl zu Kochspeisen, manche trinken es auch. Nüchtern getrunkenes Öl macht stark, vertreibt das Phlegma (*balram*), denn⁵⁾: *zēt ez-zētūn abu-l-‘aşabēn*, „Olivenöl ist der Vater der Muskeln.“ Ein Krug Öl sollte pro Person jährlich zur Verfügung stehen. Wenn von jemand gesagt wird⁶⁾: *imzajit ṭabiḥteh*, „Er ölt seine Kochspeise,“ so ist er in guten Umständen. Öl und Butter zusammen zu brauchen, wäre Verschwendung. *kullšī tuġāra illa-z-zēt ma‘ es-samne ḥsāra*, „Alles ist Geschäft, nur das Öl zusammen mit der Butter bedeutet Verlust.“⁷⁾

Im Altertum.

Als wichtiges Genußmittel erscheint das Öl (*šēmen*) 5. M. 32, 13, Ri. 9, 9, Ez. 16, 13, Hos. 2, 7, 10, Ps. 92, 11 (?), Spr. 21, 17, Sir. 39, 26. Sein Genuß macht das Gesicht glänzend (Ps. 104, 15) und wirkt auch auf das Knochengestell (Ps. 109, 18). Zum Schatz des Weisen gehört Öl (Spr. 21, 20). Aber freilich, wer Wein und Öl liebt, wird nicht reich (Spr. 21, 17). Daß der Teig von gewissen Kuchenarten mit Öl gemischt wird und daß andere Kuchenarten auf Öl gebacken werden, war S. 66 ff. 124 ff.

¹⁾ So nach Pastor Beschāra Cana‘ans Bericht, s. auch T. Cana‘an, *Moh. Saints and Sanctuaries*, S. 144, anders bei Crowfoot-Baldensperger, S. 29 f., wo die Söhne selbst verschieden stark werden.

²⁾ Crowfoot-Baldensperger, S. 30.

³⁾ T. Cana‘an, *JPOS XI*, S. 21.

⁴⁾ Elazari-Volcani, *The Fellah's Farm*, S. 58.

⁵⁾ T. Cana‘an brieflich, vgl. *JPOS XI*, S. 20 f.

⁶⁾ Baumann, *ZDPV 1916*, S. 208.

⁷⁾ T. Cana‘an, *JPOS XIII*, S. 177.

ausgeführt. Ohne Öl sind im Heiligtum die Schaubrote (3. M. 24, 5), die beiden Pfingstbrote (3. M. 23, 17), das Griessündopfer (3. M. 5, 11) und das Eifersuchtsopfer (4. M. 5, 15).¹⁾ Selbst bloße Mischung von Gries mit Öl und Weihrauch kommt zur Darbringung auf dem Altar vor (3. M. 2, 1. 2; 6, 15). Man wird gelegentlich auf Öl Fleisch gebraten haben. Vom Passahlamm, das im *tannūr* gebraten wird (S. 111), wird erwähnt, daß es vor dem Backen mit Öl bestrichen sein kann, weil dies kein verbotenes Kochen ist.²⁾ Gemüse wird zuweilen mit Öl gekocht, was nur im Sabbatsjahr unterbleiben soll.³⁾ Auf getrocknete Feigen gießt man Öl.⁴⁾ Eine salzige Tunke (*halmē* = *αλμη*) kann Öl enthalten.⁵⁾ Für Hunde ist Öl kein gewöhnliches Futter, obwohl es vorkommen kann, daß sie es lecken.⁶⁾

b) Äußerliche Anwendung des Öls.

Auch äußerlich wird Öl zu mancherlei Zwecken für den menschlichen Körper angewandt.⁷⁾ Daß Öl bei täglicher Benutzung die Haut geschmeidig macht und daß von ihm die Haare glänzend werden, ist wohlbekannt. Eine heilende oder schützende Kraft erwarten Muhammedaner von dem Öl der in Grabheiligtümern brennenden Lampen.⁸⁾ Daß der Hirte zu Kräftigungszwecken Öl aus einem Horn auf den Kopf von Schafen träufelt, zeigt eine Photographie aus dem *wādi fāra* bei Jerusalem.⁹⁾ Bei Menschen soll Salbung des Kopfes bei feierlichen Gelegenheiten vorkommen,¹⁰⁾ obwohl ich nie davon etwas gehört habe. Von Ägypten wird berichtet, daß man früher in den Häusern der Reichen den Gast beim Abschied

¹⁾ Vgl. oben S. 117 (wo irrig „Gerstenbrot“ für „Gerstenmehl“). 122 f.

²⁾ Pes. VII 3, Tos. Pes. V 9.

³⁾ Schebi. VIII 7, Tos. Dem. V 13.

⁴⁾ Tos. Ter. VII 10.

⁵⁾ Schabb. XIV 2.

⁶⁾ Tos. Bab. k. I 8, j. Bab. k. 2^d.

⁷⁾ Eingehende Mitteilungen darüber verdanke ich Dr. T. Cana'an, Jerusalem.

⁸⁾ Cana'an, *JPOS* XI, S. 21.

⁹⁾ Vester, *The 23. Psalm illustrated*, Abb. 10.

¹⁰⁾ Crowfoot-Baldensperger, S. 29.

aus einem Fläschchen (*kumkum*) mit wohlriechendem Rosen- oder Orangenblütenwasser besprengte.¹⁾ Öl mit Salz dient weithin zum Waschen der Neugeborenen,²⁾ Öl mit rotem Quecksilber heilt das Wundwerden bei Kindern. Mit Schwefel gekochtes Öl dient als Einreibung. Kräftiges Massieren mit Öl heilt Muskelrheumatismus, Neuralgien und Steifheit der Glieder. In eine frische Wunde gießt man bis zum Kochen erhitztes Öl. Auch bei Kamelen werden Quetschungen mit Öl behandelt. Mit Schwefel gekochtes Öl dient als Einreibung bei der Krätze der Tiere. Heißes Öl beseitigt Erkältungen, wenn man Brust und Rücken damit einreibt. Salben mancherlei Art kann man beim Gewürzkrämer (*'aṭṭār*) auf dem *sūk el-'aṭṭārīn*, einer bekannten Marktstraße Jerusalems, kaufen.³⁾ Wenn man vor einem Tor von Aleppo einst bei Gelübden über einen Stein, der als das Grab eines Propheten galt, Rosenwasser und andere wohlriechende Flüssigkeiten ausschüttete,⁴⁾ war dies keine Salbung des Steins, sondern eine dem Propheten gewidmete Spende, welche zu den Spenden von Brennöl an Heiligengräbern (s. unter D) in Parallele steht. Etwas Ähnliches berichtet Renan⁵⁾ aus der Gegend von Sidon.

Im Altertum.

Ein Heilmittel ist Öl zur Erweichung von Beulen (Jes. 1, 6), mit Wein dient es zum Blutstillen bei offenen Wunden (Lk. 10, 34). Ein Salben mit Öl unter Anrufung Gottes heilt Krankheiten (Jak. 5, 14, vgl. Mk. 6, 13f.). Bei schlimmer Kehle gilt es als nützlich, viel Öl mit der mit Wein gemischten

¹⁾ Lane, *Manners and Customs* I, S. 256, Meyerhof, *Archiv f. Wirtschaftsforschung im Orient* 1918, S. 214.

²⁾ So auch Musil, *Arabia Petraea* III, S. 215.

³⁾ Freilich enthalten die 641 Drogen, welche Meyerhof, a. a. O., S. 189 ff., für Kairo aufzählt, keine Mischungen mit Olivenöl, die doch auch vorkommen werden.

⁴⁾ Wüstenfeld, *ZDMG* 18, S. 452 (nach Jäküt).

⁵⁾ *Mission en Phénicie*, S. 399 f.

Fischtunke (*anigārōn* = *οινόγαρον*) zu schlucken.¹⁾ Bei Kopfschmerzen und Geschwüren wirkt Einreibung mit Öl.²⁾ Außerdem wendet man Öl an bei Hüftweh (Ischias?)³⁾ und bei Wunden,⁴⁾ wobei aber die Anwendung von Werg oder Lappen am Sabbat und im Sabbatsjahr untersagt ist.⁵⁾ Rosenöl käme am Sabbat als Ersatz dafür nur bei Fürstensöhnen in Frage.⁶⁾ Bei Kranken wird auch, wohl als Einreibung, angewandt die am Sabbat nicht herzustellende Mischung von Öl und Wein⁷⁾ oder das richtige *alonit* (= *έλαιον οινάνθινον*),⁸⁾ bestehend aus Wein, Öl, altem Honig, klarem Wasser und Balsam, das man erwärmt auf den Bauch tun kann.⁹⁾

Mit der Heilwirkung des Öls für die Haut wird es zusammenhängen, daß bei der priesterlichen Handlung, welche die gottesdienstliche Reinigung des vom Aussatz Geheilten von seiner Unreinheit bedeutet, ein Log Öl eine wichtige Bedeutung hat (3. M. 14, 12. 15 ff. 21. 26 ff.).¹⁰⁾ Das Öl wird vom Priester in seine linke Hand geschüttet, davon siebenmal vor dem Heiligtum gesprengt und auf das rechte Ohr, den rechten Daumen, die große Zehe des rechten Fußes und das Blut des Opfers getan; der Rest des Inhalts der Hand kommt auf den Kopf des zu Reinigenden. Das jüdische Recht bestimmt genauer über Ort und Ausführung der Handlung¹¹⁾ und spricht den Rest des Logs Öl den Priestern zu.¹²⁾

Als wohltätig für den Körper gilt das Bestreichen oder Einreiben (*sākh*) mit Olivenöl, das als das gewöhnliche Ein-

¹⁾ Tos. Ter. IX 12, Schabb. XII 10, j. Ma'as. sch. 53^b.

²⁾ Tos. Dem. I 24 MS, Ter. IX 14, j. Ma'as. sch. 53^b.

³⁾ Schabb. XIV 4. ⁴⁾ Tos. Ter. IX 13, Dem. I 18.

⁵⁾ Tos. Schebi. VI 4, Schabb. XII 12. ⁶⁾ Schabb. XIV 4.

⁷⁾ Tos. Schabb. XII 12, j. Ber. 3^a.

⁸⁾ *alonit* b. Schabb. 140^a, 'Ab. z. 30^a, Tos. Ter. IX 15, Dem. I 24, *alonit* Tos. Scheb. VI 8, 'Ab. z. IV 12.

⁹⁾ Tos. Schabb. III 7.

¹⁰⁾ Vgl. Matth. 8, 4, Mk. 1, 44, Lk. 5, 14; 17, 14.

¹¹⁾ Neg. XII 8, 10, Tos. Neg. VIII 9 f.; IX 1 ff., Siphra 72^{a b}.

¹²⁾ Tos. Neg. IX 5.

reibungsmittel betrachtet wird.¹⁾ Diese Verwendung des Öls (5. M. 28, 40, Mi. 6, 15, 2. Chr. 28, 15) hängt mit der trockenen Hitze des palästinischen Sommers zusammen, bei welcher leicht Entzündungen der Haut entstehen. Daß sie besonders nach dem Bade stattfindet (2. S. 12, 20, Ruth 3, 3), ist dadurch begründet, daß Anfeuchtung der Haut sie besonders für die Wirkung der strahlenden Hitze empfänglich macht, wie ich aus Erfahrung weiß (Bd. I, S. 288 f.). Bei Trauer pflegt man das Bestreichen mit Öl nach dem Bade zu unterlassen (2. S. 12, 20 f.; 14, 2), weil es eine Annehmlichkeit ist. Zur Pflege des Kopfes gehörte es, daß man auch ihn einreibt (Pred. 9, 8). Das fiel bei Trauer auch weg und wurde ebenso wie das Waschen des Gesichts beim Fasten nicht geübt, während Jesus es nicht unterlassen haben will, damit der Fastende sich nicht als solcher vor den Menschen sichtbar mache (Matth. 6, 17), wie auch im Judentum der Selbstruhm des Fastenden im Jenseits bestraft wird.²⁾ Das jüdische Recht verbietet dem Trauernden das Baden und Bestreichen,³⁾ aber ebenso bei dem strengsten Regenfasten⁴⁾ und am Versöhntag.⁵⁾ Weder zum Vergnügen noch nicht zum Vergnügen darf es geschehen, während es am Sabbat zu jedem Zweck erlaubt ist.⁶⁾ Selbst eine Leiche darf man am Sabbat mit Öl bestreichen und waschen,⁷⁾ und da das Zudrücken der Augen an diesem Tage verboten ist,⁸⁾ kann man ihr Schließen dadurch bewirken, daß man Wein in die Nase bläst und Öl zwischen die Augenlider träufelt.⁹⁾ — Wenn der Lebende sich selbst behandelt, ist die Frage, ob er das Öl nur auf den Kopf oder auch auf den Leib und die Glieder streicht und dann wirklich verreibt (*šiphšēph*).¹⁰⁾ Einen Schutz des Fußes bedeutet es, wenn man ihn vor dem Anziehen von Schuh oder Sandale

¹⁾ Tos. Schebi VI 8: „Das Öl ist üblich zum Einreiben (*sikhā*), nicht Wein und Essig.“

²⁾ j. Chag. 77^d.

³⁾ j. Ber. 5^b, Mo. k. 82^d, b. Mo. k. 15^b. 21^a.

⁴⁾ Ta'an. I 4—6.

⁵⁾ Schabb. IV 4, Jom. VIII 1, Tos. Jom. V 1.

⁶⁾ j. Schabb. 12^a.

⁷⁾ Schabb. XXIII 5.

⁸⁾ A. a. O.

⁹⁾ Tos. Schabb. XVII 19, b. Schabb. 151^b.

¹⁰⁾ Tos. Makk. IV 3, vgl. Tos. Dem. I 18.

mit Öl einreibt, wie es am Sabbat erlaubt ist.¹⁾ Mit Hebeöl kann das beim Priester geschehen, während damit Sandale und Schuh nicht eingerieben, Backofen und Kochherd nicht verschmiert werden dürfen, was mit anderem Öl erlaubt ist. Ein Priester kann auch mit Hebeöl sich einreiben und dann auf einer neuen ledernen Unterlage (*kiṭṭilā*, *kuṭṭaljā* = *καταβολή*) rollen.²⁾ Sonst ist es üblich, eine Marmortafel einzuölen und sich darauf zu wälzen.³⁾ Da das Baden am Sabbat erlaubt ist, darf man das dazugehörige Einreiben des ganzen Körpers mit Öl vornehmen, ehe man zum Badehaus geht, aber nicht den Kopf allein einreiben. Doch kann man Öl und Weinöl (*alonitt*, S. 261) auch ins Bad mitnehmen und dort das Einreiben des ganzen Körpers vollziehen.⁴⁾ Das Normale war, im Bade nach dem Auskleiden das Einreiben erst des Kopfes und dann aller Glieder vorzunehmen.⁵⁾ Wenn die Badediener *ōljārin* (= *olearius*, *ὀλεάριος*) hießen,⁶⁾ waren sie wohl oft diejenigen, welche bei den Badenden das Einreiben mit Öl vollzogen.⁷⁾ In kalter Jahreszeit ist Erwärmen des zum Einreiben bestimmten Öls wünschenswert. Man könnte dazu am Sabbat das Ölküglein gegen das Heizfeuer halten, die in Öl getauchte Hand an der Lampe erwärmen, um dann damit ein Kind einzureiben, oder nach der Einreibung sich selbst am Heizherd erwärmen.⁸⁾ Wenn man Geräte mit Öl einreibt,⁹⁾ damit sie schön werden,¹⁰⁾ könnte man auch an Metall denken. Erwähnt werden Schuhe und Sandalen,¹¹⁾ deren Leder durch das Öl geschmeidig werden

¹⁾ Tos. Schabb. III 16.

²⁾ Tos. Ter. X 11, vgl. Tos. Schebi. VI 12, Schabb. III 17, j. Schabb. 8^a, Mischn. Kel. XVI 4.

³⁾ Tos. Ter. X 10, Dem. I 19, Schebi. VI 9, Schabb. XVI 14.

⁴⁾ Tos. Schabb. XVI 16. 17. ⁵⁾ Mass. Dérekh Erez 10.

⁶⁾ Teh. VII 7, Tos. Teh. VIII 7, Kel. B. m. II 12.

⁷⁾ S. Krauß, Talm. Arch. I, S. 225. 679, Bad und Badewesen, S. 57.

⁸⁾ Tos. Schabb. III 5, b. Schabb. 40^b.

⁹⁾ Dem. I 3, Tos. Ter. VIII 15.

¹⁰⁾ Tos. Schabb. XVI 14.

¹¹⁾ Tos. Ter. X 11, Schebi. VI 10.

soll,¹⁾ sowie *tannūr*-Backofen und Kochherd (*kirājim*), die man auf diese Weise dichter machen will (S. 263).²⁾

Wenn es wirklich gewöhnliches Öl ist, mit welchem Ps. 23, 5 der Gastgeber den Kopf des Gastes fettet, welches als Wonneöl (*šémen sāsōn*) Jes. 61, 3 die Trauer ersetzt, so muß man annehmen, daß schon der Geruch des Öls, das nach Ps. 92, 11 ein frisches (*šémen ra'anān*) sein sollte, als angenehm empfunden wurde. Noch viel mehr ist das der Fall, wenn das Öl mit Wohlgerüchen gemischt ist und seine Verwendung ausschließlich auf den Duft beschränkt wird und deshalb mehr Sache des Luxus ist als der Körperpflege. Ein solches Salböl ist das *μύρον* (chr.-pal. *bēsem*), das Matth. 26, 7. 12, Mk. 14, 3. 5 auf den Kopf Jesu, Joh. 12, 3 auf seine Füße gegossen wird, und das er V. 7 als eigentlich seiner Leiche geltend bezeichnet, sowie das *μύρον*, womit Lk. 7, 37 f. 46 die Füße Jesu gesalbt werden, weil man sich an den Kopf, dem die Salbung eigentlich zukommt, nicht heranwagt. Wenn es Myrrhe war, könnte es nach 2. M. 30, 23 ff. (S. 266) aus einer Mischung von Öl und Myrrhe, dem Harz von *Commophora abyssinica*, bestanden haben. Für „unverfälschte Narde“ (Mk. 14, 3, Joh. 12, 3) käme im Drogenverzeichnis von Meyerhof *zēt sumbul hindi*, also Öl von der Grasart *Andropogon Nardus*, in Frage. Wohlgerüche und Myrrhe werden zur Leiche ins Grab gebracht Lk. 23, 56; 24, 1, Joh. 19, 40 (vgl. 2. Chr. 16, 14 *besāmim ūzenim meruḳḳāhim bemir-ḳáhat*), eigentlich, um damit den Toten zu ehren, wie wenn er noch lebte, aber wohl auch, um den Verwesungsgeruch der in der Grabkammer unvergraben liegenden Leiche zu verdecken. Nur Mk. 16, 1 ist dabei vom Salben die Rede, und es ist gewiß auch Mischöl (s. u.) dabei gewesen, welches die Bestimmung des Einreibens oder Begießens eines Körperteils hatte.

Im jüdischen Recht gehört hierher das mit Wohlgerüchen gemischte Öl (*šémen 'ārēb*),³⁾ das bei der Benediktion dem Wein gegenübersteht und offenbar dann zur Salbung der Tischgäste

¹⁾ Schebi. VIII 9.

²⁾ Tos. Ter. X 11, Schebi. VI 10.

³⁾ Tos. Schebi. VI 8. 13.

benutzt werden soll. Nach der Ansicht der Schule Hillels wird nach der Benediktion das Öl auf den Kopf des Dieners oder, wenn dieser ein Gelehrtschüler ist, an die Wand gestrichen, weil ein Gelehrter nicht parfümiert (*mebussām*) ausgehen soll.¹⁾ Aber man sollte nicht als bloße Höflichkeitsform mit leerem Fläschchen (*pakh rēkān*) jemand auffordern: *sūkh šémen*, „Reibe dich mit Öl ein!“²⁾ Nach der Mahlzeit kann Öl vor der Schlußbenediktion zum Reinigen der Hände dienen.³⁾ Eine besondere Ehrung ist es, wenn man vor Brautpaaren oder Gelehrten Öl und Wein in Strahlen laufen läßt⁴⁾ oder wenn Frauen bei einer Hochzeit Öl auf den Kopf des Rabbi tropfen.⁵⁾

Es gibt den Beruf des Salbenmischers (*paṭṭām*),⁶⁾ und in Jerusalem eine Salbenmischermarktgasse (*šūk šel-lap-paṭṭāmin*),⁷⁾ wo also für Jesu Grab Salben gekauft werden konnten (Mk. 16, 1). Das dort gefertigte Salböl (*šémen mephuṭṭām*)⁸⁾ wurde aus dazu geeigneten Wurzeln (*ikḵārim*) hergestellt, man kochte sie in Wasser, goß Öl darauf, damit es den Geruch aufnehme, und nahm es dann ab. Dies war die Methode der Salbenmischer, während andere die Wurzeln direkt in Öl sotten.⁹⁾ Solches Wurzelöl darf am Sabbat zum Einreiben, aber nicht zur Heilung verwandt werden.¹⁰⁾ Im Altertum stand der Beruf des *rōkēah* (2. M. 30, 25. 35; 37, 29, Neh. 3, 8 [*raḳḳāh*], Sir. 38, 7) und der *raḳḳāhā* unter den Dienerinnen einer Fürstin (1. Sam. 8, 13) dem des *paṭṭām* nahe. Seine kunstgemäß angefertigte Ware ist *mirḳāhat* (2. M. 30, 25) und das Gerät, in welchem er sie mischte und sott, *merḳāhā* (Hi. 41, 23). Von dieser Art ist das für das Heiligtum (2. M. 30, 23 ff.; 40, 9—11) vorgeschriebene heilige Salböl (*šémen mišhat ḵōdeš*), das

¹⁾ Tos. Ber. VI 5, j. Ber. 12^b, vgl. 10^d. ²⁾ b. Chull. 94^a.

³⁾ b. Ber. 53^b, vgl. j. Ber. 10^d: *šémen lezuḥmā* „Öl für Besudelung“.

⁴⁾ Tos. Schabb. VII 16. 17, vgl. b. Ber. 50^b MS München.

⁵⁾ b. Keth. 17^b, vgl. Billerbeck zu Matth. 6, 17.

⁶⁾ Tos. Schebi. V 8, j. Jom. 41^d, Sot. 22^c.

⁷⁾ 'Er. X 9, vgl. j. Jom. 41^d.

⁸⁾ Ter. XI 1, Ma'as. sch. II 1. 2, Tos. Schebi. VI 13, j. Ma'as. sch. 53^b.

⁹⁾ j. Sot. 22^c, Schek. 49^c. ¹⁰⁾ Schabb. XIV 3.

für profane Zwecke, wie zum Einreiben des Leibes eines Menschen, nicht verwandt werden darf (2. M. 30, 32).¹⁾ Es wird dafür verlangt Mischung eines Hin Öl mit bestimmten Quantitäten von *mōr derōr* „freifließender Myrrhe“, wohl Harz von *Commophora abyssinica* (Meyerhof,²⁾ Nr. 464, *murr hiḡāzi*, Sa'adja *misk ḥāṣṣ* „feinster Moschus“, von *kinneḡon bēsem*, wohl Zimmet (Meyerhof 259 *kirfe*, Sa'adja *'ūd ṭajjib* „gutes Holz“), von *kenē bōsem*, vgl. *kāne* Jes. 43, 24, Jerem. 6, 20, Ez. 27, 19, Hsl. 4, 14, Kalmuswurzel, *Acorus Calamus* (Meyerhof 142 *kaṣab ḡarira*, so auch Sa'adja), und von *kiddā*, vgl. Ez. 27, 19 (Sa'adja *kuṣṭ*, Meyerhof 143 *kuṣṭ* Kostwurz, *Costus speciosus*; Onkelos *keṣi'atā*, wohl Meyerhof 251 Quassiaholz, *ḡaṣab kuṣija*). Da von *mōr* und *kiddā* je 500 Sekel und von *kinneḡon* und *kāne* je 250 Sekel genommen werden sollen, ergeben sich 16,37 kg Gewürze zu dem Hin, also 6,074 l, Öl. Jüdische Überlegung sieht ein Wunder darin, daß mit dieser verhältnismäßig geringen Menge die Stiftshütte und ihre Geräte, Aaron und seine Söhne, alle Hohenpriester und wenigstens die Anfänger königlicher Dynastien, außerdem Salomo wegen des Thronstreites,³⁾ gesalbt worden seien, zumal schon das technische Bedenken besteht, daß ein Hin kaum hinreicht, um die vorgeschriebene Gewürzmenge aufzunehmen, zumal Feuer, Holz und Kessel oder Becken (*jōrā*) einiges Öl absorbieren.⁴⁾ Der mit der Lade versteckte Ölkrug (*ṣelōḡit*) (S. 254), der sonst auch für *pelajṭōn*, *poljāṭōn* (= *φολιαṭον*) „Narde“ gebraucht werden kann,⁵⁾ mußte trotz allem eine ziemliche Größe gehabt haben. Jedenfalls soll das Salböl vor den Fliegen geschützt werden, denn wenn sie darin umkämen, würde es verderben (Pred. 10, 1).

Die Verwendung des heiligen Salböls hat eine eigentümliche Bedeutung, weil es keine äußere Wirkung auf die damit berührte Person oder Sache ausüben, sondern den Charakter

¹⁾ Vgl. Makk. III 2; Tos. Makk. IV 3, Kerit. I 1.

²⁾ Bazar der Drogen und Wohlgerüche in Kairo (1918).

³⁾ Vgl. Tos. Sanh. IV 8.

⁴⁾ j. Sot. 22^c, Schek. 49^c, b. Ker. 5^b.

⁵⁾ Kel. XXX 4 (Cod. Kaufm. *pijāṭōs*), Tos. Schabb. IV 12, VIII 12. 21.

der Heiligkeit, das heißt der Gottangehörigkeit in besonderem Sinne, auf sie übertragen soll, womit sie dann auch in den besonderen Schutz Gottes tritt, der ihre Schädigung wie seine Schädigung behandelt (1. S. 24, 7. 11; 26, 9. 11. 23, 2. S. 1, 14. 16; 19, 22, Ps. 105, 15, 1. Chr. 16, 22). Diese Verwendung des Öls, die von der dabei angewandten Menge völlig unabhängig ist und bei der deshalb die kleinste Quantität genügt, wird vom Einreiben (*sākh*) als *māšah* unterschieden. Da die Salbung auf göttlichen Befehl geschieht, kann Gott als der Salbende gelten (1. S. 10, 1; 15, 17, Ps. 45, 8), und das dazu verwandte Öl ist heilig als Gottes Öl (Ps. 89, 21). Aus einem Horn (*kéren*, 1. S. 16, 1. 13, 1. K. 1, 39) oder einem Krüglein (*pakh*, 1. S. 10, 1) wird es auf den Kopf gegossen. Der König wird in dieser Weise „gesalbt“ (Ri. 9, 8, 1. S. 9, 16; 10, 1; 15, 17; 16, 13, 1. K. 1, 39; 19, 15 f., Ps. 45, 8; 89, 21), ebenso der Hohepriester (2. M. 29, 7. 21. 29, 3. M. 8, 12, 4. M. 35, 25, Sir. 45, 15), nach 2. M. 28, 41; 40, 15 alle Priester, was man später gemäß 3. M. 8, 12 f. nicht mehr ausgeführt hat. Nach dem jüdischen Recht¹⁾ geschah die Salbung beim König in der Form eines Reifs, beim Hohenpriester in der Form eines *X̄i*, also eines Kreuzes. Auch der Prophet kann durch Salbung in sein Amt eintreten (1. K. 19, 16). Wegen dieser „Salbung“ ist „Salbling“ (*māšiah*) ebenso Bezeichnung des Hohenpriesters (3. M. 4, 3. 5. 16; 6, 15) wie des Königs (1. S. 2, 10. 35; 24, 7. 11, Ps. 2, 2). Der Hohepriester wird dadurch gemäß der Anordnung im dritten Buche Mose von den nicht gesalbten Priestern unterschieden, der König als der Gesalbte Gottes von den Volksgenossen, welche diesen Charakter nicht besitzen. Wenn der Schild „gesalbt“ wird (2. S. 1, 21, Jes. 21, 5), was keine bloß technische Einreibung sein kann, wird er und mit ihm sein Träger unter Gottes Schutz gestellt.

Das nach Vorschrift hergestellte heilige Salböl (*šémen ham-miṣhā*, S. 265 f.) gibt der Stiftshütte und allen ihren Geräten bleibenden Heiligkeitscharakter (2. M. 30, 23 ff.; 40, 9 ff., 3. M. 8, 10 f.).

¹⁾ Siphra 10^d, b. Ker. 5^b.

Etwas Verwandtes ist es, wenn Jakob die Spitze des Steins von Bethel mit Öl begießt (1. M. 28, 18; 31, 13 (*māšah*); 35, 14), um die Stätte einer Gottesoffenbarung als für immer geweiht zu bezeichnen.

c) Das Öl als Beleuchtungsmittel.

Seit das Petroleum selbst bei Bauern und Beduinen das Öl verdrängte, hat das Öl für die Beleuchtung des Hauses fast keine Bedeutung mehr. Nur selten fand ich das Öllämpchen (*srāḡ*) in der Form einer sehr kleinen, offenen Tonschale mit steiler Einfassung und kleiner Schnauze für den Docht im Gebrauch.¹⁾ Auch kann das Lämpchen als *misraḡe*²⁾ unter sich einen etwa 20 cm hohen Fuß haben, der auf einem breiten Tonteller ruht und in der Mitte mit einer zweiten kleinen Schale und unterhalb derselben mit einem Griff versehen ist, so daß man die Lampe leicht tragen kann, ohne Öl zu vergießen. Bei Beduinen soll dabei zuweilen das Öl durch Kochbutter ersetzt werden.³⁾ Der alten Zeit gilt das Sprichwort⁴⁾: *šār le-umm istēt bēt umisraḡe ubrik zēt*, „Die Mutter von Istēt bekam Haus, Lampe und Ölkrug (für die Lampe),“ d. h. alles, was eine Frau sich wünschen kann, unter deren finanzieller Verantwortung die Hausbeleuchtung steht. Kein Licht wäre möglich, wenn es kein Öl gäbe. *illi fi srāḡoh zēt biḡwih*, „Wer Öl in seiner Lampe hat, kann sie anzünden.“⁵⁾ Freilich würde die Hausfrau verkehrt handeln, welche das Tageslicht nicht für häusliche Arbeit benützte, und von ihr gälte⁶⁾: *bin-nehār tefaddi el-bēt, ufil-lēl teḡrik ez-zēt*, „Bei Tage läßt sie das Haus leer und nachts verbrennt sie das Öl.“ Zusatz von Salz zum Öl soll das Licht heller oder den Docht dauernder machen.⁷⁾

¹⁾ Abbildung 76. 77. 81.

²⁾ Abbildung 77.

³⁾ Cana'an, *JPOS* XI, S. 16.

⁴⁾ Baumann, *ZDPV* 1916, S. 201.

⁵⁾ Cana'an, *JPOS* XIII, S. 177.

⁶⁾ Berggren, *Guide*, s. v. *huile*, vgl. oben S. 23.

⁷⁾ Cana'an, *JPOS* XI, S. 16.

Bei der Beleuchtung des Hauses ist zu bedenken, daß bei dem bäuerlichen Hause alten Schlages wirkliche Fenster oft fehlen, so daß selbst bei Tage das Licht im Hause sehr mangelhaft ist, wenn man nicht die Tür öffnet. Bei Nacht bedarf man des Lichtes, wenn kleine Kinder zu versorgen sind, und ständig für die Hausarbeit der Frau, die zum Flickern bei Tage keine Ruhe hat und das Backen häufig nachts vorbereitet, so daß man gern eine Lampe dauernd brennen läßt, zumal das Licht auch die bösen Geister abhält (vgl. S. 23). Im Freien ist das rasche Hereinbrechen der Nacht (vgl. Bd. I, S. 622 ff.) die Veranlassung, daß man nächtliche Wanderungen meidet. Die steinigten, oft felsigen, selten geradlinigen Wege können im Finstern nicht wohl begangen werden. Ich selbst wählte unter Umständen einen sechsfachen Umweg, um einen mir an sich wohlbekannten Pfad zwischen Felsblöcken zu vermeiden. Die große Laterne (*fānūs*) mit Petroleumlampe war deshalb unentbehrlich. In der mit Straßenbeleuchtung früher nicht versehenen Stadt galt man als Dieb, wenn man nachts ohne die dem Vornehmen vom Diener vorangetragene Laterne durch die Straßen ging. Kleinere Laternen mit Öllampe müssen früher in Gebrauch gewesen sein. Für nächtliche Hochzeitszüge verwendet man eine Art von Fackeln (*meš'al*, Plur. *mašāil*) aus mit Öl getränkten Lappen auf Stangen (*rāmāllāh*, *ǧifna*, *el-kerak*). Auch Schüsseln mit Asche, Öl und mehreren Dochten wurden früher zu demselben Zweck verwandt (*balāf*).

Im Altertum.

Auffallenderweise wird die Bedeutung des Öls für die Beleuchtung des Hauses im Alten Testament nur für den Leuchter der Stiftshütte erwähnt (2. M. 25, 6; 27, 20; 35, 8. 14. 28, 3. M. 24, 2, vgl. S. 238). Aber das zum Leben einer Stadt ebenso wie das Geräusch der Mühle gehörende Lampenlicht (*ōr nēr*, Jerem. 25, 10, vgl. Offb. 18, 23), wobei daran zu denken ist, daß die Hausfrau häufig nachts mahlt, hat das Olivenöl zur selbstverständlichen Voraussetzung. Wenn die Lampe (*nēr*) bei der

fleißigen Hausfrau nachts nicht verlöscht (Spr. 31, 18), muß sie Öl zur beständigen Verfügung haben, und der das Öl saugende und zum Brennen bringende flächserne Docht (*pištā*, Jes. 42, 3; 43, 17, Matth. 12, 20) darf nicht fehlen, der die Veranlassung sein kann, daß man der Geliebten Flachs und Öl schenkt (Hos. 2, 7).

Die ihren Herrn nachts erwartenden Diener erhalten die Lampe (*λύχνος*) brennend (Lk. 12, 35), so daß sie nicht erst angezündet werden muß (vgl. S. 24 ff.), wenn er kommt. Damit sie weithin leuchtet, wird sie vernünftigerweise auf einen Leuchter (*λυχνία*), d. h. auf ein hohes Gestell, gesetzt (Matth. 5, 15, Mk. 4, 21, Lk. 8, 16; 11, 33). Ein Leuchter (*menōrā*) mit hochstehender Lampe fehlte nicht in dem für Elisa in Sunem hergerichteten Söllerzimmer (2. K. 4, 10). Wie die Lampen (*λαμπάδες*) im Söllerzimmer von Troas (Apg. 20, 8) angebracht waren, wird nicht erwähnt. Der Leuchter (*menōrā*) der Stiftshütte und des Tempels (2. M. 25, 31 ff.; 37, 17 ff., 4. M. 8, 2 ff., 1. K. 7, 49 f., 2. Chr. 4, 20 ff., Sir. 26, 17, 1. Makk. 4, 49 f., 2. Makk. 10, 3) hatte auf seinen sechs Armen und dem Mittelstamm zusammen sieben Lampen, zu denen Zangen (*melkāhājim*) zum Einsetzen und Herausnehmen der Dochte und Pfannen (*mahtōt*) gehörten (2. M. 25, 38; 37, 23, 2. Chr. 4, 21 f.).¹⁾ Anders als die Tempelleuchter, deren im salomonischen Tempel zehn waren (1. K. 7, 49, 2. Chr. 4, 7), im nachexilischen Tempel nur einer (1. Makk. 4, 49 f.),²⁾ ist Sach. 4, 2 ff. das Bild eines Leuchters gedacht, dessen sieben Lampen aus einem von zwei Ölbäumen her gefüllten Gefäß durch Röhren ihr Öl erhalten (vgl. Sellin zur Stelle). Auch in heidnischen Tempeln gab es Leuchter (Bar. 6, 19). Beständig (*tāmid*) vom Abend bis zum Morgen nach 3. M. 24, 3, jeden Abend nach 2. Chr. 13, 11 sollen die Lampen des Leuchters des Heiligtums zugerichtet werden. Nach dem jüdischen Recht³⁾ geschah dies jeden Morgen durch den vom Los dafür bestimmten Priester, der dazu auf einen dreistufigen Stein trat, welcher sich vor dem Leuchter befand.

¹⁾ Vgl. den Tempelleuchter auf dem Titusbogen in Rom.

²⁾ S. auch Jos., *Bell. Jud.* V 5, Tam. III 1.

³⁾ Tam. III 6, 9, VI 1, Siphra 103^d.

Einen Krug (*kūz*) mit Öl nahm er dazu mit und reinigte (*diššēn*) die Lampen, die unter Umständen teilweise erloschen waren, er sorgte dafür, daß wenigstens die von Osten gesehene zweite Lampe den Tag über brennen blieb, von der aus dann nachmittags der ganze Leuchter wieder angezündet wurde. Waren alle Lampen erloschen, so mußte vom Brandopferaltar neues Licht geholt werden.

Das Heilige von Stiftshütte und Tempel, in welchem der Leuchter bzw. die Leuchter standen, war fensterlos und bedurfte deshalb auch bei Tage brennender Lampen. Aber auch das altpalästinische Privathaus wird nicht reich an Fenstern gewesen sein. Darum kann bei Tage die Lampe nötig sein, wenn im Hause ein so kleiner Gegenstand wie eine Münze gesucht wird (Lk. 15, 8, Schir. R. 1, 1 (3^a)). Im Freien bedarf man des künstlichen Lichts, wenn nachts der Mondschein fehlt. So muß man Lampen (*nērōt*) haben, wenn in der Stadt etwas gesucht werden soll (Zeph. 1, 12). Und die Lampen (*λαμπάδες*) sind kein bloßer Schmuck, wenn sie von den Jungfrauen für den nächtlichen Zug des Bräutigams zur Braut längere Zeit brennend bereitgehalten werden (Matth. 25, 1. 3 ff.). Die engen Straßen einer Stadt, in denen selten Wind weht, sind dabei vorausgesetzt. Da die Lampen klein sind, bedarf ihr Öl öfters der Ergänzung, weshalb Gefäße (*ἀγγεῖα*) mit Öl von den Jungfrauen mitgenommen sein müssen, damit sie, wenn sie die während ihres Schlafes mattgewordenen Lampen „schmücken“ (V. 7), d. h. von den verkohlten Teilen des Dochtes befreien, das nötige Öl zugeießen können. Die flaschenähnliche *šēlōhīt* (S. 253 f.) dürfte das zum Tragen geeignete Ölgerät gewesen sein. Auf dem Wege bedarf es der Lampe, damit der Fuß richtig trete (Ps. 119, 105). Fackeln (*λαμπάδες*) und Laternen (*φανοί*) gehörten zur Ausstattung der Schar, welche Jesus bei Nacht jenseits des Kidron gefangennahm (Joh. 18, 3). Beim Wüstenzug vertrat die Feuersäule (2. M. 13, 21 f., 5. M. 1, 33) nachts die Fackel (*lappid* Ri. 7, 16) oder die dem Wanderer nötige Lampe, die man sich heute als Laterne (S. 269) denken würde. So ist das Licht der Lampe unentbehrlich. Nur im neuen Jerusalem der Endzeit steht es anders,

weil das Lamm oder Gott selbst an seine Stelle getreten ist (Offenb. Joh. 21, 23; 22, 5).

Mit der großen Bedeutung der Öllampe für das Leben des Menschen hängt ihre bildliche Verwendung zusammen. Sie bedeutet Lebensglück, wenn sie hell ist, und Tod, wenn sie verlöscht (Ps. 18, 29, Hi. 18, 6; 21, 17, Spr. 13, 9; 20, 20; 24, 20), so für den Einzelnen, aber auch für das Volk (2. S. 21, 17). Weil im Nachkommen oder Nachfolger sich das Leben des sterblichen Menschen fortsetzt, kann er als Lampe gedacht werden (1. K. 11, 36, Ps. 132, 17). Als Lebenserhalter, der die Lampe des Menschen hell macht (Ps. 18, 29), ist vor allem Gott die Lampe des Menschen (2. S. 22, 29, Hi. 29, 3). Da sein Gebot ihm den rechten Weg weist, gleicht es der nächtlichen Weglampe (Spr. 6, 23, Ps. 119, 105 f., vgl. Weish. 18, 4). Aber auch der Mensch hat in seiner Seele wegen ihrer Forscherkraft eine Lampe Jahwes (Spr. 20, 27 LXX), die allerdings beim Gottlosen die Sünde ist (Spr. 21, 4) und kein wirkliches Licht geben kann.

Das jüdische Recht kennt außer dem Olivenöl als zum Brennen verwendet Sesamöl, Nußöl, Rettichöl, Fischöl, Koloquintenöl und Rizinusöl, es schließt aber alle diese Ölarten vom Sabbatlicht und vom Heiligtum aus, die Olivenöl haben sollen, weil dies das normale Lampenöl ist. Nur in Ländern ohne Olivenöl kommen andere Ölarten in Frage.¹⁾ Das wegen Unreinheit nur als Brennöl (*šémen serēphā*) verwendbare Öl gehört jedenfalls zur Lampe, deren Docht (*petilā*) man damit zum Brennen bringt.²⁾ Unter der Lampe (*nēr*) kann ein Gefäß, wohl eine Schale, stehen, um abtröpfelndes Öl aufzufangen.³⁾ Die gläserne Laterne (*pānās*⁴⁾ = *φανός*), aber auch der Leuchter (*menōrā*), kann einen von der Lampe unterschiedenen Ölbehälter (*bēt kibbūl šémen*) und einen Lampenbehälter (*bēt kibbūl nēr*) haben.⁵⁾ Ein besonderer Platz für die Aufstellung einer Lampe (*bēt nēr*) ist

¹⁾ Schabb. II 1. 2, Tos. Schabb. II 3. 4, Siphra 103^b.

²⁾ Schabb. II 1. 2; Tos. Schabb. II 1, Ter. X 9.

³⁾ Schabb. III 6.

⁴⁾ Cod. Kaufm. *pānēs*.

⁵⁾ Kel. II 4; Tos. Kel. B. m. II 7, Kel. B. b. VII 11, vgl. Tos. Ber. VI 7, Kel. B. m. II 6, wo für *puḳṭē* wohl *pānās* zu lesen, vgl. Mischn. Kel. XII 2.

gelegentlich, etwa am Kochherd, hergestellt.¹⁾ Mit einem unter die Lampe gelegten Stück Lehm oder Ton kann man sie zu längerem Brennen bringen, mit Salz die Leuchtkraft des Öls vermehren (vgl. S. 268).²⁾ Mit Öl kann man Feuer anzünden, im Sabbatsjahr allerdings nur so, daß man Holz in Öl taucht und es so auf den Herd legt,³⁾ während keine Bedenken dagegen bestehen, daß man das Öl des Sabbatsjahres brennt⁴⁾ oder einreibt.⁵⁾

Wie Lampen und Leuchter im Privathause beschaffen waren, zeigen die aus allen Zeiten der palästinischen Vergangenheit erhaltenen Tonlampen.⁶⁾ Sie hatten anfänglich die Form einer offenen runden Schale mit einem kleinen Falz des Randes für den Docht; später wird die Schale mit einem platten Fuß versehen und der Falz des Dochts vergrößert, um schließlich ganz zusammengefaltet zu werden. In der hellenistisch-römischen Zeit beginnen die geschlossenen Lampen mit besonderem Rohr für den Docht, in der arabischen Zeit tritt dafür die in der Richtung des Lochs für den Docht zugespitzte ovale Lampe ein. Auch Lampen mit Fußgestell, also Leuchter, kommen vor. Metallene Lampengestelle kennt schon die alte Zeit, Hängelampen⁷⁾ erscheinen erst spät.

d) Die Verwendung des Öls für Seife.

Sehr wichtig ist in Palästina, daß ein großer Teil des produzierten Öls in der Seifensiederei (*meşbane*, *şabbāne*) verwandt wird, die ich 1900 in Aleppo und *nāblus* beobachtete.⁸⁾ Statt der importierten Pottasche (nach Bauer *hidrāt el-būtās*), welche seit langem einheimisches Produkt verdrängt hat, wurde einst dabei die Asche von Kalipflanzen benutzt, welche besonders Beduinen im Ostlande herstellten. In Aleppo nannte man

¹⁾ Kel. V 3, Tos. Kel. B. k. V 6.

²⁾ Tos. Schabb. II 7. 8, b. Schabb. 67^b.

³⁾ Tos. Schebi. V 13, wo für *'ašiš* zu lesen *'ēšim*.

⁴⁾ Tos. Schebi. V 13. ⁵⁾ Tos. Schebi. VII 7.

⁶⁾ Abbildung 82—84, vgl. Galling, ZDPV 1923, S. 1 ff., Thomsen, Reallex., s. v. Beleuchtung. ⁷⁾ Abbildung 85.

⁸⁾ S. auch Bauer, Volksleben, S. 91 f.

mir als dafür benutzte Pflanzen *išnān* und *ḥarmīl*, wovon das erste das bessere sei, in *nāblus* sprach man von 'ošb el-*ḳili* oder *ših*, bei Jerusalem von *ṭo'm*.¹⁾ Mesembryanthemum kommt in verschiedenen Arten für *išnān* und *ṭo'm* in Frage. Da Salicornia-Arten nach Post *rassūl* oder *ḳali* heißen und mir eine Salsola-Art ebenfalls *rassūl* genannt wurde, möchte man annehmen, daß sie ebenfalls als Waschmittel (vgl. *rasal* „waschen“) gelten.²⁾ Ein Haufen solcher Kalipflanzen wird von den Beduinen verbrannt und mit Erde bedeckt, wobei der Pflanzensaft in eine Grube abläuft und da in zwei Tagen zu einer festen Masse wird, so in der Wüste von *tudmur* (Palmyra), von wo man dann diese Masse in großen Stücken als *ḥaḡār šabbār*, *rudrāf*, in kleinerer Form als *firglus* und in kleinster Form als *ḥall* nach Aleppo bringt. Alkalische Pflanzenasche dürfte als Waschmittel auch früher im Gebrauch gewesen sein, wofür die Bezeichnung gewisser Pflanzen als *rassūl* spricht. Jetzt kennt man als Ersatz für Seife Holzaschenwasser (*moj šafwe* oder nur *šafwe*) in Aleppo und *Merḡ 'Ajūn* bei Städten, Bauern und Beduinen.

Die von den Beduinen gebrachte Pflanzenasche zermahlt der Seifensieder (*šabbān*) in Aleppo auf einer der Grützmühle (Bd. III, S. 249 ff.) ähnlichen Mühle (*'adase*) mit schrägstehendem Stein. In *nāblus* hatte man dafür einen großen Steinmörser (*ḡurn*), in welchem man das „syrische Kali“ (*ḳuli šāmi*) mit einem Holzhammer (*mdaḳḳa*) zerschlug. Dann folgte ein Sieben im *rurbēl*-Sieb und Mischung mit gelöschtem Kalk (*šid*) und Wasser unter Rühren mit einer Hacke (*meḡrafe*), worauf man diese Masse (*ḥamīr*) in Tröge (*ḥōd*, Plur. *ḥuwad*, *aḥwād*, in Aleppo *taḥmire*) füllte. Die Seifensiederei³⁾ hat dazu eine große viereckige Vertiefung (in Aleppo *šamde*, in Palästina nach Bauer *maḥmar*), auf deren drei Seiten sich je zwei oder drei viereckige Tröge für die Kalimasse (s. o.) befinden, vor welchen tieferliegende schmale Becken (in Aleppo *ḡibb*, Plur. *ḡbāb*) die

¹⁾ Crowfoot-Baldensperger, S. 68.

²⁾ Über die Seifenpflanzen des Orients s. Löw, Flora I, S. 637 ff.

³⁾ Abbildung 79.

aus den Trögen abfließende Flüssigkeit aufnehmen. In Aleppo waren sämtliche Tröge mit einer ringsherum laufenden Rinne verbunden, durch welche Wasser in sie eingelassen werden konnte. In *nāblus* wurde das Wasser aus einem Becken an der Ecke der viereckigen Vertiefung geschöpft und in die Tröge gegossen. An der vierten Seite des vertieften Platzes, zu dem man auf Stufen hinabsteigen kann, befand sich in Aleppo ein rundes Becken (*ḫudr*) mit einem runden Trog in der Mitte, in den ein kupferner Kessel eingelassen ist, der mit Oliventretern (*ḡift*) von unten geheizt wird. Das ganze Becken hat einen Ablauf nach dem vertieften Platz, wo ein schmaler Trog (*ḡibb*) die ablaufende Flüssigkeit aufnimmt. In *nāblus* war das Becken selbst als Kessel (*ḥelle*) behandelt und mit einem nach der Mitte sich senkenden metallenen Boden versehen; auch hier fehlte nicht die Ablaufrinne zu einem Trog (*mibzal*).

Die rötliche Flüssigkeit (*mojjet ḥamir*), welche von der in die Tröge gefüllten Kalimasse (in Aleppo *ḡible*) in die Becken abläuft, wird immer wieder in die Tröge geschüttet, bis sie farblos abfließt. In *nāblus* war der weitere Vorgang der, daß im „Kessel“ Öl mit etwas Kaliwasser gesotten wird, worauf immer neue Mengen Kaliwasser zugeschüttet und mit der langen Rührschaufel (*dikšāb*) eingerührt werden. Etwa sieben Tage dauert das Sieden, wobei täglich etwas Wasser abgelassen und neues Kaliwasser aufgeschleudert wird. Endlich wird die ölige Masse (*ḥamir*) in großen Holzgefäßen (*maḥmar*) auf der Schulter nach dem luftigen Ausbreiteplatz (*mafraš*) getragen, dort auf den gekalkten Boden geschüttet und glatt gestrichen. Dazu dient ein ovales Brett mit Griff (*mālīs*); ein eiserner Stab mit Haken am Ende und Holzgriff für die Hand stellt fest, ob die Lage gleichmäßig dick geworden ist. Mit einem zweiten Eisenstab (*muḫṭā*), dessen Haken geschärft ist, wird die Lage in Stücke geschnitten, worauf man die Stücke aufschichtet, sie womöglich zwei oder drei Jahre trocknen läßt und sie dann als Seife (*šābūn*) verkauft. Einige Stücke werden zu Geschenkzwecken rund geschnitten und auf beiden Seiten gestempelt. Ein mir gehöriges Exemplar zeigt auf einer Seite ein Tor mit

Halbmond darüber, Zypresse und Zweig zur Seite, auf der andern Seite einen Kuppelbau, an dem Lampen hängen.¹⁾

In Aleppo unterschied man bei der Herstellung der Seife 1. *tašrit* als das mit Handeimern (*'ölbe*) ausgeführte Gießen des im Kessel mit Wasser gekochten Öls in die Tröge mit der Kalimasse, 2. *taki* als das mit Umlegen des Eimers ausgeführte Zurückgießen des aus den Trögen unten ablaufenden Wassers in das runde Becken mit dem Kessel, was an drei Tagen mit Nachfüllen von Wasser dreimal wiederholt wird, 3. *rašš* als das an zwei bis drei weiteren Tagen ausgeführte Schleudern des Eimers im Schwung mit Benutzung eines langen Stabes mit Brettchen (*maşwaṭ*). Schließlich wird das Wasser abgelassen und der in den Kalimassetrögen vorhandene Rest als *ḥabse* in das Kesselbecken gefüllt und da sieben Stunden gekocht. Wenn nach weiteren zwölf Stunden das Wasser sich gesetzt hat, läßt man es ablaufen und bewahrt es als *fahle* für den nächsten Sud. Der dicke Brei wird dann abgeschöpft und durch eine Öffnung in der Decke nach dem Trockenraum (*mabsaṭ*) hinaufgezogen, der mit nach den Seiten offenen Giebeldächern bedeckt ist, so daß freier Luftdurchzug stattfindet. Auf dem mit Kreidekalk (*trāb ḥuwāri*) bedeckten Boden breitet man die Masse platt aus und schneidet sie nach einigen Stunden mit dem Schneidewerkzeug (*kaṭṭā'a*), einem mit etwa sechs scharfen Metallstücken besetzten Querholz mit langem Griff. Die Stücke setzt man in luftige Stöße (*bibār*), in denen sie nach vier Monaten trocken werden, aber besser noch länger stehen.

Für einen Sud (*ṭabḥa*) berechnete man in Aleppo als notwendig 12,36 *koṇṭār*²⁾ Öl, 5—10 *koṇṭār* Kali, 3 *koṇṭār* Kalk. Zusatz von Lorbeeröl (*zēt rār*) gibt Lorbeerseife (*ṣābūn brār*). Der Seifensieder kennt Mittel, die Seife leicht oder schwer, gelb oder grün zu machen. Dunkles Öl ergibt grüne Seife. Nach Jaussen³⁾ werden in *nāblus* 5000 *kg* Öl im Kessel

¹⁾ Abbildung 80.

²⁾ Ein *koṇṭār* beträgt in Nordpalästina 256 *kg*, in Südpalästina 288 *kg*.

³⁾ *Naplouse*, S. 288 ff.

(*ħalla*) gekocht, 50 *kg* Soda in 60 *kg* Wasser aufgelöst und sechs Tage hindurch in das Öl geschüttet. Das Öl wird dazu für 6 Piaster pro Kilo, das Kali zu etwa $\frac{2}{3}$ Piaster pro Kilo erworben.

Im Altertum.

Das biblische Palästina kannte die Seife nicht, die erst im zweiten nachchristlichen Jahrhundert als germanische und gal-lische Erfindung nach Italien kam und sich von da aus nur langsam verbreitete.¹⁾ Mineralisches Alkali (*néter*) wurde nach Jerem. 2, 22, vegetabilisches Alkali (*bōr*, *bōrīt*) nach Jerem. 2, 22, Mal. 3, 2, Hi. 9, 30 als Reinigungsmittel beim Waschen von Stoffen verwendet. Erst später wird einmal *šāphūn* (*sāphūn*), vgl. arab. *šābūn* „Seife“, als Mittel zur Entfernung von Flecken erwähnt.²⁾ Als gewöhnliche Reinigungsmittel galten für das jüdische Recht *néter*, *bōrīt*, *ķimōnjā*, *ašlag*.³⁾ Maimonides erklärt sie als arab. *ṭīfl*, *rāsūl*, *milḥ al-ķali*, *šābūn*. *néter* ist ihm also eine Erdart, *bōrīt* eine Pflanze, *ķimōnjā* Kalisalz, *ašlag* Seife. Aber *ķimōnjā* (= *κλωλία*) ist eine alkalihaltige Tonerde, *ašlag* nicht Seife, sondern *Saponaria officinalis*, arab. '*aslaġ*, wie auch *rassūl* als Bezeichnung mehrerer alkalischer Pflanzen bekannt ist (S. 274). In jedem Fall ist die lösende Kraft des Alkali seit langem bekannt gewesen, und nur seine Verbindung mit Öl hat gefehlt.

e) Das Öl in Wirtschaft und Handel.

Abgesehen von allem Gebrauch des Öls ist das Öl auch für den Olivenbesitzer eine Handelssache, die ihm Geld einbringt. Er wartet deshalb mit Käufen oder Zahlungen, *ta jītla' ez-zēt*, „bis das Öl kommt.“⁴⁾ Elazari-Volcani⁵⁾ berechnet

¹⁾ Blümner, Technologie I, S. 174, Neuburger, Technik des Altertums, S. 119.

²⁾ Tos. Nidd. VIII 11, b. Nidd. 62^b, Bab. k. 93^b, vgl. Krauß, Talm. Arch. I, S. 155. 578.

³⁾ Schabb. IX 5, Nidd. IX 6 (Cod. Kaufm.), vgl. Tos. Nidd. VIII 10 (wonach *néter* das alexandrinische *néter*, *bōrīt* = *ķimīljā*), b. Nidd. 62^a.

⁴⁾ Schmidt-Kahle, Volkserzählungen 74, 7.

⁵⁾ *The Fellah's Farm*, S. 49f. 58.

für eine wohlhabende Bauernfamilie von 15 Köpfen einen Bedarf von 100 *rofl*¹⁾ Olivenöl und 4 *rofl* Kochbutter, während ein gewöhnlicher Bauer (6—9 Köpfe) sich mit 7 Krügen Öl im Werte von 5 Lstrl. begnügen würde. Wenn nach Bauer²⁾ ein großer Ölbaum 120 *kg* Oliven oder 25 *l* Öl bringt und ein Krug Olivenöl 22 *l* Öl enthält (S. 251), würden zehn Bäume den Jahresbedarf von zehn Personen reichlich decken. Jeder weitere Ertrag kann verkauft werden und bringt der Familie den nötigen Betrag von Bargeld für andere Ausgaben.

Fickendey³⁾ berechnet für einen Hektar Olivenland einen Ertrag von 3 Tonnen Oliven, welche 600 *kg* Öl liefern. Wenn der Zehnte mit 12,5 Prozent und 10 Prozent für die Ölbereitung abgezogen werden, bleiben 465 *kg* Öl = 465 Mk. Wenn die Arbeit am Olivenland und die Erntekosten mit Grundsteuer und Amortisation auf 244 Mk. berechnet werden, bleibt ein Reingewinn von 221 Mk., was als eine sehr günstige Bodenverzinsung zu betrachten ist.

Der Preis des Olivenöls wechselt mit der Höhe des Jahresertrags. Im 'Ağlun wäre nach den Angaben Schumachers⁴⁾ der Preis eines Kilo nur 2 Piaster (= 0,33 M.). In der Belka kostete nach Faraḥ Tābri ein *rofl* (2,88 *kg*) gutes Olivenöl (*zēt helu*) 12—18 Piaster, Sesamöl (*siriğ*) 18—24 Piaster, Kochbutter (*samn*) 30—40 Piaster. Für das westliche Palästina betragen bei der Zehntablösung des Olivenöls die offiziellen Preise 1919 12 Piaster, 1920 9 Piaster, 1921 7 Piaster pro Kilo.⁵⁾ Die Preise sind mit Recht verschieden bei den verschiedenen Qualitäten des Öls. Die in Kleinasien oft vorkommenden Sorten sind nach Fickendey⁶⁾ folgende: 1. Feinstes Tafelöl von erster Pressung von frischen Oliven, 2. Prima Tafelöl aus der zweiten und dritten Pressung derselben Frucht, 3. Tafelöl aus gelagerten Oliven,

¹⁾ Ein *rofl* ist der hundertste Teil eines *kontār*, also 2,56 bzw. 2,88 *kg*.

²⁾ Volksleben, S. 163 f.

³⁾ Ölbaum in Kleinasien, S. 60.

⁴⁾ Schumacher-Steuernagel, 'Adschlun, S. 223.

⁵⁾ Luke-Keith-Roach, *Handbook of Palestine*, Aufl. 1, S. 146.

⁶⁾ Ölbaum, S. 97.

4. Seifenöl aus verdorbenen Oliven. In Palästina würden *zēt bīkr* und *zēt 'amle* (S. 245) Nr. 1 und 2 entsprechen, wenn die Oliven vorher nicht gelagert wurden, vor allem wäre *zēt tafāh* (S. 235 ff.) zu Nr. 1 zu stellen. Aber Nr. 3 ist sicher das am häufigsten hergestellte, und auch Nr. 4, wozu man das aus den Preßrückständen gewonnene Öl rechnen muß, wird nicht fehlen.

Der Gesamtertrag des cisjordanischen Palästina beträgt nach dem Durchschnitt der Jahre 1921—28 für Eßoliven 1842 Metertonnen, für Öl 2913 Metertonnen.¹⁾ Wenn während des Krieges ein Zehntel der Ölbäume geschlagen wurden, wäre der Ertrag in der Vorkriegszeit entsprechend höher anzusetzen. Auffallend ist der für 1928 angegebene Export von 5 163 901 *kg* Waschseife im Wert von 222 923 Lstrl.,²⁾ worin ein wesentlicher Teil des Ölertrags ins Ausland geht.

Nach Mitteilungen, die ich der Bank der deutschen Tempelgesellschaft in Jaffa verdanke, gelten für Produktion und Export von Öl und den Export von Waschseife für die letzten Jahre folgende Zahlen:

	Produktion		Ölexport		Seifenexport
	Metertonnen	—	Metertonnen	—	Metertonnen
1931	6781	—	—	—	—
1932	1312	„	338	„	3546
1933	720	„	303	„	2748

Der starke Seifenexport im Jahre 1932 war nur möglich infolge eines Imports von 2771 Tonnen von Ölsäure (*acid oils*). Wie trotz der minimalen Produktion von Öl im Jahre 1933 noch Export möglich war, ist schwer verständlich. Aber wenn 1932 764 Tonnen, 1933 723 Tonnen anderer Öle, also wohl vorzugsweise Sesamöl, exportiert wurden, darf man annehmen, daß in der Wirtschaft das Sesamöl meist das Olivenöl ersetzte.

Folgende Aufstellung offiziellen Ursprungs gibt für den Export der letzten drei Jahre in Kilogramm folgende Zahlen:

¹⁾ Luke-Keith-Roach, a. a. O., Aufl. 2, S. 261.

²⁾ A. a. O., S. 233.

	1931	1932	1933
Gereinigtes Olivenöl	490 574	333 352	303 129
Ungereinigtes Olivenöl	308 727	381 546	—
Sesamöl	139 259	3 208	1 528
Sonnenblumenöl	110 212	814 840	15 560
Andere genießbare Öle	18 873	5 890	706 320

Die Sonnenblume (*Helianthus annuus*) wurde erst in neuester Zeit angepflanzt. Unerklärt ist die große Menge anderer Öle im Jahre 1933.

Im Altertum.

Daß man in der Stadt Brennöl bei Händlern kaufen kann, ist nach Matth. 25, 9 selbstverständlich. Im Auslande erscheint besonders Tyrus oder sein König als Empfänger von palästinischem Öl als Gegenleistung für Holzlieferung (1. K. 5, 25, 2. Chr. 2, 14, Esr. 3, 7, wo auch die Sidonier genannt sind) oder sonst im Handel (Ez. 27, 17), dies wohl unter der Voraussetzung, daß dieses Handelszentrum das Öl auch für überseeischen Vertrieb verwendet. Wenn Ephraim aus Politik nach Ägypten Öl verfrachtet (Hos. 12, 2), hängt dies damit zusammen, daß es dort keinen nennenswerten Olivenbau gibt. Wein und Öl sind sonst Gegenstände des Welthandels (Offb. 18, 13).

Das jüdische Recht weiß, daß Oliven auf dem Markt an Händler verkauft werden¹⁾ und daß man Oliven kauft, um von ihnen Öl zu gewinnen.²⁾ Von Frauen, Sklaven und Minderjährigen soll man weder Öl noch Wein noch Früchte kaufen,³⁾ weil es als zweifelhaft gilt, ob sie wirklich Besitzer sind. Für Straßenhändler war eine beliebte Stätte der Eingang zu Badehäusern, wo man an die Badenden loskernige Oliven (*zētīm haš-selāḥīn*) verkaufte, die man durch auf sie geträufelten Essig veranlaßt hatte, ihre Kerne leicht fahren zu lassen.⁴⁾ Der Krämer (*ḥānewānī*) führt neben dem Wein auch Öl⁵⁾ und mißt

¹⁾ Tos. Ma'as. r. II 4.

²⁾ Tos. Ma'as. r. II 3.

³⁾ Tos. Bab. k. XI 5.

⁴⁾ Tos. 'Ab. z. IV 10.

⁵⁾ Tos. Bab. b. V 7.

beim Verkauf gewiß auch nach dem Log.¹⁾ Eine Schnellwaage (*trūṭānī* = *τρουτάνη*) kann sonst auch gebraucht werden.²⁾ Bei in Verwahrung gegebenem gereinigtem Öl (*zēt mezukḳāk*), das keinen festgewordenen Bodensatz (*pikḳīm* = *πηκιά*) hat,³⁾ war das ganze Maß, das davon gemessen wurde, zu berechnen. Bei gewöhnlichem Öl waren von 100 Log 1,5 Log für „Hefe“ (*šemārim*, S. 255) und bei neuen Krügen ebensoviel für Einsaugung abzurechnen.⁴⁾ Da das Öl von Götzendienern, anders als ihre gerollten Olivenkuchen,⁵⁾ nach einer Ansicht dem Juden nicht gestattet war,⁶⁾ wurde Öl nach Syrien an Juden geliefert.⁷⁾ Lebensnotwendige Dinge wie Öle, Weine und Gries soll man sonst nicht nach Syrien ausführen und, wenn man Käufer, nicht Produzent ist, nur vor und nach dem Sabbatjahr sie in Vorrat aufhäufen.⁸⁾ Ausländisches Öl kann in Tyrus gekauft werden.⁹⁾

D. Die Abgaben.

Zur Wohltätigkeit gehört es, wenn die Olivenbesitzer nach der Lese einzelner Bäume Witwen, Waisen und Armen die Nachlese derselben gestatten.¹⁰⁾ Nach Cana'an war *ṣaijaf*¹¹⁾ ursprünglich der eigentliche Ausdruck für diese Art der Nachlese. Auch von ihr gilt der Spruch¹²⁾: *mā sāḳṭa — illa warāha lāḳṭa*, „Es fällt keine Frucht, hinter der nicht eine Leserin wäre.“ Bettelnde Arme erscheinen schon vorher bei

¹⁾ Im Tempel war dies das wichtigste Maß für Flüssigkeiten, s. Men. IX 3, XIII 5, Zeb. IV 3, Tos. Zeb. V 2, vgl. S. 261.

²⁾ Tos. Bab. b. V 3 (wo wegen des Zusammenhangs *trūṭānē* für *pikḳānē* zu lesen).

³⁾ Tos. Bab. m. III 10, b. Bab. m. 40^b.

⁴⁾ Bab. m. III 8, vgl. 'Eduj. IV 6. ⁵⁾ 'Ab. z. II 7, vgl. S. 200 f.

⁶⁾ 'Ab. z. II 6. ⁷⁾ Josephus, *Bell. Jud.* II 21, 2.

⁸⁾ Tos. 'Ab. z. IV 1. 2, wo zu lesen *lesūrja* für *mis-sūrjā*, b. Bab. b. 90^b.

⁹⁾ Siphre, Dt. 355 (148^a). ¹⁰⁾ Cana'an, *JPOS* VIII, S. 140.

¹¹⁾ Vgl. Bd. III, S. 60. ¹²⁾ Baumann, *ZDPV* 1916, S. 220.

der eigentlichen Lese und werden mit Oliven bedacht. Auch nach Beendigung der Herstellung des Öls erhalten Arme auf ihre Bitte einen kleinen Anteil.

Göttlicher Segen soll gesichert werden, wenn vom fertigen Öl die Christen der Kirche des Ortes, die Moslems dem nächsten Grabheiligtum eines *weli* einige Pfunde stiften, von denen die Lampen des Altars bzw. des Grabes gefüllt werden.¹⁾ In dieser Weise geweihtes Öl gilt, wenn es in den Lampen gestanden hat, als mit besonderer Kraft behaftet und wird von Frauen mit Dochtteilen als Heilmittel genossen.²⁾ Am Verklärungsfest (6. August) bringen Christen ein Tuch oder einen Korb mit Früchten in die Kirche, wo der Priester darüber betet und davon an die Anwesenden verteilt.³⁾ Aber diese Früch-
tgabe kann wohl Trauben und Feigen, aber nicht die zu dieser Zeit noch unreifen Oliven umfassen.

Eine vom Staat geforderte Abgabe ist der Zehnte (*'ošr*),⁴⁾ für den auch der Ertrag der Ölbäume herangezogen wird. Bei direkter, nicht verpachteter, Verpflichtung einer Ortschaft würde die Regierung jedes Jahr den dabei vorausgesetzten Preis des Öls und der Speiseoliven bestimmen, der nach der Höhe der Jahrespreise wechselt.⁵⁾ Die Ortschaft hat dann dafür zu sorgen, daß der einzelne Olivenbesitzer ihr den entsprechenden Teil der Zehntpflicht der Ortschaft leistet.

Im Altertum.

a) Wohltätigkeit.

Pflichtgemäße Wohltätigkeit übt man, wenn man gemäß 5. M. 24, 20 nach dem Abschlagen der Oliven ein *pā'ēr* (Onkelos *palli*, Sa'adja *istakša*), also ein genaues Absuchen des

¹⁾ Vgl. Bd. I, S. 584, Kahle, PJB 1912, S. 139f., Jaussen, *Naplouse*, S. 112. 155, Cana'an, Aberglaube, S. 73, *Mohammedan Saints and Sanctuaries*, S. 142ff., JPOS XI, S. 20.

²⁾ Cana'an, JPOS XI, S. 22.

³⁾ Vgl. Bd. I, S. 584. 589.

⁴⁾ Vgl. Bd. III, S. 165 ff.

⁵⁾ S. 278, vgl. Luke-Keith-Roach, *Handbook of Palestine*¹, S. 146.

Baumes,¹⁾ unterläßt, damit den Armen etwas bleibe. Dies gilt so sehr als sein rechtlicher Besitz, daß es nach Jose Diebstahl wäre, wenn jemand Oliven aufläse, die ein Armer auf dem Wipfel der Olive abgeschlagen hat.²⁾ Verwandt ist die Vorschrift von 3. M. 19, 10, 5. M. 24, 21, im Weingarten nicht Nachlese zu üben (*'ölēl*, Onkelos *'ālēl*, Sa'adja *mašš*) und den Abfall (*péret*, Onk. *nitrā*, Sa'adja *mafrūt*) dem Armen zu überlassen. Das jüdische Recht denkt nach dem Wortlaut des Gesetzes an Weintrauben³⁾ und definiert *'ölēlet*⁴⁾ als das, was weder Achsel noch Tropfen hat,⁵⁾ also wohl als unvollkommen entwickelte Trauben ohne obere Seitenzweige und unteren Ausläufer, die somit für den Armen hängenbleiben sollen. Als *péret* gilt, was bei der Weinlese auf den Boden fällt und nicht etwa durch einen untergestellten Korb für den Besitzer gesammelt werden darf.⁶⁾ Ihm günstig ist die Bestimmung, daß drei auf dem Boden zusammenliegende Beeren ihm gehören und nur kleinere dem Armen zufallen.⁷⁾ Hier ist immer nur von Weintrauben die Rede. Daß Oliven ebenso zu behandeln sind, folgt daraus, daß *'ölēlōt* Jes. 17, 6; 24, 13 von dem geringen Rest von Beeren gebraucht wird, der nach dem Abschlagen des Ölbaums auf Wipfel und Zweigen bleibt (vgl. oben).

Hierher gehört auch die Vorschrift von 3. M. 19, 9; 23, 22, bei der Ernte das Auflesen (*léket*) von zur Erde Gefallenem den Armen zu überlassen. Im jüdischen Recht wird dies auf die Fruchtlese nicht angewandt,⁸⁾ weil *péret* (s. o.) hier das Ent-

¹⁾ Vgl. Siphre, Dt. 284 (124^b): *lō titpā'ēr le-'āni*, „Nimm es nicht genau gegenüber dem Armen,“ Midr. Tann. zu 5. M. 24, 20: *lō tiṭṭōl tiph'artō mimménū*, „Nimm nicht seine Ehre von ihm (dem Ölbaum), der Acker-ecke (*pē'ā*) schuldig ist.“

²⁾ Gitt. V 8.

³⁾ Siphra 88^a, Siphre, Dt. 285 (124^b).

⁴⁾ Vgl. *'ölēlōt* „die bei der Weinlese zurückbleibenden Früchte“ Ri. 8, 2, Jerem. 49, 9, 'Ob. 5, Mi. 7, 1.

⁵⁾ Pea VII 4, Tos. Pea III 11, j. Pea 20^a, Siphre, Dt. 285 (124^b).

⁶⁾ Pea VII 3, Siphra 88^a.

⁷⁾ Pea VI 5, Siphre, Dt. 283 (124^a), Midr. Tann. 5. M. 24, 19 (S. 101).

⁸⁾ S. Pea IV 10. 11, Tos. Pea II 13, Siphra 87^d. 101^c.

sprechende ist. Dagegen werden unter die an denselben Stellen gegebene Vorschrift, für die Armen eine Ackerecke (*pē'ā*) ungeerntet zu lassen,¹⁾ auch die Fruchtbäume wie Weinstöcke und Oliven gestellt,²⁾ so daß etwa ein Sechzigstel des Bestandes dafür zurückzulassen wäre.

Da 5. M. 24, 19 geboten wird, bei der Ernte Vergessenes dem Armen zu überlassen,³⁾ wird vom jüdischen Recht bei der Fruchtlese dasselbe gefordert⁴⁾ und bestimmt, in welchem Fall ein Ölbaum als bei der Lese vergessen gelten darf. Ein Baum mit besonderer Bezeichnung oder eigentümlichem Standort (vgl. S. 189f.) kommt für Vergessenes (*šikhḥā*) nicht in Frage,⁵⁾ auch führt erst die Vollendung der Lese der ganzen Umgebung einen einzelnen nicht voll abgeernteten Baum in die Klasse des Vergessenen,⁶⁾ und zwei Haufen (*šibbūrim*) von Oliven können nie als vergessen gelten.⁷⁾ Über den Armenzehnten siehe S. 287.

Die bei allen diesen Bestimmungen vorausgesetzten Armen sind Volksgenossen. Doch können „um des Friedens willen“ bei Nachlese (*lēket*), Vergessenem und Ackerecke auch Nichtjuden als Arme gelten.⁸⁾ Dem Ganzen liegt der Gedanke zugrunde, daß der von Gott Israel gegebene Landbesitz den Besitzenden verpflichtet, dem besitzlosen Volksgenossen zu helfen. Das jüdische Recht hat den Bereich dieser Pflicht genauer bestimmt und dabei einer Überspannung der Forderungen seitens der Bedürftigen entgegengewirkt, aber freilich auch hier wie so oft die durch das Gewissen bestimmte freie Tat des Einzelnen in Fesseln geschlagen.

¹⁾ Vgl. Bd. III, S. 65.

²⁾ Pea I 5, Tos. Pea II 8. 13, Siphra 87^b.

³⁾ Vgl. Bd. III, S. 64f. ⁴⁾ Tos. Pea II 13.

⁵⁾ Pea VII 1. 2, Tos. Pea III 9. 10, Siphre, Dt. 284 (124^b).

⁶⁾ Tos. Pea III 16.

⁷⁾ Pea VI 5, Siphre, Dt. 283 (124^a), Midr. Tann. zu 5. M. 24, 19 (S. 161), vgl. j. Pea 19^c, wo vorangehender Abschluß der Lese gefordert wird.

⁸⁾ Gitt. V 8.

b) Pflicht des Genusses im Heiligtum.

Bedeutsam war die Bestimmung von 3. M. 19, 23—25, die Frucht der ersten drei Jahre von neugepflanzten Eßfruchtbäumen (*‘ēš ma’akhāl*) als profane „Vorhaut“ ungegessen zu lassen, die Frucht des vierten Jahres als „Heiligtum des Jubels für Jahwe“ (*ḵōdeš hillūlim lejahwe*) zu betrachten und erst vom fünften Jahre ab die Frucht zu dem vom Besitzer genossenen Landertrag zu rechnen. Gott als der Herr des Landes soll den mit dem vierten Jahr eintretenden ersten Normalertrag¹⁾ erhalten; deshalb darf man von der Frucht des neugepflanzten Baumes vorher nicht genießen. Man hätte nun annehmen können, daß die heilige Frucht des vierten Jahres ebenso wie der Gott geheiligte Zehnte von der Baumfrucht (3. M. 27, 30) zu den Einkünften der Priester und Leviten gehörte.²⁾ Da dies im Gesetz nicht gesagt wird und der Jubel für Jahwe gemäß Ri. 9, 27 auf fröhlichen Genuß in Gottes Gegenwart zu deuten schien, hat schon Josephus³⁾ diese Abgabe als mit dem Heiligtumszehnten von 5. M. 12, 17 f.; 14, 22 (s. u.) in der heiligen Stadt zu verzehren bezeichnet. Daß der vorgängige Ertrag den Feldgeistern überlassen bleiben sollte, würde dem Geist des mosaischen Gesetzes nicht entsprechen.

Im jüdischen Recht steht die Gleichstellung der Vierjahrsfrucht mit dem Heiligtumszehnten fest, weshalb in der Mischna außer dem Traktat *‘Orlā* der Traktat *Ma’asēr schēni* in Kap. 5 sich damit befaßt. Er bestimmt die Grenzen des Westjordanlandes, dem allein diese Pflicht obliegt,⁴⁾ und verhandelt über die Frage, ob die dafür wie für den Heiligtumszehnten (5. M. 14, 25 f.) mögliche Umsetzung in Geld die Zulage eines Fünftels voraussetzt, wie sie 3. M. 27, 31 bei dem in Geld umgewandelten Levitenzehnten und im jüdischen Recht⁵⁾ auch bei der Vierjahrs-

¹⁾ Josephus, *Antt.* IV 8. 19, nennt die Frucht der ersten drei Jahre vorzeitig und hält sie deshalb für ungeeignet zum Genuß.

²⁾ So scheinen Samaritaner und Karaiten es verstanden zu haben, s. Duschak, Josephus Flavius und die Tradition, S. 78.

³⁾ A. a. O.

⁴⁾ Vgl. Tos. *Ma’as. sch.* V 14.

⁵⁾ *Ma’as. sch.* IV 3 (Schule Hillels).

frucht gefordert wird. Die Beantwortung dieser Frage ebenso wie die des Einschlusses in die bei Heiligtumsgaben übliche Entfernungspflicht (*bi'ūr*)¹⁾ führte indes zu keiner sicheren Entscheidung.²⁾ Der halachische Midrasch zu 3. M. 9, 24³⁾ folgert aus dem Worte *ḵōdeš* die Verpflichtung zur Fünftelzulage (*ḥōmeš*) und zur Entfernung (*bi'ūr*), doch wohl, weil die erstere am Levitenzehntel haftet, der 3. M. 27, 30 *ḵōdeš* heißt, und weil die letztere nach 5. M. 26, 13 ebenfalls dem Heiligen (*ḵōdeš*) gilt.⁴⁾ Aus *hillūlim lejahwe* wird geschlossen, daß das Verzehren der Vierjahrsfrucht im Heiligtum nicht ohne vorgängigen und nachfolgenden Lobpreis Gottes (*berākhā*) geschehen darf.⁵⁾ Da in diesem Zusammenhang in erster Linie vom *kérem rebā'i* die Rede ist und *néta' rebā'i* nur nebenher erscheint,⁶⁾ könnte beides auf Rebenpflanzungen beschränkt werden, zumal die Frage ist, ob die Olive für das Gesetz ein „Eßfruchtbaum“ (S. 285) war. Aber die in solchem Zusammenhang vorkommende Erwähnung des den Oliven geltenden Okulierens (*hirkīb*) neben dem den Reben geltenden Kniemachen (*hibrikh*),⁷⁾ beweist den Einschluß der Olive, der im Pal. Talmud⁸⁾ ausdrücklich bezeugt ist, wenn Ölbaum und Feigenbaum hier im Sinne des Vierjahrsfruchtgesetzes zu den Eßfruchtbäumen gerechnet werden. Auch nach der Mischna⁹⁾ gehören Oliven und Weintrauben zu den vorhauptpflichtigen Dingen. Im übrigen ist anzunehmen, daß, wie beim Heiligtumszehnten (s. u.), die Pflicht in der Form von Öl, das man im Heiligtum genießt, erledigt werden kann. Nach der Schule Schammajs würde die Armenabgabe des *péret* und der *'ōlēlōt* (S. 283) auch von der Vierjahrsfrucht zu leisten sein,

¹⁾ Vgl. Bd. III, S. 176 f.

²⁾ Pea VII 6, Ma'as. sch. V 3, 'Eduj. IV 5, Tos. Ma'as. sch. V 17.

³⁾ Siphra 90^b.

⁴⁾ Auch Siphre, Dt. 303 (128^b), Midr. Tann. zu 5. M. 26, 13 (S. 137) verknüpfen die Entfernungspflicht mit dem Heiligtumszehnten und der Vierjahrsfrucht (*néta' rebā'i*).

⁵⁾ Vgl. b. Ber. 35^a.

⁶⁾ Ma'as. sch. V 4. 10.

⁷⁾ Siphra 89^d, vgl. Tos. 'Orl. I 5.

⁸⁾ j. 'Orl. 60^c.

⁹⁾ Ter. XI 5, vgl. Maimonides, H. Ma'aser scheni IX 3.

während die Schule Hillels Kelterung des ganzen Ertrages ohne Armenabgabe fordert.¹⁾

Der Vierjahrsfruchtpflicht steht im Charakter nahe die Pflicht des Heiligtumszehnten,²⁾ des Zweitzehnten (*ma'asēr šēnī*) des jüdischen Rechts, der vom Besitzer und seiner Familie sowie seinen Sklaven mit Hinzuziehung der Leviten im Heiligtum zu verzehren ist (5. M. 12, 17 ff.; 14, 22 f.). Most und Olivensaft gehören dazu (5. M. 12, 17; 14, 23), und das jüdische Recht bestimmt, daß man von den Flüssigkeiten, die man vom Zweitzehnten gewann, was erlaubt ist,³⁾ essen, trinken und einreiben darf, das letztere aber nicht vom Wein, nach einer Ansicht auch nicht vom Öl,⁴⁾ weil das Gesetz 5. M. 14, 26 nur vom Genuß von Wein und Rauschtrank im Heiligtum redet.⁵⁾ Die Früchtepflcht gilt dann naturgemäß auch von dem den Heiligtumszehnten im dritten und sechsten Jahr des Siebenjahrkreises⁶⁾ ersetzenden Armenzehnten (5. M. 14, 28 f.; 26, 12),⁷⁾ der wohl meist in natura gegeben wurde.

c) Abgaben an die Diener des Heiligtums.

Dauernd haftet an den Fruchtbäumen die Pflicht jährlicher Darbringung der Frühfrüchte (*bikkūrīm*),⁸⁾ die nach 5. M. 26, 2, Neh. 10, 36 von aller Frucht des Erdbodens, nach 4. M. 18, 12 f. von Olivensaft und Most wie vom Getreide zu nehmen ist, nach dem jüdischen Gesetz⁹⁾ von den sieben Arten des Landertrags (5. M. 8, 8). Ölhaltige Oliven und Weintrauben gehören jedenfalls dazu. Öl und Wein waren erlaubt,¹⁰⁾ durften nur aus dem Ausland nicht gebracht werden.¹¹⁾ Die Schilderung der feierlichen Darbringung der Frühfrüchte in der Mischna¹²⁾ erwähnt nur Feigen und Trauben als Früchte, sonst einen Olivenkranz als Kopfschmuck des die Fruchtkörbe tragenden Stiers. Die Tosephta¹³⁾ nennt aber als im Fruchtkorb von unten nach oben

¹⁾ 'Eduj. IV 5.

²⁾ Vgl. Bd. III, S. 170 f.

³⁾ Ter. XI 3.

⁴⁾ Ma'as. sch. II 1.

⁵⁾ Ma'as. sch. II 2.

⁶⁾ Ab. V 9.

⁷⁾ Vgl. Bd. III, S. 170 ff.

⁸⁾ Vgl. Bd. III, S. 179 f.

⁹⁾ Bikk. I 3. 10, j. Bikk. 63^a, vgl. b. Ber. 35^a, Pes. 53^a, vgl. S. 162.

¹⁰⁾ Ter. XI 3.

¹¹⁾ Chall. IV 11.

¹²⁾ Bikk. III 2.

¹³⁾ Tos. Bikk. II 8.

verpackt Gerste, Weizen, Oliven, Datteln, Granatäpfel, Feigen, alles umrahmt von Weintrauben, wobei die Datteln den Honig von 5. M. 8, 8 vertreten.¹⁾ Nach einer Ansicht sollte $\frac{1}{60}$ des Ertrags dazu verwandt werden,²⁾ obwohl eigentlich kein Maß bestimmt ist.³⁾ Die Priester, welche die Empfänger der Frühfrüchte sind (4. M. 18, 12f., vgl. 5. M. 26, 4), dürfen dieselben nur im Zustande der Reinheit nach Händewaschen genießen.⁴⁾ Da die Frühfrüchte bis zum Hüttenfest, ja bis zum Tempelweihfest dargebracht werden dürfen,⁵⁾ ist die Möglichkeit, Oliven dabei zu haben, nicht ausgeschlossen. Selbst aus dem Ostjordanland können sie unter Umständen kommen.⁶⁾

Für die Priesterhebe (4. M. 18, 19),⁷⁾ die nach 4. M. 18, 12 das Beste des Olivensafts und des Mosts, nach 5. M. 18, 4 (vgl. Neh. 10, 38) das Beste von Most und Olivensaft umfaßt, stellt das jüdische Recht fest, daß unter bestimmten Voraussetzungen Öl und Wein Oliven und Trauben ersetzen.⁸⁾ Hebeöl wird deshalb gelegentlich erwähnt.⁹⁾ Die Oliven selbst können Öll Oliven oder Einmacholiven sein.¹⁰⁾ Die besten Speiseoliven (*keluphsin*)¹¹⁾ können für Oliven oder Eßoliven eintreten.¹²⁾ Die Hebepflicht beginnt bei Oliven mit dem Mahlen.¹³⁾

Beim Levitenzehnten¹⁴⁾ steht nach 3. M. 27, 30, Neh. 13, 12 fest, daß er auch der Baumfrucht gilt. Nach dem jüdischen Recht beginnt die Zehntpflicht bei Oliven, sobald sie ein Drittel des Ertrags (an Öl) einbringen,¹⁵⁾ bei Trauben (*anābim*) und Sauertrauben (*abāšim*, *be'uššim*), sobald sie den Charakter von Sauertrauben haben (*hib'išū*),¹⁶⁾ d. h. wenn ihre Kerne sichtbar werden.¹⁷⁾ Wein und Öl sind selbstverständlich

¹⁾ S. Tg. Jer. I, II 5. M. 8, 8, j. Bikk. 63^d.

²⁾ j. Bikk. 65^c.

³⁾ Bikk. II 3.

⁴⁾ Bikk. II 1, III 10.

⁵⁾ Bikk. I 6.

⁶⁾ Bikk. I 10.

⁷⁾ Vgl. Bd. III, S. 178.

⁸⁾ Ter. I 8, 9, XI 3.

⁹⁾ Pes. VII 3, Tos. Ter. VII 1, X 11, Mikw. I 4.

¹⁰⁾ Ter. II 6, Tos. Ter. II 15.

¹¹⁾ Vgl. S. 200.

¹²⁾ Tos. Ter. IV 3, II 15.

¹³⁾ Tos. Ter. III 13.

¹⁴⁾ Vgl. Bd. III, S. 171 ff.

¹⁵⁾ Ma'as. I 3.

¹⁶⁾ Ma'as. I 2.

¹⁷⁾ j. Ma'as. 48^d.

zehntpflichtig.¹⁾ Da es sich dabei um den wirklichen Ertrag handelt, sind einzelne Oliven, welche der Arbeiter vom Baum ißt, nicht zehntpflichtig,²⁾ ebenso Oliven, die man auf dem Felde zum Essen zerdrückt oder auf dem Körper zum Einreiben ausdrückt.³⁾ Dasselbe gilt von dem Wein, den man aus der Kelter trinkt.⁴⁾ Bei Wein würde die Zehntpflicht eintreten, sobald man auch nur aus einem Kochtopf die Treber beseitigt.⁵⁾ Da die Zehnten Geschmack und Geruch und Öl und Körner den Früchten des Landes geben,⁶⁾ ist es im eigenen Interesse des Besitzers, sie zu leisten.

d) Freiwillige Gaben an das Heiligtum.

Freiwillige Gabe (*nedābā*) war das Öl zur Beleuchtung der Stiftshütte (2. M. 35, 29; 36, 2), das infolge der durch Mose vermittelten Aufforderung Gottes von Israeliten als „Hebe“ (*terūmā*) gestiftet wurde (2. M. 25, 6; 27, 20; 35, 8. 14. 28 f., 3. M. 24, 2).⁷⁾ Freiwillige Spenden sollten nach 5. M. 16, 10 mit dem Wochenfest verbunden sein, nach dem jüdischen Recht waren sie vor allem von Ungeweihtem (*hullin*) zu geben.⁸⁾ Von freiwilligen Gaben, die an die Feste nicht gebunden sind, ist 3. M. 23, 38 die Rede, wobei der halachische Midrasch⁹⁾ vielleicht mit Recht nur an Geflügel- und Speisopfer denkt. Die Gabe kann auch mit einem aus irgendwelchem Anlaß ausgesprochenen Gelübde (*néder*) zusammenhängen und ist dann nach 5. M. 23, 22 ff. nicht mehr freiwillig, sondern Pflicht. Wenn sie mit einer Weihung (vgl. *hiḳdīš*, 3. M. 27, 14 ff.) oder Bannung (vgl. *heḥerim*, 3. M. 27, 28 f.) der betreffenden Sache zusammenhängt, ist sie ebenfalls nur Ausführung der einst freiwillig ausgesprochenen Bestimmung. 3. M. 7, 16; 22, 21 handelt es sich bei der freiwilligen Gabe und dem Gelübde um Opfer. Aber der Inhalt kann auch aus

¹⁾ Vgl. Ma'as. I 7.

²⁾ Ma'as. III 3.

³⁾ Ma'as. IV 1. 3.

⁴⁾ Ma'as. IV 4.

⁵⁾ Ma'as. IV 1.

⁶⁾ Tos. Ma'as. sch. V 29,

Midr. Tann. 5. M. 26, 15 (S. 177), b. Sot. 48^a.

⁷⁾ Vgl. Siphra 103^b, Men. VIII 4, vgl. S. 238.

⁸⁾ Siphre, Dt. 137 (102^a), Midr. Tann. zu 5. M. 16, 10 (S. 93).

⁹⁾ Siphra 102^b f.

anderen Dingen bestehen (vgl. 3. M. 27, 2). Eine Weiheſache (*hekdēš* nach dem jüdiſchen Recht)¹⁾ kann ein Haus oder Feld ſein (3. M. 27, 14. 16), aber auch ein Krug Wein oder Öl²⁾ oder ſonſt ein Beſitz.³⁾ Etwas anderes iſt es, wenn das Gelübde (*néder*) Entſagung von einer beſtimmten Sache bedeutet. Wer ſich vom Öl entſagt, darf Sesamöl genießen außer da, wo es davon viel gibt.⁴⁾ Bei Auslöſung einer gelobten oder geheiligten Sache — die gebannte Sache iſt unlöslich und fällt an den Prieſter (3. M. 27, 21. 28)⁵⁾ — iſt zum Wert ein Fünftel hinzu-zufügen (3. M. 27, 13. 15. 19. 27).⁶⁾ In jedem Fall ſind nach dem jüdiſchen Recht Gelübde erſatzpflichtig, und nur freiwillige Spenden bedürfen des Erſatzes nicht.⁷⁾

e) Staatliche Abgaben.⁸⁾

Das Alte Teſtament erwähnt als das bei Königen Übliche, daß ſie Felder, Weingärten und gute Ölbäume ihren Beamten geben und von Saat und Weingärten, alſo gewiß auch von Olivenland, Zehnten nehmen (1. S. 8, 14f.).⁹⁾ Da der König nach 1. Chr. 27, 28 eigenes Olivenland in der Schephela und eigene Ölvorräte unter beſonderen Aufſehern hat, ſollte er für ſeinen Haushalt keine Öllieferungen nötig gehabt haben. Aber die jährliche Abgabe von 20 Kor (7288 l) guten Öls (1. Kön. 5, 25) oder die einmalige Abgabe von 20000 Bath (728 800 l) Öl (2. Chr. 2, 9) an König Hiram hat Salomo ſchwerlich aus dem eigenen Beſitz geleistet.

¹⁾ Ber. VII 1, Ter. I 5, Schabb. XVIII 1, Bab. m. IV 8, Tos. 'Arakh. IV 3.

²⁾ Naz. V 2. ³⁾ 'Arakh. VI 1. 2. 5, Tos. 'Arakh. IV 7.

⁴⁾ Tos. Ned. III 3. ⁵⁾ Vgl. 'Arakh. VIII 6.

⁶⁾ 'Arakh. III 2, VII 2, VIII 1. 2.

⁷⁾ Meg. I 6. ⁸⁾ Vgl. Bd. III, S. 166 f.

⁹⁾ Maimonides, H. Melakhim IV 6. 7, betrachtet dieſe Beſtimmungen als dauerndes Königsrecht.

III. Der Wein.

A. Der Weinstock.

1. Herkunft, Gestalt, Schädlinge.

Als die Heimat des Weinstocks (arab. *dālie*, Plur. *dauāli*) gilt das Bergland zwischen Kleinasien und Mesopotamien. Doch ist der wilde Weinstock nach Osten und Westen weit vorgedrungen und ist bis ins Donautal und das südliche Frankreich beobachtet worden.¹⁾ Daß Plinius (XIV 2 (9)) *vitis silvestris* und (XII 3. 27) *vitis labrusca*²⁾ erwähnt, auch Dioscurides (V 2. 5) von ἀμπελος ἀγγρία redet, zeigt, daß eine wilde Weinstockart neben der angebauten im römischen Reich wohlbekannt war. Nach Post-Dinsmore³⁾ käme *vitis vinifera* in Palästina und Syrien nirgends völlig wild vor. Nur *vitis orientalis* mit kleinen schwarzen Beeren wird für Syrien und den *Ḥaurān* bezeugt. Das stimmt überein mit den Ermittlungen des Deutschen Konsulats in *bērūt*, nach denen Anderlind⁴⁾ von einer Wildrebe mit kleinbeerigen tiefblauen Trauben bei *ǧebaʿ* im südlichen Libanon und von Reben mit kleinbeerigen schwarzen süßen Trauben, *barbūri* genannt, in den Wäldern des *ǧebel akrād* und bei Tripolis im nördlichen Syrien berichtet. Aber andersartig sind die aus derselben Quelle von Anderlind erwähnten Reben mit kleinbeerigen weißen Trauben und großbeerigen dunklen Trauben, beide mit herbem Geschmack, bei Tripolis. Ich sah am 6. April 1909 in Palästina bei *bānjās* und

¹⁾ Warburg, Pflanzenwelt II, S. 374.

²⁾ *Flora of Syria, Palestine and Sinai* I, S. 283.

³⁾ Diese *vitis labrusca* hat nichts zu tun mit der *Vitis Labrusca* Linnés und mit unserm „wilden Wein“ (*Ampelopsis quinquefolia*), beide aus Nordamerika stammend.

⁴⁾ ZDPV 1888, S. 164.

zwischen *tell el kāḏi* und dem *nahr el-hāṣbāni*, also im nördlichen Galiläa, wildwachsenden Weinstock mit wenig eingeschnittenen fünfklappigen Blättern, noch ohne Früchte, von Arabern als *dālie berrije* „wilder Weinstock“ bezeichnet.¹⁾ Ob hier von verwilderter *vitis vinifera* zu reden ist, wage ich nicht zu entscheiden.

Dem in Palästina früher gewöhnlich angebauten Weinstock²⁾ ist eigentümlich eine sehr fleischige, wenig saftige Traube mit starker Haut der Beere. Französische und spanische Reben sind seit 1880, amerikanische Reben seit 1910 — dies zur Bekämpfung der wohl nach 1900 eingewanderten Reblaus — eingeführt worden, so daß der Weinbau Palästinas jetzt, besonders wie er von den Kolonisten geübt wird, mit den Reben des alten Palästina wenig zusammenhängt. Eine arabische Sage³⁾ führt die Entstehung des Weinstocks auf das Mitleid des Engels zurück, der einst Adam und Eva aus dem Paradies vertrieb. Weinend lehnte er sich auf seinen Stab, der dann Wurzeln schlug und Früchte trug, die süß waren wie seine Tränen. Er gab sodann Adam den Rat, davon zu säen.

Für gewöhnlich sind die angebauten Weinstöcke nur Pflanzen von 2 bis 3 *m* Länge, weil man sie nicht länger werden läßt. Läßt man sie aber auf Bäume steigen oder zieht sie über hohe Gestelle, so können sie sich zu viel längerem Wuchs entwickeln. In Jericho gab es einst einen von Hunderten von Pfählen gestützten Weinstock, der einige tausend Trauben hervorbrachte.⁴⁾ Während beim gewöhnlichen Weinstock der Stamm 6—10 *cm* dick ist,⁵⁾ entstehen dann Stämme von ganz anderem Umfang. Stephan Schultz⁶⁾ erzählt aus *bēt ġenn* im nördlichen Galiläa von einem Stamm von 1¹/₂ Fuß Durchmesser, 30 Fuß Höhe und über 50 Fuß Ausdehnung der Zweige.

¹⁾ Abbildung 86.

²⁾ Abbildung 87.

³⁾ Crowfoot-Baldensperger, *From Cedar to Hyssop*, S. 26.

⁴⁾ Baldensperger, PEFQ 1908, S. 295.

⁵⁾ Abbildung 86.

⁶⁾ Reisen V, S. 285.

Der holzige Stamm des Weinstocks treibt Zweige, von denen man die verholzten einjährigen als „Reben“, „Langtriebe“ oder „Lottep“ bezeichnet, die jungen, erst im laufenden Jahr entstandenen und deshalb noch grünen als „Ruten“, „Kurztriebe“ oder „Geizen“. Den Ruten sind eigen die aus den Blattwinkeln wachsenden dünnen, sich einfach verzweigenden „Gabeln“ oder „Gabelranken“,¹⁾ mit denen sie sich an Reben, Bäumen oder Stützen festzuklammern vermögen. Die Gabeln verholzen später oder fallen ab.²⁾ Da die Weinstöcke nicht immer grün sind, verlieren sie im Spätherbst ihre fünfrippigen großen Blätter und stehen dann im Winter kahl da, so daß der Volksspruch anwendbar ist³⁾: *mā biki fil-karm rēr el-ḥaṭab*, „Nichts als Brennholz blieb im Weingarten.“ Am 1. Dezember 1900 sah ich bei *eš-šarafāt* (bei Jerusalem) die Weinstöcke teilweise entlaubt, teilweise mit gelbbraunen Blättern, die später auch abfallen. Bis zum April stehen sie dann kahl. Völlig blattlos fand ich sie noch am 3. April 1900 bei Hebron. Im April entwickeln sich im Bergland die Blätter, die im Juli ihre volle Größe erlangen. Es ist selbstverständlich, daß normale Triebkraft für Blätter, Blüten und neue Ruten einen normalen Winterregen voraussetzt. Im Mai beginnt die Blüte, die ich am 10. Mai 1909 bei Jerusalem in ihrem Anfang sah. In *bir zēt* wurde Mitte Juni als ihre Hauptzeit betrachtet.⁴⁾ Die gelblich-grünen stark duftenden Blüten bilden eine Traube, deren Stielgeäst als „Kamm“ bezeichnet wird.⁵⁾ Am Grunde der Blüte entsteht nach Abfall der Blütenblätter die fleischige Beere, welche zwei bis vier Samenkörner enthält. Von großer Bedeutung ist im Mai das Wetter. Starker Ostwind kann Abfall der Blüten ohne Fruchtansatz bewirken. Aber auch starker Spätregen, wie er am 18. April 1934 fiel, hat dieselbe Wirkung. Wenn dann im Juni die oben, nicht unten an der Frucht

¹⁾ Abbildung 87.

²⁾ Vgl. darüber Wurst, Aus der Pflanzenwelt Palästinas, S. 34.

³⁾ Berggren, *Guide*, s. v. *vigne*. Vgl. S. 160.

⁴⁾ Nach den Aufzeichnungen von Lehrer *Ġirjus Jūsif*.

⁵⁾ Abbildung 87.

sitzenden Blütenblättchen abgefallen sind, beginnt im Juli die Entwicklung der Beeren an den die Blüten tragenden Rispen. Zuerst sind diese grünen Beeren klein und saftlos. Der erste Saft, der in ihnen entsteht, ist säuerlich, im Stande des *höşrum* nach arabischem Ausdruck, bis dann bei weiterer Entwicklung des Saftes die Beeren zu reifen beginnen (*bilauwaḥu*)¹⁾ und schließlich vollreif (*mistewi*) werden. In *balāṭ* sagte man mir, daß bei zu starker Sommerhitze die Trauben zuweilen eintrocknen, so daß sie weder groß noch süß werden. Etwas Verwandtes ist es, wenn reife Trauben unter dem Einfluß der Hitze schrumpfen und zu *demdamūn* (s. u.) werden. Auf schwerem Boden im Talgrunde können auch die Beeren platzen (*kasar*, Part. *kāsir*), tropfen (*katt*, Part. *kātit*, Impf. *bikitt*) und dann schrumpfen und so auch als *demdamūn* gelten (*rāmallāh*). Die Reife tritt im Küstenland, im Jordangraben und in Damaskus im Juli ein, im Bergland ist sie erst von August ab zu erwarten, kann sich aber in Hebron und in *es-salṭ* bis zum November hinziehen.²⁾ Im Interesse des Traubenverkaufs zu höherem Preise wird späte Reife bei *rāmallāh* durch Bedecken der Reben künstlich bewirkt. Am 2. Juli 1925 fand ich bei Jerusalem die Beeren noch klein, aber am 10. August war der Markt in Jerusalem mit Trauben wohl bestellt. Manche Weinstöcke blühen und entwickeln Früchte mehrmals. Es soll vorkommen, daß ein Weinstock in einem Jahr siebenmal Frucht trägt.

Folgende arabische Bezeichnungen sind mir bekannt geworden:

Weinstock, *dālie*, Plur. *dauāli* (Südpalästina). Weil der Plural an *daua li* „Heilmittel mir“, anklingt, bedeutet es Erholung von Krankheit, wenn man Weinstöcke im Traum sieht.³⁾ In *Merğ ‘Ajūn* brauchte man *dālie* nur vom liegenden Weinstock, der in *aba ḥamḥa daijār* hieß, der stehende, Laube bildende Weinstock war dort *‘ariš*, dagegen *ğibb ‘inab*, nach Bauer *ğubb*

¹⁾ Vgl. Bauer und Hava im Wörterbuch.

²⁾ Vgl. S. 335 ff., Bodenheimer, Schädlingsfauna, S. 250.

³⁾ S. Cana’an, *JPOS* VIII, S. 163.

karm, die ganze Pflanze des Weinstocks mit ihren Trieben. Im Libanon und in Damaskus hat man auch *karme* für den Weinstock.

Stamm des Weinstocks, *erḵ* (*rāmallāh*, *ḡifna*, *kefr ḵaddūm*), *ṣaḵka* (*eš-šarafāt*).

Rebe, *ḥariṣ*, Plur. *ḥirṣān* (*ḡifna*, *eš-šarafāt*, *kefr ḵaddūm*), *ṣarīme*, Plur. *ṣarāim* (*rāmallāh*), *tilḵ*, *fur'a* (*kefr ḵaddūm*).

Hauptrebe, *ḵalam*, *ṣalibi* (*Merḡ 'Ajūn*). Nach Mitteilung von Herrn Oberlehrer Bauer, Jerusalem, die nach dem Schnitt im Februar gebliebene Rebe des Vorjahrs *ḵalam*, ihre zwei jungen Ruten, die sie in zwei parallelen Richtungen fortsetzen, *ḡānhēn*.

Rute, *ḥariṣ* (*rāmallāh* als spezielle Bezeichnung, *ḡifna*, *eš-šarafāt* als allgemeine Bezeichnung der Reben), *kalḥūn* (*Merḡ 'Ajūn* als spezielle Bezeichnung), *'abāri* (*ḡifna* als allgemeine Bezeichnung).

Seitenzweig, *ḡeruzōn* (*Merḡ 'Ajūn*).

Junger Trieb, *lablūb*, Plur. *labālib* (*rāmallāh*).

Fruchtloser Schoß, *sarbūḥ*, *zuwāni* (*Merḡ 'Ajūn*).

Gabelranke, *ḥalaḵ el-'inab* (*ḡifna*), nach Herrn Oberlehrer Bauers Ermittlung *ṣauārib*, *ḥariṣ*, *dulb*, *lablūb*, im Libanon *'armūš*.

Blüte, *nuwwār* (*ḡifna*), bei Abfall der Blütenblätter *naḥl* (*Merḡ 'Ajūn*, wo man vom abwerfenden Weinstock sagt: *binḥul* „er siebt“).

Traube, *ḵuṭf*, *ḵuṭuf*, Plur. *ḵṭūf*, *ḵṭāf*), im Libanon und in Damaskus *unḵūd*. Sammelname der Weintrauben *'inab*, *'oneb*.

Unreife Traube, Sauerling, *ḥōṣrum*, *ḥuṣrum*.

Traube mit geschrumpften Beeren, *demdamōn*, *demdamūn* (*rāmāllāh*, *eš-šarafāt*), *demdamīje* (*kefr ḵaddūm*, *ḡifna*).

Traubenteil, Träubchen, nach Bauer *ḥuṣle* (von Almkvist¹⁾ erklärt als Stiel der Beeren, verschieden vom Stiel des Kamms).

¹⁾ *Actes VIII. Congr. Orient.* II, S. 417.

Traubenkamm (besonders nach dem Pressen), 'armūt ('ormūt), Plur. 'arāmīt (rāmallāh, eš-šarafāt), 'armūš (nach Bauer, Almkvist, Hava), 'amlūš (Libanon nach Bauer).

Weinbeere, ḥabbet el-'inab, ihr Fleisch laḥm, ihre Körner bizr (kefr kaddūm), ihre Haut ḡild, ihr Saft moije.

Als Schädlinge der Trauben vor der Reife kennt der Araber einen weißen Meltau, den er menn nennt. Er veranlasse, daß die Beeren saftlos und klein bleiben und zu nichts zu brauchen sind. In rāmallāh sprach man davon, daß der Nordwind (haua šamāl) die Traube mašjūb „getroffen, verdorben“ mache. Dann entstehe auf den Trauben etwas wie Asche (sakan), weshalb man sie nicht esse, aber zur Weinbereitung benutze. Nach Wurst¹⁾ wäre dies der Rebenmeltau (*Oidium Tuckeri*), von dem er freilich nur ein Befallen der Blätter vorauszusetzen scheint.

Aber auch das Auftreten von Larven (sūs) auf den reifenden Früchten ist bekannt, und hier muß es sich nach den Untersuchungen von Bodenheimer,²⁾ die nur den tierischen Schädlingen gelten, um den bekreuzten Traubenwickler (*Polychrosis botrana*), also um einen Schmetterling handeln, der seine Eier an die Weinblätter und später an die Beeren legt, und dessen Raupen zwischen den von ihnen angefressenen Beeren Fäden ziehen. Als erfolgreiches Bekämpfungsmittel nennt Bodenheimer Bespritzung mit Estormit. Nach Anderlind³⁾ war Bestäubung mit Schwefel bei Traubenkrankheit sehr nützlich. Bei krankhafter Fäulnis der Beeren, die bei es-salt zuweilen vorkommt, wird von Aaronsohn-Soskin⁴⁾ *Peronospora* (bei Bodenheimer nicht erwähnt) als Erreger vermutet, während in Südeuropa der Pilz *Erysiphe (Oidium) Tuckeri* (s. o.) dafür verantwortlich gemacht wird.

Als blattfressend nennt Bodenheimer⁵⁾ die Raupen der Weinschwärmer *Chaerocampa celerio* und *Theresa ampelophaga*,

¹⁾ Aus der Pflanzenwelt Palästinas, S. 36. 177.

²⁾ Schädlingsfauna Palästinas, S. 250 ff. ³⁾ ZDPV 1888, S. 173.

⁴⁾ Altneuland 1904, S. 18. ⁵⁾ A. a. O., S. 253 ff.

als die Wurzeln befallend den Pilz *Bornetina corium*, die Schildlaus *Pseudococcus vitis (citri)* und die Milbe *Rhizoglyphus echinopus*. Die, ebenfalls von den Wurzeln aus den Weinstock schädigende Reblaus (*Phylloxera vastatrix*) hatte nach ihrem Eindringen zwischen 1900 und 1910 großen Schaden veranlaßt, ist aber durch Einführung der für sie nicht angreifbaren amerikanischen Reben, auf welche man die einheimischen Sorten pflanzte, mit Erfolg bekämpft worden.

Von Tieren ist der in Palästina häufige Schakal (*wāwi*) neben dem seltenen Fuchs (*abu-l-eḥṣēn*, *ṭa'tab*) den Trauben gefährlich, weil diese Tiere sie gern fressen. Eine Volkserzählung¹⁾ berichtet, daß jemand Füchse zum Traubenessen in den Weingarten geladen und dazu an Reben gebunden habe. Als sie fliehen wollten, mußten sie ihre Schwänze zurücklassen. In *bettir*, wo man die Bienen nicht fürchtete, betonte man, daß der Schakal trotz aller Dornen über den Schutzwall der Weingärten komme und Trauben fresse, selbst wenn der Wächter schlafend daneben liege, wie man es erlebt habe. Auch Vögel, Wespen (*dabbūr aṣfar*) und Hornissen (*dabbūr aḥmar*) vergreifen sich an den Früchten.²⁾ Die glücklicherweise nicht jedes Jahr auftretende Wanderheuschrecke (*Schistocerca gregaria*, arab. *ḡerād*) kann durch Vernichtung von Blüten und Blättern den ganzen Ertrag eines Jahres vernichten.³⁾ Stets ist in der Zeit der Fruchtreife der Mensch ein gefährlicher Räuber, obwohl es als erlaubt gilt, im Vorbeigehen eine Traube zu pflücken und zu verzehren. Es ist die Aufgabe des Besitzers, durch allerlei Vorkehrungen schlimme Schädigungen des Weingartens zu verhüten (s. unter A 2).

Im Altertum.

Daß der Weinstock (*gēphen*) bis in das höchste Altertum angebaut wurde, beweisen die alten Nachrichten aus Griechenland,

¹⁾ Baldensperger, *PEFQ* 1905, S. 201.

²⁾ S. auch Sonnen, *Biblica* VIII, S. 135.

³⁾ Vgl. oben S. 160, Bd. II, S. 344 ff., wo Gegenmaßnahmen erwähnt werden.

Ägypten, Babylonien, Arabien¹⁾ im Einklang mit dem Alten Testament, nach welchem Noah nach der Sintflut einen Weingarten pflanzte und von dem Wein desselben trank (1. M. 9, 20f.). Die jüdische Überlieferung hält es für möglich, daß der Baum der Erkenntnis des Guten und Bösen ein Weinstock war.²⁾ Sie redet davon, daß Noah einen aus dem Paradies verstoßenen Weinstock, dessen Früchte ihm schmeckten, benutzte.³⁾ Nach der griechischen Baruchapokalypse (Kap. 4) hatte der böse Sammael den Weinstock des Paradieses gepflanzt. Noah fand ihn von der Flut ausgerissen und trug Bedenken, ihn zu pflanzen, bis Gott ihm ankündigte, daß der Fluch des Weinstocks in Segen verwandelt und sein Wein zum Blute Gottes werden solle, das im heiligen Abendmahl den Eingang in das Paradies wieder öffnet. Reben (*zemōrōt*)⁴⁾ oder Traubenkörner (*ħarsānnim*),⁵⁾ die Noah in die Arche mitgenommen hatte, waren genauer das Material für seine Pflanzung.

Palästina gilt als von jeher durch seine Weingärten ausgezeichnet. Als solches wird es im Segen Isaaks Jakob zugesprochen (1. M. 27, 28. 37), durch die Kundschafter von der Wüste aus festgestellt (4. M. 13, 23) und von Mose Israel zugesagt (5. M. 6, 11; 8, 8). Wenn der König von Assyrien die Judäer zur Unterwerfung locken will, muß er ihnen ein Land versprechen, das wie das Ihre Brot und Weingärten hat (2. K. 18, 32, Jes. 36, 17) und wo jeder von seinem Weinstock und Feigenbaum ißt (2. K. 18, 31 f., Jes. 36, 16 f.). Wenn in Friedenszeiten jeder Israelit in Palästina unter seinem Weinstock und Feigenbaum wohnt (1. K. 5, 5, Mi. 4, 4) und dahin einladet (Sach. 3, 10), muß der Weinbau über das ganze Land ausgebreitet sein. Nach dem Segen Jakobs gilt das Gebiet des

¹⁾ S. Lutz, *Viticulture and Brewing in the ancient Orient*, S. 1 ff., für Ägypten Keimer, *Gartenpflanzen im alten Ägypten I*, S. 62 ff. 113 ff. 157 ff., Thomsen, *Reallexikon der Vorgeschichte XIV*, S. 267 ff.

²⁾ Ber. R. 15 (32^b), b. Ber. 40^a, Sanh. 70^a.

³⁾ Pirke R. Eliezer 23.

⁴⁾ Ber. R. 36 (72^b).

⁵⁾ Midr. Tanch. 1. M. 9, 20 (24^b).

Stammes Juda, also das südliche cisjordanische Bergland, als besonders reich an Weinbau, so daß man da das Eseljunge an den offenbar stehenden, nicht liegenden Weinstock (statt an irgendeinen Baum) binden und das Gewand mit Wein (statt Wasser) waschen kann (1. M. 49, 11). Beides ist nicht als praktische Wirklichkeit gedacht, weil der Esel die Rebenblätter fressen, der Wein als rotes Rebenblut das Gewand nicht reinmachen würde.¹⁾ Es handelt sich um mit starken Farben gemalte Bilder, welche jeder Landeskundige als Ankündigung großen Überflusses von Weinstöcken und Wein im Gebiete Judas im Einklang mit dem Bericht der Kundschafter aus demselben Landesteil (4. M. 13, 27) verstehen mußte.

Bei der großen Bedeutung des Weinbaus für Palästina fällt es auf, daß Ri. 9, 12 der Weinstock erst nach dem Ölbaum und dem Feigenbaum von den Bäumen aufgefördert wird, ihr König zu werden. Es ist dadurch zu erklären, daß der Weinstock nicht ein selbständig ragender Baum ist wie seine Vorgänger und darum zu dem nach ihm genannten strauchartigen Bocksdorn (*āṭād*)²⁾ einen brauchbaren Übergang bildet. Ez. 15, 2—6 wird hervorgehoben, daß der Weinstock nichts voraus hat vor den Waldbäumen, ja ihnen nachsteht, weil sein Holz für keine Tischlerarbeit brauchbar ist und nur verbrannt werden kann. Wenn später der Midrasch³⁾ den Weinstock als Bild Israels schildert, hebt er hervor, daß er niedriger ist als alle Bäume und doch über sie herrscht, und daß ein guter Weinstock⁴⁾ viele Bäume (durch seine Reben) überwältigen kann.

Der wilde Weinstock wird nirgends erwähnt. Jerem. 2, 21 steht der entartete (*sūrijjā*), fremde (*nokhrijjā*) Weinstock der edelen Rebenart *sōrēk* gegenüber, wie auch Jes. 17, 10 hervorgehoben wird, daß das Gepflanzte die Rute eines Fremden (*zemōrat zār*) ist. Fremd und einheimisch, nicht wild und gepflegt, stehen hier einander gegenüber.

¹⁾ So schon Martin Luther 1523.

²⁾ S. Bd. I, S. 64, ³⁾ Vajj. R. 36 (98^b).

⁴⁾ *ṭōbātāh* Ausg. Konst. 1512, Ven. 1545, dagegen Ausg. Saloniki 1593: *šarbiṭ eḥād* „ein Stab“.

Das für den Weinstock geeignete Land kann nicht regenlos und wasserlos sein wie die Wüste (4. M. 20, 5), in welcher der Weinstock nicht gedeiht (Ez. 19, 13). Auch der sommerliche Tau darf nicht fehlen, wenn der Weinstock seine Frucht bringen soll (Sach. 8, 12). Frühregen und Spätregen müssen den Winterregen zur rechten Zeit ergänzen, wenn er reichlichen Ertrag geben soll (3. M. 26, 4, 5. M. 11, 14, Jerem. 5, 24, Jo. 2, 23 f.).¹⁾ Regenlose und taulose Dürre würden dies unmöglich machen (Hagg. 1, 11; 2, 16. 19, vgl. Jes. 5, 6). Erst die Rückkehr normaler Befeuchtung des Landes, die Haggai vom 24. des neunten Monats ab, also im Dezember, erwartet (Hagg. 2, 18), kann eine Änderung für das kommende Jahr herbeiführen. Hagel in der Zeit des Spätregens (2. M. 9, 25, Ps. 78, 47; 105, 33) im April, wenn die Weinstöcke beginnen zu treiben, ist verhängnisvoll, weil er die jungen Triebe abschlägt. Ostwind wird die Veranlassung sein, wenn der Weinstock seine Jungtrauben (*bisrō*) mißhandelt (*jaḥmōs*), daß sie abfallen (Hi. 15, 33). Ostwind (*rūaḥ haḳ-kādīm*) macht sogar den an reichliches Wasser gepflanzten Weinstock verdorren (Ez. 17, 10; 19, 12). An Regen hat es gefehlt, wenn Trauben geschlagen werden (*lākū*), daß ihr Saft nur oder noch nicht ein Drittel des Normalen ist.²⁾ So können verschiedene Anlässe vorliegen, wenn keine Trauben am Weinstock sind und die Blätter welken (abfielen) (Jerem. 8, 13, vgl. Jes. 34, 4). Daß Offb. 6, 6 über Weizen und Gerste ein Gericht ergeht, welches Öl und Wein nicht trifft, hängt mit dem für Getreide und Fruchtbäume verschiedenen Wetterbedarf zusammen. Trockene Hitze und Tau muß jedes zu seiner Zeit haben.³⁾ Das jüdische Recht setzt voraus, daß Gott jedes Jahr zu Ostern sein Urteil über das Getreide, zu Pfingsten über die Baumfrüchte fällt.⁴⁾

Wenn Israel Ps. 80, 9, vgl. Ez. 17, 5 ff.; 19, 10 ff., mit einem von Gott gepflanzten Weinstock (*géphen*) verglichen wird, so gibt dies

¹⁾ Vgl. Bd. I, S. 118. 122 ff. 179 f. 303.

²⁾ j. 'Orl. 61 c.

³⁾ Vgl. S. 176, Bd. I, S. 310. 327.

⁴⁾ R. h. Sch. I 2, Tos. R. h. Sch. I 13.

Anlaß zu einer Schilderung der Entwicklung eines wohlgepflegten Weinstocks, die freilich durch die Rücksicht auf den Zweck der Vergleichung beeinflusst wird. Deshalb füllt der Wurzeln treibende Weinstock das Land (Ps. 80, 10), sein Schatten bedeckt Berge, seine Reben (*'anāp̄him*) Zedern, seine Ruten (*keširim*) gehen bis zum Meer, seine Triebe (*jōneḳōt*) bis zum Euphrat (V. 11. 12). Fruchttragende Reben heißen wegen ihrer Beweglichkeit *zal-zallim* (Jes. 18, 5), *salsillōt* (Jerem. 6, 9), wegen ihrer weiten Ausdehnung auf dem Boden *neṭišōt* (Jes. 18, 5, Jerem. 5, 10; 48, 32, vgl. *niṭṭaš* „sich ausbreiten“, Jes. 16, 8). Sonst heißen Reben *dālījjōt* (Ez. 17, 6f.; 19, 11), nach dem Gebrauch im Späthebräischen (s. u.) als aufrechtstehend, *maṭṭe* „Stab“ (Ez. 19, 11f. 14), *baddim* „Glieder“ (Ez. 17, 6; 19, 14), *pōrōt* wohl als belaubt (Ez. 17, 6), *'anāp̄him* „Zweige“ (Ez. 17, 8, Ps. 80, 11), *'abōtim* als Seilen ähnlich (Ez. 19, 11). Eine abgeschnittene Rebe ist *zemōrā* (4. M. 13, 23, Jes. 17, 10, Ez. 8, 17, wohl auch Nah. 2, 3, wo von Zerstörung des Weinstocks die Rede ist, und Ez. 15, 2 mit verworrenem Text). Die mit dem Weinstock (*ἄμπελος*) Joh. 15, 1. 5 in Lebensbeziehung stehenden Reben (*κλήματα*) heißen christl.-pal. *'ubrātā*, *'ubarjātā*, was mit *'ōbartā* bei Onkelos 4. M. 13, 23 zusammenhängt und auch im pal. Arabisch als *'abāri* (S. 295) vertreten ist. Im Späthebräischen ist *'iḳḳār* der Stamm des Weinstocks,¹⁾ *sē'ār* sein volles Ge-
zweig,²⁾ *zemōrā* die lebende Rebe,³⁾ aber auch die abgeschnittene Rebe,⁴⁾ *ḥādāš* die Rute.⁵⁾ Die Gabelranken scheinen gemeint zu sein mit den vom griech. *ἀγκύλη* „Schlinge, Haken“ abzuleitenden *'ankōḳelōt*⁶⁾ und wohl auch mit den *kenōkenōt* (vgl. griech. *κενός*), welche das Wertloseste am Weinstock bezeichnen.⁷⁾ Die Wortform des ersteren ist bestimmt durch das biblische *'akalkallōt* „gewundene“ (Ri. 5, 6, Ps. 125, 5), was sachlich zu den Gabelranken paßt. Doch werden die *'ankōḳelōt*

1) Kil. VI 1, VII 2.

2) Kil. IV 9, V 3.

3) Kil. VI 9.

4) Kil. I 8.

5) Kil. VI 8f.

6) 'Orl. I 8 (Cod. Kaufm.), Siphra 90^a, vgl. Löw, Flora I, S. 70.

7) b. Chull. 62^a.

einmal als Trauben mit höchstens einem Drittel des Normalertrages gedeutet.¹⁾

Daß das Laub (*'āle*) des Weinstocks im Spätherbst welkt und abfällt (*nābēl*), ist geeignet als Bild eines sittlich verkommenen Volkes (Jerem. 8, 13) oder eines Gerichtes, bei dem die Sterne vom Himmel fallen (Jes. 34, 4). Aber wenn der Weinstock mit den neuen Blättern Blüten treibt (*pārah*, 1. M. 40, 10, Hsl. 6, 11; 7, 13, vgl. Jes. 18, 5 *pérah*), beginnt die mit der Frucht endende Entwicklung. Die Blüte des Weinstocks heißt *nēš* (1. M. 40, 10), *niššā* (Jes. 18, 5), *semādar* (Hsl. 2, 13. 15; 7, 13), sie gehört wegen ihres Dufts (*riah*, Hsl. 2, 13) zu den Lieblichkeiten des Weingartens, die man aufsucht. Auch im jüdischen Recht ist *semādar* Bezeichnung der Blüte des Weinstocks, deren Eintreten ein wichtiger Zeitpunkt ist.²⁾

Das Wichtigste am Weinstock sind seine Trauben (*eškōl*, Plur. *eškōlōt*), denen die Brüste der Geliebten gleichen (Hsl. 7, 9). Ihre Beeren hießen wohl, wie beim Ölbaum (Jes. 17, 6), als solche *gargar*, wie es im jüdischen Recht für die Weinbeere vorkommt.³⁾ Aber als für den Genuß bestimmt heißen sie zuweilen wie 1. M. 40, 10, 4. M. 6, 3 *'ēnāb*, Plur. *'anābīm*, was aber auch gebraucht wird, wo wir von Trauben reden würden, wie 5. M. 23, 25, wo man im Weingarten *'anābīm* ißt, so daß es dem arabischen *'inab* (S. 295) nahesteht. Die von den Kundschaffern 4. M. 13, 23 gebrachte Traube ist *eškōl 'anābīm*. Der Oberschenke Pharaos sieht 1. M. 40, 10 im Traum einen Weinstock mit drei Reben (*sārigīm*), dessen Treiben (*pārah*) Blüte (*nēš*) hervorbringt, dessen Trauben (*eškōlōt*) Weinbeeren (*'anābīm*) reifen lassen (*hibšilū*). Ebenso dürfte es gemeint sein, wenn Offb. 14, 18 die *βότρυες* des Weinstocks abgeschnitten werden, weil seine *σταφυλαί* gereift sind. *βότρυς* ist dabei wie *eškōl* die technische Bezeichnung der Traube, *σταφυλή* wie *'ēnāb* die Benennung der reifen Weinbeere. Dem dabei vorausgesetzten Reifezustand der Traube, deren ausgepreßter Saft ge-

¹⁾ j. 'Orl. 61^c.

²⁾ Gitt. III 8, s. auch 'Orl. I 7, b. Bab. b. 58^b.

³⁾ Pea VII 4, Midd. III 8, 'Ukz. I 5, Tos. Ma'as. r. I 1.

trunken wird (1. M. 40, 11), geht voran ein Zustand saftloser Unreife, in welchem man sie *bōser* nennt (Jerem. 31, 29f., Ez. 18, 2). Wenn die Blüte zu einem „vollständigen Sauerling“ (*bōser gōmēl*) geworden ist (Jes. 18, 5), ist dieses Stadium vollendet und die Reife steht bevor, die allerdings der Weinstock zuweilen unterdrückt (*ḥāmas* Hi. 15, 33, vgl. S. 300).

Im Gegensatz zu den eßbaren Trauben (*anābim*) stehen Jes. 5, 2. 4 die *be'ūšim*, welche irgendwie schlechte Trauben sein müssen. Sa'adja setzt dafür *zuwān*, er denkt also an eine Entartung, Löw¹⁾ nach Raschi an die Früchte der wilden Rebe. Das jüdische Recht denkt bei *abāšim* an Trauben von beginnender Reife²⁾ und faßt das ihnen eigene *hib'isū* als ein Fortschreiten des *bōser* nach dem vorher erschienenen Saft (*mājim*) zur Eßbarkeit,³⁾ obwohl die volle Reife noch nicht da ist, der Saft noch sauer und also unangenehm sein wird, was eben in *hib'is* seinen Ausdruck findet. Eine erste Stufe der Reife ist es, wenn die Beeren (*'anābim*) die Größe von weißen Saubohnen (*pūl hal-lābān*) bekommen, darauf folgt dann erst das volle Reifen (*biššelū*).⁴⁾ Überreife eingetrocknete Trauben heißen *damdemānijjōt*⁵⁾ oder *dabdebānijjōt*,⁶⁾ was dem arabischen *demdamūn* (S. 295) entspricht.

Da der Naziräer vom Weinstock weder frische noch getrocknete Trauben (*'anābim*), aber auch nichts aus ihnen Hergestelltes essen darf (4. M. 6, 3. 4), werden zum Schluß als verbotenes Material für solche Genüsse *ḥaršannim* und *zāg* (Sa'adja *furšan* und *zağğ*) genannt. Im jüdischen Recht wird

¹⁾ Flora I, S. 77.

²⁾ Ma'as. I 2 (Cod. Kaufm. *abāšin*, j. Talm. Mischna *be'ūšim*), Tos. Ma'as. r. I 1. S. 288 sind irrtümlich die *abāšim* Trauben genannt, welche den Charakter von Sauertrauben erhielten. Es muß heißen: „halb-reife Trauben, welche den Charakter von Sauerlingen zu verlieren begannen“.

³⁾ Schebi. IV 8, vgl. Gitt. III 8, wonach die Entstehung des Safts im *bōser* ein wichtiger Zeitpunkt ist.

⁴⁾ Kil. VII 7.

⁵⁾ j. Schabb. 4^a, Bez. 62^a, Ber. R. 34 (70^b), hier aram. *adamdemōnē*.

⁶⁾ 'Ab. z. II 7 (Cod. Kaufm.; Ausg. Lowe *damremānijjōt*).

darüber gestritten, ob *ħarṣannim* die Schalen und *zāg* die Körner bezeichne oder ob es umgekehrt zu verstehen sei.¹⁾ Das letztere wird das Richtige sein, wie auch sonst *ħarṣān* (*ħarṣannā*) zweifellos den Traubenkern bedeutet.²⁾ Da somit das Wertloseste an der Weinbeere dem Naziräer verboten ist, hat man daraus auch ein Verbot der Blätter und der Sprossen (*lōlabbin*) hergeleitet.³⁾ Der Traubenkamm heißt späthebräisch *zānāb* „Schwanz“,⁴⁾ der Stiel der Traube *jād*,⁵⁾ jedes Teilträubchen *pesigā*,⁶⁾ die Hauptachse der Traube *šidrā*,⁷⁾ das Stück Rebe, mit dem man die Traube tragen kann, *parkil* (= *φραγγέλλιον*).⁸⁾ Eine kümmerliche Form der Traube ist nach dem jüdischen Recht gemeint mit *‘ōlēlet*, die der Weingartenbesitzer nach 3. M. 19, 10, vgl. 5. M. 24, 21, für das Nachlesen (*‘ōlēl*) der Armen stehen lassen soll. Die *‘ōlēlōt* von Ri. 8, 2, Jes. 24, 13, Jerem. 49, 9, Mi. 7, 1, welche die für die Nachlese im Weingarten stehengebliebenen Früchte bedeuten, wären danach unvollständige Trauben, welche nur „Schulter“ (*kātēph*) und Tropf (*nāṭēph*) haben,⁹⁾ an denen also nur oben nahe dem Stiel und am unteren Ende Träubchen stehen, während die Mitte kahl und ohne Seitenträubchen ist.

Der Saft der reifenden Traube heißt „Wasser“ (*mājim*).¹⁰⁾ Wenn an den beim Treten der reifen Trauben ausfließenden Saft gedacht wird, ist „Most“ (*tirōš*) die gewöhnliche Bezeichnung (z. B. 1. M. 27, 28. 37, 5. M. 7, 13; 11, 14). „Traubenblut“ (*dam ‘anābīm*, *dam ‘ēnāb*) ist dichterische Benennung (1. M. 49, 11, 5. M. 32, 14, Sir. 39, 26), durch die Farbe des Saftes dunkler Trauben veranlaßt. Vgl. über den Traubensaft unter C 2. 4.

Als Schädling des Weinstocks nennt 5. M. 28, 39 die Larve (*tōlā‘at*, Sa‘adja *dūd*), welche die Veranlassung ist, daß von

¹⁾ Naz. VI 2, vgl. Siphre, Nu. 24 (18^a). ²⁾ j. Ber. 6^c, Ma‘as. 48^a.

³⁾ Siphre, a. a. O. ⁴⁾ ‘Ukz. I 3, Siphra 56^c. ⁵⁾ Ebenda.

⁶⁾ ‘Ukz. I 5, Tos. Pea III 11 (Plur. *besigīn*), j. Pea 20^a (*pesigīn*).

⁷⁾ Tos. Pea III 11. ⁸⁾ ‘Ukz. I 5, Schem. R. 15 (37^b).

⁹⁾ Pea VII 4, Tos. Pea III 11, j. Pea 20^a, Siphra 88^a, vgl. Löw, Flora I, S, 74f.

¹⁰⁾ Schebi. IV 8, Gitt. III 8, vgl. oben S. 303.

dem angebauten Weingarten kein Wein gewonnen wird. Dafür ist wohl besonders der bekreuzte Traubenwickler zu nennen, dessen Raupen die Beeren anfressen (S. 296). Der von Gott abgehaltene Fresser (*ōkhēl*), der nach Mal. 3, 11 eine Fehlgeburt der Arbeit am Weinstock veranlassen würde, ist aber die Wanderheuschrecke (S. 297), die Jo. 1, 7 f. 10—12 den Weinstock verwüstet, so daß er völlig kahl dasteht und kein Most von ihm zu erwarten ist. Von Vierfüßlern sind es die Schakale und Füchse (*šū'ālim*), welche durch ihr Fressen der Trauben den Weingarten verderben (Hsl. 2, 15). Der Midrasch¹⁾ erzählt von einem *šū'āl*, welcher drei Tage fastet, um durch ein enges Loch in der Umwallung des Weingartens in ihn hineinzuschlüpfen, der aber dann, nachdem er sich sattgefressen hat, wieder drei Tage fasten muß, um wieder hinauszukommen. Er rühmt dann die guten Früchte des Gartens, fügt aber hinzu: „Was für Nutzen hat man davon? Wie man zum Garten hineingeht, verläßt man ihn wieder.“ Daß Simson Ri. 15, 4 f. dreihundert Schakale mit Feuerbränden in Felder und Weingärten laufen läßt, wäre gewiß nicht geschehen, wenn nicht die Weingärten für sie ein beliebtes Ziel wären. Ein volles Abfressen des Weinstocks erwartet man Ps. 80, 14 vom „Waldschwein“ (*ḥazir mij-já'ar*), also dem Wildschwein (*Sus scrofa ferus*, arab. *ḥanzir berri*, *šilh*, *hallūf*), mit dem zugleich alles Getier des Feldes (*ziz sādaj*) ihn abweidet. Auch in der Nähe weidendes Vieh kann nach 2. M. 22, 4, Jes. 5, 5 nach Einbruch in den Weingarten durch Abfressen der Blätter dort Schaden anrichten (*bi'ēr*), wofür der Besitzer des Viehs aufzukommen hat.²⁾ Ist der Grenzwall zerstört, kann auch jeder vorübergehende Mensch sich an den Früchten vergreifen (Ps. 80, 13). Stets können Diebe nachts Früchte verzehren, bis sie genug haben (Jerem.

¹⁾ Koh. R. 5, 14 (97^b).

²⁾ Vgl. Bab. k. I 1, Mekh. zu 2. M. 22, 4 (Ausg. Friedm. 90^af.), Mekh. deR. Schim. b. Jochaj, S. 139f. Daß 2. M. 22, 4 der Einbruch nicht nur dem Getreidefelde gilt, beweist der vorgeschriebene Ersatz nicht nur vom Felde, sondern auch vom Besten des Weingartens.

49, 9, 'Ob. 5). Dreierlei Schäden können nach dem Midraseh¹⁾ Menschen im Weingarten anrichten. Einer pflückt die Nachlesefrüchte, ein zweiter stutzt die guten Trauben, ein dritter entwurzelt die Weinstöcke. Vollends wird ein das Land überschwemmendes Feindesheer rücksichtslos die Weingärten verheeren, wie es nach Jes. 16, 8—10, Jerem. 48, 32f. im Lande Moabs geschah. Wurzeln werden ausgerissen, Früchte abgeschnitten, unter Umständen anderwärts neue Pflanzungen versucht (Ez. 17, 9f.; 19, 13). Wenn dann die Reben verschwunden sind, werden Raubvögel und wilde Tiere in Sommer und Winter Benutzer der Weingärten (Jes. 18, 6). Wurde Verheerung unterlassen, so trat jedenfalls die schlimme Tatsache ein, daß der Weingarten, den man gepflanzt hat, von anderen abgegessen und der erarbeitete Most von anderen getrunken wird (Jes. 65, 21f., Jerem. 5, 17, vgl. 5. M. 28, 30). Israel wird 5. M. 20, 19 verboten, bei Belagerungen Fruchtbäume abzuhaue²⁾. Es wird nicht gesagt, daß dies nur für das ihm verheißene Land gilt, sondern betont, daß die Fruchtbäume doch nicht feindselige Menschen (l. *he-ādām*) sind, denen die Belagerung gelten müßte.

Erlaubt ist es gesetzlich, wie es heute noch üblich ist (S. 297), sich an Trauben in fremdem Weingarten sattzuessen, nur ist kein Vorrat von da mitzunehmen (5. M. 23, 25f.). Das jüdische Recht bezieht diese Bestimmung unter Heranziehung des Verbots, dem dreschenden Ochsen das Maul zu verbinden (5. M. 25, 4), auf den im Weingarten Arbeitenden für die Zeit der Arbeit.³⁾ Paulus betrachtet es als etwas Selbstverständliches, daß der Pflanzter des Weingartens von seiner Frucht genießt, zieht aber auch 5. M. 25, 4 dafür heran (1. Kor. 9, 7. 9, vgl. 1. Tim. 5, 18).⁴⁾

¹⁾ Vajj. R. 11 (29^a), Ber. R. 42 (85^b).

²⁾ Vgl. Siphre, Dt. 203.

³⁾ Bab. m. VII 2—4, Tos. Bab. m. VIII 7—9, Siphre, Dt. 266 (121^b). 287 (125^af.), Midr. Tann. zu 5. M. 23, 25 (S. 153). 25, 4 (S. 164).

⁴⁾ Vgl. Billerbeck zu 1. Kor. 9, 7. 9.

Durchschreitung der Weingärten von oben nach unten gilt als jedem Verirrten erlaubt nach einer Bestimmung Josuas, welche seiner Verteilung des Landes zugrunde lag.¹⁾

2. Anbau, Arten, Pflege und Schutz des Weinstocks.

Die ernste Warnung des Kor'an²⁾ vor Wein und Trunkenheit, die als ein volles Verbot des Weins aufgefaßt wurde, hat nach der Eroberung Palästinas durch die Araber eine große Beschränkung des Weinbaus veranlaßt. Erst etwa seit 1880 hat besonders jüdische Einwanderung eine große Änderung hervorgebracht. Dieser Weinbau war freilich europäischer Import und hat deshalb für unsern Zweck nur die Bedeutung, daß er die Eignung Palästinas für Weinbau beweist. Noch 1904 hat indes der Mufti von *nāblus*, dessen Gelände sich für den Weinbau gut eignet, ihn völlig untersagt,³⁾ obwohl er für Eßtrauben, Rosinen und Traubenhonig an sich gestattet sein mußte. Weinbau in altherkömmlicher Form gibt es in größerem Umfang bei Hebron,⁴⁾ Bethlehem,⁵⁾ *rāmāllāh*, *bir zēt*, *ǧifna*, einst Gophna, „Weinstock“, bei welchem Eusebius das Traubental von 4. M. 13, 23 f. vermutete,⁶⁾ im nördlichen Galiläa, im Ostjordanland bei *es-salt*, *sūf*, *'anǧara*, *kefrinǧi*, *tibne*.⁷⁾ Nirgends dient an diesen Stellen der Anbau in erster Linie der Herstellung von Wein, sondern von Trauben, Rosinen und Traubenhonig, wobei für den Absatz von Trauben die Nähe einer größeren Stadt von Wichtigkeit ist.

Von Arten des Weinstocks, die nach der Art der Beeren bestimmt werden, gibt es in Palästina eine große Zahl, selbst wenn man die in den letzten fünfzig Jahren eingewanderten

¹⁾ Tos. Bab. m. II 28, b. Bab. k. 81^a, vgl. Bloch, Scha'are Torath hat-Takkanoth I, S. 62 f.

²⁾ Sure 2, 216; 4, 46; 5, 92; 16, 69, vgl. Jacob, Altarab. Beduinenleben, S. 105 ff.

³⁾ Jaussen, *Naplouse*, S. 12. 260 f.

⁴⁾ Abbildung 89. 90.

⁵⁾ S. aber Elsa Ribbing, *Sv. Jer. För. Tidskrift* 1904, S. 71 ff., wonach bis 1870 die Muhammedaner dort den Weinbau verhinderten.

⁶⁾ Onomastikon, Ausg. Klostermann, S. 168.

⁷⁾ S. Schumacher-Steuernagel, 'Adschlün, S. 223.

ausschließt. In *balāṭ* im nördlichen Galiläa, wo viel Weinbau getrieben wird, nannte man mir 1900 folgende Arten, deren Aufzählung ich vorausschicke, daß grüne (helle) Trauben als „weiß“ (*abjad*), dunkelblaue als „schwärzlich“ (*asmar* oder *aswad*), rötliche als „rot“ (*aḥmar*) bezeichnet werden.

Zu den hellen Trauben gehört 1. *ḡamḡāni*, kleinbeerig, gut für Wein und Traubenhonig, 2. *ḡalawāni*, sehr süß, 3. *ṡamūṡi*, reichlich tragend, 4. *rekḡi*, hellgelb, 5. *‘āṡmi*, gelb, 6. *ḡudūd el-banāt*, „Mädchenwangen“ oder *tuffāḡi*, hellrot, 7. *aṡābi‘ el-‘arūs*, „Brautfinger“, mit großen länglichen Beeren, meist hell, aber auch dunkel. Dunkle Trauben sind: 1. *aswad ṡetawi*, spättragend, 2. *ḡaṡūfi*, mit länglichen Beeren, 3. *aswad dabbāri*, ganz dunkelrot, den Wein stark färbend. — Verwandt sind wohl die von Bergsträßer¹⁾ für Damaskus genannten Traubensorten, hell: *zēni*, *bētammūni*, *miskāwie*, *ḡdūd el-banāt*, *ṡēfi*, rot: *ḡulwāni*, *durbli* (für Rosinen), *aḡmar* (für Wein und ‘Araḡ), dunkel: *‘inab aswad*, sonst noch *aṡlamīṡ*. Zu vergleichen sind damit die von Almkvist²⁾ und Wetzstein³⁾ für Damaskus und seine Umgebung aufgezählten Traubenarten. Wohl für die Gegend von Jerusalem nennt Bauer⁴⁾ die Arten *dabūḡi*, großbeerige, saftige, feinhäutige Speisetraube, *samrāwi*, ähnlich der vorigen, aber dunkel, *ḡāndali*, kleinbeerig, gelblich, süß, *marrāwi*, länglich, dickhäutig, hartkernig, *ḡamdāni*, großbeerig, dickhäutig, süßer als *marrāwi*, *ḡallāli*, rundbeerig, nicht reifend, zu Limonade verwendbar.

Ein Pfropfen oder Okulieren einer Rebenart auf die andere ist in Palästina wohl nicht üblich gewesen, bis die Reblaus Kolonisten veranlaßte, einheimische Reben auf amerikanische zu pfropfen (S. 297).

Die Anlage von Weingärten findet auf ebenem Boden statt, wenn man ihn zur Verfügung hat, weil tiefgründiger Boden für die tieftreibenden Wurzeln des Weinstocks nützlich ist und

¹⁾ Zum arab. Dialekt v. Dam. I, S. 78.

²⁾ *Actes VIII. Congr. Orient.* II, S. 417 f.

³⁾ ZDMG XI, S. 479.

⁴⁾ *Volksleben*, S. 154, vgl. Baldensperger, *PEFQ* 1908, S. 294.

weil die nötige Sonnenwärme auch hier zur Verfügung steht und nicht auf einem südwärts gerichteten Berghange gesucht werden muß. Deshalb ist es für Palästina nicht passend, schlechtweg von „Weinbergen“ zu reden. Ebenes Land kann auch auf dem Grunde eines weiteren Tales als *ṭal'a (es-salt)*, *ḥalle (rāmallāh)* gefunden werden und hier in niedrigen breiten Stufen (*ḡisr*, Plur. *ḡsūr*, *rāmallāh*) aufsteigen. Trotzdem unterläßt man nicht die Herstellung von schmalen Terrassen (*ḥabale*, Plur. *ḥabāil*, *aḥbāle*, *rāmallāh*, im Norden *ḡell*, Plur. *ḡalāli*, im Osten *ramā*, *ḡisr*) auf sonnigen Hängen, wobei die Terrassen sich an die von der Natur durch den Wechsel von weicheren und härteren Kalksteinschichten dargebotenen Stufen anschließen. Durch Stützmauern (*sinsele*, Plur. *senāsil*)¹⁾ werden sie gefestigt und zugleich die Abschwemmung des hinter ihnen angesammelten weichen Bodens verhindert.²⁾ Der Weingarten, gleichviel, wo er angelegt ist, heißt *karm 'ōneb*, Plur. *krūm 'ōneb*, im Unterschied vom Olivengarten *karm zētūn*. In *es-salt* sagt man nur *karm*, weil man das Olivenland *ez-zētūn* nennt (vgl. oben S. 173). Eine kleine Anlage nennt man *ta'mīre* von *'ammar* „anbauen“, bei *es-salt* *škāra*.

Bei der ersten Anlage des Weingartens entfernt man alle größeren Steine, die im Boden sichtbar werden und verwendet sie zur Herstellung von Stützmauern und Schutzwällen. Kleine Steine läßt man liegen, da ihre Verwitterung den Boden vermehrt und bereichert. Aber auch dauernd ist infolge der Verwitterung von Felsteilen und der Abwaschung von Erdreich auf die Steine zu achten. Zur Pflege des Weingartens gehört stets das Pflügen (*ḥaraṭ*, *karab*).³⁾ Dazu mietet man, wenn man selbst die nötigen Pflügekräfte nicht hat, Pflugtiere und Pflüger, welche Tagelohn erhalten müssen.⁴⁾ Maulkörbe werden beim Pflügen den Ochsen angelegt, wenn man fürchtet, daß sie

¹⁾ Vgl. Bd. II, S. 23.

²⁾ Vgl. Abb. 34, Band II, S. 22 f., Abb. 5, Jerusalem, S. 6.

³⁾ Vgl. Bd. II, S. 133 ff.

⁴⁾ Mattson, *Monde Oriental* 1906, S. 158, nennt für den Libanon 60 Piaster (= ca. 9 M.) als Tagelohn für zwei Ochsen und zwei Pflüger.

junge Setzlinge (*šatl*) von Fruchtbäumen schädigen (*rāmāllāh*). Ein Knabe oder eine Frau muß beim Pflügen die liegenden Weinstöcke heben und drehen, damit auch unter ihnen gepflügt werden kann. Während die hebende Frau die Weinstöcke packt (*tuzkuṭ*), hat der pflügende Mann seinen Ärmelmantel (*bišt*) auf einen Feigenbaum, wie er häufig im Weingarten steht, gehängt.¹⁾ In *Merġ 'Ajūn* pflügte (*falah*) man im Weingarten dreimal, zuerst nach dem zweiten Regen, wenn das Unkraut sich gezeigt hat, also im Dezember, dann nach dem Beschneiden im Februar oder März, endlich Ende April nach dem Abschluß der Regenzeit. Nur zweimaliges Pflügen nach dem ersten Regen und nach dem Beschneiden berichtet von *el-ḵubēbe* Dunkel,²⁾ zwei- oder dreimaliges Pflügen im Januar—Februar, April, Mai für Bethlehem *Sa'id 'Abbūd*. Zweimaliges Pflügen und zuweilen einmaliges Behacken erwähnt für *es-salt* Aaronsohn-Soskin.³⁾ Nach Maḥmūd aus *kefr ḵaddūm* in Samarien pflügt man dort dreimal, das erstemal nach dem ersten Regen, das zweitemal Ende *kānūn auwal* (Mitte Januar) in der Querrichtung, das drittemal im *nīsān* (von Mitte April ab), um das Unkraut zu entfernen.

Auf schmalen Terrassen, die nur einer Reihe Weinstöcke Raum bieten, und auf ebenem Lande, wenn die Rinder fehlen, wird das Pflügen durch das Hacken (*nakaš*) mit der Doppelhacke (*fās*)⁴⁾ oder der einfachen Hacke (*ḵaddūm*) mit dem Stiel zugewandter Schneide⁵⁾ ersetzt. Unkraut wird dabei ausgerissen (*aššab*). Ein Düngen (*zabbal*) ist im allgemeinen nicht üblich, wird aber im Osten bei jungen Weinstöcken angewandt. Von Südpalästina berichtet Auhagen⁶⁾ ein Düngen mit Holzasche, Schaf- und Ziegenmist, das nach Anderlind⁷⁾ lediglich bei Neuanlagen und nur zwischen den Rebenreihen, nicht an den Stöcken geschieht. Bewässerung gilt als überflüssig, so daß also Weingärten angelegt werden können, wo keine Quelle

¹⁾ Schmidt-Kahle, Volkserzählungen 27, 4. 5.

²⁾ Hl. Land 1927, S. 44 f.

³⁾ Altneuland 1904, S. 18.

⁴⁾ Bd. II, S. 121. 353 f, Abb. 43.

⁵⁾ S. Bd. II, S. 123, Abb. 44, 5.

⁶⁾ Beiträge, S. 73 f.

⁷⁾ ZDPV 1888, S. 163.

Wasser leistet. Doch gibt es bewässertes Weinland bei Damaskus, wo die Weinstöcke auf gewölbten Dämmen zwischen Gräben stehen, die im Frühjahr und Sommer etwa dreimal Wasser erhalten.¹⁾ Auch bei Aleppo sah ich Furchen zwischen den Weinstockreihen, die wohl der Bewässerung dienten. Aber sorgsamste Behandlung ist dem Weinstock nötig, denn²⁾: *ed-dālie sirīja ez-zētūn bedawīja wet-tin fellāha*, „Der Weinstock ist eine Dame (männliche Frau), die Olive eine Beduinin, der Feigenbaum eine Bäuerin.“

Wenn man neupflanzen (*naṣab*) will, so wird für jeden Steckling (*naṣbe*) ein Loch gegraben, etwa 75 cm lang und tief, 37 cm breit. Darein setzt man, unten umgebogen, den gegen 2 m langen Steckling, der also eine Rute (*kaḍīb*) ist,³⁾ so, daß 75 cm herausragen, worauf man das Loch mit Erde zuschüttet. Meist setzt man zwei Stecklinge in ein Loch für den Fall, daß nur einer gedeiht. Etwa 1,5 m soll ein Stock vom anderen, 2,5 m eine Reihe von Stöcken von der anderen entfernt sein. Ein Volksspruch gibt den Rat⁴⁾: *ṣuff et-tin ṣaff urruz el-'inab ḥalf*, „Reihe die Feigen in Reihen und pflanze die Trauben im Zickzack!“ Doch habe ich die Befolgung des Rats nicht beobachtet. Die Pflanzung geschieht Ende März nach dem Winterregen, wenn die Erde nicht mehr allzu naß ist, setzt aber voraus, daß der Aprilregen (*šetwet nisān*⁵⁾) die Erde nochmals befeuchtet. Man läßt den Steckling zwei Jahre fruchtlose Schößlinge (*sarbūḥ*, Plur. *sarābiḥ*) treiben, durch welche der Steckling zum Strauch (*ḡibb*) wird. Dann werden diese Triebe abgeschnitten bis auf einen, den man 1,5 m lang läßt. Dieser bildet dann den Stamm des entstehenden Weinstocks (*beden el-'ariše*), der nun Ruten (*kalḥūn*, Plur. *kalāḥin*) treibt. Dabei achtet man darauf, daß der Stamm mit dem gewöhnlichsten Winde, nicht gegen ihn, liegt.

¹⁾ Anderlind, ZDPV 1888, S. 165 f., Haefeli, Syrien und sein Libanon, S. 58.

²⁾ Crowfoot-Baldensperger, S. 27, vgl. oben S. 173.

³⁾ Vgl. Dunkel, Hl. Land 1927, S. 44.

⁴⁾ Can'aan, JPOS VIII, S. 137. ⁵⁾ S. Bd. I, S. 299 f.

Alle alten Weinstöcke bedürfen des Beschneidens (im Norden *naḳḳa* „reinigen“, im Süden *ḳannab*, Subst. *taḳnīb*, *ḳanābe*, im Libanon *zabbar*, *ṣahhal*, Subst. *ṣhāle*).¹⁾ Dies besteht darin, daß man im März alle Seitenzweige (*ḡeruzōn*) abschneidet und den Hauptzweig (*ḳalam*, *ṣalībī*) bis auf sechs bis sieben Augen (*‘ēn*, Plur. *‘ujūn*) kürzt. Dabei benutzt man ein sichelartiges Instrument (*zābūra*)²⁾ mit langem metallenen Stiel, das in *es-salt* als *ḳāṭūla*, in Aleppo als *menḡal ḳaṭa‘* bezeichnet wird. In Aleppo hat man daneben ein zweites mit Holzgriff versehenes *menḡal* mit kurzer geschärfter Biegung (*intāje*) an der Spitze und einem auf der Rückseite aufgesetzten kurzen Schneideisen (*dakar*).³⁾ Nach dem Beschneiden wird der Weinstock mit einer $\frac{1}{2}$ —1 m langen Gabelstütze (*mismāk*) gehoben, nachdem er im Winter auf dem Boden gelegen hat, wie der Volksspruch sagt⁴⁾: *fiṣ-ṣita irmīni*, *fiṣ-ṣēf ḳimīni*, „Im Winter wirf mich nieder, im Sommer hebe mich auf!“ Die abgeschnittenen Ruten und dürren Stammteile (*ḳanābe* im Süden) werden als Feuerungsmaterial für den Winter aufbewahrt. Nach dem Ansetzen der Trauben folgt ein zweites Beschneiden (*naḳḳa*), das die unfruchtbaren Ruten (*zuwāne*) beseitigt. Alles Obige im wesentlichen nach dem von mir 1899/1900 in *balāt* am Nordende Galiläas erfragten Verlauf.

In *ḡifna* vollzieht man Mitte März (= Anfang *idār*) nach dem zweiten Pflügen (*kerāb*) das erste Beschneiden (*ḳannab*), Mitte August (= Anfang *āb*) das zweite Beschneiden (*naḳḳa*). Ende August (= Mitte *āb*) das Entblättern (*warraḳ*) der Reben, soweit die Blätter die Trauben bedecken und dadurch ihre Reife verzögern, die man als volle Eßreife gegen Ende August, als Weinreife zum Kreuzfest (14./27. September) erwartet. Zum Beschneiden diente hier das Winzermesser (*muṣāra*), das vielleicht wie in Hebron ein krummes gezähntes Klappmesser

¹⁾ Mattson, *Monde Oriental* 1906, S. 158, schreibt *ṣahhal*, *ṣhāle*, aber Berggren, *Guide*, s. v. *ébrancher*, wohl richtiger *ṣahhal*.

²⁾ S. Bd. III, S. 23 f., Abb. 16.

³⁾ S. Bd. II, Abb. 44, oben Nr. 3.

⁴⁾ Crowfoot-Baldensperger, S. 25, vgl. ebenda Abb. 4. 5.

war, dort *minšār*, *šuršera* genannt.¹⁾ Von Bethlehem wird ein erstes Beschneiden im Februar—März, ein zweites Beschneiden im Juli berichtet. Von *kefr ḳaddūm* hörte ich dagegen nur einmaliges Beschneiden (*ḳannab*) im *idār*, also nach Mitte März, während Bešāra Cana'an für das Beschneiden (*ḳišābe*, *ḳidābe*) in *bētḡāla* Januar und Februar nennt. Wohl für *arḫās* erwähnt Baldensperger²⁾ ein Beschneiden im Februar vor dem Erscheinen der Blätter mit dem Instrument *ḳanābe*. Auch in *bettir* sagte man mir, daß man dort die Weinstöcke nur einmal beschneide (*bikannibu*),³⁾ und zwar schon im *kānūn ḫāni*, also wohl Anfang Februar. Vier bis fünf Augen würden stehen gelassen, während nach Oberlehrer Bauers schriftlicher Mitteilung nur zwei bis drei Augen an der gekürzten Rebe (*ḳalam*) bleiben, so daß etwa zwei davon ausgehende Ruten (*ḡānhēn*)⁴⁾ die Rebe fortsetzen. Nach Anderlind,⁵⁾ der auch über die Pflanzung des Weinstocks bei Jerusalem und Hebron eingehende Mitteilung macht, läßt man bei Jerusalem vom Jahrestriebe der Hauptrebe jährlich etwas stehen, auch Seitenzweige wachsen, während man bei Hebron am Ende des vierten Jahres die Hauptrebe etwas kürzt, sie dann nicht längerwachsen läßt und Seitenzweige nur am Ende der Hauptrebe beläßt. Das Beschneiden (*taknib*) geschehe bei Jerusalem im Februar und März, die Behandlung der Krone bei Hebron schon im Dezember.

In *bettir* betragen nach meiner Messung die Zwischenräume der Rebstämme (diese hier *'irḳ* genannt) 1,40—2 *m*, die Zwischenräume der Reihen 2,90 *m*. Da die 2—7 *cm* dicken Reben 1,20—1,50 *m* lang waren, die frischen Triebe (am 24. Juni 1925) bis 1 *m* lang, blieb hinreichend freier Raum zum Gehen zwischen den Reihen. Die Reben lagen hier schräg im Verhältnis zur Grundlinie der Reihen. In der Ebene *el-baḳ'a* bei Jerusalem und bei *sūf* im *'Aḡlūn*, wo die Reihen 4 *m*, die 2—3 *m* langen

¹⁾ S. Bd. II, S. 23, Abb. 1 B e. 29 c a. ²⁾ PEFQ 1908, S. 293.

³⁾ So auch in *es-salt* nach Aaronsohn-Soskin, Altneuland 1904, S. 18.

⁴⁾ Sing. *ḡānhu*, Plur. *ḡauāniḥ*. ⁵⁾ ZDPV 1888, S. 163.

Reben 1,20–1,60 *m* voneinander entfernt waren, stellte ich Westostrichtung der Reben fest, die also auf den im Sommer vorherrschenden Westwind berechnet waren. Für *es-salt* wird Abstand der Reihen von 6–8 *m*, der Weinstöcke von 1–1,30 *m* berichtet.¹⁾

Es ist nicht ohne Bedeutung, ob die Reben auf dem Boden liegen oder irgendwie aufrechtgestellt werden. Zwar ist im Sommer kein Regen zu befürchten, der die Trauben nassen und von der Erde her beschmutzen würde. Aber man betonte in *bettir*, daß die nahe dem heißen Boden liegenden Trauben leicht trocken würden und einschrumpften, was bei den aufrechtstehenden Reben weniger zu befürchten sei. Hier war ein Aufrechtstehen nur möglich, wenn die Weinstöcke sich an den 1–2 *m* hohen Terrassenmauern krumm in die Höhe reckten und ihre Reben dann über die Mauern hängen ließen. Bei schmalen Terrassen können auch die auf ihnen liegenden Weinstöcke die Reben über den Stützmauern herabhängen lassen (so *wādi aḥmad* bei Jerusalem). Bei *abu ḳamḥa* sah ich, daß bei den in schmalen Terrassen aufwärtssteigenden Weingärten alle Weinstöcke abwärtshingen. Man legte die Stecklinge unmittelbar an den Rand der Terrasse, schnitt den ersten Trieb ab, ließ dann zwei Triebe gehen, die, auf $\frac{1}{2}$ *m* gekürzt, über die Terrassenmauer herabhängen. Bei ebenem Gelände ist in der Gegend von Jerusalem, bei *rāmāllāh* und bei *es-salt* das flache Liegen der Weinstöcke auf dem Boden das Gewöhnliche.²⁾ Dann ist der Stamm des Weinstocks meist völlig kahl, weil man nur an seinem Ende die einen Busch bildenden Ruten wachsen läßt, welche Blätter und Früchte tragen. Man nennt die Weinstöcke dieser Züchtung als solche *dālie*, Plur. *dauāli*, in *abu ḳamḥa daijār*, und unterscheidet sie von dem über die Mauer oder Terrasse hängenden *sirb* (*balāṭ*), *‘ariš rab‘a* (*abu ḳamḥa*), *dālie et-taksire* (*bēt ḥanīna*) und dem Laube bildenden *‘ariš*. Bei Hebron fand ich dagegen 1900 die Weinstöcke stets

¹⁾ Aaronsohn-Soskin, Altneuland 1904, S. 18.

²⁾ Abbildung 88, Band I 2, Abbildung 14.

wie in *balāṭ* (S. 312) durch ein oder zwei Gabelhölzer in der Weise gestützt, daß der Stamm schräg steht.¹⁾ Nach Auhagen²⁾ werden 2—3 m lange Schenkel durch $\frac{1}{2}$ —1 m lange Gabelhölzer gehoben. Auf den Grenzmauern standen oft kleine Stützen, welche die sich über die Mauern biegenden Weinstöcke von ihnen abhielten.³⁾ Auffallenderweise waren die Stützen 1921 fast verschwunden, weil man sie während des Krieges infolge von Holzmangel als Feuerungsmaterial benutzt und noch nicht wieder ersetzt hatte. Diese Stützen heißen *mismāk*, Plur. *masāmik*, in der *bikā'* nach Bauer *masmūk*, bei Hebron auch *sanūde*. Bei *el-mālḥa*, *'ēn kārim* und *ḡifna* kommen senkrecht stehende Stützen vor, hier *erkize*, Plur. *rakāiz* genannt, welche den Weinstock völlig aufrecht halten.⁴⁾ Wo der Weingarten europäisch gepflegt wird wie in den deutschen und jüdischen Kolonien, stehen die Reben stets an senkrechten Stöcken. In *ḡifna* ließ man von dem schräg zur senkrechten Stütze aufsteigenden Stamm oben bei der Gabel nach beiden Seiten je eine Rebe waagrecht ausgehen und band sie mit den Reben des nächsten Weinstocks zusammen, so daß auf diese Weise die ganze Reihe wie durch eine Girlande verbunden war. In den Gärten von Aleppo kam es vor, daß ein aus Rohr hergestelltes Spalier (*'ariš*) in der Form einer auf allen vier Seiten auf dem Boden ruhenden Wölbung die Reben trug. Auch in den Höfen der Häuser konnten hochgestellte waagerechte Spalier (*'ariš*) die Reben eines hochgezogenen Weinstocks tragen. Solche Lauben (*'ariše*, Plur. *'arāiš*) kommen auch in Palästina vor. In *balāṭ* sprach man dann von einem „Weinstock auf Gestell“ (*'ariše 'aṣḡāl*).

Da sehr oft Feigenbäume in die Weingärten gepflanzt werden,⁵⁾ die anders als die Ölbäume (S. 173) dahin passen, läßt man zuweilen die Reben in die Feigenbäume hinaufsteigen, wo sie dann ohne besondere Pflege sich entwickeln und den Schatten ihrer großen Blätter verstärken. Man nennt einen

¹⁾ Abbildung 89.

²⁾ Beiträge, S. 67.

³⁾ Abbildung 90.

⁴⁾ Abbildung 91.

⁵⁾ Abbildung 92.

solchen Feigenbaum dann *tine me'arraše*. Es kommt vor, wie ich es bei Hebron sah, daß die Reben vom Feigenbaum nach dem Dach des nahestehenden Wachthauses des Weingartens gezogen werden, so daß darunter ein schattiger Sitzplatz entsteht.¹⁾ Auf Terebinthen sah ich Reben gezogen bei Hebron, auf Quitte und Eiche bei *eḵbāla* und *ḡifna*, auf Sykomoren bei Gaza. Eine Kuriosität war der im Garten des *ḥaḡla*-Klosters bei Jericho auf einen Maulbeerbaum (*tūte*) gepfropfte Weinstock.²⁾

Da die Trauben während ihres Reifens gegen Menschen und Tiere geschützt werden müssen, gehört zur Anlage eines Weingartens die Herstellung einer Schutzwehr. Sie besteht bei der Holzarmut Palästinas niemals aus einem Zaun, sondern aus einem aus zusammengelesenen Steinen mehr oder weniger mauerartig aufgebauten Wall. Bei *bettir* fand ich ihn 1—1¹/₂ m hoch und 1 m dick, oben mit Büschen des dornigen Becherkrauts (*Poterium spinosum*, arab. *netš*, *billān*),³⁾ sonst auch mit verdorrten Disteln (allgemeine Bezeichnung *šōk*), bewehrt.⁴⁾ Die Dornen sollen besonders das Übersteigen der Schakale (S. 297) verhindern. Wege zwischen Weingärten haben darum stets solche Wälle oder Mauern, die 2 m hoch sein können, zu beiden Seiten, wie man es besonders bei *rāmet el-ḥalil* beobachten kann.⁵⁾ Diese Mauerwälle, welche sich von den Stützmauern (*senāsil*) der Terrassen unterscheiden, heißen *erbā'a*, *rab'a*, Plur. *rbā'*, sonst nach Bauer *ḡedār*, Plur. *ḡidrān*, in Hebron auch *sinsele*.⁶⁾

Es bedarf aber auch eines festen Mittelpunktes für den Weingarten, der dem in der Reifezeit bei Tag und Nacht unentbehrlichen Wächter und der Familie des Besitzers, wenn sie in den Weingarten übersiedelt, einen Schlafplatz und zugleich gute Übersicht über den auch mit Feigenbäumen besetzten

¹⁾ S. PJB 1921, S. 82 f.

²⁾ PJB 1914, S. 14.

³⁾ Vgl. Bd. I 2, Abb. 24.

⁴⁾ Abbildung 92.

⁵⁾ Abbildung 92, vgl. PJB 1921, S. 83.

⁶⁾ Vgl. Bd. II, S. 54 f.

Garten bietet. Der Wächter, der schon in der Zeit der von den Arabern gern gegessenen Sauerlinge sein Amt antreten sollte,¹⁾ kann eine Zeitlang der Flurwächter (*nāṭūr*)²⁾ des Dorfes sein, der für ein größeres Gebiet mit solcher Autorität bestellt wird, so daß selbst der Besitzer sich nachts vor ihm in achtnehmen muß.³⁾ Sobald die Lese beginnt, zieht der Besitzer mit seiner ganzen Familie hinaus, um die Wache selbst oder, wenn er verheiratet ist, durch seine Frauen auszuführen. Zu diesem Ende ist manchmal nur an passender Stelle auf vier Stangen eine Laubhütte (*'ariše*) errichtet, wie ich es bei *kaṣṭal* sah,⁴⁾ aber besser ist ein turmartiger Bau, auf dessen flacher umrandeter Spitze dann die Laubhütte steht. Die Wachtstätte (im Süden *kaṣr*, Plur. *kaṣūr*, vgl. *castrum*, im Norden *manṭara* (*minṭār*), Plur. *manāṭir*) kann aus unbehauenen Steinen sehr verschieden geformt sein. Bei Hebron, aber auch im Norden sieht man oft viereckige nicht sehr hohe Häuschen mit flachem Dach und Eingang von einer Seite, bei denen behauene Steine für die Ecken verwandt werden. Bei *sebastie* sind die Ecken abgerundet, der Innenraum hat nur etwa 2—3 *m* im Durchmesser. Er dient auch für Vorräte, deren die Wache bedarf, gesammelte Früchte können da untergestellt werden. Das Wachthäuschen ist zuweilen mit einem kleinen Hof verbunden, in den man nachts Schafe einstellt, der aber vor allem eine Kelter für die Trauben und einen Kochherd für Traubenhonig und die Speise der wachenden Familie enthält. Wenn die Wachthütte als ein massiver runder Turm gestaltet ist,⁵⁾ so bilden größere Steine die Außenseite, Steinschutt das Innere der Mauer. Bei *el-mālḥa* vermaß ich einen solchen Turm, der 4 zu 6 *m* dick und 3,20 *m* hoch war. Keine Treppe, sondern in die Außenwand eingesetzte Trittsteine ermöglichten den Aufstieg zur Oberfläche. Ein Eingang von nur 40 *cm* Breite und

¹⁾ S. Mattson, *Monde Oriental* 1906, S. 159.

²⁾ Vgl. Bd. II, S. 58.

³⁾ S. Mattson, a. a. O., S. 158 f.

⁴⁾ Abbildung 93, vgl. PJB 1921, S. 95, und Bd. II, Abbildung 12—15.

⁵⁾ Abbildung 94, vgl. Bd. I, S. 564 f.

70 cm Höhe führte in den kreisrunden Innenraum von 2,50 m Durchmesser, dessen Wölbung mit einer 90 cm breiten Öffnung bis an die Oberfläche des Turms reichte, aber gewiß ursprünglich geschlossen war. Drei Nischen in der Innenwand gaben Gelegenheit zum Abstellen verschiedener Dinge, auch zum Aufstellen einer Lampe. Oft sind diese in Mittelpalästina häufigen Wachtürme sorgsamer hergestellt. Der breite Unterbau geht mit einem Absatz, der Umgang ermöglicht, in den schmaleren Oberbau über. Eine Treppe führt an der Außenwand erst zum Absatz, dann zu der von einer Rampe eingefassten oberen Plattform.¹⁾ Das durch einen zuweilen spitzbogigen Eingang zugängliche Innere ist durch ein spitz zulaufendes Gewölbe gedeckt. Fensteröffnungen fehlen. Über der Plattform wird für den Sommer eine auf Stangen ruhende Decke aus dünnen Zweigen und Schilfrohr, zuweilen auch von Zeltstoff, hergestellt, wenn nicht ein wirkliches Zelt errichtet wird. In dieser luftigen Laube (*'ariše*, Plur. *'arājis*, *'urš*, im Norden *hēme*, Plur. *hijam*), von der aus man auch die Umgebung des Weingartens überblickt, kann geschlafen werden, wenn nicht Kühle oder Tau in den Innenraum treiben. In der nächsten Nähe des Wachturms befindet sich zuweilen eine mit Steinen ausgesetzte Grube, die in der Zeit der Lese mit Trauben gefüllt wird, welche dem Hüter und Besuchern zur Verfügung stehen.

Dem Wächter dürfen die Waffen nicht fehlen. Stab (*'ašāje*) oder Keule (*dabbūse*), Schleuder (*miklā'*) oder Gewehr (*bārūde*)²⁾ geben ihm die Möglichkeit, gegen Menschen und Tiere aufzutreten. Falle (*faḥḥ*) und Gift (*samm*) können für Tiere gelegt werden. Auch einige übereinandergelegte Steine (*kanāṭir*) können als Abwehr nicht nur von Vögeln, sondern auch von Schakalen gemeint sein. Daß fremde Menschen dem Weingarten gefährlich sind, deutet der Spruch an³⁾: *eš-šaitānu lā juḥarribu karmahu*, „Der Teufel zerstört nicht seinen eigenen

¹⁾ Bd. II, Abbildung 16.

²⁾ Vgl. Bd. II, S. 57 f., Bd. III, Abbildung 22.

³⁾ Freytag, *Arabum Proverbia* I, S. 709.

Weingarten.“ Der Wunsch, Trauben zu sammeln und wegzuführen, kann Eingriffe veranlassen, wie das Sprichwort sagt¹⁾: *turidu-l-'inaba walillā tuḳāṭilu-n-nāṭūra*, „Du willst Trauben haben, auch wenn du den Wächter erschlügest.“

Im Altertum.

Der Erdboden Palästinas war in der Zeit des alten Israel in Wesen und Gestalt derselbe wie heute, obwohl das Bergland an nacktem Fels, das Küstenland an alluvialer Erde seitdem reicher geworden sein wird. Wenn der Weingarten (*kérem*) einen vorteilhaften Platz hat, steht er nach Jes. 5, 1 auf einem „fetten Horn“ (*kéren ben šémen*)²⁾ und ist nach Ez. 17, 5 ein besäbares Feld (*sedē zéra*). Wenn die Kundschafter beobachten sollen, ob Palästina „fett“ (*šemēnā*) oder „mager“ (*rāzā*) ist (4. M. 13, 20), so ist die Meinung, daß sie das an den Fruchtbäumen sehen werden. Später dachte man dabei an eine Untersuchung des Gesteins des Landes.³⁾ Wer Weingärten pflanzen will, tut das nicht an einem Ort großer Steinblöcke (*terāšim*), nach welchem man vom Wege die Steine werfen darf,⁴⁾ und er untersucht den Boden, ehe er pflanzt.⁵⁾ Soll der Boden „fett“ sein, so ist im Bergland heller Senonboden ausgeschlossen und rötliches Turon- und Cenomanland gemeint. Da die gewählte Stelle ein „Horn“ ist, so liegt sie nicht auf einem schmalen Talgrund, sondern am ehesten auf dem für Luft und Sonne offenen Ausläufer einer Höhe, da man *kéren* nicht als eine „Ecke“, d. h. irgendein Landstück, wird erklären dürfen. Ein wichtiger Vorteil der hohen Lage ist der freie Überblick über die von ihr beherrschte Umgebung, der große Sicherheit bedeutet. Fruchtbaumland (*karmel*) gehört zum Weingarten (Jes. 16, 10, Jerem. 2, 7; 48, 33). Wenn es regenlos, also Wüste wird (Jerem. 4, 26),

¹⁾ Freytag, a. a. O. III, S. 207.

²⁾ Procksch möchte *ben šémeš* lesen. Aber die Sonne allein genügt nicht für den Weingarten, gerade auf der Höhe könnte der nötige Boden fehlen.

³⁾ Bem. R. 16 (134^a), vgl. Bd. II, S. 9.

⁴⁾ Tos. Schebi. III 5, Bab. k. II 12.

⁵⁾ Vajj. R. 36 (98^b).

hört der Weinbau auf. Trauben in der Wüste (Hos. 10, 1) sind anomal. Auf Bergen und auf Fruchtbaumland (*karmel*) hat Uzzia seine Weinbauer (*kōremīm*) (2. Chr. 26, 10). Dann wird auch Terrassenbau bei Weingärten vorgekommen sein. Im jüdischen Recht wird die Terrasse als *madrēqā* „Stufe“, unterschieden von *éreš*, dem „Erdboden“, erwähnt und ihre bei Mischsaat zu beachtende mindeste Höhe auf zehn Handbreiten bestimmt.¹⁾ Wenn Ez. 38, 20 durch ein Erdbeben außer Mauern *madrēgōt* einfallen, wird es sich um Terrassenmauern handeln, in deren Löchern Hsl. 2, 14 Tauben ihre Schlupfwinkel haben.

Nicht nur vom Boden, sondern auch von den gepflanzten Rebenarten hing es ab, wo im alten Palästina vorzüglicher Wein entstand. So wird hervorgehoben, daß im Weingarten *sōrēk* gepflanzt wurde (Jes. 5, 2, Jerem. 2, 21), daß im Stammgebiet Judas *sōrēkā* reichlich vorhanden ist (1. M. 49, 11) und auch in Sibma im Ostlande *seruḳḳim* nicht fehlen (Jes. 16, 8). Nach der Bedeutung von *sārōk* muß man an rötliche Trauben denken. Sonst ist nur von Orten die Rede, an denen es gute Weintrauben gibt. Dazu gehört das „Traubental“ (*nāḥal eškol*) bei Hebron, aus dem die Kundschafter ihre Traube bringen (4. M. 13, 23 f.; 32, 9, 5. M. 1, 24). Nach Hieronymus²⁾ hätte es zwischen Beth Zur und der Abrahamseiche gelegen, also nördlich von Hebron, etwa in dem *wādi el-merǧ*, das von Norden dem Haupttal dieser Stadt zuläuft. Da die Kundschafter von der Küste her „bis Hebron“ kommen, würde man freilich lieber dieses Haupttal selbst, also das *wādi el-ḳādi* südlich von Hebron, dafür vorschlagen.³⁾ Der Weinbau ist heute noch bei Hebron weit verbreitet. Die Weingärten von Thimnath (= *tibne*) im westlichen Judäa werden Ri. 14, 5 erwähnt, Weingärten im Philisterland Ri. 15, 5 (l. *kérem wāzājīt*), bei Silo Ri. 21, 20, bei Sichem Ri. 9, 27 und Jesreel 1. K. 21, 1 f. Sehr beachtet wurde im 6. Jahrhundert von den christlichen Pilgern bei Jericho ein

¹⁾ Kil. VI 2, vgl. Tos. Kil. III 7.

²⁾ *Peregrinatio Paulae* 10.

³⁾ Vgl. PJB 1921, S. 81. Der sonst hier angeführte Ortsname *bēt iskāhil* ist zweifelhaft. nur *bēt kāhil*, das mit Eschol nichts zu tun hat, sicher.

alter Weinstock, den Jesus gepflanzt haben sollte. Schon um Himmelfahrt oder Pfingsten brachte er Trauben, die sogar nach Konstantinopel verschickt wurden.¹⁾ Die Weingärten von 'En Gedi (Hsl. 1, 14) hatten durch ihr warmes Klima den Vorzug, daß ihre Trauben besonders zeitig in Jerusalem auf dem Markt erscheinen konnten. Zehn Monate hindurch sollen sie nach Josephus²⁾ in der Ginnesarebene am Tiberiassee zu haben gewesen sein. In neuester Zeit erst ist der Weinbau dort wieder mit Erfolg eingeführt worden.³⁾ Die nach Pred. 2, 4 von Salomo gepflanzten Weingärten werden nicht lokalisiert und müssen nicht in Etham gewesen sein. Eine besonders günstige Lage hatte jedenfalls der Weingarten Salomos in Ba'al Hāmōn (Hsl. 8, 11), das mit Haupt⁴⁾ als Ba'al Ḥammōn, d. h. als der Ort des Sonnengottes, zu lesen ist, wofür das Ḥammōn des Stammes Asser (Jos. 19, 28) östlich von Tyrus herangezogen werden kann, obwohl vom Hohenlied nicht eben historische Angaben zu erwarten sind.

In das Ostland weist wohl das Ābēl, dessen hochgezogene Reben (*dālījōt*) durch das Zuendegehen ihrer Trauben den Zeitpunkt angaben, bis zu dem man im Sabbatsjahr Trauben essen darf.⁵⁾ Eine späte, aber noch normale Zeit muß ihnen eigen gewesen sein. Gemeint ist das Ābēl Kerāmim, also das Weingärten-Ābēl, von Ri. 11, 33, das nach Eusebius nicht weit von Philadelphia (= 'ammān) gelegen hat und in der Gegend des *wādi šir* oder an der *bukē'a*-Ebene zu suchen wäre. Bekannt waren einst die Weingärten von Sibmā (Sebām) bei Hesbon im Lande Moabs (Jes. 16, 8f., Jerem. 48, 32, vgl. 4. M. 32, 3. 38), dessen Reben sich im Norden bis Ja'zēr (vielleicht *ḥirbet šār*), im Osten bis zur Wüste, im Westen bis zum (Toten) Meer ausgedehnt hatten. Im oberen *wādi ḥesbān* wird ihm *ḥirbet*

¹⁾ Geyer, *Itinera*, S. 145 (Theodosius). 169 (Antoninus).

²⁾ *Bell. Jud.* III 10, 8. ³⁾ Sonnen, *Biblica* VIII, S. 335.

⁴⁾ *Bibl. Liebeslieder*, S. 45 f.

⁵⁾ Tos. Schebi. VII 15 (für *ābēl* andere Lesart *eškōl*), b. Pes. 53^a Cod. Mon. (andere Lesart *ōkhel*), 'Ārūkh, Ausg. Pesaro 1517, *ākhal*. Vgl. oben S. 178.

sūmie entsprechen.¹⁾ Von hier konnte der Weinbau sich bis in die Jordanebene fortsetzen. Auf Weinbau im Lande Moabs weisen auch die Traubenkuchen von Ẕir Ḥaréseṯh (vielleicht *el-kerak*) (Jes. 16, 7), wenn nicht nach Jerem. 48, 31 für *aššē anšē* zu lesen ist. Ganz im Norden im Gebiet von Damaskus entstand der Wein von Ḥelbön, mit welchem Damaskus nach Tyrus handelte (Ez. 27, 18) und von dem nach der Inschrift im *wādi brisā* Nebukadnezar dem Marduk widmete.²⁾ Diesem Ḥelbön entspricht das heutige *ḥalbūn* 15 km nördlich von Damaskus, wo jetzt noch immer Weingärten vorhanden sind.³⁾

Als Orte bester Weinarten, also entsprechender Traubenarten, galten in der Zeit des letzten Tempels Ẕerōḥājim (so Cod. Kaufm., Ausg. Lowe, sonst Ẕerūtīm) und ‘Aṭōlājim (Cod. Kaufm., Haṭṭūlim Ausg. Lowe), welche die für Heiligtumsgaben geeignetste Sorte Wein lieferten, nach ihnen Bēṯ Rimā und Bēṯ Lābān im Berglande, Kephār Signā in der Ebene. Von diesen Orten läßt sich nur Bēṯ Rimā als das heutige *bēt rima* und Bēṯ Lābān, wenn es dem Lebōnā von Ri. 21, 19 entspricht, als *el-lubban*, beide an der Nordgrenze von Judāa, mit einiger Sicherheit bestimmen.

Als Besitzer von Weingärten sind zu denken die über fehlenden Ertrag traurigen *kōremīm* von Jo. 1, 11 und wohl der γεωργός von Joh. 15, 1, der hier unmöglich von anderen abhängig sein kann. Unbezahlte Arbeit können dabei wie Matth. 21, 28 ihre Familienglieder tun. Es ist schlimm, wenn Fremde statt der ursprünglichen Besitzer als *kōremīm* tätig sind (Jes. 61, 5) oder einige Arme vom Eroberer als *kōremīm*, doch wohl in seinem Dienst, beschäftigt werden (Jerem. 52, 16, 2. K. 25, 12). Ein König hat zahlreiche *kōremīm* weithin im Lande (2. Chr. 26, 10). Daß der *kōrēm* alle Arbeit im Weingarten unter seiner Hand hat, wenn er sie nicht selbst tut, ist selbstverständlich, da er Jo. 1, 11, Jes. 61, 5 neben dem Feld-

¹⁾ Vgl. Musil, *Arabia Petr.* I, S. 355 f. — Jaussen, *Coutumes*, S. 254, nennt statt dessen *suānīje*.

²⁾ Vgl. Haefeli, *Syrien und sein Libanon*, S. 37.

³⁾ S. Wetzstein, *ZDMG* XI, S. 490 f.

arbeiter (*ikkār*) steht, den man auch Jerem. 52, 16, 2. K. 25, 12 statt des schwer zu erklärenden *jōgēb* erwarten würde. Die ganze Bearbeitung des Weingartens, wie sie der *kōrēm* übt, heißt '*abōdā*,¹⁾ das Arbeiten ist '*abad* (5. M. 28, 39). Bearbeitete Weingärten sind '*abūdīm*.²⁾ Liebliche Weingärten (*karmē hēmed* Am. 5, 11, vgl. Jes. 27, 2 *kérem hēmer* l. *hēmed*) sind solche, die unter guter Pflege sich normal entwickelt haben und deshalb Auge und Herz erfreuen.

Wo es Arbeiter (*ἐργάται*, chr.-pal. *pā'alīn*, späthebr. *pō'alīm*)³⁾ gibt, welche der „Hausherr“ (*οικοδεσπότης*, chr.-pal. *mārē baj*, späthebr. *bā'al hab-bājīt*)⁴⁾ gegen Tagelohn mietet (Matth. 20, 1 ff.), so sind sie nach dem Gesetz als Tagelöhner (*sākhīr*) zu betrachten, deren Lohn täglich zu bezahlen ist (3. M. 19, 13, 5. M. 24, 15), wenn nichts anderes von ihnen selbst verlangt wurde.⁵⁾ Daß auch Verpachtung gegen Abgabe eines Teils des Ertrags vorkommt, wie Matth. 21, 33 f., Mk. 12, 1 f., Lk. 20, 9 wohl vorausgesetzt ist, war Bd. II, S. 158 f. ausgeführt. Hier sind die Pächter nach ihrer Tätigkeit *γεωργοί* genannt, obwohl *γεωργός* eigentlich die technische Bezeichnung des Feldarbeiters ist und von den LXX Jo. 1, 11 für *ikkār* gebraucht wird, während sie für *kōrēm* z. B. Jes. 61, 5 *ἀμπελουργός* setzen. Im Midrasch⁶⁾ ist es ein König, der sein Feld erst an Pächter ('*arisīn*), dann, als sie ihn bestehlen, an ihre Söhne, endlich an seinen eigenen Sohn gibt. Auch Joh. 15, 1 (s. o.) ist *γεωργός* chr.-pal. '*arisā*. Der Arbeiter im Weingarten ist Lk. 13, 7 *ἀμπελουργός*.

Zur ersten Anlage und dauernden Pflege des Weingartens gehört die Öffnung seines Bodens, welche der Feuchtigkeit des Winterregens Eingang gewährt und das Unkraut löst und vernichtet. Jes. 5, 2 wird der Weingarten bei seiner Anlage gründlich umgehackt, dann V. 6 nach dem Beschneiden behackt. Das

¹⁾ Kil. VI 1. ²⁾ Men. VIII 6.

³⁾ Ma'aser. III 2, Bab. m. VII 7.

⁴⁾ Häufige Bezeichnung des Besitzers, Pea VII 3. 4 vom Weingartenbesitzer.

⁵⁾ Vgl. Bab. m. IX 13 und Bd. II, S. 155 f.

⁶⁾ Siphre, Dt. 312 (134*).

erstere heißt 'izzēk, wie auch später 'āzak als gründlichste Durcharbeitung eines Feldes vorkommt,¹⁾ so daß es dem *pittah* von Jes. 28, 24 und dem Vorpflügen (*kerāb*, *škāk*) der Araber²⁾ entspricht, nur daß es mit der Hacke geschieht, so wie Bistāni arab. 'azaka erklärt: *karabahā aj šakḳahā bifāsin wanaḥwahā*, „er bearbeitete oder zerbrach ihn (den Boden) mit der Doppelhacke und ähnlichem.“ Das von Jesaja vorausgesetzte Gerät wird die Doppelhacke (*ḳardōm*) gewesen sein.³⁾ Das zweite Hacken heißt Jes. 5, 6; 7, 25 'ādar und das dabei gebrauchte Gerät *ma'dēr*, was die einfache Hacke meinen dürfte,⁴⁾ die den nachher verbrannten Wildwuchs beseitigt (Jes. 7, 25; 27, 4). Das jüdische Recht betont im Einklang mit Jes. 7, 25, daß das Hacken ('ādar) mit der Hacke (*ma'dēr*) auf Bergen geschieht, wohin das Rind mit seinen Pflügegeräten nicht kommen kann,⁵⁾ und macht klar, daß die von Jesaja beschriebene Behandlung des Weingartens auf Terrassenland zu beschränken ist und *ḳéren* (S. 319) also eine Höhenlage meinen wird, der Terrassen nicht fehlen. Auf ebenem Boden ist für dieselbe Zeit die Benutzung des Pfluges vorauszusetzen, die Jesaja ja auch sehr wohl kennt (Jes. 28, 24 f.). Vom Pflügen (*hāraš*) des Baumlandes, zu welchem der Weingarten gehört, redet auch das jüdische Recht.⁶⁾ Nach dem ersten Umhacken des für einen Weingarten bestimmten Bodens im Berglande geschieht notwendig nach Jes. 5, 2 das Entsteinen (*sikḳēl*), durch das die beim Hacken lose gewordenen größeren Steine beseitigt werden. Wirft man sie beim Entsteinen der Wege (Jes. 62, 10)⁷⁾ auf den Wegrand, so bilden sie da ohne weiteres einen Grenzwall für das anstoßende Ackerland. Im Weingarten werden sie sicherlich zum Aufbau des Jes. 5, 5 erwähnten Schutzwalls (*gādēr*, vgl. unten S. 334) verwandt. Da das Entsteinen zur

¹⁾ Tos. Ohal. XVII 9, vgl. Mischna Ohal. XVIII 5.

²⁾ Bd. II, S. 180. 190.

³⁾ Bd. II, S. 125.

⁴⁾ S. a. a. O., S. 124.

⁵⁾ Pea II 2.

⁶⁾ Schebi. I 1, vgl. Midr. Schemuel 4 (27^b), wo der Weingarten genannt ist.

⁷⁾ Vgl. Tos. Bab. k. II 12.

Feldarbeit gehört, soll es im Sabbatsjahr nach seinem Beginn am 1. Tischri nicht geschehen,¹⁾ obwohl ein Schutzwall (*gādēr*) im Sabbatsjahr errichtet werden dürfte.²⁾

Ein bevorzugter Weingarten (l. *kérem hémed*, vgl. Am. 5, 11) hat nach Jes. 27, 3 regelmäßige Bewässerung, welche voraussetzt, daß eine starke Quelle oder ein Bach in der Nähe ist, deren Wasser in den Weingarten geleitet werden kann. So steht auch Ez. 17, 5. 8; 19, 10 der Weinstock an reichlichem Wasser, weshalb 17, 7 von den Beeten (*'arügōt*) der Pflanzung die Rede ist. Da in beiden Fällen die ungewöhnlich gute Lage Israels geschildert werden soll, ist daraus nicht zu schließen, daß die Mehrzahl der Weingärten damals bewässert worden sei. Auch der Weingarten von Jes. 5, 1 ff. ist seiner Lage entsprechend ohne Bewässerung. Vom Düngen des Weingartens ist im Alten Testament nicht die Rede. Der im Weingarten gepflanzte Feigenbaum wird Lk. 13, 8 umgraben und gedüngt. Im Midrasch³⁾ wird nach Erwähnung des Weingartens betont, daß der „Baum“ zum Aufwachsen des Düngens, Jätens, Pflügens und des Wassers bedarf. Das ließe sich auf den Pflänzling des Weinstocks anwenden (vgl. oben S. 311). Für Heiligtumsgaben (*menāḥōt*) war Wein von bewässertem oder gedüngtem Land verboten.⁴⁾ Bewässern oder Düngen von Weingärten kam also vor, galt aber nicht als das Normale, vielleicht weil die Reinheit der Früchte gefährdet schien. Selbstverständlicher Bestandteil eines Weingartens, der mit ihm verkauft würde, war ein Düngerhaufe (*zebālim*) jedenfalls nicht.⁵⁾

Mit dem Pflanzen beginnt Jes. 5, 2, Matth. 21, 33, Mk. 12, 1, Lk. 20, 9 der Anbau eines Weingartens, aber nachher müssen die Weinstöcke, wenn sie nichts mehr taugen, erneuert werden. Der Midrasch⁶⁾ hebt hervor, daß man, wenn man einen Weinstock verbessern will, ihn ausreißt (*'ākar*) und an anderer Stelle als Setzling pflanzt (*šātal*). Das Pflanzen heißt in der Regel *nāṭa'*,

¹⁾ Schebi. II 3, III 7.

²⁾ Midr. Schemuel 4 (27^b).

³⁾ Tos. Bab. b. III 6.

⁴⁾ Schebi. III 9. 10.

⁵⁾ Men. VIII 6.

⁶⁾ Schem. R. 44 (103^a).

gleichviel ob das Objekt der Weingarten oder der Weinstock ist (vom Weingarten 1. M. 9, 20, 5. M. 20, 6; 28, 30. 39, 2. K. 19, 29, Jes. 5, 2; 37, 30; 65, 21, Jerem. 31, 5; 35, 7, Ez. 28, 26, Am. 5, 11; 9, 14, Zeph. 1, 13, Ps. 107, 37, Spr. 31, 16, vgl. 1. Makk. 3, 56, Matth. 21, 33, Mk. 12, 1, Lk. 20, 9, 1. Kor. 9, 7, vom Weinstock Jerem. 2, 21, Ps. 80, 9. 16). Wenn daran gedacht ist, daß das Gepflanzte ein Steckling (*šātil*) ist, wie es Ps. 128, 3 vom Ölbaum, Sir. 50, 12 von der Zeder, Ma'aser. V 1 (*šetālim*) von nicht näher bestimmten Gewächsen ausgesagt wird, so wird das Pflanzen als *šātal* bezeichnet, so Ez. 17, 8. 10; 19, 10. 13, vgl. S. 325. Ungewöhnlicherweise wird Jes. 17, 10 vom Säen (*zāra'*) eines Zweigs (*zemōrā*) gesprochen, wchl weil im Parallelgliede *nāṭa'* schon gebraucht war. Theoretisch wird der Fall vorausgesetzt, daß jemand Weizen, Gerste und Traubenkerne (*ḥaršān*) mit Fallenlassen der Hand im Weingarten sät (*zāra'*).¹⁾

Auch im jüdischen Recht pflanzt man (*nāṭa'*) den Weingarten,²⁾ Reihen von Weinstöcken³⁾ oder einzelne Weinstöcke.⁴⁾ Doch soll man wegen des Mischsaatenverbots nicht die Weinrebe dabei zur Vermehrung ihres Saftes in eine Wassermelone stecken.⁵⁾ Die Stecklinge werden dabei in Reihen (*šūrōt*) gesetzt.⁶⁾ Bei einer Entfernung der Reihen von weniger als 4 Ellen (2 m) würde die Pflanzung nicht als Weingarten im Sinne des Mischsaatgesetzes gelten,⁷⁾ über 8 Ellen Entfernung der Reihen ergäbe eine volle Spaltung des Weingartens und ermöglichte Saat im Zwischenraum.⁸⁾ Vier Ellen, nach anderer Ansicht sechs Handbreiten in jeder Richtung, gelten als der normale Raum für die Bearbeitung (*abōdā*) eines Weinstocks, der an einer Grenzmauer oder einem Graben steht.⁹⁾ Eine bestimmte Lage der Setzlinge (*neṭṭ'ōt*) ist vorausgesetzt, wenn es erlaubt wird, sie im Sabbatsjahr zu richten (*kiwṁēn*), wenn sie schon vor dem Sabbatsjahr abgebogen (*mebōrākhōt*, s. u.)

¹⁾ j. Ber. 6c, vgl. Bd. II, S. 199.

²⁾ Kil. IV 9.

³⁾ Kil. IV 5.

⁴⁾ Kil. IV 6.

⁵⁾ Kil. I 8.

⁶⁾ Kil. IV 5. 7. 8, Vajj. R. 36 (98b).

⁷⁾ Kil. V 2.

⁸⁾ Kil. IV 8. 9.

⁹⁾ Kil. VI 1.

waren.¹⁾ Der Fall wird berichtet, daß jemand das Gezweig (*sē'ār*) von je zwei Weinstockreihen, die 16 Ellen voneinander entfernt sind, gegeneinander legt, so daß immer ein Zwischenraum für Saat freibleibt,²⁾ während im Weingarten gewöhnlicher Ordnung keine Getreidesaat erlaubt ist (S. 328). Als Pflänzling (*neṣi'ā*) gilt der Weinstock bis zum fünften Jahr,³⁾ in welchem die Vierjahrsfrist junger Fruchtbäume abgelaufen ist,⁴⁾ oder nach einer Ansicht gar bis zum siebenten Jahr.⁵⁾

Vom Pflanzen (*nāṭa'*) unterscheidet sich das öfters erwähnte Absenken (*hibrikkh*), bei welchem die Rebe eines Weinstocks umgebogen und in den Boden gelegt wird, um da Wurzeln zu schlagen und dann vom Weinstock getrennt zu werden.⁶⁾ Dies Absenken geschah wohl meist in weicher Erde, konnte aber auch einmal teilweise durch einen Fels gelegt sein.⁷⁾ Die abgebogene Rebe heißt *berikhā*.⁸⁾ Daß heute solches Absenken in Palästina geübt würde, ist mir unbekannt. Aber nach Plinius⁹⁾ drückte man zu seiner Zeit die Rebe in eine vier Fuß tiefe Grube, schnitt nach zwei Jahren die Biegung ab und versetzte die angewurzelte Rebe nach drei Jahren. Plinius¹⁰⁾ kennt auch ein Pfropfen und Okulieren der wilden Rebe nach verschiedenen Methoden, was die jüdische Literatur nicht erwähnt, wenn man nicht das sonst dem Okulieren der Olive (S. 187 f.) geltende *markibin* ebenso wie das zuweilen danebenstehende *mabrikkhin*¹¹⁾ auf den Weinstock bezieht.

Daß Feigenbäume damals wie heute oft im Weingarten standen, folgt aus der häufigen Erwähnung des Weinstocks

¹⁾ Tos. Schebi. I 6. ²⁾ Kil. IV 9.

³⁾ Tos. Schebi. I 3, j. Schebi. 33^a.

⁴⁾ Vgl. oben S. 285, weiter unten unter D.

⁵⁾ Schebi. I 8, wo aber nur von Fruchtbäumen die Rede ist.

⁶⁾ Schebi. II 6, Kil. VII 1, 'Orl. I 5, Sot. VIII 2, Tos. Kil. IV 11.

⁷⁾ Kil. VII 1, Tos. Kil. IV 11, wo für *hirkibāh* zu lesen *hibrikkhāh*.

⁸⁾ 'Orl. I 5, Tos. Schebi. II 3, j. Schebi. 33^d.

⁹⁾ *Nat. Hist.* XVII 13 (21), vgl. Magerstedt, *Weinbau der Römer*, S. 96.

¹⁰⁾ A. a. O. XVII 14 (25), Magerstedt, S. 146 ff.

¹¹⁾ Schebi. II 6, Tos. Schebi. II 3, j. Schebi. 33^d.

neben dem Feigenbaum, als Stätte des Wohnens (1. K. 5, 5, Mi. 4, 4, Sach. 3, 10), als fruchtgebende Bäume (Jo. 2, 22), von denen man ift (2. K. 18, 31, Jes. 36, 16, Jerem. 5, 17), die vernichtet werden können (Hos. 2, 14, Ps. 105, 33). Die Pflanzung eines Feigenbaums im Weingarten wird Lk. 13, 6 bezeugt. Nun ist Mischsaat (*ki'ájim*) im Weingarten verboten (5. M. 22, 9), und auch das Verbot gemischter Feldsaat von 3. M. 19, 19 hat man auf die Weingärten angewandt. Aber aus der Erörterung dieser Rechtssätze¹⁾ geht nur hervor, daß man vor allem Getreidesaat im Weingarten für verboten hielt (vgl. oben S. 326), weshalb von einem Weingarten mit Getreidesaat kein Wein ins Heiligtum zu bringen war.²⁾ Auch das Pfropfen von Fruchtbäumen auf keine Eßfrucht tragende Baumarten fällt unter dasselbe Verbot.³⁾ Daß Pfirsich und Mandelbaum nicht zusammenstehen dürfen, steht fest.⁴⁾ Aber niemals wird gesagt, daß ein Feigenbaum oder ein Ölbaum nicht im Weingarten gepflanzt sein dürfe. Es wird sogar erwähnt, daß ein Weinstock auf einen Teil eines Feigenbaums oder einer Sykomore gezogen sein kann,⁵⁾ ohne daß rechtliche Bedenken dagegen geltend gemacht werden.

Eine wichtige Frage ist, ob der Weinstock stets auf dem Boden lag, wie es Plinius (IV 3) von Nordafrika berichtet, oder ob er auch aufrecht gestellt sein konnte, wobei dann irgendwelche Stützen nötig waren. Im Alten Testament sind aufrechtstehende Weinstöcke vorausgesetzt, wenn man an den Weinstock einen Esel bindet (1. M. 49, 11), unter ihm sitzen (1. K. 5, 5, Mi. 4, 4), unter ihn auch einladen kann (Sach. 3, 10), wobei die Nennung des Feigenbaums neben dem Weinstock daher kommen wird, daß der Weinstock als auf den Feigenbaum gezogen gedacht ist (S. 315 f.). Ez. 19, 11 wird ein Weinstock geschildert, der durch seinen hohen Wuchs (*kōmā, gōbah*) auffällt. Von seinem Schatten werden Ps. 80, 11 die

¹⁾ Siphre, Dt. 230 (116^b), Midr. Tann. 5. M. 22, 9 (S. 137 f.), Siphra 89^b, Kil. I—VII, Tos. Kil. I—IV.

²⁾ Men. VIII 6.

³⁾ Siphra 89^b, j. Kil. 27^a, vgl. Kil. VI 5.

⁴⁾ Kil. I 4.

⁵⁾ Kil. VI 4.

Berge, von seinen Zweigen die Zedern des Libanon bedeckt. Auch im Midrasch¹⁾ ist der Weinstock eine Größe, dessen Stab (*šarbit*) viele Bäume bezwingt, die man auf hohe Zedern zieht. Im jüdischen Recht ist *dālit*, Plur. *dālijjōt*, das mit *hidlā* „hin-aufziehen“ zusammenhängt, technischer Ausdruck für den aufrecht gestellten Weinstock, von dem man den am Boden liegenden als *rōgelit*, Plur. *rōgelijjōt*, unterscheidet.²⁾ Gabelhölzer (*dukrānin*) und Rohre (*kānim*), für deren Beschaffung Arbeiter gemietet sein können,³⁾ dienen als Stützen,⁴⁾ die sich unter der Last der Trauben beugen.⁵⁾ Auf einen Feigenbaum, den Ast einer Sykomore oder irgendeinen Fruchtbaum oder Nichtfruchtbaum kann der Weinstock gezogen sein.⁶⁾ Wenn man die Reben (*zemōrōt*) von Baum zu Baum zieht,⁷⁾ können sie schließlich auf den Pfirsichbaum des Nachbarn kommen.⁸⁾ Eine Verbindung (*sippūk*) von offenbar aufrecht stehenden Weinstöcken kann durch Seile oder Papyrus (*gemī*) hergestellt werden, die von Rebe zu Rebe gehen.⁹⁾ Die Gesamtheit einer Reihe von wenigstens fünf Weinstöcken am Rande eines Schutzwalles, eines Grabens oder einer Terrasse (*madrēgā*) gilt als *‘āris*. Im letzten Fall können die Reben über die Terrassenmauer herabhängen.¹⁰⁾

Das Alter des Aufrechtstellens von Weinstöcken beweisen ägyptische Abbildungen, auf denen die Weinstöcke zu zweien, laubenartig mit ihren Reben zusammenhängend, zuweilen durch Stangen gestützt, erscheinen, so daß die Trauben von darunter

¹⁾ Vajj. R. 36 (98^b f.).

²⁾ *dālit* Pea IV 1. 2, Kil. VI 9, Tos. Pea II 16, Men. IX 10; *rōgelijjōt* Pea VII 8, Men. VIII 6 (Cod. Kaufm., Ausg. Lowe); *raglijjōt* Tos. Men. IX 10.

³⁾ Tos. Bab. m. VII 4.

⁴⁾ Bab. m. IX 1, Bab. b. IV 8. 9; Tos. Bab. m. VII 4, Bab. b. III 6, Vajj. R. 36 (99^a).

⁵⁾ Vajj. R. 12 (32^a).

⁶⁾ Kil. VI 3. 4; Tos. Kil. IV 7, Bab. b. III 6.

⁷⁾ Kil. VI 9. ⁸⁾ j. Bab. m. 12^c.

⁹⁾ Kil. VI 9, ‘Orl. I 5. Papyrusseile sind wohl auch die *appiphijārōt* von Kil. VI 3, VII 3.

¹⁰⁾ Kil. VI 1. 2. 6—9. Vgl. arab. *‘ariš* S. 314).

stehenden Männern, die nach oben greifen, gepflückt werden.¹⁾ Auch ein bogenförmiges Spalier aus Rohr mit Querstäben kommt vor.²⁾

Nicht von den stehenden, sondern von den liegenden Weinstöcken soll der Wein für das Heiligtum gebracht werden.³⁾ Diese Weise der Rebenpflege galt also als nützlich für normalen Wein. Im Alten Testament ist an den liegenden Weinstock gedacht, wenn der Weinstock das Land füllt und seine Schößlinge bis zum Mittelmeer und zum Euftrat gehen (Ps. 80, 10. 12) und wenn die Weinstöcke von Sibma bis zur Wüste und zum Mittelmeer reichen (Jes. 16, 8, Jerem. 48, 32, vgl. oben S. 321).

Für das Beschneiden (*zāmīr*, LXX *τομή*, Sa'adja arab. *zibār*) des Weinstocks gibt es nach Hsl. 2, 12 eine Zeit, die nach V. 13 mit der Zeit der Blüte zusammenhängt, was sachlich nicht angeht, weil das wichtigste Beschneiden der Weinstöcke vor der Blüte geschehen muß.⁴⁾ Budde und Haupt haben deshalb die Bemerkung als einen Einschub betrachtet. Der Midrasch⁵⁾ faßt es wohl als ein Bild der ersten Lese der neugepflanzten Frucht bäume, wenn er von der Zeit des Beschnittenwerdens der „Vorhaut“ (*'orlā*, vgl. 3. M. 19, 23) redet. Der Schwierigkeit ist man entgangen, wenn man *zāmīr* mit „Gesang“ übersetzt. Ein anderes Rätsel enthält der alte Wirtschaftskalender von Gezer,⁶⁾ wenn er die zweimonatliche Zeit des *zāmīr* zwischen Ernte und Fruchtlese legt, was Juni und Juli voraussetzt und also nur für das zweite Beschneiden (S. 312f.) paßt. Bd. I, S. 566f. habe ich bezweifelt, daß dies richtig sei. Aber die Wintermonate waren durch Feldarbeiten bestimmt, so daß ein erstes Beschneiden nur nebenher geschehen konnte. Zwischen Ernte und Fruchtlese war freier Raum, der sich durch

¹⁾ Wreszinski, Atlas, Nr. 68 (vgl. 40. 48). 230. 256. 282. 338. 345, vgl. Keimer, Gartenpflanzen im alten Agypten I, S. 63, Lutz, *Viticulture*, Abb. 4—7.

²⁾ Wreszinski, Nr. 355.

³⁾ Men. VIII 6, Tos. Men. IX 10.

⁴⁾ S. oben S. 312f., und Magerstedt, Weinbau der Römer, S. 126f.

⁵⁾ Schir R. 2, 12 (32^a).

⁶⁾ Bd. I, S. 7.

das Beschneiden dieser Zeit ausfüllen ließ. Selbst Hsl. 2, 12 könnte dies zweite Beschneiden zu den fröhlichen Beschäftigungen der mit der Blüte beginnenden Zeit gerechnet sein.

Nach 3. M. 25, 3f. ist das Beschneiden (*zāmar*) im Weingarten eine ebenso wesentliche Arbeit wie die Saat im Getreidefeld. Beides soll im Sabbatsjahr unterbleiben. Wird der Weinstock nicht beschnitten und behackt, so ist er nach Jes. 5, 6 dem Garaus (*bātā*) verfallen. Pflanzen (*nāṭa'*) und Beschneiden (*zāmar*, Subst. *zemirā*) sind am Sabbat verbotene Arbeiten.¹⁾ *zāmīr*, *hārīš* und *'iddūr* stehen als Beschneiden, Pflügen und Hacken nebeneinander.²⁾ Erstes und zweites Beschneiden werden hier nicht unterschieden. Aber zum ersten Beschneiden gehört die Behandlung der Reben, welche im Vorjahr keine Frucht entwickelt haben. Sie werden Joh. 15, 2. 6 abgenommen, hinausgeworfen und nach dem Verdorren verbrannt, was wegen des Zweckes des Gleichnisses als bloße Vernichtung und nicht als Verwendung zum Heizen erscheint. Zum zweiten Beschneiden nach dem Ansetzen der Frucht paßt das in V. 2 genannte Reinigen (*καθαίρειν*, chr.-pal. *naḳḳē*, vgl. S. 312) der fruchtbringenden Reben zum Zweck vermehrter Frucht. Zugrunde liegt dem ganzen Gleichnis von Joh. 15, 1 ff. die Unselbständigkeit der Reben (*κλήματα*) gegenüber dem Weinstock (*ἀμπελος*), der hier als der Stamm (späthebr. *'iḳḳār*)³⁾ gedacht ist, von welchem die Zweige ausgehen. An das zweite Beschneiden erinnert es, wenn man Jes. 18, 5 nach der Vollendung der Blüte und dem Vollständigwerden der Sauerlinge die Reben (*zalzallim*) und Zweige (*neṭšōt*) abschneidet. Doch ist hier nicht Besserung,⁴⁾ sondern Vernichtung des Ertrags im Moment seines Eintretens beabsichtigt und also die Handlung in Wirklichkeit dem zweiten Beschneiden nicht gleich. Die dabei benutzten *mazmērōt* werden Jes. 2, 4, Mi. 4, 3, Jo. 4, 10 den Speeren parallel gestellt und waren jedenfalls der Erntesichel (*maggāl*) nicht gleich. Aber die im jüdischen Recht erwähnte „Hand-

¹⁾ j. Kil. 31^e f., Schabb. 10^a, Sanh. 24^d. ²⁾ Siphra 105^b.

³⁾ Kil. VI 1. ⁴⁾ So Procksch zu Jes. 18, 5.

sichel“ (*maggal jād*),¹⁾ die von der Erntesichel unterschieden wird, könnte dasselbe sein.

Ein Stutzen (*zinnēb*) der Weinstöcke, das im Sabbatsjahr erlaubt ist,²⁾ gilt nicht als mit der eigentlichen Bearbeitung der Reben zusammenhängend. Hacke (*ḡardōm*), Sichel (*maggāl*) und Säge (*megērā*) werden dabei als Werkzeuge erwähnt. Da die Blätter die Trauben bedecken,³⁾ kennt man das auch im Sabbatsjahr gestattete Entfernen des Blattes von der Traube.⁴⁾ Das Abkneifen (*ḡirsēm*) und Entzweigen (*zērēd*) ist bei Fruchtbäumen nur bis zum Beginn des Sabbatsjahres gestattet,⁵⁾ am Sabbat als Arbeit verboten.⁶⁾ Einen dem Untergang geweihten Weinstock schneidet man ab (*kāsāḥ*) und verbrennt ihn (Ps. 80, 17), wie man es mit dem Unkraut tut (Jes. 33, 12), oder er wird ausgerissen (*huttaš*), weggeworfen und verbrannt (Ez. 19, 12). Sonst ist neben *nātaš* (Jerem. 31, 28; 42, 10; 45, 4) *‘āḡar* (Pred. 3, 2, Kil. III 6, II 4. 5, III 6, Schebi. II 6) das später gewöhnliche Wort für das Ausreißen von Gewächsen aller Art.

Bewachung des Weingartens war stets nötig. Der Wächter (*nōšēr*) muß bei Tag und Nacht aufpassen (Jes. 27, 3). Hsl. 8, 11 erhalten die Hüter (*nōṭerim*), welche hier auch die Lese vollziehen, den fünften Teil des Wertes des Ertrages. Auch ein Mädchen kann ihre Brüder als *nōṭerā* in ihrem Auftrag vertreten und dabei von der Sonne verbrannt werden (Hsl. 1, 6). Der Hüter (*šōmēr*)⁷⁾ steht wegen der nötigen Überschau immer oben.⁸⁾ Als Waffe gegen Vögel und Vierfüßler könnte er außer Stab (*maḡḡēl*), Bogen (*ḡēšet*) und Schleuder (*ḡēla’*) auch Falle (*paḥ*) und Netz (*rēšet*) angewandt haben (vgl. 1. Sam. 17, 40. 43, Am. 3, 5, Hos. 5, 1, Ps. 9, 16, Sir. 27, 29), obwohl diese Dinge in Verbindung mit dem Weingarten nie genannt werden. Eine ägyptische Abbildung zeigt aber eine Schleuder, mit der Vögel von Weinstöcken vertrieben werden.⁹⁾ Im Midrasch erscheint als Gehilfe des Wächters ein Hund, der

¹⁾ Kel. XIII 1, vgl. Bd. III, S. 24 f.

²⁾ Schebi. IV 6.

³⁾ Vajj. R. 36 (98^b).

⁴⁾ Schebi. II 2.

⁵⁾ Schebi. II 3.

⁶⁾ Schabb. XII 2.

⁷⁾ j. Ber. 6^c *šōmēr kerāmim*.

⁸⁾ Vajj. R. 36 (99^a).

⁹⁾ Lutz, *Viticulture*, S. 53.

selbst den Sohn des königlichen Besitzers des Weingartens beißt, wenn er einbricht, aber freilich vom Wächter von dem Traubendieb gelöst wird, der des Wächters Freund ist.¹⁾ Nur wo es Landesbráuch ist, darf der Wächter für seine Person von den gelesenen Früchten des Weingartens essen, weil man die dem Arbeiter an den Weinstöcken geltende gesetzliche Erlaubnis (s. unter A 3) auf ihn nicht anwendet.²⁾ Die Wohnstätte des Wächters ist die Hütte (*sukkā*) im Weingarten (Jes. 1, 8), welche der Wächter (*nōšēr*) errichtet (Hi. 27, 18).³⁾ Ein vollkommener Sitz für ihn ist der feste Turm (*midāl*), den der Besitzer des Weingartens erbaut (Jes. 5, 2). Man kann ihn sich wie die heutigen Wachttürme (S. 317f.) vorstellen. Die *šōmērā* des jüdischen Rechts, welche zehn Handbreit hoch und vier Handbreit breit sein muß, um als eine für Mischsaat mögliche Größe im Weingarten zu gelten,⁴⁾ ist wohl nur eine zum Zweck der Klärung des Mischsaatrechts aufgestellte Theorie. Ein wirklicher Bau ist die mit Lehm (*ḥiṭ*) hergestellte *šōmērā*, welche anders als die nicht mit Lehm hergestellte nicht ohne weiteres mit dem Weingarten verkauft wird.⁵⁾ Sie gilt als dem Weingarten, nicht dem Getreidefeld eigentümlich.⁶⁾

Die Bewachung des Weingartens wird auch im Altertum wie heute (S. 316f.) vielfach vom Wächter auf die Familie des Besitzers übergegangen sein, die meist zur Lesezeit im Weingarten ihre Wohnung nimmt, wovon unter A 3 Näheres zu sagen ist. Dahin gehört im jüdischen Recht die Hütte der Fruchtleser (*sukkat haḳ-kajjāšim*) und die Hütte der Fruchthüter (*sukkat šōmerē pērōt*)⁷⁾ sowie die Hütte des Ginnesarlandes, in der sich Handmühle und Hühner befinden,⁸⁾ die also für langen Aufenthalt einer Familie eingerichtet ist. Mit dieser Aufgabe der Hütte im Weingarten hängen die Hütten des

¹⁾ Pes. R. 13 (55^b), vgl. Pesikta 27^a, wo der bissige Hund allein Wächter ist.

²⁾ Bab. m. VII 8, vgl. j. Bab. m. 11^c, b. Bab. m. 93^a.

³⁾ Vgl. S. 317.

⁴⁾ Kel. V 3.

⁵⁾ Bab. b. IV 8. 9.

⁶⁾ Tos. Bab. b. III 4.

⁷⁾ Tos. Sukk. I 4, b. Sukk. 8^b.

⁸⁾ Ma'aser. III 7.

Hüttenfestes (*ḥag has-sukkōt*) zusammen, obwohl 3. M. 23, 43 ihnen durch die Zelte des Wüstenzuges einen volksgeschichtlichen Hintergrund gibt. Da man sieben Tage beim Heiligtum in Hütten wohnen soll (5. M. 16, 13, 3. M. 23, 42),¹⁾ ist schon dadurch der Zusammenhang mit den heimischen Weingärten gelöst. Das jüdische Recht betont, daß die Festhütte durchaus nur als solche errichtet sein soll.²⁾ Gabelhölzer (*dukṛānīn*) können ihre Decke stützen.³⁾ Aber ein lebender Weinstock darf sie nicht beranken,⁴⁾ obwohl neben anderen Früchten Weintrauben in ihr hängen können.⁵⁾ Nur das Fest von Silo mit den Reigentänzen der Jungfrauen in den Weingärten (Ri. 21, 19ff.) beweist den Zusammenhang des Herbstfestes mit den Weingärten, den das Einsammlungsfest von 2. M. 23, 16 voraussetzt und das Deuteronomium 16, 13 durch die Erinnerung an das Einsammeln von der Kelter andeutet.

Die Aufgabe des Wächters wäre unlösbar, wenn der Weingarten nicht durch Schutzvorrichtungen an seinen Grenzen gesichert wäre. Nach Jes. 5, 5 hat er sowohl eine *mesukkā* aus aufgehäuften Dornen als einen Steinwall (*gādēr*), wie es auch heute üblich ist (S. 316). Mit beiden könnte man nach Hos. 2, 8 einen Weg sperren, hier verhindern sie unerlaubten Eingang in den Weingarten (vgl. Eph. 2, 14). Der Wall kann mauerartig geformt sein und hat dann eine Wand (*kir*), an die ein Reiter seinen Fuß stoßen kann (4. M. 22, 24f.). Der Weg zwischen Weingärten wird dann durch diese Wälle zu einer engen Gasse (*miš'ōl*, Onkelos *šēbil* „Pfad“, Sa'adja *zūkāk* „Gasse“).⁶⁾ Müßige Menschen können sich auf solchen Wegwällen niederlassen (Lk. 14, 23). Heuschrecken lagern sich darauf an kalten Tagen, an denen sie stillsitzen und weder wandern noch fliegen (Nah. 3, 17).⁷⁾ Wo kein Schutzwall ist, wird der Weingarten abgeleert (*jebō'ar*, Sir. 36, 30, vgl. Jes. 3, 14; 5, 5) und zertreten (Jes. 5, 5). Nur ein Unverständiger läßt den Steinwall verkommen (Spr. 24, 31).

¹⁾ Vgl. Bd. I, S. 162f.

²⁾ Sukk. I. II, Tos. Sukk. I, Siphra 102^d, Siphre, Dt. 140 (102^a).

³⁾ Tos. Sukk. I 4, j. Sukk. 51^c. ⁴⁾ Sukk. I 4. ⁵⁾ Tos. Sukk. I 7.

⁶⁾ Abbildung 92.

⁷⁾ Bd. II, Abb. 77.

Durch Anstoß kann er umgefallen sein (Jes. 62, 4). Wer den Weingarten verderben will, zerstört ihn (Ps. 80, 13, vgl. Ps. 89, 41). Titus vernichtete alle Einfriedigungen von Gärten und Baumland rings um Jerusalem (Jos., *Bell. Jud.* V 3, 2).

Nach dem jüdischen Recht ist der Wall (*gādēr*), den jeder ordentliche Weingarten hat,¹⁾ im Sinne des Mischsaatgesetzes von 3. M. 19, 17, 5. M. 22, 9 grenzebildend, wenn er wenigstens zehn Handbreit, also etwa 1 m, hoch ist.²⁾ Steine können für ihn bereitgelegt³⁾ und geschichtet sein.⁴⁾ Einen Raum von der Größe eines *bēt kōr*⁵⁾ kann er einfassen.⁶⁾ Vier Ellen sollte der Stamm des Weinstocks von ihm entfernt sein.⁷⁾ Vom *gādēr* wird die zaunartige *mehišā* (*mehiššā*?) unterschieden, die aus Steinen, Matten, Bündeln von Rohr, Stroh und Stengeln bestehen kann, deren Öffnungen so eng sein müssen, daß kein Ziegenböckchen durchspringen kann.⁸⁾

3. Die Traubenlese.

Da die Traubenlese (*keṭā'*, *kuṭāf el-'inab*) die Traubenreife voraussetzt, ist die Zeit derselben für ihren Beginn entscheidend. Es handelt sich um die Frage, wann die saftarmen Sauerlinge (*höšrum*) sich zu saftigen süßen Trauben (*'inab*) entwickelt haben. In *rāmallāh* nennt man die Weinbeere im Beginn des Reifens *nuḳēde* und sagt von ihrem Stande *binḳud*, während man die Vollreife mit: *ḥalaš el-'öneb*, „Die Trauben wurden fertig“, bezeichnet. Dabei ist *lauwah* ein üblicher Ausdruck für die Traubenreife (Bauer), deren Anfang man *auwal talwiḥ el-'inab* nennt (Beschāra Cana'an). Schon für das Auge sind die reifen Trauben am Weinstock entzückend. Von einem hübschen Mädchen sagt man⁹⁾: *zei el-kuṭuf bēn waraḳ*

¹⁾ Pesikt. 26^b.

²⁾ Kil. IV 3.

³⁾ Bab. b. IV 8.

⁴⁾ Tos. Bab. b. III 6 (l. *gedūrōt* für *sewūrōt*), b. Bab. b. 69^a.

⁵⁾ Vgl. Bd. II, S. 50 f.

⁶⁾ Tos. Bab. b. VI 19.

⁷⁾ Kil. VI 1, Tos. Kil. IV 1.

⁸⁾ Tos. Kil. III 2. 3, IV 2. 3, vgl. Mischna Bab. b. IV 8. 9, Tos. Bab. b. III 4, wo *mehišat haḳ-ḳānīm* eine Anhäufung von Rohr von bestimmtem Umfang zu sein scheint.

⁹⁾ Crowfoot-Baldensperger, S. 26.

ed-dālie, „wie die Traube zwischen den Blättern des Weinstocks“. Nur eine unerreichbare Traube könnte ein ärgerliches Urteil veranlassen. *‘unḳūd me‘allaḳ bil-haua illādi mā jašiluh jeḳūl ḥāmīd mā istaua*, „Eine hoch in der Luft hängende Traube nennt der, welcher sie nicht erreichen kann, sauer, nicht gereift.“¹⁾ Arabische Sprüche binden die Traubenreife an das Verklärungsfest vom 6. *āb* (19. August) und bezeichnen den am 13. August beginnenden Monat *āb* als die Zeit des Beginns der Traubenlese.²⁾ Doch gilt auch das Kreuzfest vom 14. *elūl* (= 27. September) als wichtiger Zeitpunkt der Lese, weil dann die Vollsüße der Trauben eingetreten ist. Man sagt davon³⁾: *lā tikṭa‘ el-‘inab laz-zebīb, ta jemurr eṣ-ṣalīb*, „Schneide nicht die Trauben für Rosinen, bis das Kreuzfest vorüber ist.“ Denn: *fi ‘id eṣ-ṣalīb fi elūl el-‘inab biṣīr kullo ḥelu*, „Am Kreuzfest im September werden die Trauben völlig süß.“ Das bedeutet, daß man Eßtrauben auch früher schneiden kann. In Jerusalem kommen Trauben auf den Markt von Juni bis November.⁴⁾ Am 10. August 1925 kaufte ich dort helle und dunkle Trauben aus *‘ēn kārim*. Weinlaub und Trauben schmückten die Fruchtläden wie im alten Jerusalem.⁵⁾ Von Bethlehem berichtet Pastor Sa‘id ‘Abbūd, daß die Reife im August, die Hauptlese im September eintritt. Nach Bauer⁶⁾ dehnt sich im Bergland die Reifezeit vom Juli bis zum 20. November, d. h. bis nahe an den Beginn des Winterregens, was freilich wohl nur durch Beschatten der Trauben ermöglicht wird.⁷⁾ Durch Verhüllung der Trauben mit kleinen Beuteln (*kīs*, Plur. *kjās*) erhält man im Libanon Trauben als *‘inab mukeijes* am Weinstock bis in den Dezember und Januar.⁸⁾ Mitte Juli beginnt die Traubenreife am *‘auḡa* im Küstenland, vielleicht schon im Juni bei Jericho. Anfang August wird für

¹⁾ Berggren, *Guide*, s. v. *grappe*.

²⁾ Vgl. Bd. I, S. 558.

³⁾ Cana‘an, *JPOS* VIII, S. 136.

⁴⁾ Duhm, *PJB* 1921, S. 68.

⁵⁾ b. R. h. S. 31^b, vgl. ‘Ab. z. I 4 (von Städten mit heidnischem Tempel).

⁶⁾ *Volksleben*, S. 173.

⁷⁾ Vgl. oben S. 294.

⁸⁾ Almkvist, *Actes VIII. Congr. Orient.* II, S. 418.

die Traubenreife im Libanon unterhalb *bḥamdūn* genannt.¹⁾ Für Damaskus wird der am 14. Juli beginnende *tammūz* als Reifezeit der Trauben angegeben.²⁾ Das Gewöhnliche ist wohl, daß im Septembér die Traubenlese vor sich geht, weil die mit dem Oktober eintretende Nachtkühle den Trauben ungünstig ist und das Wohnen in den Weingartenhütten erschwert. Da neben den Trauben auch die von Ende Juli bis Oktober reifenden Spätfeigen in den Weingärten zu lesen sind, pflegen die Familien der Besitzer von Mitte Juli, doch zuweilen schon von Ende Mai,³⁾ ihre Wohnung in den Wachthütten der Weingärten zu nehmen (*bi'azzebu*), wo dann auch gekocht und gebacken wird. Im Liede heißt es⁴⁾: *šāf eš-šēf warraḳan ed-dauāli, ṭilī'an el-biḳ fi faj el-'alāli*, „Der Sommer kam, es belaubten sich die Weinstöcke, hinaufstiegen die Weißen (Mädchen) in den Schatten der Söller (der Lauben auf den Wachttürmen).“ Die mitgenommenen Kinder spielen im Freien. Die Frauen unterhalten sich durch den von Weingarten zu Weingarten erwiderten Wechselgesang ihrer *Imlālā*-Lieder, von denen ich Proben veröffentlicht habe.⁵⁾ Gäste kommen und werden mit Früchten bewirtet; denn⁶⁾: *jōm 'inbak utinak kull en-nās mḥibbinak, ḥalaš 'inbak utinak kull en-nās 'adauwīnak*, „Solange du Trauben und Feigen hast, lieben dich alle Leute; sind deine Trauben und Feigen zu Ende, sind alle Leute deine Feinde.“ Auch Vorübergehende dürfen Trauben pflücken und essen, sie mitzunehmen wäre Diebstahl. Wenn für das Traubenhütten (*el-manṭara*) fünfzig Tage gerechnet werden,⁷⁾ welche fünfzig Tage nach Pfingsten (also 1912, weil das griechische Pfingsten dann auf den 26. Mai n. St. fällt, am 13. Juli n. St.) beginnen, so handelt es sich um eine Periode, die am 1. September endet, oder wenn man, wie es wohl gemeint ist, nach

¹⁾ Mattson, *Monde Oriental* 1906, S. 159.

²⁾ Bergsträßer, Zum ar. Dialekt v. Damaskus, S. 76.

³⁾ Bd. I, S. 161f. 419. ⁴⁾ Vgl. Bd. I, S. 419.

⁵⁾ Bd. I, S. 565f., Pal. Diwan, S. 25ff. 344.

⁶⁾ Cana'an, *JPOS* VIII, S. 139.

⁷⁾ Bd. I, S. 49. 558 nach Cana'an, *ZDPV* 1913, S. 272.

den Festen rechnet, etwa vom Eliasfest (2. August n. St.) bis zum Kreuzfest (27. Sept. n. St.) reicht. Mit dem Mitte Oktober beginnenden Monat *tišrīn* endet jedenfalls die Zeit des Aufenthalts in den Weingärten, denn¹⁾: *fī tišrīn biḥluṣ (biḥabbir) el-'inab wit-tin*, „Im *tišrīn* enden (entfernen sich) die Trauben und Feigen.“ Schon vorher können die Weingärten von den Besitzern geräumt sein im Einklang mit dem im Libanon üblichen Spruch²⁾: *in ṣallabat ḥarrabat*, „Wenn das Kreuzfest (27. Sept.) eintrat, wird es öde (in den Weingärten).“

Zum Abnehmen der Trauben, das eigentlich mit der Hand geschieht, benutzt man zuweilen das Taschenmesser (*mūs*, im Libanon nach Bauer *'awēsa*), sonst wohl auch das Schneitelmesser (S. 312f.). In *Merġ 'Ajūn* sang der Sohn meines Gastgebers *Fāris Subḥije* in *balāṭ*³⁾: *jōm il-kaṭafna-l-'inbāt dā'at minni-l-'awēsije, dāfi' ḥilwāne mitēn lilladi jeriddha lije, nādi 'alēha ḥsēn*, „Am Tage, da wir die Trauben pflückten, verlor ich das Messer. Ich zahle als Belohnung zweihundert (Piaster) dem, der es mir wiederbringt. Rufe es aus, o (Feldhüter) *Hsēn!*“ Man redet deshalb vom „Schneiden“ (*kaṭa'*, Subst. *keṭā'*, *ikṭa'* Bauer) der Trauben, während es sonst ein Pflücken (*kaṭaf*, Subst. *kuṭāf*, Bauer *kaṭf*) genannt wird im Zusammenhang mit der Benennung der einzelnen Traube als *kuṭf*, Plur. *keṭūf*.⁴⁾ In *kefr ḳaddūm* schied man die Traubenlese als *ikṭā'* von der Feigenlese (*lḳāf*). Die abgenommenen Trauben legt man in einen Korb mit Griffen (*salle*)⁵⁾ und bringt sie zunächst auf ihren Sammelort im Weingarten, wo sie auf eine Matte (*ḥaṣire*) geschüttet werden. Sollen sie für den Verkauf nach der Stadt gebracht werden, also etwa nach Jerusalem oder auch, wie es vorkommt, von *bir zēt* nach Jaffa, womit der Traubenhändler (*'ennāb*) sich befaßt,⁶⁾ so legt man die Trauben in Holzkästen

¹⁾ Bd. I, S. 646, vgl. C a n a ' a n, ZDPV 1913. S. 298.

²⁾ Vgl. Bd. I, S. 94. 565.

³⁾ Pal. Diwan, S. 112f., nach dem Obigen zu verbessern.

⁴⁾ Vgl. oben S. 295.

⁵⁾ Vgl. oben S. 192, Bd. III, S. 194.

⁶⁾ Schmidt-Kahle, Volkserzählungen 36, 8.

(*saḥḥāra*, Plur. *saḥāḥīr*)¹⁾ von etwa 80 *cm* Länge und 40 *cm* Höhe und Breite. Zu zweien ladet man dann die Kästen auf Esel, zu vieren auf Kamele und transportiert sie so. Jede Verpackung fällt weg, wenn die Trauben zunächst auf den Trockenplatz (*muṣṭāḥ*) im Weingarten gebracht werden, um zu Rosinen zu werden (s. S. 349 ff.), oder wenn die Kelter, für die sie bestimmt sind, im Weingarten selbst ihren Platz hat.

Im Altertum.

Die Traubenlese (*bāṣīr*, 3. M. 26, 5, Onkelos *keṭāphā*, Sa'adja *kitāf*, Jes. 18, 5 *kāṣīr*, was in *bāṣīr* zu verbessern), welche der *bōṣēr* ausübt (Jerem. 6, 9; 49, 9, 'Ob. 5, Teh. X 2. 3), ist zwischen Dreschen und Saat die wichtigste wirtschaftliche Handlung, die in guten Jahren die Zwischenzeit völlig ausfüllt (3. M. 26, 5), so daß man damit beschäftigt ist, bis die Saat herankommt.²⁾ An die nächste andere Fruchtlese ist gedacht, wenn die Reihe Weizenernte, Weinlese (*bāṣīr*), Olivenlese (*māsiḥ*) aufgestellt wird.³⁾ Im Arbeitskalender von Gezer folgt auf die zweimonatliche Zeit des Beschneidens (S. 330) der Monat der Fruchtlese (*kājis*), der wohl etwa dem August entspricht.⁴⁾ Daß nach Jubil. 7, 1 Noah erst im 7. Monat (Tischri) des vierten Jahres von seinem auf dem Ararat gepflanzten Weinstock Trauben pflückt, setzt volle Weinreife voraus. Erst nach dem Hüttenfest, also Ende Tischri, nahmen die Galiläer die Weinlese vor,⁵⁾ wobei zu bedenken ist, daß nach dem regulierten jüdischen Kalender der Monat zwischen dem 5. September und 5. Oktober beginnt, also sowohl in den September als in den Oktober fallen kann. Im Midrasch⁶⁾ gilt die Dreimonatszeit des Tammuz, welche die Monate Tammuz, Ab und Elul (etwa Juli, August,

¹⁾ Wetzstein, ZDMG XI, S. 478, nennt für Damaskus *zaḥḥāra*, das er *daḥḥāra* gleichstellt. Aber auch Hava hat *saḥḥāra* für „Kasten“.

²⁾ Siphra 111^a. ³⁾ j. Jeb. 14^a.

⁴⁾ Bd. I, S. 7. Doch s. Bruston, *Revue d'Hist. et de Phil. rel.* VII, S. 48, mit anderen Lesungen.

⁵⁾ j. Gitt. 45^b, Bab. b. 15^c.

⁶⁾ Ekha R. 1, 14 (33^b), Bem. R. 16 (134^a), vgl. Bd. I, S. 47.

September) umfaßt, als die Jahreszeit, in welcher Trauben am Weinstock und Feigen am Feigenbaum zu finden sind und auch die Blätter nicht abfallen. Wenn jemand beweisen will, daß er zur Zeit der Fruchtlese (*šā'at haḵ-ḵájiš*) nicht auf der Tenne, sondern im Weingarten war, tritt er mit einer Traubenrute (*parkil šel-lā-'anābim*) den Zweiflern entgegen.¹⁾ Doch ist wohlbekannt, daß das Obst (*ḵájiš*), das nach Schim'on ben Gamliel Feigen und Trauben umfaßt und nicht mit anderen auf die Feigen beschränkt werden kann,²⁾ in den Ebenen früher reift als im Gebirge.³⁾ Freilich fällt die Fruchtlese nicht immer gleich aus. Die Nachlese (*'ōlēlōt*, s. u.) kann an der einen Stelle reicher sein als die Hauptlese (*bāšir*) einer anderen (Ri. 8, 2). Es kann dahin kommen, daß infolge schlechter Artung der Fruchtbäume Einführer von Obst (l. *ōsephē ḵájiš*) und Nachleserinnen der Weinlese (*'ōlēlōt bāšir*)⁴⁾ weder Traube noch Frühfeige vorfinden (Mi. 7, 1). Verheerung der Fruchtgärten durch Feinde kann Lese (*bāšir*) und Einführung (*ōseph*) der Früchte unmöglich machen (Jes. 32, 10, vgl. Jerem. 48, 32), so daß Wehklage über den fruchtbaren Weinstock und sein in Dornen und allerlei Unkraut aufschießendes Land allein übrigbleibt (Jes. 32, 12 f.).

Jeder Weingartenbesitzer übt die Lese (*bāšar*) in seinem Weingarten (5. M. 24, 21), wie es die Schemiten taten, ehe sie Wein machten (Ri. 9, 27). Nur im Sabbats- und Jubeljahr ist es zu unterlassen (3. M. 25, 5. 11). Die Lese beginnt in der Zeit der Frühfrüchte der Trauben (*jemē bikkūrē 'anābim*), in welcher die Kundschafter nach der Gegend von Hebron (S. 320) kamen (4. M. 13, 20 ff.), also nach dem Obigen Ende Juli oder Anfang August. Es wird als üblich vorausgesetzt, daß auf die Hauptlese eine Nachlese der vorher stehengelassenen minder wertvollen Trauben folgt. Als solche Nachlesefrüchte (*'ōlēlōt*) kann man nur vereinzelte Trauben erwarten (Jes. 24, 13). Nach

¹⁾ Schem. R. 15 (37^a).

²⁾ Tos. Ned. IV 1. 2.

³⁾ Tos. Ned. IV 7, j. Ned. 41^a.

⁴⁾ Liest man *be'ōlēlōt bāšir*, so ist von Einführern von Obst bei der (geschehenen) Nachlese die Rede.

5. M. 24, 21, vgl. 3. M. 19, 10, soll nicht der Besitzer Nachlese üben ('*ōlēl*), nachdem er die Hauptlese vollzogen hat (*bāšar*), sondern sie, dem Armen überlassen. Gesetzwidrig handeln die Leser (*bōšerim*), welche keine Nachlese ('*ōlēlōt*) zurücklassen (Jerem. 49, 9, 'Ob. 5). Gründlich übt man die Nachlese ('*ōlēl je'ōlēlū*), wenn der Leser (*bōšēr*) seine Hand immer wieder nach den Reben ausstreckt (Jerem. 6, 9). Das jüdische Recht hat Veranlassung, genau zu bestimmen, von welcher Gestalt die Trauben sein müssen, welche man für die Nachlese zurückzulassen hat (vgl. oben S. 304).

Nur vom Weinstock sind Trauben zu erwarten wie vom Feigenbaum Feigen (Jak. 3, 12). Wenn Wildwuchs wie die Distel *Carthamus glaucus* (*kōš*) und die wilde Möhre *Daucus aureus* (*sāmīr*)¹⁾ statt der Reben im Weingarten steht (Jes. 32, 13), ist dort nichts mehr zu lesen. Von Disteln wie *Carthamus glaucus* wird man so wenig Trauben lesen wie Feigen von einer Dornpflanze wie *Centaurea pallescens* (Matth. 7, 16, Lk. 6, 44).²⁾ Auch ein altarabischer Spruch sagt³⁾: *innaka lā taḡni min eš-šauki-l-'inab*, „Niemals sammelst du von den Dornen die Trauben.“ Billerbeck erinnert zu Matth. 7, 16 an den auf Ehen mit gleichartigen Frauen gemünzten Satz⁴⁾: „Weintrauben bei Weintrauben, aber nicht Weintrauben ('*innebē hag-géphen*) bei Brombeeren ('*innebē has-séne*).“

Mit der Hand wird man oft die Trauben von den Reben gerissen haben, wie es alte ägyptische Abbildungen⁵⁾ zeigen, auf welchen die Trauben dann in Körbe gelegt und in ihnen zur Kelter gebracht werden. Auch Jerem. 6, 9 (s. o.) ist es die Hand, welche nach den Trauben greift. Aber auch die Sichel (*maggāl*), die durch einen scharfen Stein (*šūr*) ersetzt werden kann, ist benutzt worden,⁶⁾ wie ja auch Offb. 14, 18 die scharfe Sichel gesandt wird, um die Trauben des Weinstocks,

¹⁾ Vgl. Bd. II, S. 315 f. 321.

²⁾ Vgl. Bd. II, S. 315 ff.

³⁾ Cana'an, *JPOS* VIII, S. 149.

⁴⁾ b. Pes. 49^a, vgl. Bd. II, S. 321, Löw, *Flora* III, S. 184.

⁵⁾ Wreszinski, *Atlas*, Nr. 68. 345.

⁶⁾ Ohal. XVIII 1.

dessen Beeren¹⁾ gereift sind, zu schneiden.²⁾ Dieselbe Sichel, die beim Beschneiden gebraucht wird (S. 331 f.), wird auch hier ihren Dienst getan haben.

In Körbe wurden die Trauben gelegt. Im Alten Testament erscheint *kelūb* Am. 8, 1. 2 als Behälter für Obst (*kājis*), *dūd* Jerem. 24, 2 für Feigen, ohne daß wir diese Korbarten näher bestimmen könnten. Später war *sal* die gewöhnlichste Korbart, die für Früchte wie Trauben und Feigen gebraucht wird.³⁾ Zur Kelter werden die Trauben in *sallim* gebracht.⁴⁾ In einem besonderen Fall diente die mit umgebogenem Rand versehene *kephšā* für Trauben,⁵⁾ sonst auch *kalkallā*, die beim Lesen abfallende Beeren auffangen kann.⁶⁾

An die Lese schließt sich die Einführung der gelesenen Früchte in das Haus, an die gewiß der alte Name des Herbstfestes, *ḥag hā-āsiph*, erinnert, obwohl 2. M. 23, 16 nur von der Einführung des Arbeitsertrags vom Felde redet. Aber *ōseph* wird Jes. 32, 10 von der Einführung der gelesenen Frucht gebraucht. Schlimm ist es, wenn der, welcher einführen (*āsaph*) will, weder Trauben am Weinstock noch Feigen am Feigenbaum, ja nicht einmal Blätter vorfindet (Jerem. 8, 13). Da Neh. 13, 15 das Getreide auf Eseln in die Stadt gebracht wird, gilt dasselbe gewiß auch von den nachher erwähnten Trauben und Feigen.

Daß der bezahlte Arbeiter (*pō'el*, vgl. *sākhir* 5. M. 24, 14) ein gesetzliches Recht hat, von den Trauben, die er pflückt, zu essen, stand der Rechtstradition fest, weil sie die Erlaubnis, in fremdem Weingarten Trauben zu essen (5. M. 23, 25), und das Verbot, dem dreschenden Ochsen das Maul zu verbinden (5. M. 25, 4), auf den Arbeiter im Weingarten anwandte,⁷⁾ wie es Paulus 1. Kor. 9, 9, 1. Tim. 5, 18 in erweitertem Sinne auch tut. Der Arbeiter darf während der Arbeit an Weintrauben

¹⁾ Vgl. oben S. 302.

²⁾ Dies im Anschluß an Jo. 4, 13, wo aber von der Ernte die Rede ist.

³⁾ Bikk. III 4. 6. 8, Dem. II 5, Ma'as. sch. I 4, III 6, Teh. X 4. 5. Vgl. oben S. 195.

⁴⁾ Ma'as. sch. III 6.

⁵⁾ Ohal. XVIII 1.

⁶⁾ Pea VII 3.

⁷⁾ Bab. m. VII 4, Siphre, Dt. 266 (121^b). 287 (125^a).

von ihnen essen, aber auch auf dem Wege vom Lesestreifen (*ummān*)¹⁾ und bei der Rückkehr von der Kelter.²⁾ Selbst vor Beginn der Arbeit dürfte er für einen Denar essen.³⁾ Der Besitzer könnte ihn durch Eintunken von Brot in Traubensaft (*šir*) anregen, viel zu essen, aber auch durch Weingenuß weniger begehrlieh machen.⁴⁾ Niemals soll der Arbeiter die Trauben nur aussaugen (*mišmēš*), statt sie richtig zu essen.⁵⁾ Da der Wächter im Sinne dieses Rechts nicht Arbeiter ist, gilt für ihn nicht ohne weiteres dasselbe (vgl. S. 333).

Die in den Weingärten hausenden und tätigen Männer und Frauen empfinden die Lesezeit als eine fröhliche Periode. „Freude und Frohlocken sind dem Fruchtgefilde, Jubel den Weingärten eigentümlich“ (Jes. 16, 10). Das Hohelied enthält Gesänge, die mit dem Weingartenleben zusammenhängen und dafür gedichtet sein werden (s. Hsl. 1, 6; 2, 12f. 15; 6, 2. 11; 7, 8f. 13; 8, 11f.). Das Wohnen unter Weinstock und Feigenbaum, also in Weingärten, ist 1. Kön. 5, 5, Mi. 4, 4, ebenso wie das Einladen dahin Sach. 3, 10, nicht die Wiederkehr paradiesischer Zeit, wie man es verstanden hat, sondern Zeichen eines durch Feindeseinbruch nicht gestörten ruhigen Volkslebens, bei dem man fern von der ummauerten Stadt im Weingarten seinen Wohnsitz nehmen kann. Zu Reigentänzen zogen einst am 15. Ab wie am Versöhntage (10. Tischri) die Jungfrauen in weißen Kleidern in die Weingärten, wo ihre Lieder die Jünglinge zu rechter Wahl der Gattin aufforderten.⁶⁾ Für die Wahl des ersten Tages hat man das Holzfest vom 15. Ab genannt, von dem ab kein Holz für den Altar gefällt werden sollte.⁷⁾ Wahrscheinlicher ist, daß es sich um Anfang und Schluß der Traubenlesezeit und des Wohnens in den Wein-

¹⁾ Vgl. Bd. III, S. 32 f.

²⁾ Bab. m. VII 4.

³⁾ Tos. Bab. m. VIII 8.

⁴⁾ j. Ma'as. 50^a.

⁵⁾ Tos. Bab. m. VIII 9, j. Bab. m. 11^b, Ma'as. 50^a.

⁶⁾ Ta'an. IV 8.

⁷⁾ Meg. Ta'an. V (*zeman ā'ē kāhanaijā* „die Zeit des Holzes der Priester“), Josephus, *Bell. Jud.* II 17, 8, vgl. Bd. I, S. 85. 568. Andere Veranlassungen werden j. Ta'an. 69^c, b. Ta'an. 30^b f., Ekha R. Peth. 33 (15^b f.) genannt.

gärten handelte, nicht ohne Zusammenhang mit den *hillūlim* nach der Weinlese von Ri. 9, 27 und den Reigentänzen der Jungfrauen von Silo am Herbstfest (Ri. 21, 19. 21).¹⁾ Der 15. Ab bedeutete zugleich den Hochstand der Sonne, da sie von da ab zu sinken beginnt,²⁾ der 10. Tischri den Übergang zum Herbst.³⁾

B. Trauben, Blätter, Rosinen.

1. Trauben und Blätter mit ihrer Verwendung.

Als Eßtraube hat die Frucht des Weinstocks mit ihrem reichen Zuckergehalt in den Monaten, in denen sie meist zur Verfügung steht, also von August bis November, eine große Bedeutung. Trauben zum Brot zu essen, etwas Wasser darauf zu trinken, ist eine beliebte Nahrung.⁴⁾ Man meint, im Weingarten beinahe von Früchten allein leben zu können, und sagt: *ṭile' el-'inab wit-tin baṭṭlū-l-'aḡin*, „Es erscheinen die Trauben und die Feigen, hört auf mit dem Teig!“ Solange das Obst da ist, soll es genossen werden. *kōl auwal el-'inab u'āḥir et-tin*, „Iß die ersten Trauben und die letzten Feigen!“ *fil-ḳēḏ kōl el-ḳēḏ wilḥakūh bilbēḏ*, „Im Sommer iß Sommerfrucht und folge ihr mit Bewohnung (weil die dann gezeugten Kinder gesund ausfallen)!“ Jeder Teil der Weinbeere wirkt auf den Körper, *eḡ-ḡild laḡ-ḡild wil-laḥm lal-laḥm wil-bizr lal-'aḡm*, „Die Haut auf die Haut, das Fleisch auf das Fleisch, der Same auf die Knochen.“⁵⁾ *kōl et-tin ušūf znūdak kif bitšir*, *kōl el-'inab ušūf ḥdūdak kif bitšir*, „Iß Feigen und sieh, wie deine Unterarme werden, iß Trauben und sieh, wie deine Wangen

¹⁾ Vgl. oben S. 334, Bd. I, S. 567.

²⁾ b. Ta'an. 31^a. Vgl. das Verklärungsfest des 6. *āb* als Zeit des Sommerendes, Bd. I, S. 40.

³⁾ Vgl. Bd. I, S. 156.

⁴⁾ Vgl. St. Schultz, Reisen V, S. 285 f.

⁵⁾ Alle diese Volkssprüche nach C a n a ' a n, *JPOS* VIII, S. 136.

werden,“ sagt ein Volksspruch.¹⁾ Im übrigen erinnert schon der Name der Weinstöcke, *dauāli*, daran, daß sie „wie Medizin“ (*daua li*) sind.²⁾ Die für deutschen Geschmack fast zu große Süßigkeit der Trauben trägt zu ihrer vorteilhaften Wirkung sicherlich das Ihre bei. Trotzdem werden auch unreife Sauerlinge (*höşrum*) bei Erbsengröße der Beeren nicht völlig verschmäh't, weil man ihre Säure liebt, obwohl man weiß, daß sie die Zähne stumpf machen. Man wirft jemandem vor³⁾: *hakiak zaij akl el-ħušrum biđarris*, „Deine Rede macht die Zähne stumpf wie das Essen von Sauerlingen.“ Auf Sauerlinge versessen zu sein, ist töricht, denn: *illi biuşbur 'al ħušrum biākul 'inab*, „Wer auf Sauerlinge wartet, wird (süße) Trauben essen.“ Sonst verwendet man Sauerlinge statt Essig zu Salat und gesäuerten Speisen,⁴⁾ im Libanon auch zu Limonade.⁵⁾ Süße Trauben werden für *ṭabiḥ 'inab* oder *'inab ṭabiḥ* abgebeert, zwei bis drei Stunden, zuweilen mit etwas Zucker, gekocht, im Sieb ausgepreßt, daß Kerne und Schalen zurückbleiben,⁶⁾ und dann in Krügen (*ğarra, zir*) aufbewahrt, um als Tunke für Brot zu dienen (so in *bētğāla, bēt maħsir, kefr ħaddūm, es-salt*, also weithin in Palästina).

Für die Größe der Trauben, die ich am 10. August 1925 in Jerusalem auf dem Markt kaufte,⁷⁾ notierte ich: helle Trauben (*abjađ*) aus *'ēn kārīm*, 20 cm lang, Gewicht 426 gr, Beere 2,5 cm lang, Gewicht 2 gr; dunkle Trauben (*asmar*), 22 cm lang, Gewicht 220 gr, Beere 1,5 cm lang, Gewicht 1 gr. Dies dürfte normale Mittelgröße bedeuten, bei welcher die dunklen Trauben halb so groß sind wie die hellen. Sonst maß ich aber schon am 1. Juli im Garten des Aussätzigenasyls der Brüdergemeine in Jerusalem Trauben von 30—42 cm Länge und

¹⁾ Cana'an, *JPOS* XIII, S. 176.

²⁾ Crowfoot-Baldensperger, S. 26. Vgl. oben S. 294.

³⁾ Cana'an, *JPOS* VIII, S. 146 f.

⁴⁾ Dunkel, Heil. Land 1927, S. 46.

⁵⁾ Mattson, *Monde Oriental* 1906, S. 159.

⁶⁾ Dunkel, a. a. O., S. 48.

⁷⁾ Abgebildet Bd. I 2, Abbildung 19.

zweifle nicht, daß das von Dunkel¹⁾ angegebene Maß von 40—50 *cm* oft vorkommt. Riesentrauben mit Beeren wie kleine Pflaumen erlebte 1754 Stephan Schultz²⁾ in *bēt ġenn* im nördlichen Galiläa. Sie wogen 10—12 Pfund und wurden einzeln auf ein Brett von 1,5 zu 3—4 Ellen gelegt, um das man sich zum Essen setzte. Auch Wetzstein³⁾ berichtet, daß in Damaskus die dort vier Monate vorherrschenden Eßtrauben *zēni* mit bis zwei Zoll langen Beeren im November abgelöst werden von den großen *hilwāni*-Trauben, welche über 10 Pfund wiegen können.

Der Preis der Trauben ist nicht ohne wirtschaftliche Bedeutung. Deshalb sei erwähnt, daß ich am 21. September 1921 in Hebron auf dem Markt das *roṭl* (= 3,25 *kg*) mit 2,5 Piaster bezahlte, so daß das Kilo auf 15,43 Pfennig käme. Mattson⁴⁾ fand 1905 in *bḥamdūn* im Libanon die Trauben zu nur 1 Piaster das *roṭl*. Für die Gegend von Jerusalem berichtet Dunkel⁵⁾ 1927, daß 3 Pfund (also wohl 0,5 *roṭl*) früher 5 Pfennig, jetzt 25—30 Pfennig kosten. Die vermehrte Nachfrage der Städter scheint trotz der gestiegenen Produktion den Marktpreis erhöht zu haben.

Selbst die Blätter des Weinstocks sind für die Küche nicht ohne Bedeutung, weil man Reis, Grütze oder *burrul* in Mischung mit gehacktem Schaffleisch zum Kochen in Weinblätter wickelt, die dem Gericht Geschmack geben sollen. Man nennt diese Art von Wickelspeise (*maḥṣi*) schlechtweg „Blätter“ (*waraḳ*) oder „Rebenblätter“ (*waraḳ dauāli*), türkisch *jabraḳ*.⁶⁾ Um auch im Winter diese Speise herrichten zu können, hängt man die auf einen Strick aufgereihten Blätter im Hause an der Wand auf.⁷⁾

¹⁾ Heil. Land 1927, S. 48.

²⁾ Reisen V, S. 285, vgl. andere Nachrichten über große Trauben Tobler, Denkblätter aus Jerusalem, S. 111 f.

³⁾ ZDMG XI, S. 478 f.

⁴⁾ *Monde Oriental* 1906, S. 159.

⁵⁾ Heil. Land 1927, S. 48.

⁶⁾ Vgl. Bd. III, S. 269.

⁷⁾ Crowfoot-Baldensperger, S. 26.

Im Altertum.

Zur befriedigten Existenz eines Volkes gehört es nach 2. K. 18, 31, Jes. 36, 16, daß ein jeder von seinem Weinstock und Feigenbaum essen kann, also Weingartenbesitzer ist. Eben deshalb sollen auch die Kundschafter die Art des palästinischen Bodens durch Früchte feststellen (4. M. 13, 20). Sie bringen dann außer Granatäpfeln und Feigen nach V. 23 an einer von zweien getragenen Stange (*mōṭ*) eine Rebe (*zemōrā*) mit einer Weintraube (*eškōl* 'anābim), die offenbar als so groß und schwer gedacht ist, daß sie anders nicht wohl zu transportieren war. Die spätere Tradition macht daraus übertreibend eine Last, welche nur acht oder sechzehn Mann auf einem Gestell von Stangen tragen konnten.¹⁾ In Wirklichkeit konnte schon eine halbmeterlange Traube diese Art des Transports veranlassen, wenn man keinen Korb zur Verfügung hatte. Außerdem lag die Absicht vor, dem Volke in der Wüste zu zeigen, daß und wie Trauben in Palästina wachsen. Sagen wissen zu erzählen, daß Rabbi Jehuda I., wohl in Galiläa, in einem Weingarten eine Traube für einen den Garten verwüstenden Stier hielt,²⁾ und daß ein Rabbi in Gebala, also im *ġibāl* südöstlich vom Toten Meer, die Trauben mit Kälbern, ein anderer später mit Ziegen verwechselte, nachdem der Fluch des ersten über das Araberland, das solchen Segen nicht haben sollte, seine Fruchtbarkeit vermindert hatte.³⁾

Die Traube wäre nichts ohne den süßen Saft (*tirōš*) ihrer Beeren.⁴⁾ Bemerkt man ihn, wird man gegen ihren Verderb sein und sprechen: Verdirb sie nicht, denn es ist Segen darin (Jes. 65, 8), was nach Budde zu einem Weinzauberlied gehört, dessen Melodie in der Überschrift zu Ps. 57. 58. 59. 75 mit *al tašhēt* gemeint wäre. Während das Essen von Trauben für gewöhnlich nur ihr Vorhandensein zur Voraussetzung hat, wird es im Sabbatsjahr auf eine Normalzeit beschränkt, deren Ende durch das Zuendegehen der Trauben in Eschkōl (oder Abēl)

¹⁾ j. Sot. 21^a, b. Sot. 34^a. ²⁾ j. Pea 20^b. ³⁾ b. Keth. 112^a.

⁴⁾ Bittere und giftige Trauben (5. M. 32, 32) wären das Gegenteil.

bestimmt wird,¹⁾ weil nach 3. M. 25, 5. 6 in diesem Jahr eine Lese nicht statthat und nur eben gegessen werden soll, was das Land hervorbringt. Niemals darf beim Genießen der Traube die Benediktion fehlen, welche Gott preist als den, der die Baumfrucht der Erde schafft.²⁾ Als Umkränzung des Korbes mit den Frühfrüchten (*bikkūrim*) werden sie aus der Umgebung von Jerusalem zum Tempel gebracht.³⁾ In den Hütten des Hüttenfestes darf man sie aufhängen.⁴⁾ Neben Ährenkränzen erscheinen als Widmung an Gottheiten oder Schmuck der Festhütte „Traubenruten“ (*parkilē šel-lā-‘anābīm*).⁵⁾ Trauben gehören sicher zu den Früchten, mit denen man in Jerusalem die Märkte bekränzte.⁶⁾

Als Schmuck über dem Eingang in das Heilige des Tempels diente eine goldene Rebe mit mannsgroßen Trauben, für die Blätter, Beeren oder Trauben gestiftet werden konnten.⁷⁾ Auch an Synagogen waren Trauben, Reben und traubenspflückende Menschen ein beliebtes Ornament.⁸⁾ Auf den alten jüdischen Münzen werden Weinblatt und Traube oft dargestellt.⁹⁾ Daß der Weinstock Jerem. 2, 21, Hos. 10, 1; 14, 8, Ps. 80, 9ff. ein Bild Israels ist, konnte die Anwendung dieser Schmuckform empfehlen. Aber vor allem sind Traube und Wein als Gabe Gottes und deshalb ihm genehme Spende gedacht. Freilich liegt der wirkliche Anlaß dieser Ornamentik auf heidnischem Gebiet, wo z. B. am Bacchustempel und am Rundtempel in Baalbek¹⁰⁾ Rebgewinde mit Trauben und Weinlesedarstellungen

¹⁾ Tos. Schebi. VII 15, vgl. oben S. 321.

²⁾ Ber. VI 1.

³⁾ Bikk. III 3, Tos. Bikk. II 8.

⁴⁾ Tos. Sukk. I 7.

⁵⁾ j. Bikk. 64^b, b. Sukk. 10^a, Bez. 30^b, ‘Ab. z. 51^a.

⁶⁾ b. R. h. S. 31^b, vgl. ‘Ab. z. I 4 und oben S. 336.

⁷⁾ Midd. III 8, Josephus, *Antt.* XV 11, 3, *Bell. Jud.* V 5, 4.

⁸⁾ Kohl-Watzinger, *Antike Synagogen*, S. 13. 29 (Kapernaum). 50 (Chorazin). 93 (*kefr bir'im*), vgl. Sukenik, *Ancient Synagogues*, S. 16f. 24f. 29.

⁹⁾ S. Madden, *Coins of the Jews*, S. 204—206. 240. 245 für das Weinblatt, S. 117. 201. 236—238. 240f. 245 für die Traube.

¹⁰⁾ S. Wiegand, *Baalbek II*, S. 19. 28. 36. 64ff. 71. 84, Tafel 51/52, Haefeli, *Syrien und sein Libanon*, S. 86f.

ebenfalls vorkommen und hier mit Dionysos, dem Gott des Weinbaus und des Weins, zusammenhängen werden.

Eingeschrumpfte Trauben (*damdemānijjōt*), die vielleicht tropfen, werden gegessen.¹⁾ Als Vorzug einer Ortschaft gilt es, daß man da mit gekneteten Früchten dieser Art den Kopf eines neugeborenen Kindes bestreicht, um sein Gehirn vor den Mücken zu schützen.²⁾

Unreife Sauerlinge (*bōser*) werden, sobald sie Saft (*mājim*) haben, ehe das Stadium der Halbreife eintritt (*hib'išū*), zum Brot gegessen.³⁾ Freilich werden davon die Zähne stumpf (*tikhénā*, Jerem. 31, 29f., Ez. 18, 2). Darum ist es klüger, gereifte Trauben (*anābīm bešūlōt*) zu essen als „stumpfe“ (*kēhōt*).⁴⁾ Dem Naziräer sind infolge seines Gelübdes nach 4. M. 6, 3f. frische und trockene Trauben ebenso wie alle Bestandteile der Traube wie Kerne (*ħarsannīm*) und Schalen (*zāg*) verboten.⁵⁾

Auch die Blätter (*ālīm*), die jungen Triebe (*lōlabbīm*), das Wasser der Reben und die Blüte (*semādar*) haben wirtschaftlichen Wert, obwohl sie nicht als Frucht im Sinne des Gesetzes zu rechnen sind, was für die Blüte doch möglich wäre.⁶⁾ Im Sabbatsjahr darf man Rebenblätter essen, bis sie abfallen, dürre bis zur zweiten Regenzeit (*rebī'ā*) im November.⁷⁾ Das setzt voraus, daß in anderen Jahren die Rebenblätter stets verwendbar sind. Als Heilmittel dienen Blätter von Fruchtbäumen Ez. 47, 12, Offb. 22, 2, ohne daß Weinstöcke genannt würden.

2. Die Rosine und ihre Herstellung.

Da die frischen Weinbeeren sich nicht lange aufbewahren lassen, liegt es nahe, sie in trockene, also Rosinen (*zebīb*), zu verwandeln. Wirtschaftlich ist dies besonders nötig, wo man

¹⁾ 'Ab. z. II 7, vgl. oben S. 303.

²⁾ Ber. R. 34 (70^b).

³⁾ Schebi. IV 8, vgl. Ma'as. I 2, Tos. Ma'as. r. I 1, vgl. oben S. 303.

⁴⁾ Ab. IV 20.

⁵⁾ Vgl. Siphre, Nu. 23. 24 (7^b ff.) und oben S. 303 f.

⁶⁾ 'Orl. I 7, Siphra 90^a, vgl. Tos. Schebi. V 12, wonach es bei ihnen keinen *bi'ūr* gibt (Bd. III, S. 177).

⁷⁾ Schebi. IX 6, vgl. Bd. I, S. 125.

keinen Wein oder Traubenhonig macht und den ganzen Ertrag nicht als Eßtrauben verwerten kann. Man läßt dafür die Trauben am Stock (*be'immo*) völlig reifen, was man in *rāmallāh* zur Zeit des Kreuzfestes (14./27. September) als eingetreten betrachtete, bringt die abgenommenen Trauben dann zum Trockenplatz (*muṣṭāḥ*), taucht sie mit dem Korb in Öl oder gewöhnlicher in eine Lauge (*ṣafwe*), die aus Wasser, das einige Tage auf Holzasche (*sakan*) stand, hergestellt wird, auf die einige Tropfen Öl gegossen werden. Bei Damaskus fertigt man die Lauge aus dem Sud der trockenen Schale grüner Nüsse und fügt dann etwas Öl hinzu.¹⁾ Nach dem Eintauchen zerstückt man die Trauben in kleine Teile (*ḥaṣle*, Bauer *ḥuṣle*, Plur. *ḥāṣāṣil*), legt sie auf den Trockenplatz in die Sonne und läßt sie da 10—15 Tage liegen, wendet sie aber wohl meist am zweiten oder dritten Tag.²⁾ Man sagt davon: *nistaḥ* (Subst. *stāḥa*) *bzēt* (*beṣafwe*), „Wir breiten aus in Öl (in Lauge).“ In *balāṭ* sprengte man dann noch alle zwei Tage Lauge auf die ausgebreiteten Beeren, von denen die schlechten (*malaṭ*) ausgelesen waren. Der auch für die Feigen nötige Trockenplatz besteht aus einer 2—3 m messenden kahlen runden Stelle im Weingarten, deren harten Boden man zuweilen mit einer Matte belegt und meist mit Gestrüpp von dornigem Becherkraut (*netš*) und dürren Zweigen einfaßt. Doch kann auch das flache Dach als Trockenplatz dienen, wozu man es mit roter Erde, zuweilen den Blättern von *Varthemia iphionides* (*štēle*) bedeckt.³⁾ Der Trockenplatz sollte aber vor Wind geschützt sein, wohl weil die stille Sonnenluft besser wirkt. Ein Volksspruch lautet⁴⁾: *idru* (*idru*) *el-masāṭiḥ min er-riḥ*, „Schützet die Trockenplätze vor dem Wind!“ Gegen Tau oder zu starken Sonnenbrand⁵⁾ gibt Bedeckung den nötigen Schutz. Regen würde verderblich wirken.⁶⁾

¹⁾ Bergsträßer, Zum ar. Dialekt von Damaskus I, S. 91.

²⁾ Bergsträßer, a. a. O.

³⁾ Crowfoot-Baldensperger, S. 26.

⁴⁾ Cana'an, *JPOS* VIII, S. 136.

⁵⁾ Dunkel, Heil. Land 1927, S. 47.

⁶⁾ S. auch Mattson, *Monde Oriental* 1906, S. 159 f.

Nach dem Trocknen werden die Kämme von den Beeren durch Schütteln gesondert. Daß noch ein Rest des Stils an der Rosine bleibt, betont das Sprichwort¹⁾: *min jōmik ja z̄bibe fi danabik 'ūdē*, „Seit deinem ersten Tag, o Rosine, ist in deinem Schwanz Holz,“ oder²⁾: *ṭūl 'umrik jā z̄bibe ufi ṭizik hal-'ūde*, „Solange du lebst, o Rosine, hast du in deinem Gesäß diesen Stiel.“ Wenn man von jemand sagt³⁾: *fulān madaḳḳ z̄bib*, „N. N. ist ein Rosinenstengel“, so heißt das: er ist süß, aber uneßbar. Eine Rosine ist eine kleine Sache. Man sagt⁴⁾: *ṣām u'aftar 'ala z̄bibe*, „Er fastete und brach das Fasten um eine Rosine,“ und: *bi'mal min ez-z̄bibe ḥammāra*, „Er macht (über-treibend) aus einer Rosine eine Weinkneipe.“ Immerhin ist auch eine Rosine ein Etwas⁵⁾: *illi bōkil ḳadd ez-z̄bibe — mā fiḥ wala mṣibe*, „Wer so viel wie eine Rosine essen kann, hat keine schlimme Krankheit,“ und: *ez-z̄bib mā bibāt fi ḡōf insān illa aṣlahuh*, „Die Rosine übernachtet nicht im Bauch eines Menschen, ohne ihn gesünder zu machen.“ Auch sagt man⁶⁾: *man akala lis-sulṭānin zabibatan raddahā tamratan*, „Wer vom Herrscher eine Rosine ißt, gibt sie als Dattel zurück,“ und: *innamā juḥda'u-ṣ-ṣibjānu biz-zabibi*, „Nur Knaben werden von Rosinen getäuscht.“ — Für die im 'Aḡlūn massenhaft her-gestellten Rosinen wird im *Haurān* Getreide eingetauscht.⁷⁾

Als Arten von Rosinen erwähnt Bauer⁸⁾: 1. *z̄bib el-'āde* „gewöhnliche Rosinen“, unausgelesen mit Kammteilen, 1 *roḡl* 3—4 Piaster, 2. *z̄bib mnaṣṣal*, ausgelesen, 4—6 Piaster, 3. *z̄bib banāt eṣ-ṣām*, feinste Sorte, großbeerig, 6—8 Piaster, kleinbeerig (*ḥabb il-ḳahwe* „Kaffeekörner“), 8—12 Piaster.

Aus Rosinen macht man einen Kloß (*ḳurṣ z̄bib madḳūḳ*, so in *el-mālḥa*; *madḳūḳa*, *es-salt*), nachdem man sie mit einem

¹⁾ Berggren, *Guide*, s. v. *raisin*.

²⁾ Cana'an, *JPOS* VIII, S. 148, Baumann, *ZDPV* 1916, S. 203.

³⁾ Cana'an, *JPOS* VIII, S. 146.

⁴⁾ Baumann, a. a. O., S. 201, Cana'an, a. a. O., S. 150. 176.

⁵⁾ Baumann, S. 175, vgl. Cana'an, S. 150. 141 f.

⁶⁾ Freytag, *Ar. Prov.* II, S. 728, I, S. 140.

⁷⁾ Schumacher-Steuernagel, 'Adschlūn, S. 224.

⁸⁾ Volksleben, S. 155.

Stein zerstoßen und mit etwas Mehl und Sesam geknetet hat. Der Kloß wird dann 2—3 Tage an der Luft getrocknet und zum Essen in heißem Wasser aufgeweicht. — In Aleppo hat man *ḥalāwit zbib*, eine Süßigkeit, deren Herstellung S. 151 f. geschildert wurde. Dasselbe ist wohl, was bei Berggren¹⁾ als *ḥalāwi ṭehīnīje* beschrieben wird. Er nennt auch *sekāriḡ*²⁾ als aus eingekochtem Rosinensaft mit Eiweiß bestehend und zu Rollen und Stäben geformt. Ein mit Rosinen und Piniensamen gefülltes dünnes Gebäck ist *faṭīra bizbib* (S. 115). Da dickes Gebäck nicht üblich ist, fehlt etwas unserm Rosinenbrot oder Rosinenstollen Entsprechendes. In Damaskus gibt es ein aus zerstampften Rosinen oder Traubenhonig mit Wasser hergestelltes Gebäck, das *ḡullāb* genannt wird.³⁾

Im Altertum.

Die 4. M. 6, 3 genannten „trockenen Trauben“ (*‘anābīm jebēšīm*) meinen die Rosinen, welche sonst stets *šimmūḡīm* genannt werden. Nur ist auffallend, daß 1. Sam. 25, 18 als Proviant hundert *šimmūḡīm* neben zweihundert Feigenkuchen (*debēlīm*) genannt werden, 1. Sam. 30, 12 ein Feigenkuchen neben zwei *šimmūḡīm*, 2. Sam. 16, 1 neben zweihundert Broten hundert *šimmūḡīm* und hundert *kājiš* (Sommerfrucht, hier Feigenkuchen), 1. Chr. 12, 41 neben Feigenkuchen (*debēlīm*) *šimmūḡīm*. Hier muß es sich doch um Rosinenkuchen (s. u.) handeln,⁴⁾ nicht um einzelne Rosinen, wofür im Späthebräischen das Wort *šimmūḡīm* stets gebraucht wird. Neben den Trauben gehören sie zu den Produkten des Weinstocks.⁵⁾ Statt der Trauben bringen die fern von Jerusalem Wohnenden Rosinen (*šimmūḡīm*) als Frühfrüchte ins Heiligtum⁶⁾ Wie es am Weinstock große und kleine Trauben gibt, so gibt es auch neben Weinbeeren (*‘anābīm*) Rosinen (*šimmūḡīm*).⁷⁾ Was Ez. 26, 5. 14;

¹⁾ *Guide*, s. v. *cuisine*. ²⁾ Vgl. *sukurḡa*, Plur. *sakāriḡ*, „Napf“.

³⁾ Wetzstein, ZDMG XI, S. 515.

⁴⁾ Das Targum denkt an „Trauben von trockenen Weinbeeren“ (*eškālīn de-‘inbin jebēšīn*), so auch Budde zu 1. S. 25, 18.

⁵⁾ Schem. R. 16 (47^a).

⁶⁾ Bikk. III 3.

⁷⁾ Vajj. R. 36 (98^b).

47, 10 als *mišṭāḥ*, *mišṭōaḥ* der Ort zum Ausspannen der Fischnetze ist, ist im jüdischen Recht als *mašṭiaḥ* der Platz, wo man Früchte wie, Trauben und Feigen zum Trocknen ausbreitet.¹⁾ Er kann mit Blättern bedeckt sein, aber auch reiner Erdboden.²⁾ Wenn man Trauben zu Rosinen machen will,³⁾ breitet man sie aus (*šōḥeḥin*),⁴⁾ was am Sabbat unter das Verbot des Sammelns (*'immēr*) fallen würde.⁵⁾ Man kann sie auch auf das Dach legen.⁶⁾ Die fertigen Rosinen werden wie Getreidehaufen (*'arēmā*) aufgeschüttet und sind dann zur Verzehntung bereit.⁷⁾ Sonderbar klingt die Behauptung, daß das ganze Land Israels (oder kein Ort darin) keine Last von Rosinen hervorbringe, obwohl jemand mit Rosinen beladen nach Tiberias kommt.⁸⁾ Man müßte dann damals die meisten Trauben zu Wein gemacht haben und die Rosinen vom Ausland bezogen. Rosinenkuchen werden im jüdischen Recht nicht erwähnt. Aus Rosinen gewinnt man durch Einweichen (*šārā*) Rosinenwasser, durch Zerreiben und Beigabe von Gewürzen eine Reibspeise (*ṭerimmā* = τριμμα).⁹⁾ Durch Gärung entsteht wohl daraus der Rosinenwein.¹⁰⁾

Nicht sicher zu erklären ist *ašišā* 2. S. 6, 19, 1. Chr. 16, 3, Plur. *ašišōt* Hsl. 2, 5, *ašišē 'anābim* Hos. 3, 1, vgl. Jes. 16, 7 *ašišē* mit zweifelhafter Lesart. Es handelt sich um ein beliebtes, auch bei heidnischen Festen vorkommendes Genußmittel, das nach den zuerst zitierten Stellen als Reisekost dienen kann. Die LXX denken 2. S. 6, 19 an Pfannkuchen, Hos. 3, 1 an Küchlein mit Rosinen, Hsl. 2, 5 an Duftöl. Sa'adja hat Hsl. 2, 5 *kanāni* „Flaschen“, Jes. 16, 7 *kanāni el-ḥamr* „Weinflaschen“, weil im babylonischen Aramäisch *ašišā* einen Krug bedeutet.

1) Teh. X 4. 2) Teh. X 4. 5, vgl. oben S. 350.

3) Ter. I 9, Tos. Ter. III 6.

4) Tos. Schebi. VI 29, wo im Text *šōḥeḥin* „man drückt aus“, was sinnlos wäre.

5) j. Schabb. 10^a.

6) Tos. Jom Tob IV 1.

7) Ma'as. I 6.

8) j. Dem. 22^d, Ned. 41^a.

9) Tos. Ma'as. sch. II 2. Nach b. Ber. 38^a werden Traubenkerne für *ṭerimmā* verwandt.

10) b. Bab. b. 97^b, vgl. Krauß, Talm. Arch. II, S. 239. 615.

Ein vom Lehrvortrag ermüdeten Rabbi ruft deshalb nach Hsl. 2, 5¹⁾: „Kräftigt mich mit *ašišōt* (d. h. mit Krügen Wein)!“ Nur Hos. 3, 1 ist sicher, daß es sich um ein Produkt von Weintrauben handelt, die, wenn zu einem Kuchen geformt, nur Rosinen sein können, an welche auch die LXX (s. o.) und der Syrer (*dabbūšē daphšātā* „Süßkuchen von Rosinen“) denken. Über das Pfannengebäck *ašišā* s. S. 68 f.

C. Der Traubensaft und seine Verwendung.

1. Die Kelter.

Zum Weingarten kann eine Kelter gehören. Nur ein Narr würde seinen Weingarten verkaufen und eine Kelter erwerben, wie es der alte Volksspruch sagt²⁾: *bā'a karmahu waštara mi'šaratan*, „Er verkaufte seinen Weingarten und kaufte eine Kelter.“ Da in Palästina heute vom arabischen Volk wenig Wein und nicht überall Traubenhonig gemacht wird, sind im Gebrauch befindliche Kelter nicht allzu häufig. Eine Traubenhonigkelter (*ma'šarat dibs*) hatte bei *balāt* im nördlichen Galiläa 1899, als ich sie untersuchte, folgende Gestalt.³⁾ Zwei gepflasterte Tretplätze, *bēdar* (Plur. *bajādir*) *el-'inab* „Traubentenne“ genannt, von reichlich 2 m im Geviert, waren nebeneinander in einen flachen Berghang geschnitten, getrennt und auf drei Seiten umrandet von einer etwa 25 cm hohen Lage von behauenen Steinen, mit einer etwa 1 m hohen Rückwand und dazu aufsteigenden Seitenwänden aus ebenfalls behauenen Steinen. In der Rückwand öffnete sich hinter jedem Tretplatz 25 cm über dem Boden eine 50 cm hohe und 25 cm breite Nische, in welche ein etwa 3 m langer Preßbalken (*hašabe*) mit angebundenem rundem Gewichtsstein (*ḡaras* „Glocke“) ein-

¹⁾ b. Bez. 21^a, Chull. 124^b.

²⁾ Abbildung 95. 96.

³⁾ Freytag, *Ar. Prov.* I, S. 206.

⁴⁾ Vgl. S. 212 ff.

gesetzt werden kann. Ein flacher viereckiger Stein ist vorhanden, der beim Pressen auf die dazu aufgehäuften Traubentrester gelegt wird. Durch den Vorderrand beider Tretplätze führt ein kleines Loch zu einer dem Rande parallel laufenden Rinne, welche ihrerseits durch Ablaufrinnen mit drei etwa 1 bis 1,5 *m* breiten und über 1,5 *m* tiefen, sonst auch tiefer vorkommenden, mit Hausteinen eingefassten und gepflasterten Trögen (*bīr*, Plur. *biār*) zusammenhängen. Neben dem linken Tretplatz ist ein etwa $\frac{2}{3}$ *m* breiter Trog (*ǧurn*) hergestellt, der für den vorher in den Keltertrögen durch längeres Stehen abgeklärten Traubenhonig bestimmt ist. Der Herstellung des Traubenhonigs (*dibs*) dient gegenüber den Tretplätzen ein wohl 4 *m* weiter ummauerter runder Platz, der bei der Arbeit durch Zeltdecken oder Zweige gedeckt wird. In seinem Hintergrund ist ein von außen heizbares Loch ausgehöhlt, auf welches der Kupferkessel (*ḥalkīne*) zum Kochen des Traubenhonigs gesetzt wird. Ein Rührlöffel (*mišlāje*) mit runder durchlöcherter eiserner Scheibe an langem Holzstiel dient zum Rühren beim Kochen. Er wird dabei auf einen in den Boden eingelassenen niedrigen Stein gestützt, um ihn heben und senken zu können. Der Ort der Kelter, die von mehreren Weingartenbesitzern benutzt wird, lag hier in einiger Entfernung vom Dorf auf einem steinigen Hang, sie könnte sich aber auch in einem Weingarten oder im Hofe eines Hauses befinden. Für die Herstellung von Wein wird derselbe Tretplatz benutzt.

Bei Hebron sind die Keltern wohl stets in den Felsen gehauen und bestehen aus einem größeren mit Steinen eingefassten Tretplatz (*mad'as*) neben einer steinernen Grube (*ǧūra*), welche den ablaufenden Saft auffängt, und einem kleinen Herd für das Kochen des Traubenhonigs. Auch bei *es-salt* ist die Traubenhonigkelter (*medbase*) mit Tretplatz (*mad'as*) und Trog (*ǧurn*) versehen. Ihr Herd ist eine windfreie Stelle, wo der Kochkessel (*ḳidre*) auf einer Steinmauer über einem Feuerloch steht. Bei Aleppo, aber ebenso in Bethlehem, hat man eine flache verzinnte Kupferschüssel (*lakan*)¹⁾ zum Treten der

¹⁾ Abbildung 98.

Trauben im Hause, wo auch im Unterraum ein viereckiger Tretplatz mit Trog aufgemauert sein kann, wie es in Bethlehem vorkommt.¹⁾ Auch ein Faß (*barmil*) wurde als Tretstätte genannt und ein Krug (*ğarra*) als Auffänger des Mosts.

Auf dem Karmel heißen nach Graf v. Mülinen²⁾ die Traubenhonigkeltern *midbise*, der Tretplatz *maştabe*, ihre Kufe *birke*. In den zu ihr führenden Kanal (*kanāt el-midbise*) kann ein Sieb (*mişfā*) gesetzt werden. Eine zweite runde Aushöhlung dient zum Klären des Traubenhonigs.

Im Altertum.

Die Kelter, welche dem Treten der Trauben (*dārakh 'anābim*, Am. 9, 13) dient, wird im biblischen Altertum *gat*, Plur. *gittōt*, genannt. Dies erscheint als Objekt des Tretens Neh. 13, 15, Kgl. 1, 15, als Stätte des Tretens Jes. 63, 2, als ausnahmsweise zum Ausschlagen von Getreide benutzt Ri. 6, 11, als von Trauben gefüllt Jo. 4, 13. Als Objekt des Tretens erscheint Jes. 63, 3 aber auch *pūrā*, was Targum und Syrer ebenso wie das in V. 2 genannte *gat* mit *ma'şerā* wiedergeben, Sa'adja mit *farma* „Zerstücktes“, während es Hagg. 2, 16 als ein Maß des Ertrags der Kelter erscheint, vom Targum mit *gerābin dahamar* „Weinkrüge“ übersetzt, vom Syrer nicht wiedergegeben, nach den LXX *μετροται*, also ein Flüssigkeitsmaß, für das im Alten Testament sonst *bat* (= 36,44 l) in Frage kommt.

Als Trog der Kelter erscheint im A. T. *jékeb*, Plur. *jeķābim*.³⁾ Er wird im Weingarten gegraben (Jes. 5, 2), enthält den ausgetretenen Most oder Wein (Jerem. 48, 33, Hagg. 2, 16), und kann übervoll sein (Jo. 2, 24; 4, 13, Spr. 3, 10). Damit, daß der Behälter des Mosts bei der Kelter die Hauptsache ist, hängt es wohl zusammen, daß die *jeķābim* Jes. 16, 10, Hi. 24, 11 Orte des Tretens sind und daß sie neben der Tenne (*gōren*) als Stätten des Landesertrags erscheinen (4. M. 18, 27. 30, 5. M. 15, 14;

¹⁾ Abbildung 97.

²⁾ Beiträge zur Kenntnis des Karmels, S. 40. 165.

³⁾ Bei Sa'adja Jes. 5, 2; 16, 10, Hi. 24, 11 *tirār*, Targ. Jes. 16, 10 *ma'şeraijā*.

16, 13, 2. K. 6, 27, Hos. 9, 2). Auch *ληνός* ist Sir. 36, 16; 30, 25 Keltertrog, aber Offb. 14, 19f.; 19, 15 Tretplatz (syr. *ma'sartā*). So heißen denn auch die königlichen Weinkeltern, welche Grabungen aufgedeckt haben,¹⁾ am Südpunkt Jerusalems *jikbē ham-mélekh* (Sach. 14, 10).

Das jüdische Recht, bei dem die Kelter (*gat*) im Felde eines Weingartens steht,²⁾ aber auch zwei Weingärten dienen kann,³⁾ unterscheidet eine obere und eine untere Kelter (*gat 'eljōnā, gat tahtōnā*), die durch eine Rinne (*šinnōr*) verbunden sind.⁴⁾ Die obere Kelter muß der Tretplatz sein, also die Kelter, in der man tritt (*dōrēkh*),⁵⁾ die untere Kelter die Kufe. Eine andere Bezeichnung für den vertieften Tretplatz, nach dem die Trauben gebracht werden, ist *'ābiṭ ('ābāṭ) šel-lā-'anābim*,⁶⁾ von dessen Treten die Rede ist.⁷⁾ Doch könnte es auch ein Lagerplatz für die Trauben sein, der ausnahmsweise zum Treten dient. Wenn eine Kelter (*gat*), hier wohl Tretplatz oder Kufe, im Weingarten besäbar sein soll, ohne das Mischsaatgesetz zu verletzen, müßte sie nach einer Ansicht mindestens zehn Handbreiten tief und vier breit⁸⁾ und auf diese Weise von ihrer Umgebung getrennt sein. Die Kelter besteht aus Stein, Holz oder Ton und kann in allen diesen Fällen verpicht sein,⁹⁾ was gewiß besonders ihrer Kufe gilt, welche eigentlich als *bōr* bezeichnet wird,¹⁰⁾ während *jēkeb* der Mischna fremd ist und sonst dem Trog der Ölkelter gilt.¹¹⁾ Neben der Kufe (*bōr*) kann man stehen und in sie fallen.¹²⁾ Wenn man aus ihr Wein trinkt, kommt es darauf

¹⁾ Vgl. S. 362 f. und Jerusalem u. s. Gelände, S. 135.

²⁾ Bab. b. IV 9, Tos. Bab. b. III 4. ³⁾ Dem. VI 7.

⁴⁾ Ma'as. I 7, Ter. VIII 9, Tos. Ma'as. r. I 7. ⁵⁾ 'Ab. z. IV 9.

⁶⁾ Tos. Bab. b. III 2, j. Bab. b. 14^c, b. Bab. b. 67^b.

⁷⁾ Bab. m. V 7, Teh. XIV 5 (X 5[?]); Tos. Dem. VI 11, Ma'as. r. III 13, Bab. m. VI 2, j. Dem. 25^c, Bez. 62^d, b. Bab. m. 74^a.

⁸⁾ Kil. V 3. ⁹⁾ 'Ab. z. V 11.

¹⁰⁾ 'Ab. z. IV 8; Tos. Ma'as. r. I 7, V 10, Mo. k. II 2, Teh. X 6. 7.

¹¹⁾ Tos. Bab. b. III 2, j. Bab. b. 14^c, b. Bab. b. 67^b, was S. 234 hätte erwähnt sein sollen. Auch nach Jo. 2, 24 dienen *jēkabim* neben dem Most auch dem Öl, woraus man auf größere Öltröge schließen kann, als S. 207. 221 angenommen ist. ¹²⁾ 'Ab. z. IV 10.

an, daß es auf der Kelter (*gat*) geschieht, wenn das Zehntgesetz nicht verletzt werden soll.¹⁾ Preßsteine sind die *'iggūlē hag-gat*, welche neben den Preßbalken der Ölkelter genannt werden.²⁾ Die *mappāšin* der Weinkeltern (Kel. XXIV 10 C. K.) waren Matten, auf welche man Trauben vor dem Keltern legte (S. 370).

Da im Sabbatsjahr normale Weinarbeit nicht geschehen darf, wird die Weinkelter (*gat*) dann durch die Teigschüssel (*'arēbā*) ersetzt,³⁾ in der man nur kleine Mengen treten kann. In Syrien dürfte man in diesem Jahr die Kelter anwenden, wenn die Trauben vor Beginn des Sabbatsjahres gelesen waren.⁴⁾ Von sonstigen Geräten ist in der Kelter beim Füllen der Krüge verwendbar das Schöpfgefäß (*māḥaṣ*)⁵⁾ und der Trichter (*mašpēkh*),⁶⁾ dem es eigen ist, am einen Ende hereinzunehmen, am andern hinauszugeben.⁷⁾

Auf ägyptischem Gebiet zeigen alte Abbildungen⁸⁾ die Weinkelter als einen über dem Erdboden aufgebauten großen Trog, aus welchem der von nackten Männern ausgetretene Most in einen kleinen Trog abläuft, um dann mit schmalen kleinen Krügen geschöpft und in große Vorratskrüge gefüllt zu werden. Von einer auf Gabelstützen hängenden Stange hängen Schlingen oder Stricke über dem Trettrog herab, so daß die tretenden Männer mit hochgehaltenen Händen sich daran festhalten können. In einem Fall⁹⁾ steht der Trettrog unter einer Laube mit herabhängenden Zweigen, welche den Tretern als Halt dienen. Außerdem gibt es einen zwischen zwei Stangen ausgespannten Sack, der mit Stangen, die als Kurbeln in seine Enden gesteckt werden, so gedreht werden kann, daß aus den hineingelegten Traubentrestern, wie sie beim Treten übrig-

¹⁾ Ma'as. IV 4.

²⁾ Schabb. I 9, vgl. Teh. X 8, wo zwischen den *'iggūlim* und den Trestern öffentliches Gebiet ist, vielleicht weil das Pressen die Arbeit auf der Weinkelter beendet.

³⁾ Schebi. VIII 6.

⁴⁾ Schebi. VI 2.

⁵⁾ Teh. X 7.

⁶⁾ Tos. 'Ab. z. VIII 1, j. 'Ab. z. 45^a, wo *māḥaṣ* und *mašpēkh* neben *gat* genannt sind.

⁷⁾ Ab. V 15.

⁸⁾ Wreszinski, Atlas,

Nr. 12. 68. 256. 338. 345. 355.

⁹⁾ A. a. O., Nr. 12.

bleiben, der Saft in eine untergesetzte große Schüssel abfließt.¹⁾ Etwas anderes wird erstrebt, wenn auf einem Bilde²⁾ erhitzter Most auf ein von zwei Männern über einen Kessel gehaltenes Tuch gegossen wird, um ihn zu filtrieren. Die Herstellung eines gewürzten Getränks könnte dabei beabsichtigt sein, wenn man nicht an Traubenhonig (s. unter C 3) denken darf.

Alte, nicht im Gebrauch befindliche Weinkeltern sind im palästinischen Berglande häufig zu finden. Wo eine größere flache Einsenkung mit einem tieferen Trog zusammenhängt, wird nicht eine Ölpresse, die einer großen Einsenkung nicht bedarf, sondern eine Weinkelter vorliegen, deren Alter freilich unbestimmbar ist, zumal bis zum siebten nachchristlichen Jahrhundert Weinbau und Weinherstellung größere Bedeutung hatten als jetzt. Hat die Rückwand einer solchen flachen Einsenkung eine Nische, so wird die Einrichtung der Balkenpresse vorliegen, wie sie heute noch vorkommt (S. 354 f.).

Sehr bescheiden, aber deshalb besonders beachtenswert ist die Anlage einer Weinkelter bei *hirbet mehna* im 'Aǧlūn.³⁾ Ein viereckiger Tretplatz von 65 cm im Quadrat und 20 cm Tiefe hängt auf der einen Seite zusammen mit einem von einer Rinne eingefassten noch kleineren Platz an seinem Rande, auf der anderen Seite durch eine Rinne mit einer runden Kufe von 40 cm Durchmesser und 40 cm Tiefe. In der Nähe gab es eine Felsschale von 25 cm Durchmesser und 10 cm Tiefe und eine zweite Felsschale von 33 zu 20 cm und 20 cm Tiefe, verbunden mit einer von einer doppelten Rinne eingefassten Zulauffläche von 35 cm Länge und Breite. Hier konnten Trauben in sehr kleiner Menge durch Treten oder Auspressen mit Steingewicht behandelt werden.

Viel größer war der Tretplatz von 3,50 zu 2,50 m und 65 cm Tiefe, den Schick bei 'artūf beobachtete.⁴⁾ Dazu gehörten zwei viereckige Tröge und ein runder Trog, welche

¹⁾ A. a. O., Nr. 13, Neuburger, Technik, Abb. 170, Lutz, *Viticulture*, Abb. 8. 9.

²⁾ Neuburger, a. a. O.

³⁾ Abbildung 99.

⁴⁾ ZDPV 1887, S. 146, Tafel V.

durch Rinnen miteinander und dem Tretplatz in der Weise verbunden waren, daß die von ihm abfallende Flüssigkeit sich schließlich im runden Trog sammelte. Nördlich von Jerusalem bei *bīr eġ-ġōze* fällt eine mit vier Stufen versehene viereckige Kufe von 3,60 zu 2 m bei 1,20 m Tiefe auf, welche mit einer unregelmäßigen flachen Vertiefung zusammenhängt, die als Tretplatz verstanden werden kann.¹⁾ Vor der Treppe liegt eine kleinere Kufe von 1,60 zu 1,30 m und 60 cm Tiefe. Da sich daneben die Zisterne des *bīr eġ-ġōze* mit Wasserzulaufplatz befindet, kann freilich die Kufe auch als Wassersammler erklärt werden. Sicherer ist in ihrer Bestimmung eine mit drei Kufen versehene umfangreiche Weinkelter in *arnūtia* ('*armūtia*) südlich *ġifna*.²⁾

Bei *ħirbet midje* im jüdischen Hügelland sah ich einen 20 cm eingetieften Tretplatz von 2,15 zu 2,65 m, und nur 22 cm von seiner Schmalseite entfernt, durch eine 7 cm breite Rinne mit ihm verbunden, eine Kufe von 0,90 zu 1,10 m mit 65 cm sichtbarer Tiefe, die vielleicht ursprünglich 80—90 cm betrug.³⁾

Bei *eš-šerafāt* nahe Jerusalem gibt es nahe beieinander zwei Kelter,⁴⁾ die eine mit 30 cm tiefem Tretplatz von 1,50 zu 1,70 m und einer 60 cm tiefen Kufe von 0,90 zu 1,20 m mit kleiner Höhlung im Grunde für das Absetzen der Trester. Die andere Kelter hat einen runden Tretplatz von etwa 1 m Durchmesser mit Ablauf nach einer Kufe von 65 zu 60 cm und nur 15 cm Tiefe. — In derselben Gegend befindet sich ein Tretplatz von 4,50 zu 5,91 m mit einer 35 cm über dem Boden beginnenden Nische von 70 cm Höhe in der 1,15 m hohen Rückwand. Ihr gegenüber befindet sich eine jetzt ausgebrochene Vertiefung, vielleicht für das Preßgewicht, an der Seite ein Trog von 1 m im Quadrat. — Von dieser Art ist auch die von Zickermann⁵⁾ beschriebene Kelter bei *ħirbet el-jehūd* (Bittir).⁶⁾ Ein 6 m breiter Einschnitt in den Felshang hat in seiner 1,10 m

¹⁾ Abbildung 100.

³⁾ Abbildung 101. 102.

⁵⁾ ZDPV 1906, S. 70f.

²⁾ Abbildung 105.

⁴⁾ Abbildung 103. 104.

⁶⁾ Abbildung 106.

hohen Rückwand eine 35 cm breite, 65 cm hohe und 15 cm tiefe Nische für den Preßbalken. Der 6 zu 3,50 m messende Tretplatz ist vorn links durch eine Rinne mit einer 35 cm tiefen Kufe von 50 zu 50 cm verbunden, an die sich weiter links, auch durch eine Rinne verbunden, eine zweite, 1 m tiefe Kufe von 0,80 zu 1 m anschließt. Außer dem Treten der Trauben wurde also hier das Pressen der Trester geübt.

Im westlichen Judäa auf *dahr es-sa'id* bei *hirbet ešwa'* befindet sich eine Kelter¹⁾ mit Tretplatz von 2,58 zu 2,32 m bei 25—50 cm Tiefe mit 20 cm Abfall in der Richtung von zwei Kufen, die durch Rinnen mit dem Tretplatz und miteinander verbunden sind. Die eine Kufe mißt 90 zu 99 cm bei 78 cm Tiefe, die andere, 130 zu 92 cm, ist jetzt 30 cm tief, aber verschüttet. — Bei *muḥmās* ist der 10 cm tiefe Tretplatz von 2,15 zu 3,20 m unmittelbar verbunden mit einer seine Schmalseite fortsetzenden, 65 cm tiefen Kufe von 2,15 zu 1,40 m.²⁾ Eigentümlich sind dieser Anlage die Schalenvertiefungen von 23—28 cm Breite und 20—23 cm Tiefe, deren sich elf an beiden Seiten der Anlage befinden. Sie mußten doch wohl der Zerquetschung von Trauben mit einem Stein dienen, wenn man nicht mit den Händen Trauben in sie ausdrückte. — Eine besonders umfangreiche Anlage gibt es bei *hirbet 'aṭṭāra* nördlich von Jerusalem.³⁾ Der mit Mosaik gepflasterte Tretplatz von 5,80 zu 5,90 m hat in seiner Mitte eine längliche Vertiefung von 32 zu 66 cm, 26—32 cm tief, deren Zweck nicht klar ist. In einer Seitenwand sind zwei halbkreisförmige Tröge (90 zu 54 cm, tief 35 cm; 80 zu 56 cm, tief 35 cm) mit Ablauf nach dem Tretplatz angebracht, an einer anderen Seite läuft eine Rinne zuerst in eine Querrinne, dann über den Rand derselben, der Trester auffangen soll, in eine 76 cm tiefe Kufe von 68 zu 95 cm, deren Überfluß durch eine hochliegende Rinne in eine zweite 1,10 m tiefe Kufe von 1,32 zu 1,67 m abläuft. Da die halbkreisförmigen Tröge oben offen

1) Abbildung 107.

2) Abbildung 108.

3) Abbildung 109.

sind, könnte man ausgetretene Trauben zum Auspressen mit Steingewicht in sie gelegt haben.

Zwei Anlagen sind unmittelbar nebeneinander bei *ḥanawēn* im nordwestlichen Galiläa.¹⁾ Ein 5—7 *cm* eingesenkter abgerundeter Tretplatz von 1,48 zu 1,05 *m* hat Ablauf nach einer 42 *cm* tiefen runden Kufe von 75 *cm* Durchmesser, die nach Abbruch eines Teils ihrer Umrandung verbunden ist mit einem wohl später hergestellten 26 *cm* tiefen Tretplatz von 2,23 zu 2,17 *m* mit einer 16,5 *cm* tiefen Einsenkung von 28 zu 50 *cm* in seiner Mitte (vgl. oben S. 361). An ihn schließt sich eine 65 *cm* tiefe Kufe von 1,42 zu 1 *m*, in welche der Traubensaft aus dem Tretplatz abließ. — Mehrere alte Keltern beobachtete ich sonst bei Jerusalem²⁾, aber auch bei *ḥirbet šiar el-ṛanam*, *rāmet el-ḥalil*, Hebron, *bēt 'ūr el-fōka*, *rāmallāh* in Judäa, bei *zer'in*, *tell ḳēmūn*, *nebi 'annir* und *šēḥ ibrāḳ* in Samarien, bei Nain und Nazareth in Galiläa, am Nebo und bei *kufr abil* im Osten. Abbildungen von alten Keltern geben u. a. Schick,³⁾ Bauer,⁴⁾ Schmidt-Kahle⁵⁾ und Graf v. Mülinen.⁶⁾

Im alten Megiddo fand Schumacher⁷⁾ eine von ihm als Öl- oder Weinkelter bezeichnete Anlage, welche nur als Weinkelter verstanden werden kann. Zwei kleinere flache Vertiefungen hängen durch Rinnen zusammen mit einer dritten von 2,35 zu 2,45 *m* und 30—50 *cm* Tiefe, die ihre Flüssigkeit durch drei Rinnen in eine runde Kufe von 1,10 *m* Durchmesser und 60—80 *cm* Tiefe abführte. Hier konnten drei Männer gleichzeitig Trauben treten und Most ablaufen lassen.

Ganz eigenartig ist die am Südende der alten Davidsstadt von Jerusalem durch die Grabung Weills aufgedeckte Anlage,⁸⁾ bei der nichts für die von ihm vermutete Opferstätte

¹⁾ Abbildung 110.

²⁾ Jerusalem u. sein Gelände, S. 26. 48 f. 51. 60. 71.

³⁾ ZDPV 1887, S. 146. 150. 155, Abb. Tafel V. VII.

⁴⁾ Volksleben, S. 156. ⁵⁾ Volkserzählungen II, Abb. 15.

⁶⁾ Karmel, S. 40 (Abb. 4). 165 f. 168 (Abb. 47^a). 257.

⁷⁾ Tell el-Mutesellim, S. 168, Abb. 249.

⁸⁾ Abbildung 111.

spricht.¹⁾ Nach meiner Untersuchung im Jahre 1925 befindet sich dort ein Tretplatz von 3 zu 3 m, in welchen vier 25 cm tiefe Tröge, von etwa 29 zu 57 cm mit kleinen Zulaufsrinnen eingesenkt sind. Zwischen diesen Trögen beginnt ohne direkte Verbindung mit ihnen mit einem runden Loch von 24 cm Durchmesser und 17 cm Tiefe eine 10 cm tiefe Rinne, welche die Flüssigkeit, die zuerst in Tröge floß, dann von ihnen überlief und nach einer natürlichen Felskluft führte, deren letztes Ziel sich nicht feststellen ließ. Vielleicht sollten sich in den kleinen Trögen die Trester absetzen, so daß nur reiner Most in der großen Rinne abfloß. Eine Felsplatte mit fünf Schalenvertiefungen von 13—22 cm Durchmesser und 5—20 cm Tiefe lag gegenüber. Wegen der Lage muß man an die Königskeltern von Sach. 14, 10 denken.²⁾

2. Die Herstellung von Most, Wein, Essig und Arak.

Wenn mit dem Kreuzfest (14./27. September) die volle Reife der Trauben eingetreten ist (S. 336), beginnt die Zeit des Kelterns der Trauben, das meist Ende September oder Anfang Oktober vorgenommen wird und jedenfalls beendet sein muß, ehe der erste Herbstregen kommt. Doch ist die Möglichkeit vorhanden, durch Ausbreitung der Trauben in der Sonne, etwa auf dem Dach, ihre Süßigkeit zeitiger zu erhöhen.³⁾ Nach einer arabischen Jahreseinteilung⁴⁾ gibt es nach der Fünfzigtagezeit des Traubenhütens (*maṇṭara*) eine Fünfzigtagezeit, die mit dem Traubenpressen (*ma'šara*) um die Zeit des Kreuzfestes (14./27. September) endet.

Eine einfache Weise der Gewinnung des Traubensaftes besteht darin, daß man die Trauben mit den Händen ausdrückt. Stephan Schultz⁵⁾ erfuhr 1754, daß man für einen vor-

¹⁾ *Rev. d. Ét. Juives* 1926, S. 111, vgl. Jerusalem u. sein Gelände, S. 135.

²⁾ S. Jerusalem u. sein Gelände, S. 135.

³⁾ S. Anderlind, ZDPV 1888, S. 170, Bauer, Volksleben, S. 157.

⁴⁾ Cana'an, ZDPV 1913, S. 272, vgl. Orte und Wege Bd. I, S. 9, und oben S. 337 f..

⁵⁾ Reisen V, S. 286.

nehmen Moslim in einem Leinentuch Weinbeeren auspreßt und den Saft als *šerbet* in einem Becher als erlaubten Trank darbietet. Auch von *ğifna* hörte ich, daß man für Wein die Trauben mit der Hand ausdrückte (*faras*). Nach der arabischen Beschreibung, welche Bergsträßer für Damaskus mitteilt,¹⁾ hat man dort folgendes Verfahren. Die um das Kreuzfest gelesenen Trauben werden von ihren Kämmen (*‘armūse*) befreit und in ein Sieb (*mišfāje*) getan, das auf einem Kessel (*tanğera*) steht. Nachdem die Hände mit Seife gewaschen und die Ärmel aufgestreift waren, drückt man die Beeren im Sieb aus. Den dann in einen Krug gefüllten Saft läßt man 10—15 Tage stehen. Nachdem er nun zu Wein (*nebid*) geworden ist, sieht man ihn, prüft ihn einen Tag und füllt ihn endlich in Flaschen von dunklem Glas (*mesauwadāt*), die man gut verkorkt. Auch im Libanon werden für Wein die Trauben zuerst einzeln, dann mehrere zusammen mit den Händen ausgedrückt.²⁾

Die sonst für die Herstellung von Traubenhonig in Palästina wie im Libanon gewöhnliche Behandlung der Trauben zur Gewinnung ihres Saftes besteht im Treten (*da‘as*) derselben auf dem Tretplatz der Kelter (S. 354 ff.) oder in einer großen Schüssel (S. 355). Im *biłād bešāra* im nördlichen Galiläa hörte ich, daß zuweilen vier Männer eine 1 m lange, 0,75 m dicke Walze (*medħale*) über die Trauben ziehen, wenn man sie nicht mit den Händen auspreßt. Auch in *bīr sālem* im jüdischen Küstenland wurden die morgens bei Tau gepflückten, dann entkämmteten Trauben, wohl infolge europäischen Einflusses, zwischen Walzen ausgedrückt.

Das Treten der Trauben ist Männer- oder Knabenarbeit, die mit bloßen Füßen im aufgeschürzten Unterkleid und hochgezogenen Unterhosen (*šintjān*), aber nicht nackt, vollzogen wird.³⁾ Die Trauben, von denen die mit Meltau befallenen für Wein nicht ausgeschlossen werden müssen (*rāmallāh*),

¹⁾ Zum arab. Dialekt von Damaskus I, S. 91.

²⁾ Mattson, *Monde Oriental* 1906, S. 162.

³⁾ Abbildung 97. 98.

werden dazu auf dem Tretplatz ausgebreitet, wenn es sehr viele sind, nur zum Teil, während der Rest im Hintergrund als Haufen liegenbleibt. Zwei Stunden vor dem Treten stäubt man gern weißen Kalkstaub (*ḥuwāra*) auf die Trauben, was den Saft klären soll. In Aleppo betonte man, daß die Trauben ausgelesen werden müssen, keine Beere dürfe offen sein, kein Tropfen Wasser dürfe daran kommen. Dann geschehe das Treten (*'afaṣ*) in einem Becken. Nach Wilson kommt ein Austreten der Trauben in Säcken oder mit Auflage eines Steins vor. Oft wird nach meiner Ermittlung das Treten durch Springen und Auftreten mit beiden Füßen unter dem Ruf *dahḥaju'* gewaltsam ausgeführt. Lieder werden gern dabei gesungen, die Liedarten *ḥudādije* und *'atāba* kommen vor, meist ohne Bezugnahme des Textes auf die ausgeführte Arbeit.¹⁾

Den durch das Treten entstehenden Saft (*moijet el-'inab*, auch *'uṣīr el'inab*, im Norden *mustār*, nach Bauer auch *zūm*) läßt man vom Tretplatz durch das mit Dornen oder einem Sieb versehene Ausflußloch in die mit einem Korb bedeckte Kufe fließen, so daß er einigermaßen rein ankommt. In *Merğ 'Ajūn* wird nach sechs Stunden, wenn sich der Most gesetzt hat, mit einem Eimer das Obere abgeschöpft und in einen großen Krug (*ḥābie*) gefüllt, den man ganz voll macht, damit der sich bildende Schaum (im Norden *raṭwe*, sonst *rarwe*) abfließt. Wenn nach einigen Tagen die Gärung beendet ist, füllt man den entstandenen Wein (*nebīd*, *nbiḍ*, Schriftsprache *ḥamr*) in einen kleineren Krug (*ḡ.rra*), deckt ihn mit einem Lappen zu und stellt ihn in mehrfach gewechselte Asche, die vor jeder Feuchtigkeit schützen soll. So entsteht herber Wein (*nebīd murr*), der sich ein bis zwei Jahre hält. Von einem Klären des Weins vor der Aufbewahrung wurde in *balāṭ* nichts gesagt. Den dicken Satz (*'akar*) des Mosts überläßt man an Beduinen, die daraus noch Traubenhonig herstellen. Für *ḡifna* betonte man mir, daß man den Wein mit dem Weinsieb (*muṣfājet en-nbiḍ*) kläre (*ṣaffa*). Nach sechs Wochen gilt der neue Wein als

¹⁾ S. Pal. Diwan, S. 28 ff., vgl. S. XV. XIX.

fertig, so daß man ihn um Weihnachten zur Verfügung hat.¹⁾ Süßwein (*nbīd helu*) wird in *Merğ 'Ajūn* dadurch hergestellt, daß man den Most eine halbe Stunde kochen läßt, worauf man den Schaum abschöpft. In Aleppo wurde zu demselben Zweck der Traubensaft nach einigem Stehen abgeschöpft, bis zum Kochen erhitzt, dann nach eintägigem Stehen und Absetzen in Krüge gefüllt. Bei Hebron wird nach Anderlind²⁾ der Saft nach der ersten Erhitzung abgeschäumt, abgegossen, ohne den Bodensatz 3—6 Stunden gekocht, was mir nur vom Traubenhonig bekannt ist, und dann in Krüge oder Schläuche gefüllt. Nach Mitteilung von Herrn Oberlehrer Bauer würde Süßwein jetzt durch sehr langes Reifen der Traube oder Beigabe von eingeschrumpften Trauben (*demdamōn*) erzielt. Juden pflegten durch Zusatz von 10—15 Prozent reinen Spiritus vor der Gärung das Herbwerden des Mosts zu verhindern.

Auf die beschriebenen Weisen wird aus den in der Farbe entsprechenden Trauben Weißwein (*nebīd abjad*), Rotwein (*nebīd aḥmar*), Schwarzwein (*nebīd aswad*) und Gelbwein (*nebīd aṣfar*)³⁾ hergestellt. Mir ist unbekannt, wie weit man die Schalen, welche bei den meisten dunklen Traubenarten der Hauptsitz ihrer Farbe ist, bei der Gärung mitwirken läßt.

In Aleppo wird das ganze Resultat des Tretens (*'intb ma'fūs*) im metallenen Becken (*laḡan*) in einen Vorratskrug (*ḡābie*) von etwa 1 m Höhe gefüllt, so daß oben etwa eine Spanne frei bleibt. Als Deckel (*raṭā*) der Mündung dient ein Musselinlappen. Nach 7 bis 40 Tagen der Gärung rührt man den Inhalt des Kruges um, füllt ihn durch ein spitz zulaufendes Netz (*muṣḡaje*) aus Nesseltuch in große Glasflaschen (*elfije*) oder in Tonkrüge aus Antiochia oder Smyrna, gießt Öl darauf, das man nach 40 Tagen mit Baumwolle abnimmt, und gießt dann den Wein mit Zurücklassung des Satzes (*'akar, tiḡl*) nochmals um. Wieder wird Öl darauf gegossen und Musselin zum

¹⁾ Russell, Aleppo I, S. 103.

²⁾ ZDPV 1888, S. 175.

³⁾ S. Berggren, *Guide*, s. v. *vin*. Nach Belot heißt Rotwein *kumait*, Weißwein *ṣaḡbā*.

Schutz gegen Staub über die Mündung gelegt. Jedes Jahr sollte das Umfüllen wiederholt werden.

Auf das Treten der Trauben folgt in *Merğ 'Ajūn*, aber auch in *sūf* im *'Ağlūn* und im Libanon, wenn Traubenhonig gemacht wird,¹⁾ das Auspressen (*'ašar*) der ausgetretenen Trauben, die man in ein Häufchen zusammenlegt, mit einem Rebenseil (*'aklije*) umwindet und mit einem Stein bedeckt.²⁾ Der Preßbalken wird dann in das für ihn bestimmte Loch in der Rückwand des Tretplatzes (S. 354f.) gesteckt und mit dem Gewichtstein beschwert, während man im Libanon nach Mattson Steine und Bretter direkt auf die Trauben legt. Der ablaufende Most hat natürlich nicht denselben Wert wie der zuerst gewonnene. Dasselbe gilt vollends, wenn die hier gebliebenen Trester nochmals getreten werden. Diese selbst, *ğizze* genannt, sind schließlich als Schaf- und Ziegenfutter verwendbar.

Die Aufbewahrung des Weins geschieht in Tonkrügen verschiedener Art (*hābie*, *zir*, *ğarra*³⁾ ⁴⁾), in Glasgefäßen (*musauwade*, *elfije*, s. o.) und nach Bauer in besonderen kleinen Schläuchen (*ziķk*, Plur. *zkūķ*). Im Vorratsraum (*rāwie*) des Hauses haben diese Geräte ihren Platz. Daß sie kühl stehen sollen, zeigt der Spruch⁵⁾: *el-amākin er-raṭība (el-bārida) bi-taḥsan en-nebiḍ*, „Die kühlen (kalten) Räume verbessern den Wein.“

Essig (*ħall*) entsteht, wenn man den Saft von Trauben jeder Art mit den Trester und dem vierten Teil Wasser in Krüge füllt und einen Monat stehen läßt (*balāṭ*). In Aleppo nahm man dazu alle Reste der Weinbereitung, Kämme und Beerenhäute (*'arāmiš*), sowie Satz (*'akar*), ließ sie zehn Tage in einem Krug stehen, goß kochendes Wasser darauf, auf 10 Maß 4 Maß, und füllte es nach einigen Tagen durch ein Netzsieb (*mušfāje*) in große Glasflaschen (*elfije*). Nach Russell⁶⁾

¹⁾ Mattson, *Monde Oriental* 1906, S. 160 ff.

²⁾ Abbildung 96.

³⁾ Vgl. S. 251.

⁴⁾ Abbildung 97.

⁵⁾ Berggren, *Gulde*, s. v. *vin*.

⁶⁾ Aleppo I, S. 103.

zog man einst in Aleppo den Saft von Sauerlingen (*ḥuṣrum*) dem Essig vor.

Die Herstellung von Arak (*‘arāk* „Schweiß“) lernte ich im nordgaliläischen *ǧdēde* kennen.¹⁾ Frische Trauben oder Schrupftrauben (*demdamūn*), auch Rosinen, diese mit Wasser, und Anis (*jānsūn*) werden in einem Kupferkessel (*karake*), mit einem baumwollenen Lappen bedeckt, auf einen geheizten Kochherd (*mauḳade*) gesetzt. Auf die Mündung des Kessels legt man einen kupfernen Deckel (*raṭā*) mit einer in eine Spitze auslaufenden seitlichen Öffnung, in welche man ein langes Blechrohr (*zind*) steckt, das waagrecht durch die Mitte eines mit kaltem Wasser gefüllten großen Kruges (*ḥābie*) geht. Der im Kessel aufsteigende Dampf schlägt sich im Rohr nieder und läuft in ein an seinem Ende untergesetztes Gefäß ab. Der Aufbewahrung dienen große Flaschen (*elfije*).

Von anderen berausenden Getränken (*mašrūbāt muskirāt*) ist das europäische Bier als *bira* wohlbekannt. Von einheimischen Biersorten nennt Berggren²⁾ *muoijet (meijet) eš-ša‘ir* als leichten Gerstentrank, *būza* als starken. Lane³⁾ beschreibt für Ägypten *būza* als ein aus mit Wasser gemischten Gerstenbrotkrumen, seltener aus Weizen oder Mais, hergestelltes Getränk, *nebid* als einen Aufguß von Rosinen oder Datteln, von Berggren für Nubien als ein starkes Dattelpier erwähnt. Dattelwein war einst in Medina gewöhnlich.⁴⁾ Für Palästina dürften diese Getränke heute wenig oder keine Bedeutung haben.

Im Altertum.

Die Zeit des Kelterns, welche nach 3. M. 26, 5 zwischen Traubenlese und Saat fallen muß,⁵⁾ konnte nur dieselbe sein wie heute. Bei starkem Ertrag konnte eine lange dauernde Ernte bis zum Traubentreten und dies bis zur Wintersaat reichen, wie es Am. 9, 13 voraussetzt. Das jüdische Recht er-

¹⁾ Abbildung 112. Vgl. die Herstellung von Arak in Damaskus bei Bergsträßer, Zum Dialekt von Damaskus I, S. 91.

²⁾ *Guide*, s. v. *bière*.

³⁾ *Manners and Customs*⁵ I, S. 118.

⁴⁾ Jacob, Beduinenleben, S. 96 f.

⁵⁾ Vgl. S. 339, Bd. I, S. 7.

wähnt die „Zeit der Weinkeltern“ (*šā'at hag-gittōt*), weil für sie Einhaltung der Reinheitsvorschriften auch im Blick auf die Priesterhebe, vom Wein vorausgesetzt wird.¹⁾ Der Monat Tischri, dessen Anfang nach dem regulierten jüdischen Kalender zwischen dem 5. September und 5. Oktober liegt, gilt als diese Zeit, weil er als siebenter (*šebi'i*) auf sein Gesättigtsein (*mesubbā'*) mit Keltern hinweist.²⁾

Wenn rasch etwas trinkbarer Most entstehen soll, kann man eine Traube mit der Hand in den Becher ausdrücken (*sāhaṭ*, 1. M. 40, 11). Für das Sabbatsjahr wird von Rabbi Jehuda empfohlen,³⁾ die Trauben weder in der Kelter noch in der Backschüssel zu treten, sondern mit dem Finger in den Krug (*ḥābit*) auszuquetschen (*dāras*), vgl. oben S. 363 f.

Das Treten (*dārākh*) ist z. B. Ri. 9, 27, Jerem. 25, 30; 48, 33, Am. 9, 13, Mi. 6, 15 Terminus für die Behandlung der Trauben in der Kelter. Verstärkt ist das Treten wegen seiner bildlichen Verwendung als ein „Untertreten“, wenn Jo. 4, 13 *rādā* dafür gebraucht ist. Die Trauben (*'anābim*) sind Am. 9, 13 das Objekt des Tretens, Mi. 6, 15 der dabei entstehende Most (*tirōš*). *jékeb*, *pūrā* oder *gat*,⁴⁾ also Kufe oder Kelter, sind Hi. 24, 11, Jes. 63, 3, Kgl. 1, 15, Neh. 13, 15 (vgl. Offb. 14, 20; 19, 15 *ληνός*) das Getretene, Jes. 16, 10; 63, 2 der Ort des Tretens. Beim Treten wird das Gewand des Tretenden durch den ausspritzenden Saft „scharffarbig“ (*ḥāmūš*, Sa'adja *mumaššar*) bzw. „rot“ (*ādōm*, Sa'adja *ḥamra*) (Jes. 63, 1 f.), wonach besonders Trauben mit rotem Saft in Frage kommen, für welchen „Traubenblut“ (*dam 'anābim*, *'ēnāb*) 1. M. 49, 11, 5. M. 32, 14, Sir. 39, 26; 50, 15 (vgl. Offb. 14, 20: Blut fließt aus der Kelter) die entsprechende Bezeichnung ist. Die rote Farbe ist das Anziehende am Wein (Spr. 23, 31). Auch 1. Makk. 6, 34 ist vom Blut von Trauben und Maulbeeren die Rede, wobei ebenso dunkle Trauben wie dunkle Maul-

¹⁾ Chag. III 4, Tos. Chag. III 30.

²⁾ Vajj. R. 29 (79^b), vgl. Bd. I, S. 560.

³⁾ Tos. Schebi. VI 28, vgl. Mischna Schebi. VIII 6.

⁴⁾ Vgl. oben S. 356.

beeren¹⁾ vorausgesetzt sein müssen, und Spr. 23, 31 ist der Wein im Becher rotfarbig (*jit'addām*). Alles wird damit zusammenhängen, daß Rotwein von dunklen Trauben wie heute im Libanon²⁾ das Gewöhnliche war. Das „Traubenblut“ konnte auch die Veranlassung sein, daß es der Schlachtruf *hēdād* war, mit dem die tretenden Männer nach Jes. 16, 10; Jerem. 25, 30; 48, 33 einander anfeuerten. Die Keltertreter sollten von dem Most, den sie herstellen, trinken dürfen (vgl. S. 342 f.), nur im Dienst von Gottlosen dürsten sie (Hi. 24, 11).

Die Vorbereitung des Tretens ist nach dem jüdischen Recht der Traubenhaufe (*kōmer šel-lā-'anābīm*), der von selbst etwas Most ablaufen läßt³⁾ und tropft, wenn jemand daran rührt.⁴⁾ Ein vorläufiges Aufhäufen (*kāmar*) der Trauben, das sie mürbe macht, wie es bei den Oliven noch nötiger ist (S. 248 f.), soll aber bei Herstellung von Wein für Heiligtums-gaben nicht geschehen, sondern das Treten sofort nach der Überführung der Trauben in die Kelter stattfinden.⁵⁾ Zu bildlichem Zweck wird hervorgehoben, daß der Weinstock erst mit dem Fuß niedergetreten wird (*nirpéset bārēgel*), ehe er auf den Tisch der Könige kommt.⁶⁾ Am Treten können Heiden teilnehmen, ohne daß der Most bedenklichen Charakter annimmt, während man sie zur Lese nicht heranziehen darf.⁷⁾

Daß die ausgetretenen Trauben wie heute (S. 367) nochmals ausgepreßt wurden, folgt daraus, daß von *perišē 'anābīm*, „ausartenden Trauben“ die Rede ist, welche unter dem Preßbalken hervorgehen,⁸⁾ also nicht ausgepreßt werden. Der für das Pressen geformte Tresterhaufe ist doch wohl der „Apfel“ (*tappūah*) auf einer „getretenen Kelter“ (*gat be'ūfā*), zu dem

¹⁾ Es gibt jetzt in Palästina weiße und erst rote, dann schwarze Maulbeeren.

²⁾ Mattson, *Monde Oriental* 1906, S. 162, vgl. oben S. 308. 366.

³⁾ j. Ber. 4^b, Mo. k. 83^c, Schir. R. 7, 10 (73^b), vgl. b. Bab. m. 74^a.

⁴⁾ b. Bekh. 31^b, Jeb. 79^a.

⁵⁾ Tos. Men. IX 10.

⁶⁾ Vajj. R. 36 (99^a), Ausg. Ven. 1545 (in Ausg. Konst. 1515 fehlt *nirpéset*).

⁷⁾ 'Ab. z. IV 9.

⁸⁾ Tos. Teh. XII 5, 'Ukz. III 6.

man etwas hinzutun kann.¹⁾ Die *'iggūlē hag-gat*²⁾ sind dann die Gewichtssteine, welche dabei benutzt werden. Sie könnten auch ohne Balken direkt auf den Tresterhaufen gelegt worden sein (vgl. S. 367). Bei den Römern entstand durch Pressen der mit Wasser gemischten Trester Gesindewein (*vinum operarium*).³⁾ Ihm hat der *témed* (= *temetum*)⁴⁾ des jüdischen Rechts entsprochen, der aus Ranken, Kernen und Schalen oder saftarmen Trauben entsteht.⁵⁾ Wie bei den Römern kann es außer dem Tresterwein als geringste Weinsorte den Bodensatzwein (bei Plinius XIV 10 [86] *vinum faecatium*) gegeben haben (vgl. oben S. 365). Für die Verzehntung ist wichtig, ob der schließliche Ertrag mehr beträgt als das hinzugegossene Wasser.⁶⁾

An das Traubentreten war nach Ri. 9, 27 bei den Sichemiten der Jubel (*hillūlim*) und der Gang zum Gotteshause zu einem Festmahl angeschlossen. Ein Freudenfest bedeutete auch der Reigentanz der Jungfrauen von Silo Ri. 21, 19 ff., vgl. S. 343. Das Einführungsfest von 2. M. 23, 16 wird auch die Beendigung der Kelterarbeit vorausgesetzt haben, obwohl nur das Feld genannt ist. Fest steht dies für das Hüttenfest von 5. M. 16, 13, das der Einführung von Tenne und Kelter gilt, während 3. M. 23, 39 ff., 4. M. 29, 12 ff. diese Veranlassung des Festes in den Hintergrund tritt. Doch gehört Freude vor Gott 3. M. 23, 40 wie 5. M. 16, 14 zum Wesen des Festes, und das jüdische Recht fordert deshalb dafür achttägigen Jubel (*hallēl*) und Freude (*simhā*).⁷⁾

Der Traubensaft, von dem die Kufen überfließen können (*hēšīkū*, Jo. 2, 24; 4, 13), wird *tirōš* genannt (Jo. 2, 24, Mi. 6, 15, Spr. 3, 10), was man Jes. 65, 8 auch vom Saft der reifenden Traube braucht und Mi. 6, 15 vom getrunkenen Wein (*jájin*)

¹⁾ 'Ab. z. IV 8. ²⁾ Schabb. I 9, vgl. S. 358. ³⁾ Plinius XIV 10 (86).

⁴⁾ Löw, Flora I, S. 95, vergleicht arab. *tamād* „Wasserrest im Schlauch“.

⁵⁾ 'Orl. I 8, j. 'Orl. 61^c. ⁶⁾ Ma'as. V 6 (Cod. Kaufm. *tāmād*).

⁷⁾ Sukk. IV 1. 8, vgl. Siphre, Dt. 141 f. (102^b): „mit jeder Art von Freuden“.

unterscheidet. Als in den Kufen vorhanden erscheint jedoch ebenfalls der Wein (*jájin*) Jes. 16, 10, Jerem. 48, 33. Von dem zuweilen enttäuschenden Maß des Inhalts der Kelter, statt 50 Pura nur 20, redet Hagg. 2, 16. Onkelos gibt *tirōš* und *jájin* durch *hamrā* wieder, kennt also keinen *tirōš* entsprechenden aramäischen Ausdruck, Sa'adja hat dafür 'ašir „Preßsaft“, für *jájin hamr* „Wein“. Ausgepreßter Saft, der getrunken wird (Jo. 1, 5) und berauscht (Jes. 49, 26), von dem die Berge triefen können (Jo. 4, 18, Am. 9, 13), der auch von Granatäpfeln hergestellt werden kann (Hsl. 8, 2), heißt 'āšiš und ist, wenn nichts anderes gesagt ist und Jo. 1, 5 die ihn vermissenden Weintrinker es beweisen, Traubenmost, aber nach dem Obigen doch nicht seine gewöhnliche Bezeichnung.

Im nachbiblischen Hebräisch wird *tirōš* durch *jájin* ersetzt. Mit einem Rohr kann festgestellt werden, wie hoch der „Wein“ (*jájin*) in der Kufe steht.¹⁾ Man bestimmt, daß der, welcher sich durch Gelübde *tirōš* versagt, alle Arten von Süßigkeiten nicht genießen darf, wohl aber Wein,²⁾ obwohl man weiß, daß im Gesetze (5. M. 7, 13; 11, 14; 12, 17) *tirōš* den Wein meint. Man spricht von neuem Wein (*jájin ḥādāš*) und altem Wein (*jájin jāšān*) und erwähnt, daß auf beiden Schaum (*reṭihā*) entstehen kann.³⁾ Im Handel gilt alter Wein (*jájin jāšān*) als vorjährig, gealterter (*mejuššān*) als dreijährig;⁴⁾ neuer Wein wäre also der vom laufenden Jahre. Gegenüber neuem Wein, den man aus der Kelter trinkt, ist alter Wein offenbar solcher, der gelagert hat, der bessere,⁵⁾ wie auch Lk. 5, 39 der alte Wein dem neuen vorgezogen wird. Das hängt damit zusammen, daß erst durch die Gärung der Alkoholgehalt des Mosts sich entwickelt. Während der Wein gärt (*tāsas*), was drei Tage dauert,⁶⁾ ist er trübe (*'ākhūr*), dann erst wird er klar (*šālūl*).⁷⁾ In der Gärungszeit kann der Wein alte

¹⁾ 'Ab. z. IV 10.

²⁾ Tos. Ned. IV 3, j. Ned. 40^b.

³⁾ Teb. Jom I 1. 2.

⁴⁾ Bab. b. VI 3.

⁵⁾ Ab. IV 20, vgl. b. Sanh. 70^a.

⁶⁾ Tos. Ter. VII 15, b. Sanh. 70^a, 'Ab. z. 30^b.

⁷⁾ Tos. Ter. VI 10, j. Ter. 43^d.

und deshalb weniger haltbare Schläuche zum Platzen bringen, während haltbare neue Schläuche die Gärung aushalten (Matth. 9, 17, Mk. 2, 22, Lk. 5, 37 f.). Ähnlich heißt es in der Mischna¹⁾: „Ein neuer Krug (*ḳanḳan*) kann alten Wein enthalten, ein alter Krug nicht einmal neuen Wein.“ Freilich kommt es für den Geschmack des Weins auf Prüfung an. Wenn junger Wein gleich zu Anfang wie Wein schmeckt, wird er beim Altwerden im Krüge (*ḳanḳan*) sich nur verbessern (*hišbīah*).²⁾ Das Aufsteigen (*ḳippā*) des Weins gilt als der Beginn seiner Vollendung, weshalb die Zehntpflicht damit ihren Anfang nimmt und die Arbeit des Winzers endet.³⁾ Soll der Wein dann von den Hefen (*šemārīm*) völlig getrennt werden, bedarf es des Seiher (*šimmēr*), wobei der Wein nach unten geht und die Hefe oben bleibt,⁴⁾ und man benutzt dazu den Seiher (*mešamméret*), welcher den Wein hinausläßt und die Hefe zurückhält.⁵⁾ Gärer Wein (*jájin ḥāmar*), der 5. M. 32, 14 *ḥémer* (Sa'adja arab. *ḥamr* „Wein“) genannt wird, kann in einen Becher gefüllt werden und sein Grund Hefe (*šemārīm*) enthalten, die trinken zu müssen eine Strafe wäre (Ps. 75, 9). Jeder gelagerte Wein bedarf wegen der Hefe der Läuterung, und man kann ihn deshalb nach der Läuterung „geläuterte Hefe“ (*šemārīm mezuḳ-ḳāḳim*) nennen (Jes. 25, 6). Verkehrt ist es, wenn Wein auf seiner Hefe liegenbleibt und nicht von einem Gefäß in ein anderes gegossen wird, um ihn von der Hefe zu befreien, weil dann Geruch und Geschmack sich nicht bessern. Das Kippen (*šā'ā*, *šē'ā*) der Gefäße zum Ausleeren ist dann das einzig Richtige, sie zu zerbrechen wäre eine Handlung, die nur für einen bei bildlicher Verwendung vorliegenden Zweck in Frage kommen kann (Jerem. 48, 11 f., vgl. Zeph. 1, 12). Wenn Jubil. 7, 2 der im 7. Monat (Tischri) hergestellte Wein am Neujahrstage von Noah getrunken wird, ist vorausgesetzt, daß fünf Monate genügen, um dem Wein stark berauschende Kraft zu geben.

¹⁾ Ab. IV 20.

²⁾ Siphre, Dt. 48 (84*).

³⁾ Ma'as. I 7 (Cod. Kaufm. *jeḳappe*, *ḳippā*), vgl. Tos. Ma'as. r. I 7, j. Ma'as. 50^a, Bab. m. 11^b.

⁴⁾ j. Schabb. 10^b.

⁵⁾ Ab. V 15, Ter. VIII 7, Tos. Ter. VII 13,

Nach dem jüdischen Recht soll man für Heiligtumsgaben (*menāḥōt*) den Wein nicht in große *ḥaṣābīm* (S. 378), sondern in kleine *ḥābijjōt*, nach anderer Ansicht nur in mittelgroße *kedidijjōt* (eine kleine Form des *kad*, S. 378) füllen. Man soll dabei die Krüge nicht ganz voll machen, damit der Dunst aufsteigen kann, und dafür sorgen, daß man beim Abfüllen weder den oben stehenden Kahl (*kemāḥin*) noch die unten lagernde Hefe (*šemārim*) mit dem Wein vermischt, was am besten dadurch geschieht, daß man den Krug in der Mitte durchbohrt und da den Wein auslaufen läßt. Bei der Prüfung des Weins wurde vom Priester darauf geachtet, ob sich beim Ausgießen des Weins Schaum (*gir*) zeigt. War dies der Fall, wurde der betreffende Krug abgelehnt.¹⁾ Vierzigjähriger Wein galt dabei als normal, Wein aus der Kelter, also Most, als möglich, aber alter Wein als verboten.²⁾

Durch seinen Duft wird sich nach Hos. 14, 8 der Libanonwein ausgezeichnet haben, wenn der Ruhm Israels ihm gleicht. Als besonders starken Wein kannte man den ammonitischen (*jájin 'ammōni*).³⁾ Stark war auch der italische Wein (*jájin ḥā-īṭāleki*),⁴⁾ schwächer der saronische Wein (*jájin ḥaš-šārōni*).⁵⁾ Für Heiligtumsgaben war außer altem Wein (s. o.) verboten gesonnter Wein (*eljaṣṭōn*, Cod. Kaufm. *eljarsetōn*), Süßwein (*mātōk*), berauchter Wein (*me'uššān*) und gekochter Wein (*mebuššāl*).⁶⁾ Bei dem gesonnten Wein, dessen Name mit *ἡλιάξειν* „der Sonne aussetzen“, *ἡλιαστήριον* „Platz zum Sonnen“ zusammenhängt, werden die Trauben vor dem Treten an der Sonne gereift sein, was vielleicht von dem „besonnten Wein“ (*nebid mušemmes*) gilt, den Berggren erwähnt.⁷⁾ Bei dem berauchten Wein wurden wohl zu ihrem Schutz berauchte Trauben (*'anābīm me'uššānōt*)⁸⁾ benutzt. Der gekochte Wein

¹⁾ Men. VIII 7, Tos. Men. IX 10. 11.

²⁾ Men. VIII 7, Tos. Men. IX 12. ³⁾ j. Sanh. 28^d.

⁴⁾ Sanh. VIII 2, Tos. Pes. I 28, j. 'Ab. z. 40^a, b. 'Er. 64^b. Die Frage ist freilich, ob an diesen Stellen an italisches Maß gedacht ist.

⁵⁾ Nidd. II 7, Schir R. 7, 3 (68^b), Bem. R. 1 (2^b).

⁶⁾ Men. VIII 6. 7. ⁷⁾ *Guide*, s. v. *vin*. ⁸⁾ j. Bikk. 63^d, vgl. S. 170.

dürfte der durch Kochen des Mosts (vgl. S. 366) hergestellte Süßwein sein, der sich dann vom Süßwein der Mischna dadurch unterschied, daß dieser ohne Kochen aus sehr süßen Trauben hergestellt war. Nicht näher bestimmt ist der Süßwein (*γλεῦκος*) von Apg. 2, 13, bei dem vorausgesetzt wird, daß sein Geschmack zu reichlichem Genuß verleitet.

Außer dem reinen Wein gab es Würzwein (*jájin me-bussām*¹⁾ oder *ḵondiṭōn* = *κονδίτον*), der aus Wein, Honig und Pfeffer bestehen kann²⁾ und dann dem Honigwein (*ēnōmēlin*, *jēnāmēlin* = *οινόμηλον*)³⁾ gleich ist, dessen Bestandteile ebenfalls Wein, Honig und Pfeffer waren.⁴⁾ Der Pfeffer war die Veranlassung, daß ein Zerstoßen (aram. *šehak*) bei der Herstellung vorkam.⁵⁾ Wenn einmal scharfer (*ḥad*), bitterer (*mar*) und süßer (*mātōk*) Wein unterschieden wird, bestimmt man den ersten als *ḵondiṭōn*, den zweiten als *pesintiṭwōn* (andere Lesart *pistiṭnōn*), den dritten als *ḥamrā mebaššēlā*, also gekochten Wein (s. o.).⁶⁾ Da *ḵondiṭōn* Pfeffer enthält, war er als „scharf“ zu bezeichnen. Die Bezeichnung der zweiten Art ist auf *ἀψινθίτης* „Wermutwein“, vgl. *absinthites* bei Plinius XIV 16 (19) zurückzuführen. Dieser Wein ist bitter, weil mit Artemisia Absinthium⁷⁾ (*la'anā* 5. M. 29, 17, Am. 5, 7; 6, 12, Spr. 5, 4, *ἀψινθος* Offb. 8, 11) gemischt. Wenn Joseph dem Potiphar einschenkte, wurde aus Würzwein Wermutwein, aus Wermutwein Wein, aus Wein Kochwein, ganz nach dem Wunsche seines Herrn.⁸⁾ Zu diesen Weinen gehört auch der *ēnemerinōn* (l. *ēnesmirnīnōn* = *οἶνος σμόρνινος*) des Midrasch⁹⁾ und der *ἐσμυρμισμένος οἶνος* von Mk. 15, 23, der Myrrhenwein, welcher nach Plinius XIV 13 (15) der feinste Duftwein war. Wenn *alontit* aus altem

¹⁾ Bab. b. VI 3.

²⁾ Pesikt. 102^b. 105^a.

³⁾ Ter. XI 1 (Cod. Kaufm. *jīnāmēlin*), Schabb. XX 2.

⁴⁾ j. Schabb. 17^c, b. 'Ab. z. 30^a.

⁵⁾ j. Schabb. 16^d.

⁶⁾ j. Ter. 45^c, 'Ab. z. 41^a.

⁷⁾ S. Löw, Flora I, S. 387, Post-Dinsmore, Flora II, S. 67.

⁸⁾ Tanch. zu 1. M. 39, 3, Ausg. Venedig 1545 (nicht in Ausg. Buber).

⁹⁾ Schir R. 4, 13 (55^a), Ausg. Pes. 1519 *ēnemernōn*.

Wein, klarem Wasser und Balsam bestand,¹⁾ wäre es auch hierher zu rechnen. Doch wird *oenanthinum* nach Plinius XIV 16 (98) aus den Blüten des wilden Weinstocks in Most hergestellt.²⁾

Alle diese Mischweine sind zu stellen zu dem Ps. 75, 9 erwähnten Mischwein (*mésekh*).³⁾ Die Weisheit gleicht Spr. 9, 2 der Hausfrau, welche solchen Wein mischt (*māsekhā*). In *jájin hā-réqah* (Hsl. 8, 2) wird die dabei benutzte Zutat als *réqah* „Gewürz“ bezeichnet.

Rauschtrank (*šēkhār*, arab. nach Sa'adja *muskir*) ist an sich eine allgemeine Bezeichnung für jedes berauschende Getränk, weshalb 4. M. 28, 7 die Weinspende und Jes. 5, 22 der Mischwein *šēkhār* genannt wird, auch Ps. 69, 13 ganz allgemein von Trinkern von Rauschtrank (*šōtē šēkhār*) die Rede ist. Werden aber *jájin* und *šēkhār* nebeneinander aufgeführt, wie es 4. M. 6, 3, Ri. 13, 4. 7 geschieht, wo es sich um das dem Naziräer Verbotene handelt, und 3. M. 10, 9, wo beides dem im Heiligtum amtierenden Priester untersagt wird, so müssen sie verschiedene Getränke bezeichnen. Der Midrasch⁴⁾ unterscheidet 4. M. 6, 3 *jájin* als mit Wasser gemischten Wein (*māzūg*), wie man ihn zu trinken pflegt, von dem berauschenden reinen Wein (*haj*), der *šēkhār* entspricht. Zu 3. M. 10, 9 wird betont,⁵⁾ daß *šēkhār* berauschenden vierzigtägigen Wein im Maß eines Viertel Log, *jájin* Wein jeder Art von der Kelter ab dem amtierenden Priester verbiete. Onkelos hat 3. M. 10, 9 *hamar ūmerawwē* „Wein und Rauschtrank“, aber 4. M. 6, 3 denkt er bei *jájin* an neuen Wein (*hamar hadat*), bei *šēkhār* an alten Wein (*hamar 'attik*), sicher, weil dieser berauschend ist, während der neue Wein (= Most, vgl. S. 372) dies nicht wäre. Beide Ansichten sind durch die Annahme veranlaßt, daß es sich durchweg um

¹⁾ b. 'Ab. z. 30^a, vgl. Tos. Schebi. VI 8, s. aber S. 261.

²⁾ Vgl. *oenanthe* nach Plinius XII 27 (132) Traube des wilden Weinstocks (*vitis labrusca*), und Dioscurides V 2. 5 *οὐάινος* Frucht des wilden Weinstocks.

³⁾ Über den mit Wasser gemischten Wein *mézeg* (Hsl. 7, 3) s. S. 393 ff.

⁴⁾ Siphre, Nu. 23 (7^b), Bem. R. 10 (73^a).

⁵⁾ Siphra 46^b.

ein Verbot der Frucht des Weinstocks handelt, weshalb in ihrem Bereich die Deutung der beiden Ausdrücke zu suchen sei. Die Mišchna¹⁾ redet deshalb bei der Erörterung des dem Naziräer Verbotenen nur von Trauben vom Quantum einer Olive ab, von Wein von ein Viertel Log ab, von Kernen und Hülsen der Weinbeere, ohne *šēkhār* überhaupt zu erwähnen.

Ungewiß ist der Sinn von *šēkhār*, wenn es in dichterischer Parallele neben *jājin* steht (so Jes. 5, 11; 24, 9; 28, 7; 29, 9; 56, 12, Mi. 2, 11, Spr. 20, 1; 31, 4. 6) und also nur ein anderer Ausdruck für dieselbe Sache sein kann. Aber es kann nicht bezweifelt werden, daß es außer dem Wein andere berauschende Getränke gab. Erwähnt wird Apfelwein (*jēn tappūhīm*),²⁾ Dattelauschtrank (*šēkhar temārīm*)³⁾ und Gerstenauschtrank (*šēkhar se'ōrīm*).⁴⁾ Dem letzteren ist verwandt der medische Rauschtrank (*šēkhār ham-mādi*), in den Gerstenmehl oder Gerstenwasser geschüttet wurde,⁵⁾ und das ägyptische Bier (*zītōs ham-miṣri* = ζῖτοσ,⁶⁾ das aus Gerste oder Weizen, Saflor und Salz hergestellt worden sein soll,⁷⁾ während sonst nur Gerste, seltener Weizen und Spelt als Material genannt werden. Im alten Ägypten hatte das Gerstenbier, wie schon Herodot (II 77) berichtet, eine so große Bedeutung,⁸⁾ daß man annehmen möchte, es sei auch dem alten Palästina nicht fremd geblieben, obwohl es in der Bibel nicht erkennbar erwähnt wird. Aber *šēkhār* kann die verschiedensten Getränke einschließen. Hieronymus⁹⁾ nennt dafür Getränke aus Getreide, Apfelsaft, Honig-

¹⁾ Nazir VI 1. 2, vgl. Tos. Naz. IV 1. 2.

²⁾ Ter. XI 2. 3, Ned. VI 9, Tos. Ber. IV 2.

³⁾ Tos. Ma'as. sch. II 2, b. Ber. 38^a, Mo. k. 12^b. Zweifelhaft ist *mē deḳālīm* „Dattelauschtrank“ Schabb. XIV 3, aber Cod. Kaufm., Ausg. Lowe *mē deḳārīm*, ebenso Tos. Schabb. XII 13; aber Tos. Mo. k. II 16 *mē deḳālīm*, Schabb. 14^c, b. Schabb. 110^a beide Lesarten.

⁴⁾ b. Mo. k. 12^b.

⁵⁾ Pes. III 1, j. Pes. 29^d, b. Pes. 42^b.

⁶⁾ Pes. III 1 (Cod. Kaufm. *zētōs*), j. Pes. 29^d. ⁷⁾ b. Pes. 42^b.

⁸⁾ Lutz, *Viticulture and Brewing*, S. 73—96, gibt eine eingehende Erörterung des Biers im alten Orient.

⁹⁾ *Ep. ad Nepotianum*, ed. Vallarsi, I 1, S. 266.

waben und Datteln. Sonst wird noch *kešūt* (*kiššūt*), also wohl eine parasitische Flachsseide (*Cuscuta*),¹⁾ als Material für Rauschtrank genannt.²⁾ Das alte Arabisch kennt *sakar* als aus Datteln und *kušūt* hergestellt. Dattelwein und Dattelhonig hatten nach Herodot (I 193) die alten Babylonier.

Der Wein wurde sicher wie bei den alten Ägyptern³⁾ mit kleinen Krügen aus der Kelter geschöpft und in große Vorratskrüge gefüllt, in denen er stehen und gären kann, bis man ihn als fertigen Wein in andere Krüge füllt. Im Alten Testament ist *nēbel* (*nēbel*), Targ. *gerāb*, das Gefäß, in welchem Wein aufbewahrt wird (1. Sam. 1, 24; 10, 3; 25, 18, 2. S. 16, 1, Jerem. 13, 12), nach Jes. 30, 14, Kgl. 4, 2, vgl. Jerem. 48, 12, vom Töpfer aus Ton hergestellt. Es gibt auch die Krugart *kad*, in welcher Mehl (1. K. 17, 12) oder Wasser (1. M. 24, 14), also wohl auch Wein, aufbewahrt werden kann. Schläuche für den Transport von Wein sind die alten *nōdot*, Targ. *ziḳḳin*, welche platzen können (Jos. 9, 4, 13, vgl. 1. S. 16, 20, 2. S. 16, 1), und die neuen *ōbōt*, Targ. *lāḡinin*, die platzen, wenn jungem Wein nicht Raum gegeben wird (Hi. 32, 19), was bei alten Schläuchen noch leichter geschähe (s. o. S. 372f.). Verpichte Schläuche (*nōdōt zephūtīn*) für Wein werden später erwähnt.⁴⁾

In nachbiblischer Zeit waren übliche Behälter für Wein große *ḥašābīm*⁵⁾ und der *piṭōs* (= *πίθος*).⁶⁾ Bei der Kelter war das Gewöhnliche der Vorratskrug *ḥābit*,⁷⁾ der Tragkrug *kad*⁸⁾ und der noch kleinere *kanḳan*,⁹⁾ der ebenso wie *kad*¹⁰⁾ offen oder mit Deckel (*kissūj*)¹¹⁾ geschlossen aufbewahrt und verkauft werden kann. Sie zu verschließen (*gāph*), ist eine

¹⁾ Post-Dinsmore, Flora II, S. 213ff., Löw, Flora I. S. 453ff.

²⁾ b. Mo. k. 12^b, vgl. Tos. Kil. I 11.

³⁾ Vgl. oben S. 358.

⁴⁾ Tos. 'Ab. z. IV 10, j. 'Ab. z. 41^b.

⁵⁾ Men. VIII 7, Kel. II 2, Tos. Kel. B. k. II 2.

⁶⁾ Bab. m. IV 12, Bab. b. VI 2; Tos. Bab. m. VI 3, Ohal. X 3.

⁷⁾ Chag. III 4, 'Ab. z. IV 9, Tos. Bab. b. VI 7—9.

⁸⁾ Schebi. V 8, Ma'as. sch. IV 1, Chag. III 4.

⁹⁾ Ma'as. sch. III 13, 'Ab. z. II 4, Tos. 'Ab. z. IV 10 (neue und alte), vgl. oben S. 253f.

¹⁰⁾ Ma'as. sch. I 4.

¹¹⁾ Kel. II 5.

wichtige Handlung, die auf das Ausfließen (*zālaph*) des Mosts aus der Kelterkufe folgt.¹⁾ *kanḳan* kann als Weinkrug auch verpicht sein.²⁾ Ein flaschenartiges Krüglein mit enger Mündung ist *lāgin* (= *λάγνος*, *lagoena*). Zwischen Becher (*kōs*) und Vorratskrug (*ḥābūt*) ist es das Mittelgerät.³⁾ Man füllt aus der *ḥābūt* in den *lāgin*.⁴⁾ Behälter oder Ständer aus Palmzweigen für Becher bzw. Flaschen sind *bēt hak-kōsōt* und *bēt hal-lāginin*.⁵⁾ Daß nur tönerner, nicht silberne und goldene Gefäße für die Aufbewahrung von Wein taugen, steht fest und wird durch Erfahrung bestätigt.⁶⁾ Aber natürlich hat man für den Gebrauch bei Trinkgelagen auch metallene Weinkannen gehabt, wie sie auf jüdischen Münzen abgebildet sind.⁷⁾ Der Krug zwischen zwei Altären auf dem Türsturz in Silo⁸⁾ kann auch nur ein Weinkrug sein.

Der für Heiligtumswein verbotene Ort der Aufbewahrung der Weinkrüge war *martēph*,⁹⁾ in welchem die Krüge in Reihen stehen.¹⁰⁾ Wächter können für ihn eingesetzt sein, deren Lohn sich in einem Gleichnis danach richtet, ob sie Säufer sind oder nicht. Die Säufer bekommen doppelten Lohn, und als die Nichttrinker sich beschwerten: „Unser Herr König, haben wir nicht alle zusammen gehütet? Weshalb gibst du jenen zwei Teile und uns einen Teil?“¹¹⁾ antwortet der König: „Weil sie Säufer sind und ihre Gewohnheit ist, Wein zu trinken (die sie

¹⁾ Ma'as. sch. III 12, Mo. k. II 2, j. Mo. k. 81^a, b. Zab. 6^b.

²⁾ Tos. 'Ab. z. IV 10, j. 'Ab. z. 41^b. ³⁾ Schabb. XX 2.

⁴⁾ Teb. Jom IV 4, j. Dem. 26^c.

⁵⁾ Kel. XVI 2, Tos. Kel. B. m. V 13.

⁶⁾ Siphre, Dt. 48 (84^a), b. Ta'an. 7^a, Ned. 50^b.

⁷⁾ Madden, *Coins of the Jews*, S. 201. 203. 206. 234. 235. 240. 243.

⁸⁾ Kjaer, *I det hellige Land*, Abb. 61.

⁹⁾ Bab. b. VI 2, Tos. Men. IX 10. ¹⁰⁾ Pes. I 1.

¹¹⁾ Vgl. die Klage über die Gleichheit des Lohns Mätth. 20, 11 f., wo ebenso wie oben die Ungleichheit mit dem Zweck des Gleichnisses zusammenhängt. — Heiligkeit wird Dan. 4, 14 von den Engeln einmal ausgesagt, 3. M. 11, 44 als Forderung von den Menschen doppelt, weil der böse Trieb in ihnen herrscht. Der Wunsch wird hinzugefügt: „O möchten sie in doppelter Heiligkeit dastehen!“

zu bekämpfen hatten), gebe ich ihnen zwei Teile und euch einen Teil.“¹⁾ Daß der *martēph* unterirdisch, also ein Keller ist, wird nirgends angedeutet. Im Gegenteil wird er als ein Raum bezeichnet, der mit dem Vorratsraum für Brot im Hofe steht. Er ist anders beschaffen als ein *ōṣār*, der einen unterirdischen oder hochliegenden Eingang haben und ebenfalls Weinvorrat enthalten kann,²⁾ in welchen gesäuertes Brot nie kommen würde. Doch kann der *ōṣār*, wenn man sich nicht scheut, darin zu essen, den Charakter der *martēph* haben und umgekehrt.³⁾

Vorratsräume (*ōṣārōt*) für Wein und Öl gab es in den Weingärten des Königs (1. Chr. 27, 27), in Festungen (2. Chr. 11, 11) und im Tempel (Neh. 13, 12 f.).⁴⁾ Sie werden in den Höfen und Häusern der Besitzer von größeren Weingärten nicht gefehlt haben. Vorratsräume mit Weinkrügen fand Sellin im jüdischen Jericho.⁵⁾ Über die Verwahrung von Weinkrügen in Reihen im alten Ägypten berichtet Lutz.⁶⁾

Der im Alten Testament sonst Ps. 69, 22, Spr. 10, 26; 25, 20, Ruth 2, 14 erwähnte Essig (*ḥōmeṣ*) wird 4. M. 6, 3 in einer doppelten Form dem Naziräer verboten, als Weinessig (*ḥōmeṣ jājin*) und als Rauschtrankessig (*ḥōmeṣ šekhār*), so daß also der Essig sowohl aus Wein wie aus Rauschtrank hergestellt sein kann. Das jüdische Recht hat unter der Voraussetzung, daß es sich um ein Verbot der Produkte vom Weinstock in jeder Form handelt, *jājin* und *šekhār* für verschiedene Formen des Weins erklärt (S. 376 f.), aus denen Essig entstehen könne. Doch wird anzunehmen sein, daß jede Art berauschenden Tranks mit dem daraus herzustellenden Essig verboten werden sollte. Der jüdischen Tradition steht fest, daß vom Weinstock Essig und Wein kommen.⁷⁾ Man sagt, in Judäa habe man in alter Zeit den Essig vom Tresterwein (*témed*, S. 371) gemacht, weil der Wein damals nicht säuerte, später vom eigentlichen Wein,

¹⁾ Vajj. R. 24 (65^a f.).

²⁾ Tos. Ma'as. sch. IV 10.

³⁾ Tos. Pes. I 3, j. Pes. 27^b.

⁴⁾ Vgl. unter D.

⁵⁾ Sellin-Watzinger, Jericho, S. 77.

⁶⁾ *Viticulture*, S. 58 f.

⁷⁾ Vajj. R. 36 (99^a), Schem. R. 16 (47^a).

der zu säuern pflegte, seit man ihn nicht mehr in voller Reinheit für Heiligtumsspenden herstellte. Die Traubenkerne (*haršannim*) wurden dann auch für Essig benutzt, der wegen ihres nun vergrößerten Wertes zehntpflichtig war.¹⁾ Sonst waren es die spätreifenden und wenig Süße entwickelnden Wintertrauben (*sitwānijjōt*),²⁾ von denen man Essig machte. Es galt als ein Unglück, wenn der meiste Wein säuerte.³⁾ Von dem Säuern von Tresterwein (*témed*) ist öfters die Rede.⁴⁾ Aber jeder Wein muß von Zeit zu Zeit untersucht werden, ob er gesäuert ist. Als die drei Zeiten der Prüfung gelten der Ostwind beim Ausgang des Hüttenfestes, also im Spätherbst, das Erscheinen der Blüte des Weinstocks, also im Mai, und das Eintreten des Safts in die Sauerlinge (*bōser*), wohl im Juni oder Juli.⁵⁾ Manche verstanden durch bloßes Klopfen auf den Krug zu erkennen, wie es stand.⁶⁾ Es ist dabei ein Unterschied, ob der Wein wirklich gesäuert ist (*heḥemiš*), also zu Essig wurde, oder ob er nur säuerlich (*kōsēs*) schmeckte. Man kann in einem Vorratsraum (*martēph*) beim Öffnen der Krüge zwei sauer, einen dritten säuerlich finden.⁷⁾ Bei Verkauf eines solchen Raumes mit Inhalt muß der Käufer auf hundert Krüge mit Wein zehn säuerliche übernehmen.⁸⁾ Vorkommen kann es, daß drei Krüge Wein als zu Essig geworden befunden werden und dann daraus geschlossen wird, daß der ganze Inhalt des *martēph* nichts taugt.⁹⁾ Man wußte, daß man durch Gerste jeden Wein zum Säuern bringen könne, und stellte auf diese Weise den für das Passahfest verbotenen edomitischen Essig (*ḥōmeš adōmī*, aram. *besimā dārōmājā* „südländischen Essig“) her.¹⁰⁾

Als Geräte für Essig müssen alle Arten von Weinkrügen (S. 378 f.) gelten. Ein kleiner Krug war jedenfalls das Gefäß

¹⁾ Tos. Dem. I 2, j. Dem. 21^d.

²⁾ Ter. XI 2. 3, Ned. VI 8 (vgl. Schebi. IX 4), Tos. Ber. IV 2.

³⁾ j. Ta'an. 65^b.

⁴⁾ Ma'as. sch. I 3, Chull. I 7, Mikw. VII 2.

⁵⁾ Gitt. III 8.

⁶⁾ j. Gitt. 45^b.

⁷⁾ Ber. R. 30 (59^b).

⁸⁾ Bab. b. VI 2, Tos. Bab. b. VI 6.

⁹⁾ Ber. R. 38 (76^a).

¹⁰⁾ Pes. III 1, j. Pes. 29^d.

(σκεῦος) mit Essig, das am Kreuze Jesu vorhanden war (Joh. 19, 29). Der Aufbewahrungsraum für Wein *martēph* bzw. *ōṣār* kommt auch für Essig in Frage.¹⁾

3. Die Herstellung von Traubenhonig.

Der Wunsch, aus angebaute Frucht haltbaren Süßstoff zu gewinnen in einer Zeit, in welcher das Zuckerrohr²⁾ noch keine Bedeutung hatte, mußte die Herstellung von Traubenhonig besonders dann empfehlen, wenn aus religiösen Gründen der Wein nicht in Frage kam. Die arabische Bezeichnung des Traubenhonigs, *dibs*, hängt lautlich mit hebr. *debaš* „Honig“ zusammen und wird auch im alten Arabisch für Bienenhonig und Dattelhonig, auch Traubensaft, aber nicht für Traubenhonig gebraucht,³⁾ für welchen die Schriftsprache *rubb* anwendet. Es wird vom heutigen Araber, der den Honig *ʿasal* nennt, nicht als Bezeichnung einer Art von Honig empfunden, so daß im Deutschen „Traubenmelasse“ an sich besser entsprechen würde als „Traubenhonig“. Ein Sprichwort setzt voraus, daß *dibs* nur von Weintrauben zu gewinnen ist, wenn es dem Unmöglichen Verlangenden zuruft⁴⁾: *ja ʿālib ed-dibs min ʿiz en-nimr*, „O du, der Traubenhonig verlangt vom After des Ichneumon!“ Das Traubenhonigkeltern nennt man *dabbas*, Subst. *tadbis*, die dazu verwandte Kelter *medbase* (S. 355 f.). *bukra biddna min-debbis*, „Morgen wollen wir Traubenhonig keltern,“⁵⁾ ist der Entschluß zu dieser Arbeit.

Im nordgaliläischen *balāʿ* wurde der durch Treten (S. 364) gewonnene Traubensaft (*muṣṭār*) nach fünfständigem Stehen in der Kelterkufe abgeschöpft und in einen oben weit offenen Kupferkessel (*ḥalkīne*) gefüllt, den man in ein mit Holz und Dornen geheiztes rundes Herdloch setzte. Der S. 355 be-

¹⁾ S. Bab. b. VI 2, Tos. Bab. b. VI 6, j. Pes. 27^b, Ber. R. 30 (59^b). 38 (76^a), vgl. oben S. 379 f.

²⁾ Vgl. Bd. II, S. 262. ³⁾ S. Lane, *Arabic-English Lexicon*, s. v.

⁴⁾ Baumann, ZDPV 1916, S. 229.

⁵⁾ Mattson, *Monde Oriental* 1906, S. 106.

schriebene runde Raum, in welchem dieser Herd sich zu seinem Schutz befindet, enthält so viel Platz, daß der am Kessel arbeitende Mann davor stehen kann. Bei *es-salt* schien indes jede windsichere Stelle als zum Kochen des Traubenhonigs geeignet zu gelten (S. 355). Ein eiserner Rand (*ṭār*) auf der Mündung des Kessels verhindert jedes Überlaufen beim Kochen und Rühren. Während sechsstündigem Kochen wird der Saft mit dem Rührlöffel (*mišlāje*, S. 355) beständig geschlagen, auch der Schaum (*raṭwe*) abgenommen. Den nun verdickten Most gießt man zum Erkalten in einen Trog. Klärung des Traubensafts wird bewirkt durch weiße Kalkerde (*ḥuwāri*), die man mit ihm mischt¹⁾ oder schon vor dem Treten auf die Trauben streut. Aus 100 *kg* Trauben gewinnt man 20 *kg*,²⁾ nach anderer Angabe 10 *kg* Melasse. Davon hat 1 *kg* den Verkaufswert von reichlich 4 Piaster (= 60 Pfg.).³⁾ Das Resultat wird in Krüge (*ḡarra*, Plur. *ḡerār*), in Aleppo auch in Schläuche gefüllt.

In *eş-şahra* im 'Aḡlūn wollte man besonders guten Traubenhonig herstellen, wenn man die Trauben abbeerte und ungetreten kochte. In *bḥamdūn* im Libanon erkundete Mattson⁴⁾ ein zweimaliges Kochen des Mosts und ein darauf folgendes Schlagen im Krug mit dem Stössel (*maḥbaṭūn*).

Den auf die oben beschriebene Weise in *balāṭ* aus gutem Traubensaft hergestellten Traubenhonig nennt man dort *dibs ṣalibi*. Davon unterscheidet man als zweite geringere Sorte *dibs bdādi*, für welchen man die beim Treten bleibenden Trester (*ḡizze*) mit Wasser nochmals tritt und dann nach Ablauf des Wassers unter dem Preßbalken ausquetscht. Der so entstandene unreine *muṣṭār* wird vier Stunden gekocht und nach sechsstündigem Stehen und Setzen im Trog nochmals vier Stunden im Kessel gekocht. Eine dritte Sorte, *dibs eḡ-ḡaḥṣ*, entsteht aus dem Bodensaft (*'akar*), der in den Trögen geblieben ist.

¹⁾ Dunkel, Hl. Land 1927, S. 47, Crowfoot-Baldensperger, S. 26.

²⁾ Dunkel, a. a. O.

³⁾ Mattson, a. a. O., S. 162, wonach 1 *roḡl* (= 2,88 *kg*) 12 Piaster.

⁴⁾ A. a. O., S. 160f.

Dem Traubenhonig verwandt ist der noch süßere Rosinenhonig (*dibs zbib*), für den man die Rosinen auf der Olivenmühle zerquetscht, dann in Gefäße füllt, mit Wasser überschüttet und den ablaufenden Saft kocht. — Keine Süßigkeit wird erwartet vom Sauerlinghonig (*dibs huşrum*), für den unreife Trauben mit den Händen ausgedrückt werden. Man sieht den Saft und kocht ihn dick mit Salz.

Eine weitere Verwendung des Traubenhonigs besteht in der Herstellung einer festen Platte aus demselben. In Aleppo wurde dazu der Saft von guten, mit Kalkerde bestäubten Trauben gekocht, ohne den Satz in ein anderes Gefäß abgefüllt, nach Abschöpfung des Schaums ein zweites Mal gekocht, wobei auf 900 *dirhem* (zu 3,2 *gr*) 200 *dirhem* Stärke (*neşā*) eingerührt wurden. Der so entstandene Brei wird auf grobem Baumwollstoff (*hām*) dünn ausgebreitet, mit einem Holz glattgestrichen, in die Sonne gehängt, nach zwei Tagen abgezogen und zum Trocknen auf Seile gehängt. Diese süßen dünnen Platten nannte man in Aleppo *bastik* und die daraus geschnittenen viereckigen Stücke *dilma*. Bei Jerusalem und Hebron sagte man für *bastik melban*.¹⁾ In Aleppo verstand man unter *ğok melban*²⁾ denselben mit Stärke gekochten Stoff, den man mit einem großen Löffel (*kafkire*) gegen aufgereichte Nußkerne, Pistazien oder Mandeln schleuderte und daran trocknen ließ. Von *kelāde*, Plur. *kalāid* „Halsbänder“, sprach man in *eş-şahra* im *‘Ağlūn*, wenn man aufgereichte Mandeln in mit Stärke gekochten Traubensaft tunkte und an der Sonne trocknen ließ. Anders war in Aleppo die Herstellung von *tarhana*, wofür der Traubenhonig mit Weizenmehl gemischt und mit Nelken, Pfeffer oder Zimmt gewürzt wurde. Viereckige Tafeln wurden davon geschnitten.

Eine Kochspeise aus einer Mischung von Traubenhonig, Weizenmehl und Öl ist in Jerusalem *bsise* oder *bsēset el-ķidre*.

¹⁾ Vgl. Dunkel, Hl. Land 1927, S. 47, wonach auch Piniensamen der Mischung beigefügt werden können.

²⁾ So auch Almkvist, *Actes VIII. Congr. Or.* II, S. 410.

ḥabiša, von dem ich auch in *es-salt* hörte, ist nach Almkvist¹⁾ in Damaskus eine mit Stärke eingekochte Mischung von Nußkernen und Traubenhonig. *ḵarmiš* ist dort hartgekochter Traubensaft, der in Stücke gebrochen wird.

Im Altertum.

Wegen der Verwandtschaft des arab. *dibs* mit hebr. *debaš* (S. 382) hat man oft, besonders zur Erklärung der häufigen Bezeichnung Palästinas als eines Landes mit Überfluß an Milch und Honig (z. B. 2. M. 3, 8. 17),²⁾ *debaš* als Traubenhonig gedeutet.³⁾ Weder im Alten Testament noch in der alten rabbinischen Literatur wird aber *debaš* jemals als Produkt des Traubensaftes genannt.⁴⁾ Es gibt Dattelhonig (*debaš temārim*),⁵⁾ der nach Josephus⁶⁾ bei Jericho in großer Menge durch Treten hergestellt wurde, den auch die Babylonier kannten (Herodot I 193). Auf den Dattelhonig wird vom jüdischen Recht der Honig von 5. M. 8, 8 bezogen,⁷⁾ weil er unter den Produkten des Landes erscheint. Aber nirgends wird Traubenhonig genannt, obwohl er in gewissen Zusammenhängen nicht hätte übergangen werden können. Löw⁸⁾ gibt zu, daß für die Bereitung von Traubenhonig alle alten Belege fehlen, hält aber ebenso wie Zapletal⁹⁾ diese Bedeutung von *debaš* für 1. M. 43, 11 und Ez. 27, 17, wo Honig nach Ägypten und Tyrus gebracht wird, für möglich, obwohl gegen die Ausführung von Honig nach diesen Orten keine Bedenken bestehen. In der griechisch-römischen Welt war *σίραιορ*, *sapa*, *defrutum*, *carenum*

¹⁾ A. a. O., S. 404. 412, vgl. oben S. 70 Anm. 1.

²⁾ Vgl. Bd. I, S. 337 f. 548 f.

³⁾ So Volz, *Bibl. Altertümer*², S. 310, Gesenius-Buhl, *Handwörterbuch*, s. v. *debaš*.

⁴⁾ Vgl. PJB 1910, S. 30.

⁵⁾ Ter. XI 2. 3, Ned. VI 8. 9, Tos. Ber. IV 2, Ma'as. r. II 3.

⁶⁾ *Bell. Jud.* IV 8, 3.

⁷⁾ Siphre, Dt. 297 (127^b), vgl. Targ. Jer. I. II 5. M. 8, 8.

⁸⁾ *Flora I*, S. 93.

⁹⁾ Der Wein in der Bibel (*Bibl. Studien XX 1*), S. 36 f., wonach aus dem Vorhandensein von Dattelhonig die Kenntnis des Traubenhonigs zu schließen sei.

ein auf ein Drittel bis zwei Drittel eingekochter Sirup, der aber nicht zu wirklicher Melasse verdickt war.¹⁾ Wann und woher die Herstellung von Traubenhonig nach Palästina kam, ist ungewiß, jedenfalls erst in der arabischen Zeit.

4. Der Gebrauch von Most, Wein, Essig, Traubenhonig.

Der Gebrauch von Most und Wein ist infolge des Gegensatzes des Islams gegen den Weingebrauch (S. 307. 408) sehr eingeschränkt, weshalb Betrunkenheit wohl nur in den Städten unter europäischem Einfluß vorkommt. Doch steigt der Verbrauch von alkoholischen Getränken, wenn auch nur $\frac{1}{2}$ Liter im Jahr, nicht 7,2 Liter wie in Deutschland, auf den Kopf der Bevölkerung kommt. Festgenommen wegen Trunkenheit wurden 1925 173 Mohammedaner, 43 Christen, 22 Juden, 1932 345 Mohammedaner, 79 Christen, 40 Juden, was Verdoppelung dieser Folge des Trunks bedeutet.²⁾ Neben dem Kaffee (*kahwe*), dessen Name ursprünglich „Wein“ bedeutete, sind vielfach Limonaden (*šerāb*, *limunāda*) dafür eingetreten. Zitrone (*lēmūn*), Rosenblätter (*ward*), Maulbeeren (*tūt*), Äpfel (*tiffāh*), Tamarinde (*tamr hindi*), Lakritze (*sūs*),³⁾ Jujuben (*ennāb*), Johannisbrot (*ḥarrūb*), auch Rosinen (*zibib*) geben dazu mit Zucker die Würze. Ein warmes Getränk ist *saḥlab*, das aus Milch und Stärke gekocht, mit Zimmt gewürzt wird. Der Absud einer Orchideenwurzel (*saḥlab*) mag zuweilen darin sein. Wasser, wo möglich Quellwasser, nicht Zisternenwasser, ist das wichtigste Getränk. Wein und Arak sind auch bei Christen nicht häufig. Haefeli⁴⁾ berichtet von *dibl* im nördlichen Galiläa, daß ihm der griechische Priester zu starkem Süßwein den Wasserkrug hinstellte, damit er ihn milder mache.

1) Magerstedt, Weinbau der Römer, S. 191 f.

2) Alle diese Angaben nach Warte des Tempels v. 30. Sept. 1934.

3) Über die Herstellung des Lakritzensaftes (nach Bauer *rubb es-sūs*) aus den Wurzeln von *Glycyrrhiza glabra* (*irḥ es-sūs*) s. Bergsträßer, Zum arab. Dialekt von Damaskus I, S. 92.

4) Syrien und sein Libanon, S. 307.

Als Trinkgerät dient für Wasser bei Bauern und Beduinen der tönerner Trinkkrug (*brīk*), dessen Trinkrohr (*za'būbe*, *bābūze*, im Libanon *zallūm* nach Bauer, *bilbūl* in Aleppo) beim Trinken mit den Lippen nicht berührt wird, sonst für allerlei Getränke als Behälter der von seiner Mündung getrunkene Trinkkrug (*šerbe*), die Tonschale (*ṭāse*) und der Becher (*kēle*, *kās*). Bei den Städten fehlt heute nicht das Wasserglas (*kubbāje*), das Weinglas oder Kelchglas (*ḡadaḡ*), und als Behälter die Glasflasche (*ḡannīne*). Ein Volksspruch sagt¹⁾: *illaḡi jiskar mā ja'idd aḡdāḡ*, „Wer sich betrinkt, zählt nicht die Gläser.“

Aus alter Zeit stammen die von Freytag²⁾ mitgeteilten Volkssprüche vom Wein. *ašha min al-ḡamri*, „mehr begehrt als der (vielbegehrte) Wein.“ *kal-ḡamru jištaha širbuhā waju-krahu šudā'uhā*, „Wie der Wein, dessen Trinken begehrt und dessen Kopfweh verhaßt ist.“ *al-ḡamru juḡhiru mā fi ḡalbi-l-insāni*, „Der Wein enthüllt, was im Herzen des Menschen ist.“ Aus neuerer Zeit stammt³⁾: *keḡiret el-ḡamr biṭṭalmas el-'aḡl*, „Menge des Weins verdunkelt den Verstand.“ Weinkneipen (*ḡānūt*, Plur. *ḡauānīt*) gab es im arabischen Altertum.⁴⁾ Jetzt würde eine *ḡammāra* in den Städten dasselbe bedeuten,⁵⁾ so daß Anlaß ist zu dem moslemischen Abendgebet um Schutz vor dem Trinker von Arak und Wein (*šarrāb 'araḡ*, *šarrāb nabīde*).⁶⁾ Die schlimmen Wirkungen des Weins kennt die moslemische Erzählung,⁷⁾ wonach der Weinstock einst von einem Löwen, einem Pfau, einem Affen und einem Schwein bewässert wurde, was zur Folge hat, daß der Trinker von Wein wild wird wie ein Löwe, eitel wie ein Pfau, geschwätzig wie ein Affe und gemein wie ein Schwein. Das Sprichwort

¹⁾ Berggren, *Guide*, s. v. *verre*.

²⁾ *Arabum Proverbia* I, S. 703, III, S. 140.

³⁾ Berggren, *Guide*, s. v. *vin*.

⁴⁾ Jacob, *Altarab. Beduinenleben*, S. 99 f. 104.

⁵⁾ Vgl. Graf v. Landberg, *Proverbes et Dictons*, S. 180 f.

⁶⁾ Cana'an, *JPOS* XIV, S. 82.

⁷⁾ *Crowfoot-Baldensperger*, S. 25.

sagt¹⁾: *sakrān lā tidfišeh, mašīreh jūka'*, „Einen Trunkenen stoß nicht! Sein Ende ist, daß er (von selbst) fällt.“

Essig (*hall*) wird für Salat von Lattich, Endivien, Petersilie, Sauerampfer, Portulak, Brunnenkresse, Gurken verwandt. Blumenkohl (*ḳornabiṭ*), weiße Rüben (*lift*) und rote Rüben (*banḡar, šmandar*) werden als *makbūs* in Essig eingelegt, weiße Rüben vorher in Salzwasser. Als Getränk ist Essig nicht üblich. Nur das Sprichwort kann sagen²⁾: *ēš hū aḡla min el-'asal, ida kān el-hall balāš*, „Was ist süßer als Honig? Wenn der Essig umsonst ist.“

Traubenhonig (*dibs*) kann man als Tunke (*ramās*) für Brot verwenden, auf Gebäck streichen oder tröpfeln, in einen Süßbrei mischen.³⁾ Auch für Kochspeisen wie *ḡetalije*⁴⁾ ist er brauchbar. Verschiedene S. 143 ff. genannte Gebäcke, welche jetzt mit Zucker, einst wohl mit Traubenhonig hergestellt wurden, spielen in Festzeiten wie der *muḡarram* der Moslemen eine große Rolle.⁵⁾ Daß die Fliegen nach Traubenhonig gehen, weiß das Sprichwort⁶⁾: *ed-dibbān ta'rif daḡn baijā' ed-dibs*, „Die Fliegen kennen den Bart des Verkäufers von Traubenhonig.“

Im Altertum.

Der Wein.

Der Genuß von Wein (*jājin*) gehörte in der alten Zeit zur gewöhnlichen Sitte. Fülle von Getreide und Most bzw. Wein bedeutet glückliche Lage eines Volks (5. M. 32, 13 f., Jo. 2, 24, Ps. 4, 8; 104, 15). Zu den Lebensbedürfnissen der Menschen gehört Traubenblut, also Wein (Sir. 39, 26).⁷⁾ Schon die Kinder verlangen von ihren Müttern Getreide (Brot) und Wein (Kgl. 2, 12). Die Wüste ist kein Wohnland für ein Volk, denn es fehlt da außer dem Brot auch Wein und Rauschtrank (5. M. 29, 5). Wohl dem, der Wein und Milch ohne Geld kaufen kann (Jes.

¹⁾ Berggren, *Guide*, s. v. *ivre*. ²⁾ Berggren, *Guide*, s. v. *vin*.

³⁾ S. oben S. 51. 61. 63. 70. 133, Bd. I, S. 454.

⁴⁾ Bd. III, S. 299 f.

⁵⁾ Vgl. Bd. I, S. 27.

⁶⁾ Berggren, *Guide*, s. v. *dips* (sic!).

⁷⁾ Weine, Öle und Gries sind Nahrungsmittel (Tos. 'Ab. z. IV 1).

55, 1). Selbst Jesus trank Wein und wurde deshalb als ein Weintrinker verspottet (Lk. 7, 34). Bei gastfreundlichem Mahl wird der (von Wein) überfließende Becher nicht fehlen (Ps. 23, 5). Nur bei dem Nomaden Abraham kann 1. M. 18, 8 bei einem improvisierten Gastmahl Milch den Wein ersetzen. Jedes feierliche Mahl ist sonst mit Weingenuß verbunden und kann deshalb Trinkgelage (*mište*) heißen (1. M. 19, 3; 21, 8). Essen und trinken bedeutet eine richtige Mahlzeit halten oder sich voll ernähren (1. M. 24, 54; 25, 34; 26, 30, Ri. 9, 27, 1. K. 1, 25; 4, 20; 18, 41 f., 2. K. 7, 8; 9, 34, 1. Chr. 12, 39, Jes. 21, 5, Sach. 7, 6, Matth. 6, 25, 31; 24, 38, Mk. 2, 16, Lk. 5, 30, 33; 10, 7; 12, 19, 29; 13, 26; 17, 8, 28; 22, 30, Apg. 10, 41; 23, 12, Rö. 14, 17). Das Getränk dabei kann Wasser sein (1. K. 19, 6, 8; 13, 8 f. 16—19, 22 f., 2. K. 6, 22 f., Spr. 25, 21, Esr. 10, 6); aber für eine volle Mahlzeit unter normalen Verhältnissen ist Wein vorauszusetzen (s. 1. M. 27, 25; 25, 34; 26, 30, 2. Sam. 11, 13, Jes. 22, 13, Jerem. 16, 8; Ruth 3, 7, 1. Chr. 12, 39 f., Matth. 11, 18 f.; 24, 49, Lk. 7, 33; 12, 45).

Alter Wein, der seine Gärung vollendet hat, wird dem neuen vorgezogen (Sir. 9, 10, Lk. 5, 39). Auch das jüdische Recht weiß, daß alter Wein besser ist als der Wein aus der Kelter,¹⁾ also der Most, obwohl dieser doch zuweilen getrunken wird²⁾ Wer sich gelobt, keinen Wein zu trinken, weil er seinem Leib (*mē'ájim*) schade, wird daran erinnert, daß der alte Wein für den Leib gut ist.³⁾ Was man am alten Wein liebt, zeigt die Bemerkung, daß nach dem Trinken von Würzwein und altem Wein Geschmack und Geruch im Munde bleiben.⁴⁾ Die rote Farbe des Weins, sein Anblick im Becher, zieht an, glatt geht er dann hinunter (Spr. 23, 31). Hohe Schätzung des Weins überhaupt bedeutet die Bemerkung, daß das, was die Weisheit bietet, Wein ist (Spr. 9, 5). Schlimm ist es nur, wenn nach der Gärung der Wein von der Hefe nicht getrennt ist und diese mitgetrunken werden soll (Ps. 75, 9).

¹⁾ Ab. IV 20.

²⁾ Ned. IX 8.

³⁾ Ma'as. I 7, Tos. Ma'as. r. I 7.

⁴⁾ Schir R. 7, 10 (73^b).

Der für Trinkgelage eingerichtete Raum im vornehmen Hause heißt *bēt mištē haj-jájin* (Est. 7, 8) oder *bēt haj-jájin* (Hsl. 2, 4). Aber das „Trinkhaus“ (*bēt mištē*) kann auch im Gegensatz stehen zu dem „Jammerhaus“ (*bēt marzēah*, Jerem. 16, 5. 8) oder „Trauerhaus“ (*bēt ēbel*, Pred. 7, 2) und ist dann das Haus, in welchem ein fröhliches Gelage, wie es bei Hochzeiten vorkommt und bei Trauer ausgeschlossen ist, stattfindet. Ein Wirtshaus wird im Alten Testament nicht erwähnt. In der späteren Zeit ist *hānūt* der Laden, in welchem Wein getrunken wird,¹⁾ der auch *ḡappēlin* (= *καπηλείον*)²⁾ oder *bē ḡappēlā*³⁾ genannt werden kann, weil *ḡappēlā* (= *κάπηλος*) der Weinschenk ist, der auch mit Wein handelt.⁴⁾

Einer, der gewohnt ist, zwölf Xesten (= 6 l) Wein zu trinken, kann nachts nicht einschlafen, weil er nur elf getrunken hat, geht zum Weinschenken, um den zwölften zu erhalten, und trinkt ihn durch ein Loch in der Tür, weil der Weinschenk sie wegen der Nachtwachen nicht zu öffnen wagt.⁵⁾ Die „Spätmachenden“ (*me'aharim*) beim Wein (Spr. 23, 30, vgl. Jes. 5, 11) gleichen nach dem Midrasch dem, der als erster in die Schenke (*bē ḡappēlā*) kommt und als letzter sie verläßt.⁶⁾ „Abgießer“ (*šappaj*)⁷⁾ ist wohl eine andere Bezeichnung für den Beruf des Weinschenken. Wenn Jes. 1, 22 Trank (*sōbe*) mit Wasser verfälscht ist, reden die LXX von Schenkwrten (*κάπηλοι*), welche den Wein mit Wasser mischen. Solche Verfälschung würde auch 2. Kor. 2, 17 passen als Bild derer, welche Gottes Wort verfälschen (*καπηλεύοντες*).

Für den Genuß des Weins gab es Trinkgeräte (3. M. 11, 34). Das Gewöhnliche war der Becher (*kōs*, Plur. *kōsōt*, Onkelos, Sa'adja *kās*), der wohl meist als tönernerne Schale zu denken ist, von deren Scherben (*ḡarāsīm*) Ez. 23, 34 redet.⁸⁾ Er wird 1. M. 40, 11 ff. 21, Jerem. 25, 15. 17. 28; 35, 5, Ps. 75, 9 (vgl. *ποτήριον* Matth. 26, 27, Mk. 14, 23, Lk. 22, 17. 20, 1. Kor. 11, 25—28) für

¹⁾ Ekha R. 1, 1 (20^b), Ber. R. 86 (186^a). ²⁾ Ber. R. 19 (38^b).

³⁾ Vajj. R. 12 (31^a).

⁴⁾ A. a. O., Tos. Bab. m. XI 30.

⁵⁾ Vajj. R. 12 (31^a). ⁶⁾ Vajj. R. 12 (31^a). ⁷⁾ Vajj. R. 12 (30^b), j. Dem. 24^d,

⁸⁾ Golden ist der Becher Jerem. 51, 7.

Wein genannt und seine Höhlung, die nach Ez. 23, 32 tief und weit sein kann, Jes. 51, 17. 22 als *ḳubbá'at kōs* bezeichnet. Aus Edelmetall war wohl größer gestaltet die Schale (*gābia'*, Plur. *gebī'im*, Onk. *kallid*, Sa'adja *ḡām* „persische Silberschale“), 1. M. 44, 2. 12. 16f., Jerem. 35, 5, die auch als Ornament am Leuchter des Heiligtums 2. M. 25, 33f. vorkommt. Alte Abbildungen¹⁾ zeigen bei den Assyrern besonders Schalen als Trinkgefäße, doch auch Becher kommen vor.²⁾ Auf Münzen von Simon Makkabäus³⁾ erscheint ein richtiger Kelch mit Fuß. Glas (*zekhūkhīt*) war nach Hi. 28, 17 im alten Palästina eine wohl aus Ägypten eingeführte Kostbarkeit und kam erst in der hellenistischen Zeit in weiteren Gebrauch.⁴⁾ Dann kamen auch gläserne Becher vor.⁵⁾ Beim Fürsten ist es ein Mundschenk (*maške*, 1. M. 40, 1. 5. 13, 1. K. 10, 5, 2. Chr. 9, 4, Neh. 1, 11) oder Obermundschenk (*sar ham-maškim*, 1. M. 40, 2. 20—23), der den in der Regel aus einem Krüge gefüllten Becher zum Trinken darreicht (1. M. 40, 11. 13. 21, Neh. 2, 1).

Daß der Becher kultisch rein sein muß, wenn der aus ihm genossene Wein rein sein soll, stand dem Pharisäer fest (Matth. 23, 25f., Lk. 11, 39). Wenn nur die Außenseite des Bechers, etwa durch die Berührung eines Leichenunreinen, unrein wurde, könnte man noch daraus trinken.⁶⁾ Wurde das Innere unrein, so mußte man ihn, gleichviel, ob er aus Glas oder Ton besteht, gemäß der Vorschrift von 3. M. 11, 33; 15, 12 zerbrechen.⁷⁾ Heidnischer Wein wurde gemieden, weil er unrein macht (Dan. 1, 5. 8), im Zusammenhang damit, daß Heiden als unrein gelten (Jes. 35, 8; 52, 1), ihr Land (Am. 7, 17) und ihre Speise (Hos. 9, 3) unrein ist, doch wohl, weil sie im Bereich eines fremden Gottes stehen. Später wird dabei der götzendienerische Charakter des Weins betont, der durch eine davon dem Abgott gewidmete Spende (*nésekh*) ihm geheiligt wurde,

¹⁾ S. Lutz, *Viticulture*, Abb. 27. 29—32.

²⁾ Ebenda, Abb. 28.

³⁾ Madden, *Coins of the Jews*, S. 67—69.

⁴⁾ Thomsen, Reallexikon der Vorgeschichte, s. v. Glas.

⁵⁾ Kel. II 1, Tos. Nidd. IX 17, b. Mo. k. 27^a.

⁶⁾ Kel. XXV 8. ⁷⁾ Kel. II 1.

weil die Spende zu den götzdienerischen Handlungen gehört (5. M. 32, 38),¹⁾ mit denen man sich verunreinigt (Hos. 5, 3; 6, 10, Jerem. 2, 23). Das Gesetz redet 5. M. 7, 26 nur von Verabscheuung der Götzenbilder. Aber das jüdische Recht hat daraus wie aus Jes. 30, 22 Unreinheit derselben und von allem, was mit ihnen zusammenhängt, gefolgert.²⁾ Es bezeichnet deshalb den heidnischen Spendewein, bei dessen Benennung als *jájin nésekh* die Nennung der Götzen absichtlich weggelassen ist, als eine den Juden verbotene Sache,³⁾ setzt voraus, daß vom Wein des Heiden gespendet wurde, hält es aber für möglich, daß ein Jude im Dienst eines Heiden reinen Wein herstellt.⁴⁾ Paulus hatte Veranlassung, sich Röm. 14, 20f., vgl. 1. Kor. 8, 1. 7, mit der Frage zu beschäftigen, wie ein Christ sich gegenüber heidnischer Speise und heidnischem Wein zu verhalten habe. Mit welcher Vorsicht der Wein behandelt wurde, wenn auch nur die Gefahr der Vermengung mit heidnischem Wein vorhanden war, zeigt die Erzählung von dem Viehtreiber, der zwölf mit Wein beladene Tiere vor sich hatte.⁵⁾ Wenn eines der Tiere in den Weinladen (*hānūt*)⁶⁾ eines Heiden (*gōj*)⁷⁾ tritt, läßt er die elf und folgt dem einen (vgl. Matth. 18, 12). Auf die Frage, warum er das tue, gibt er die Antwort: „Die Elf sind im öffentlichen Gebiet, wo ich nicht zu fürchten brauche, daß der Wein zu Spendewein werde.“

Im Gesetz wird 5. M. 8, 10 als selbstverständlich betrachtet, daß man nach sättigendem Genuß von Speise Gott preist (*bērēkh*), weshalb später der Benediktion nach dem Essen (*birkat ham-māzōn*),⁸⁾ zu welcher eine Aufforderung (*zimmūn*)⁹⁾ gehörte, weshalb man sie auch *birkat haz-zimmūn* nannte,¹⁰⁾

¹⁾ Vgl. Tos. Sanh. X 2.

²⁾ 'Ab. z. III 6, Schabb. IX 1.

³⁾ 'Ab. z. IV 8, V 1. 2. 7—10.

⁴⁾ 'Ab. z. IV 12, Tos. 'Ab. z. VII 8. 9.

⁵⁾ Ber. R. 86 (186^a).

⁶⁾ Vgl. S. 407.

⁷⁾ So Ausg. Konst. 1512.

⁸⁾ Ber. III 3, vgl. VIII 8, Sot. VII 1, vgl. Worte Jesu I³, S. 330f.

⁹⁾ Ber. VII 3.

¹⁰⁾ Tos. Ber. VII 1.

eine besondere Bedeutung beigemessen wurde.¹⁾ Für das Spätjudentum steht es aber fest, daß auch vor dem Genuß von Brot, Früchten und Wein der Lobpreis Gottes (*berākhā*) nicht fehlen darf,²⁾ wobei man sich darauf beruft, daß 3. M. 19, 24 alle Baumfrucht (des vierten Jahres) als „Heiliges des Lobpreises Jahves“ (*kōdeš hillūlim lejahwe*) bezeichnet wird.³⁾ Die beim Wein übliche Benediktion lautete, gleichviel, ob der Wein ungemischt (*haj*) oder mit Wasser gemischt (*māzūg*) war⁴⁾: „Gepriesen seist du, Herr, unser Gott, der du die Frucht des Weinstocks schaffest.“ Der Segensbecher wird mit beiden Händen erhoben, mit der Rechten gereicht, der Hausfrau gesandt,⁵⁾ später bei allen Anwesenden herumgegeben,⁶⁾ obwohl einst davor gewarnt wurde, den angetrunkenen Becher einem anderen zu reichen, weil dies manchem eklig sein könne.⁷⁾ Ungemischten und gemischten Wein sollte man zum Händewaschen vor der Mahlzeit nicht benutzen. Doch war Eliezer der Meinung, man könne dies tun, wenn man vorher die Benediktion über „die Frucht des Baumes“, nicht „des Weinstocks“, angewandt habe.⁸⁾ Im Alten Testament wird einmal vorausgesetzt, daß man nach erfahrener göttlicher Hilfe den Becher mit Wein als Becher der Hilfserweisungen (*kōs ješū'ōt*) unter Lobpreis Gottes erhebt (Ps. 116, 13).⁹⁾ Da dann von Erfüllung von Gelübden die Rede ist, könnte dies im Heiligtum bei einem Opfermahl geschehen sein. Ein Segensgenuß wird es sein, wenn der Priesterkönig Melchisedek zu Abraham Brot und Wein

¹⁾ Mit Berufung auf 5. M. 8, 10 Tos. Ber. VII 1, j. Ber. 11^a, b. Ber. 48^b, Mekh. Bō 16 (Ausg. Friedm. 19^af.), Mekh. deR. Jischma'el, S. 60f.

²⁾ Tos. Ber. IV 1, j. Ber. 9^d, b. Ber. 35^a: „Der Mensch soll nichts genießen, bevor er eine Benediktion spricht.“

³⁾ j. Ber. 10^a, b. Ber. 35^a, Siphra 90^b.

⁴⁾ Ber. VI 1, Tos. Ber. IV 3, vgl. Löw, Flora I, S. 133.

⁵⁾ b. Ber. 51^af.

⁶⁾ Maim., H. Schabb. XXIX 7.

⁷⁾ Tos. Ber. V 10.

⁸⁾ Tos. Ber. IV 3, j. Ber. 10^a (mit Abweichung).

⁹⁾ Nach b. Ber. 51^b erweist dies die Pflicht, den Segensbecher eine Handbreit über den Boden zu erheben.

hinausträgt und ihm doch wohl unter dem nachher mitgeteilten Segensspruch übergibt (1. M. 14, 18 ff.).

Daß Jesus die Sitte der Benediktion vor dem Genuß von Wein übte, zeigt sein letztes Mahl Matth. 26, 27, Mk. 14, 23, Lk. 22, 17, vgl. 1. Kor. 10, 16, wobei die Frage entsteht, mit welchem der vier Becher des jüdischen Passahmahls der Nachmahlsbecher von Lk. 22, 20, 1. Kor. 11, 25 zu verbinden ist, wenn wirklich die traditionsgemäße Ordnung¹⁾ dabei maßgebend war. Diese begründete man durch die Vorschrift von 5. M. 16, 11. 14 bei Festen, von 5. M. 27, 7 bei Heilsopferten, denen das Passah nahestand, fröhlich zu sein, weil dies ohne Wein nicht gedacht werden könne.²⁾ Es müßte sich dann für den Becher von Lk. 22, 20, 1. Kor. 11, 25 bei dem Passahmahl um den Speisesegenbecher (*kōs birkat ham-māzōn*) nach der Mahlzeit, den dritten der vier Becher, handeln.³⁾ Zapletal⁴⁾ denkt an den vierten, den Liedsegensbecher, was zu dem Matth. 26, 30, Mk. 14, 26 auf den verteilten Becher folgenden Lobgesang nicht passen will. Aber die Vorschrift der schriftgelehrten Tradition ist für Jesus sicher nicht maßgebend gewesen.

Der Wein, der beim Passahmahl getrunken wurde, konnte zu Ostern kein Most sein, auch wenn er von der Traubenlese des letzten Jahres stammte und also kein „alter Wein“ war (vgl. S. 372). Der Vorschrift nach konnte der Wein jung (*hādāš*) oder alt (*jāšān*), ungemischt (*haj*) oder gemischt (*māzūg*) sein, nur durften Geschmack und Geruch (oder Aussehen) des Weins nicht fehlen. Selbst Würzwein und gekochter Wein waren gestattet.⁵⁾ Roter Wein schien wegen Spr. 23, 31 wünschenswert.⁶⁾ In Wirklichkeit war mit Wasser gemischter

¹⁾ Pes. X, Tos. Pes. X, vgl. Jubil. 46, 6, s. auch Jesus-Jeschua, S. 134 ff.

²⁾ Tos. Pes. X 4, Midr. Tann. zu 5. M. 16, 14, j. Pes. 37^b, b. Pes. 109^a.

³⁾ S. Worte Jesu I^a, S. 401 f., vgl. Jesus-Jeschua, S. 141 ff., *Jesus-Jeschua, transl. by P. P. Levertoff* (1929), S. 154 ff., Ev.-luth. Kirchenzeitung 1931, Sp. 797 f., Löw, Flora I, S. 133.

⁴⁾ Der Wein in der Bibel, S. 75.

⁵⁾ Tos. Pes. X 1, j. Schabb. 11^a, Pes. 37^c, b. Pes. 108^b,

⁶⁾ j. Pes. 37^c.

Wein beim Passahmahl wie sonst das Übliche. Als *mézeg* ist er schon Hsl. 7, 3 eine bekannte Größe, die wohl in der Schüssel (*aggān*) hergestellt wird. Nach 2. Makk. 15, 39 galten weder Wein noch Wasser allein als angenehm, während ihre Mischung Genuß bereitet. Bei Gastmählern hat ein Diener die Aufgabe, den Wein zu mischen, er benutzt dabei den Wasserwärmer (*mēḥam*), der einen an einer Kette hängenden Deckel hat und im Eßraum steht.¹⁾ Der Vornehmste soll während des Mahles beim Mischen zuerst bedient werden, nach dem Mahl der Benedizierende.²⁾ Erst nach der Mischung sollte nach R. Eliezer die Benediktion über den Wein gesprochen werden,³⁾ weil er erst dann trinkfähig ist. Die vier Becher des Passahmahls sollten bei italischem Wein zusammen $\frac{1}{4}$ Log (= $\frac{1}{8}$ l) enthalten,⁴⁾ was bei raschem Genuß Rausch erzeugen könnte.⁵⁾ Aber auch das Maß von $\frac{1}{4} + \frac{1}{16}$ Log (= $\frac{5}{32}$ l) wird angegeben.⁶⁾ Dann kam auf jeden Becher nur der vierte Teil, also $\frac{1}{32}$ oder $\frac{5}{128}$ l. Vom Becher nahm man an, daß er zwei Finger breit und ein und einhalb und ein Drittel Finger, also $1\frac{5}{8}$ Finger hoch sei,⁷⁾ so daß reichlicher Raum für Wasser vorhanden war. Drei Teile Wasser und ein Teil Wein galten sonst als die richtige Mischung bei starkem Wein,⁸⁾ bei dem schwächeren saronischen Wein würden zwei Teile Wasser zu einem Teil Wein genügen,⁹⁾ obwohl die Vorschrift nur lautete, daß Geschmack und Geruch bzw. Ansehen des Weins vorhanden sein müsse, und ungemischter Wein auch erlaubt war (s. o.).

Enthaltung vom Wein war etwas Ungewöhnliches. Sie trat von selbst ein, wenn man am Versöhntag nach 3. M. 16, 29

¹⁾ Pes. VII 13, vgl. Schabb. III 5, Par. XII 10.

²⁾ Tos. Ber. V 7. ³⁾ Ber. VII 7.

⁴⁾ j. Schabb. 11^a, Schek. 47^b f., Pes. 37^c, Tos. Pes. X 1, b. Pes. 109^a.

⁵⁾ Tos. Pes. I 28, b. 'Erab. 64^b, Lev. R. 37 (101^b). ⁶⁾ A. a. O.

⁷⁾ Nach b. Pes. 109^a wäre das Maß des Viertels Log Wein für das Passah 2 Finger zu 2 Finger bei einer Höhe von $1\frac{1}{2} + \frac{1}{5}$ (also $1\frac{7}{10}$) Finger.

⁸⁾ b. Schabb. 77^a.

⁹⁾ Nidd. II 7, Schir R. 7, 3 (68^b), Bem. R. 1 (2^b),

weder aß noch trank,¹⁾ sie wurde später für den Gedenktag der Zerstörung des Tempels (9. Ab) und seinen Vortag neben Enthaltung von Fleisch vorgeschrieben.²⁾ Auch bei Trauer wurde Enthaltung von Fleisch und Wein geübt (Dan. 10, 3) und später für die Zeit bis zum Begräbnis des Toten vorgeschrieben.³⁾ Damit hing es zusammen, daß es zu den Pflichten der Wohltätigkeit gehörte, den Trauernden durch nach dem Begräbnis gereichte Spenden zu stärken (*hibrā*, 2. S. 3, 35; 13, 5, vgl. 12, 17).⁴⁾ Dazu gehörte auch Trank, und es war später Sitte, ihn den Armen in einem Gerät von farbigem Glas, den Reichen in weißem Glas zu reichen.⁵⁾ Der „Trostbecher“ (*kōs tanhūmim*) von Jerem. 16, 7 beweist das Alter einer derartigen Sitte.⁶⁾ Man war dann der Meinung, daß beim Trostmahle zehn Becher Wein (drei vor der Mahlzeit, drei während der Mahlzeit, vier nach der Mahlzeit) geeignet seien, durch den von ihnen bewirkten Rausch den früheren Zustand des Trauernden wieder herzustellen.⁷⁾ Doch fehlte nicht der tröstende Zuspruch (*birkat abēlim*), der mit der Benediktion: „Gepriesen ist, der Trauernde tröstet!“ endete.⁸⁾

Bei den Rechabiten hing die Enthaltung vom Wein damit zusammen, daß ihr Stammvater seine Nachkommen ohne festes Haus, Getreidebau und Weinbau, also als Beduinen haben wollte (Jerem. 35, 7 f.). Wenn die Priester nach 3. M. 10, 9, Ez. 44, 21 bei ihrem Dienst im Heiligtum sich des Weins und des Rauschtranks enthalten sollten, und zwar bei Tage und Nacht,⁹⁾ so war dies Rücksicht auf die Heiligkeit des Orts und die Wichtigkeit ihrer Pflichten, die durch Rausch nicht gefährdet werden durften. Nach der Zerstörung des Tempels hat man

¹⁾ Jom. VIII 1. ²⁾ Ta'an. IV 7, Tos. Ta'an. IV 11.

³⁾ Sem. 10, b. Mo. k. 23^b.

⁴⁾ S. auch Mo. k. III 7, Tos. Mo. k. II 17, Sem. II 9. XI.

⁵⁾ Tos. Nidd. IX 17, b. Mo. k. 27^a.

⁶⁾ S. auch Ber. R. 67 (144^b). ⁷⁾ b. Keth. 8^b.

⁸⁾ Mo. k. III 7, b. Keth. 8^b, Sem. 10, Vajj. R. 23 (61^a), vgl. Sem. 14, wo 2 vor der Mahlzeit, 5 während derselben, 3 nachher.

⁹⁾ Ta'an. II 7, vgl. Siphra 46^b f., Tos. Kerit. I 20. b. Kerit. 13^b.

diese Enthaltung noch weiter von den Priestern während ihrer ehemaligen Dienstage gefordert, was Jehuda II für unmöglich hielt.¹⁾ Wirkliche Abstinenz war die Entsagung von allen Produkten des Weinstocks, welche der Naziräer auf sich nahm (4. M. 6, 3. 4, Am. 2, 12). Auch wer die Mutter eines *nāzir* werden will, wie die Mutter Simsons, sollte sich so verhalten (Ri. 13, 4f.). Als Naziräer lebte Johannes der Täufer (Lk. 1, 15; 7, 33), aber nicht Jesus. Nach Zapletal²⁾ hätte auch die Mutter Samuels danach gehandelt, weil sie auf den durch ihr lautes Beten veranlaßten Vorwurf der Trunkenheit beteuert, in Schwermut Wein und Rauschtrank nicht genossen zu haben (1. S. 1, 13ff.). Aber nur ein im Heiligtum unpassendes Verhalten wird hier gerügt. Die vom jüdischen Recht gemäß 4. M. 6, 3. 4 genau bestimmte Enthaltung des *nāzir*, welche sich auf Trauben, Rosinen, Wein, Essig, Rauschtrank und jede Art von Traubenflüssigkeit, selbst von Kernen und Schalen beziehen sollte,³⁾ muß bedeuten, daß der Verzicht auf alles dies, was sonst zur Freude des Lebens gehört, eine besonders rege Beziehung zu Gott voraussetzt.

Die Wirkung des Weins kann unter verschiedenen Gesichtspunkten betrachtet werden. Sie ist eine vorteilhafte, weil sie fröhlich macht (Ri. 9, 13 [Gott und Menschen], Ps. 104, 15, Sach. 10, 7, Pred. 10, 19, vgl. 2. S. 13, 28, Ruth 3, 7, Sir. 34, 31), wenn der Wein mäßig getrunken wird (Sir. 34, 27f.; 40, 20). Rauschtrank und Wein sind deshalb dem Untergehenden und Traurigen zu reichen, damit sie ihr Elend vergessen (Jerem. 16, 7, Spr. 31, 6f.). Den Müden belebt der Wein (2. S. 16, 2). Man streichelt den Körper mit Weingenuß (Pred. 2, 3). Zum Lebensgenuß gehört Weintrinken mit freudigem Herzen (Pred. 9, 7). Beim Essen und Trinken sind die Israeliten fröhlich (1. Kön. 4, 20), nicht ohne Weingenuß, den auch der Frohsinn des Boas nach Essen und Trinken (Ruth 3, 3. 7) voraussetzt.

¹⁾ j. Ta'an. 65^d, b. Ta'an. 17^a.

²⁾ Der Wein in der Bibel. S. 51.

³⁾ Vgl. Naz. VI 1. 2, Tos. Naz. IV 1. 2, Siphre, Nu. 23. 24 (7^bf.). S. oben S. 303f. 349. 376f.

Der Genuß von *tirōš* fördert das Sprossen von Jungfrauen (Sach. 9, 17). Wer vom Wein trinken kann, dessen Gesicht wird hell.¹⁾ Glücklicher, welcher Wein und Milch ohne Geld zu kaufen vermag (Jes. 55, 1). Die Wirkung des Weins wird durch Gesang und Musik verstärkt (Sir. 35, 5). Zither, Harfe, Pauke und Flöte können dazu beim Trinkgelage ertönen (Jes. 5, 12). Die Zecher lieben Saitenspiel (*neginōt*), weil es ihrer Stimmung entspricht (Ps. 69, 13). Reine Freude wird freilich vom Wein nur in der zukünftigen Welt erwartet, jetzt bringt er oft Anstoß (*teḳālā*).²⁾ In der Gottesherrschaft wird er neu getrunken (Matth. 26, 29, Mk. 14, 25), wenn Gott sein Volk mit dem Becher des Trostes (des Heils) tränken wird³⁾ und der seit der Schöpfung in den Trauben bewahrte Wein sichtbar geworden ist.⁴⁾ Auf die Frage, wozu der Wein gut ist, wird die Antwort gegeben⁵⁾: „Er gibt den Gottlosen (durch seinen Genuß) diesseitigen Lohn (für etwaige Guttaten), so daß sie die zukünftige Welt verlieren, die trauernden Frommen tröstet er.“ „Er rötet die Gesichter der Gottlosen in dieser Welt und läßt sie erblassen in der jenseitigen.“⁶⁾

Eine heilsame Wirkung haben Öl und Wein bei Wunden (Lk. 10, 34), vgl. *alontit*, eine Mischung von Öl und Wein (s. S. 261. 263, aber auch S. 375 f.). Dem Magen ist der Genuß von etwas Wein nützlich (1. Tim. 5, 23).⁷⁾ Wein gilt als die beste der Arzneien; wo kein Wein ist, braucht man Gifte.⁸⁾ Kranken bringt man deshalb Wein.⁹⁾ Auf dem kranken Auge ist Wein und in Wein aufgeweichtes Brot nützlich.¹⁰⁾ Kleine Kinder badet man zur Heilung in Wein.¹¹⁾ Wie die Milch den Sinn des Kindes besänftigt, so belebt der Wein den Sinn des Greisen.¹²⁾

¹⁾ Vajj. R. 36 (99^a).

²⁾ Vajj. R. 12 (32^b).

³⁾ Midr. Teh. 75, 9, Ber. R. 88 (118^b f.), j. Pes. 37^c.

⁴⁾ b. Sanh. 99^a, Ber. 34^b, vgl. Matth. 26, 29, Mk. 14, 25, Jesus-Jeschua, S. 165 f.

⁵⁾ Bem. R. 10 (68^b), b. Sanh. 70^a.

⁶⁾ b. Sanh. 70^a.

⁷⁾ Vgl. Ned. IX 8.

⁸⁾ b. Bab. b. 58^b.

⁹⁾ j. 'Ab. z. 44^c.

¹⁰⁾ b. Schabb. 108^b.

¹¹⁾ Tos. Schabb. XII 13.

¹²⁾ Midr. Mischle 23, 29.

Daß der Wein berauscht (*šikkōr*, Jerem. 51, 7), ist eine wohlbekannte Tatsache. Man denkt deshalb bei *jájin* zuweilen an diese Wirkung des Weins (1. M. 9, 24, 1. S. 1, 14; 25, 37) und nennt ihn selbst „Rauschtrank“ (*šēkhār*, 4. M. 28, 7, vgl. oben S. 376). Der Rausch gilt zuweilen als eine erwünschte Anregung wie 1. M. 43, 34, Hagg. 1, 6, Hsl. 5, 1, wo das Trunkensein (*šākhar*, Subst. *šokhrā*) als normale Folge des Weingenusses erscheint. Auch 1. M. 49, 12 gelten die vom Weingenuß „an den Augen Entzündeten“ (*hakhilē ‘ēnájim*, vgl. Spr. 23, 29) als natürlicher Beweis für den Rebenreichtum eines Stammgebiets. Doch weiß man, daß starker Rausch Bewußtlosigkeit und festen Schlaf zur Folge hat (1. M. 9, 21, Jes. 49, 26). Nur den Gottlosen ist Wein und Schlaf nützlich, den Gerechten schädlich. Die Welt hat deshalb vom Wein der (durch ihn untätig gewordenen) Gottlosen Nutzen, vom Wein der Frommen (deren Guttaten verlorengehen) Schaden.¹⁾ Die Absicht kann bestehen, in Rausch zu versetzen (*šikkōr*, 2. S. 11, 13, Hab. 2, 15, *hiškir* Jerem. 51, 57, vgl. 5. M. 32, 42). Wer sich in solchem Zustand befindet, ist *šikkōr* (1. S. 26, 36, 1. K. 16, 9; 20, 16, Jes. 19, 14), benimmt sich dementsprechend (*hištakkōr*, 1. S. 1, 14), hat Rausch (*šikkārōn*, Ez. 23, 33; 39, 19). Da der Rausch in der Regel mit einem Nachtmahl zusammenhängt, sind Berauschte der Nacht eigentümlich (1. Thess. 5, 7), aber nicht dem Morgen (Apg. 2, 15).

Vom Geschmack des Weins (aram. *te'em hamrā*) wird Dan. 5, 2 geredet, wenn man an seine berauschende Wirkung denkt. Erfahrung lehrt, daß ein ganzes Lóg (= $\frac{1}{2}$ l) Wein ganz bewußtlos machen würde,²⁾ daß der Wein bei der Mahlzeit³⁾ und in Absätzen getrunken⁴⁾ nicht berauscht. Der Schlemmer trinkt den Becher in einem Zuge, der Anständige in zwei Zügen, der Eitele in dreien.⁵⁾ Wer oft und viel trinkt, ist ein *sōbē* (5. M. 21, 20, Spr. 23, 20 f., vgl. *sābā* Jes. 56, 12). Was er zu sich nimmt, ist „Trunk“ (*sōbe* Jes. 1, 22, Nah. 1, 10).

¹⁾ Sanh. VIII 5, Siphre, Dt. 220 (114^b), Midr. Tann. zu 5. M. 21, 21 (S. 131).

²⁾ Bem. R. 10 (72^b), vgl. Jesus-Jeschua, S. 136. ³⁾ j. Pes. 37^d.

⁴⁾ j. Pes. 37^c, Schek. 4^b, Ber. 11^a. ⁵⁾ b. Bez. 25^b.

Hos. 4, 18). Da es zu den Eigenheiten des zu steinigenden ungeratenen Sohnes gehört, daß er ein Trinker ist (5. M. 21, 20), hat das jüdische Recht Anlaß, zu bestimmen,¹⁾ daß es sich dabei um ein halbes Log italischen Weins oder um ein ganzes Log (= $\frac{1}{2}$ l) Wein jeder Art handelt, die wohl auf einmal getrunken wurden. Daß der Wein billig, auch ungemischt und nicht mehr gärend, also dreitägig sein muß, wird dabei betont.²⁾

Wegen der aufregenden Wirkung des Weins tränkte man (das hebräische Original hatte *hirwū*, nicht *her'ū* „zeigte man“) Elefanten vor der Schlacht mit „Blut“ von Trauben und Maulbeeren, die beide als dunkelfarbig gedacht sind (1. Makk. 6, 34).³⁾ Die sinnverwirrende Eigenschaft des ungemischten Weins veranlaßt, daß man ihn den zum Tode Verurteilten zu trinken gibt.⁴⁾ Ein Stückchen Weihrauch (*lebōnā*) wird dabei in den Becher getan den edle Frauen zu spenden pflegten.⁵⁾ Myrrhenwein⁶⁾ wird Jesus von den Kreuzigern geboten (Mk. 15, 23); nach Matth. 27, 34, Lk. 23, 36, Joh. 19, 29 wäre es Essig gewesen (S. 403).⁷⁾

Zu den schlimmen Folgen gewohnheitsmäßigen Weintrinkens gehört es, daß man durch die damit verbundenen Ausgaben verarmt und nicht reich wird (Spr. 21, 17, Sir. 19, 1). Vor allem ist eine böse Wirkung des Rauschtrankes die von ihm veranlaßte Aufregung (Sir. 34, 29 f.), weshalb Apg. 2, 13. 15 die belebende Wirkung des Geistes Gottes als Weinrausch mißverstanden werden konnte. Der Wein geht glatt herunter, beißt aber zuletzt wie die Schlange, das Auge sieht Fremdes, das Herz redet Verkehrtes (Spr. 23, 31—33). Zank, Schlägerei, entzündete Augen sind die Folge (Spr. 23, 29, vgl. 1. M. 49, 12). Der übermäßig getrunkene Wein verführt zu Sünde jeder Art (Sir. 19, 1, griech. Baruchapokalypse 4). Neigung zur Unzucht stellt sich ein (Offb. 14, 8, Testamente der 12 Patriarchen

¹⁾ Sanh. VIII 2, Siphre, Dt. 220 (114^b). ²⁾ b. Sanh. 70^a.

³⁾ Vgl. Bévenot im Kommentar und oben S. 369 f.

⁴⁾ Bem. R. 10 (68^b). ⁵⁾ b. Sanh. 43^a, Sem. II 9.

⁶⁾ Vgl. S. 375. ⁷⁾ Vgl. Jesus-Jeschua, S. 175.

14—16).¹⁾ Die Funktionen des Gehirns werden gestört, der Kopf wird geschlagen.²⁾ Der Verstand wird unklar (Jes. 28, 7, Hes. 4, 11, Spr. 20, 1). Wer viel trinkt, vergift zuletzt seine zweihundertachtundvierzig Glieder,³⁾ er wankt (Ps. 107, 27), taumelt (Jes. 51, 17. 22, Hab. 2, 16, Ps. 60, 5), fällt zu Boden,⁴⁾ entblößt sich (1. M. 9, 21, Hab. 2, 15, Klgl. 4, 21). Tiefer Schlaf tritt ein (1. M. 9, 21. 24; 19, 35, Jerem. 51, 39. 57, Spr. 23, 34 f.). Aber außer dem Kopf kann auch der Leib üble Folgen des Weintrinkens zu empfinden bekommen.⁵⁾ Übelkeit und Speien tritt ein (Jes. 28, 8, Jerem. 25, 27; 51, 39. 57, Hab. 2, 16). Wer viel trinkt, speit zuletzt alles aus, was in seinem Magen ist.⁶⁾

So ist volle Veranlassung zur Warnung vor dem Saufen Jes. 5, 22, Spr. 23, 20 f. 29 ff., Sir. 19, 1 f.; 34, 25, Tob. 4, 15, Test. d. 12 Patr. IV 14, Lk. 21, 34, Röm. 13, 13, 1. Kor. 6, 10 f., Eph. 5, 18, Gal. 5, 21). Ein Weheruf gilt den Helden im Weintrinken und Rauschtrankmischen (Jes. 5, 22, vgl. Sir. 34, 25). Es ist schlimm, wenn Priester und Propheten Säufer sind (Jes. 28, 7). Von Königen wird wegen ihres Richteramtes Verzicht auf Wein verlangt (Spr. 31, 4), woraus der Midrasch folgert, daß Richter und Lehrer vor dem Richten oder Lehren kein viertel Log Wein trinken sollen.⁷⁾ Der Bischof einer Christengemeinde soll kein Weinsäufer sein (1. Tim. 3, 3, Tit. 1, 7).

Weil der Rausch unselbständig macht, kann der zum Trinken dargereichte Becher Verführung bedeuten (Jerem. 51, 7, Offb. 14, 8), aber auch ein Bild des Zornes und der Strafe sein, die über jemand verhängt wird (Jes. 51, 17. 22, Jerem. 25, 15 f. 27 f.; 49, 12, Ez. 23, 31 ff., Hab. 2, 16, Ps. 75, 9, Klgl. 4, 21, Offb. 14, 8. 10; 16, 19; 18, 6; 19, 15), oder doch ein Bild schweren Geschicks, das Gott zu bestimmtem Zweck sendet (Matth. 20, 22; 26, 39, Mk. 14, 36, Lk. 22, 42, Joh. 18, 11). Ungemischter Wein dient dabei (Ps. Sal. 8, 14, Offb. 14, 10).

¹⁾ S. auch Bem. R. 10 (68^a).

²⁾ Midr. Teh. 80, 9 (182^a).

³⁾ Vajj. R. 12 (32^b).

⁴⁾ Midr. Teh. 80, 9, Jalk. Machiri Ps. 80, Nr. 22.

⁵⁾ Siphre, Dt. 48 (84^a).

⁶⁾ Vajj. R. 12 (32^a).

⁷⁾ Bem. R. 10 (68^b).

Zur Erklärung der bösen Wirkungen des von einer Schöpfung Gottes kommenden Traubensaftes berichtet der Midrasch¹⁾ folgende Sage, mit welcher die arabische Erzählung von S. 387 zusammenhängen wird: „Als Noah ging, einen Weingarten zu pflanzen, kam Satan, stellte sich vor ihn und sagte: ‚Was pflanzest du?‘ Er antwortete: ‚Einen Weingarten. Seine Früchte sind süß, sowohl frisch als getrocknet, und man macht davon Wein, der die Herzen erfreut.‘ Da sagte der Satan: ‚Komm, laß uns Partner sein bei diesem Weingarten!‘ Noah sagte zu. Da brachte Satan ein Lamm, tötete es unter dem Weinstock, dann einen Löwen, ein Schwein, einen Affen, und ließ ihr Blut auf den Weingarten tropfen. Das hatte zur Folge, daß der Mensch einem unwissenden Lamm gleicht, ehe er vom Wein trinkt, einem löwengleichen Helden, wenn er ihn mäßig genießt, einem Schwein, das sich mit Urin und anderem beschmutzt, wenn er zuviel trinkt, einem Affen, der tanzt und scherzt, öffentlich Törichtes redet und nicht weiß, was er tut, wenn er betrunken ist.“ Nach einer anderen Version²⁾ macht ein Becher zum Schaf, zwei Becher machen zum Löwen, drei und vier Becher zum Schwein.

Verwendung des Weins findet statt bei Salzlake (*mūrjēs* = lat. *muries*),³⁾ um ihren Geschmack zu verbessern. Frisches Johannisbrot (*hārūbīn*) kann in alten Wein, altes in jungen Wein eingelegt werden.⁴⁾ Auch sonst gibt es eingemachtes Gemüse (*kebāšīm*), das in Wein und Essig eingelegt wird.⁵⁾

Der Essig.

Essig (*hōmeš*) wird eigentlich nicht getrunken. Er erhält deshalb, obwohl aus Wein entstanden, nicht dieselbe Benediktion wie dieser, wenn er nicht ganz ohne Benediktion

¹⁾ Midr. Tanch., Ausg. Mantua 1565, 6^c (nicht in Ausg. Buber). Nur der Anfang erscheint ähnlich Ber. R. 36 (72^b f.).

²⁾ Jalk. Schim. I 10.

³⁾ Ter. XI 1 (Cod. Kaufm. *mūrjās*), ‘Ab. z. II 4.

⁴⁾ Schebi. VII 7 (Cod. Kaufm.), Tos. Schebi. V 14.

⁵⁾ ‘Ab. z. II 6. 7, Tos. ‘Ab. z. IV 8.

bleibt.¹⁾ Ihm gehört der bei allen Dingen, die nicht aus der Erde erwachsen, auch dem Wasser, angewandte Segensspruch²⁾: „Gepriesen seist du, HErr unser Gott, durch dessen Wort alles geworden ist“ (*šehak-kōl nihejā bidebārō*).

Es ist Quälerei, wenn man statt Wein dem Durstigen Essig gibt (Ps. 69, 22). Wenn er Matth. 27, 48, Mk. 15, 36, Lk. 23, 36, Joh. 19, 29 dem gekreuzigten Jesus dargeboten wird, nach Matth. 27, 34 auch vor der Kreuzigung, mit Galle gemischt, so ist doch wohl Ps. 69, 22, wo *rōš* (LXX *χολή*) neben dem Essig steht, von Einfluß gewesen, weil man das Psalmwort im Kreuzestrank Jesu erfüllt sah. Der Myrrhenwein von Mk. 15, 23 (S. 375. 400) erscheint als zweckentsprechender.³⁾ Man müßte sonst Essig als billiges Getränk bereitgestellt haben, obwohl Wasser diesem Gesichtspunkt noch mehr entsprochen hätte. Doch läßt sich erwähnen, daß Essig Ruth 2, 14 bei der Ernte als Tunke für das Brot der Schnitter vorkommt und auch später als bei Schnittern in der Hitze üblich erwähnt ist.⁴⁾ Auf die Tennen brachte man mit Essig angemachte Speisen.⁵⁾ Denn Essig ist gut in der Hitze,⁶⁾ er beruhigt und erfrischt die Seele.⁷⁾ Doch sieht der Midrasch⁸⁾ in dem Tauchen in Essig zugleich ein Bild des Messiasleidens von Jes. 53, 5.⁹⁾ Dem Essig verwandt ist der Saft von Sauerlingen (*bōser*), der im Sabbatsjahr auf dem Felde zum Brot gegessen werden kann.¹⁰⁾ Den Zähnen ist freilich der Essig unangenehm (Spr. 10, 26), was an die Wirkung der Sauerlinge auf die Zähne (S. 349) erinnert. Doch ist er bei Zahnschmerzen heilsam, weil er gut für das Böse, aber böß für das Gute ist.¹¹⁾ Das Gewöhnliche

¹⁾ Vajj. R. 36, Ausg. Konst. 1512, Ven. 1545, doch sind nach Ausg. Saloniki 1593, Midr. Schem. 16 (47*), Ber. VI 1. 3 Wein und Essig benediktionspflichtig.

²⁾ Ber. VI 3.

³⁾ S. auch Jesus Jeschua, S. 175. 187 f.

⁴⁾ Vajj. R. 34 (93*).

⁵⁾ Ruth R. 2, 14 (15*), Targ. Ruth 2, 14.

⁶⁾ b. Schabb. 113^b.

⁷⁾ j. Schabb. 14^a, Jom. 45^a.

⁸⁾ Ruth R., a. a. O.

⁹⁾ Vgl. Der leidende und der sterbende Messias, S. 49 f.

¹⁰⁾ Schebi. IV 8.

¹¹⁾ j. Schabb. 14^c.

war, dabei den Essig zu schlürfen und dann auszuspucken, im Sabbatsjahr sollte man statt des Ausspuckens hinunterschlucken oder nur eintunken.¹⁾ Auch bei Hüftweh gilt Essig als nützliche Einreibung.²⁾ Bei Kopfweh werden Wein und Essig gewöhnlich nicht angewandt und sind deshalb am Sabbat verboten.³⁾ Doch kommt solche Verwendung vor.⁴⁾ Auch bei Hand- und Fußschmerz wäre sie möglich.⁵⁾ Wer einen Blutegel oder eine Wespe verschluckt hat, soll Essig nehmen.⁶⁾

Auf Weizen und Gerste wirkt Essig zusammenziehend, nicht gärend (*maḥmiš*).⁷⁾ Kohlensaures Natrum (*néter*) läßt er aufbrausen (Spr. 25, 20), was vielleicht bei dessen Verwendung für Wäsche (Jerem. 2, 22) vorkam (S. 277). Vor allen Dingen dient Essig neben Wein zum Einmachen (*kābaš*) von Gemüse, das aber auch ohne diese Zutaten eingelegt sein kann.⁸⁾ Fleisch wird in Essig eingelegt,⁹⁾ Kresse mit Essig, Öl und Ammi (?) angemacht.¹⁰⁾ Ein Art mit Essig angemachter Kaviar war *okhsigārōn* (= *ὀξύγαρον*).¹¹⁾

Lattichsalat (*ḥassin*) tunkt man in Essig.¹²⁾ Auch für bitteren Kohl (oder Endiviensalat) ist Essig gut.¹³⁾ Das Fruchtmus (*ḥarōset*) des Passahmahls,¹⁴⁾ das neben Essig und Salzwasser bei dem Eintunken des Brots Matth. 26, 23, Mk. 14, 20 Joh. 13, 26 in Frage kommt, war nach dem 'Ärūkh mit Essig angemacht. Nach Maimonides¹⁵⁾ besteht es aus zerdrückten Datteln, Trockenfeigen oder Rosinen, die man mit Essig und Gewürz mischt. Bei spanischen Juden in Konstantinopel sah ich 1899 außer *ḥarōset* aus Rosinen eine Essigtunke. In Jerusalem erlebte ich 1900 bei jemanitischen Juden ein Passahmahl

1) Tos. Schebi. VI 3.

2) Schabb. IV 4, j. Schabb. 14^c f, Schebi. 38^a, b. Schabb 111^a, Bez. 18^b.

3) Tos. Schabb. XII 11, vgl. Tos. Schebi. VI 8, Ma'as. sch. II 3.

4) Tos. Ter. VII 1.

5) b. Schabb. 109^a.

6) b. 'Ab. z. 12^b.

7) Tos. Pes. II 4.

8) 'Ab. z. II 6. 7, Tos. 'Ab. z. IV 8.

9) b. Ber. 56^a, Pes. 74^b, Chull. 111^a.

10) Tos. Schabb. IV 13.

11) j. Ma'as. sch. 53^b, Schebi. 38^b (*iḳsigōrīn*).

12) j. Ma'as. sch. 55^c.

13) Ekha R. 3 (54^b), vgl. 'Ärūkh, s. v. 'ult.

14) Pes. II 8, X 3, Tos. Pes. X 9, vgl. Jesus-Jeschua, S. 112.

15) H. Chāmēš uMaṣṣā VII 11, vgl. b. Pes. 116^a.

mit *harōset* aus zerstoßenen Rosinen, Datteln, Mandeln, Nüssen, Äpfeln, Granatäpfeln, die mit Wein gemischt, mit Pfeffer, Ingwer und Zimmt gewürzt waren. Das Brot wurde in eine wohl mit Essig hergestellte Petersilientunke getaucht.

5. Trauben und Wein in Wirtschaft und Handel.

Nur bei Auhagen¹⁾ finde ich für 1907 eine Mitteilung über Weingärten in einer Bauernwirtschaft von *zif* südlich Hebron. 15 *dunum* (= 1,3785 Hektar) Weingärten im Wert von 3000 Fr. gehörten zum Gut, sie brachten 400 *rofl* (= 1000 kg) Rosinen, die für 440 Fr. verkauft wurden. Anders waren die Verhältnisse in der deutschen Kolonie Saronā bei Jaffa, wo 4 Hektar Weingärten den Wert von 10000 Fr. hatten und ein Ertrag von 2880 Fr. für Trauben zu erzielen war. Im ersten Fall wurden 6,8 Prozent, im zweiten nur 3,46 Prozent gewonnen.

Die Weinproduktion ist in den letzten Jahren sehr zurückgegangen, auch weil außer den Steuern 60 engl. Pfund Sterling für die Konzession zum Weinverkauf zu zahlen sind. Außerdem ist der Anbau von Apfelsinen und Zitronen im Küstenland vorteilhafter. Nach offiziellen Angaben, die ich der Bank der Tempelgesellschaft in Jerusalem verdanke, galten für die Jahre 1930—1932 folgende Zahlen in Liter für Wein, Kognak und Arak, wobei erwähnt sei, daß Kognak nach europäischer Methode hergestellt wird.

	Produktion	Eigenverbrauch Wein.	Export
1930	4 250 926	918 467	1 074 807
1931	2 838 652	724 831	1 014 565
1932	3 155 929	795 772	1 376 198
		Kognak.	
1930	238 789	33 702	13 594
1931	147 250	34 324	21 030
1932	160 720	35 298	27 813

¹⁾ Beiträge zur Kenntnis der Landesnatur und der Landwirtschaft Palästinas, S. 73 f.

	Produktion	Eigenverbrauch Arak.	Export
1930	81 762	184 273	3 011
1931	52 568	243 743	575
1932	52 944	242 967	2 897
	Andere Spirituosen.		
1930	371 171	133 386	11 104
1931	196 802	72 069	4 040
1932	420 912	81 692	—

Dabei wird das Mißverhältnis zwischen der erzeugten Menge des primär erzeugten Arak und dem Verbrauch von Arak durch den Landesbrauch erklärt, Kognak durch Destillation in Arak zu verwandeln.

Nicht ganz gleiche Zahlen gibt *Palestine News Service* vom 5. April 1934. Danach betrug der Export von Wein 1932 1 256 000 l im Wert von 27 005 Pfd. Strl., 1933 943 000 l im Wert von 22 270 Pfd. Strl. Doch werden vom *Department of Agriculture and Forests* für 1932 3 112 671 l, für 1933 2 979 371 l für die Weinproduktion Palästinas (wohl mit Einrechnung von Kognak, Arak und anderen Spirituosen) angegeben. Bonne¹⁾ macht darauf aufmerksam, daß der Export von Wein 1921/22 1 591 500 l betragen habe und infolge der Einschränkung des Weinbaus 1930 auf 1 074 807 l zurückgegangen sei. Von Trauben seien

1926 216 000 kg im Wert von 1920 Pfd. Strl.

1930 525 000 kg im Wert von 3829 Pfd. Strl. exportiert worden.

Über die Einzelpreise von Trauben, Rosinen und Traubenhonig wurden S. 346. 351. 383 Angaben mitgeteilt.

Im Altertum.

Aus den oben mitgeteilten Zahlen, die ohne die Weinproduktion der jüdischen, aber auch der deutschen Kolonien nicht möglich wären, geht hervor, daß Palästina, wie es das Alte Testament voraussetzt (S. 298 f.), seiner Natur nach ein

¹⁾ Palästina, Land und Wirtschaft (1932), S. 94.

bedeutsames Weinland war, so daß man annehmen darf, daß im Altertum, bis der Islam den Weinbau einschränkte, ähnliche Verhältnisse vorhanden waren, obwohl alle statistischen Angaben fehlen.

Ein guter Weingarten mit tausend Weinstöcken ist nach Jes. 7, 23 1000 Sekel wert. Bei einer Traubenlese im Wert von 1000 Sekel erhalten die Hüter Hsl. 8, 11f. den fünften Teil. Zum Zweck eines Gleichnisses wird betont, daß ein Weingarten mit 100 Weinstöcken jährlich 100 Krüge Wein bringt, daß aber, wenn von 50, 40, 30, 20 Weinstöcken, ja von einem Weinstock derselbe Ertrag kommt, dieser dem Besitzer lieber ist als der ganze Weingarten.¹⁾

Daß der Wein im Handel eine Rolle spielte, folgt daraus, daß es wenigstens später Händler (*taggār*,²⁾ *ḥānewāni*, Plur. *ḥānewānim*)³⁾ von Wein und also auch Weinläden (*ḥānūt*, Plur. *ḥanūjōt*)⁴⁾ gab. Auch der *ḥappēlā*⁵⁾ wird nicht nur Schenkwirt, sondern auch Weinhändler gewesen sein.⁶⁾ Krüge mit Wein werden verkauft.⁷⁾ Ein ganzes Weinlager (*martēph*) kann Gegenstand des Kaufes sein.⁸⁾ Der Händler kann von fünf Keltern Wein kaufen und ihn in einen großen Krug (*piṭōs* = *πίθος*) schütten. Ihm mit Wasser verdünnten Wein anzubieten, selbst wenn man ihm davon Kenntnis gibt, ist verboten, weil er damit Betrug üben würde.⁹⁾ Er soll aber auch im Laden nicht Wein lagern, weil dies Täuschung der Käufer über die Qualität des Weins zur Folge hätte.¹⁰⁾ Export von palästinischem Wein durch den Handel wird nicht erwähnt. Damaskus kaufte syrische Waren und lieferte Wein von Ḥelbōn (Ez. 27, 18, vgl. oben S. 322). Nach 2. Chr. 2, 9. 14 hat Salomo den Holzarbeitern des Hiram als Beköstigung ebensoviel Wein wie Öl

¹⁾ j. Ber 5^c, vgl. Koh. R. 12 (132^a).

²⁾ Bab. m. IV 12.

³⁾ j. Dem. 24^d.

⁴⁾ Bab. m. IV 11. 12; Tos. Bab. m. III 27, Bab. b. VI 7, Ber. R. 86 (186^a), b. Bab. m. 60^a.

⁵⁾ Tos. Bab. m. XI 30, Ekha R. 1, 1 (20^b).

⁶⁾ Vgl. oben S. 390.

⁷⁾ Tos. Bab. b. VI 6.

⁸⁾ Bab. b. VI 2, Tos. Bab. b. VI 7—9.

⁹⁾ Bab. m. IV 11. 12.

¹⁰⁾ Tos. Bab. m. III 27.

außer Getreide geliefert. Der Wein fehlt in der entsprechenden Angabe 1. K. 5, 25, ist also wohl eine Hinzufügung. Auch ist hier nur von Leistung an Hiram die Rede. Aber Esr. 3, 7 wird Sidoniern und Tyrern für den Transport von Zedernholz Speise, Trank (sicherlich Wein) und Öl gegeben. Das Babel der Endzeit handelt unter anderem mit Wein und Öl (Offb. 18, 13).

D. Die Abgaben.

Eine irgendwie feststehende Armenabgabe vom Ertrage des Weingartens ist nicht bekannt, wie es ja auch vom Öl gilt (vgl. S. 281 f.). Zum Verklärungsfest (19. August), das in die Zeit der Traubenreife fällt (S. 336), wird von Christen ein Korb Trauben zur Kirche gebracht, um gesegnet und verteilt zu werden (vgl. S. 282). In Hebron wird von den Muhammedanern vom Weinstock nichts geweiht, weil der Wein für Abraham verboten sei (*el-ḥamr mamnū' lil-ḥalil*). Nach der Herstellung von Traubenhonig (*dibs*) wird aber in *jaḥḥa* Traubenhonig und Öl auf Brotstücken als *smāṭ lil-ḥalil* an Arme gegeben (vgl. Bd. I, S. 584).

Dem Staat ist vom Ertrage der Weingärten der Zehnte (*'oṣr*) zu leisten (vgl. S. 283). Zur Feststellung des Ertrags geht eine vertrauenswürdige Person für das Dorf als Taxator (*mḥammin*) durch die Gärten, um gegen Bezahlung (in *ḡifna* 3 Lira) den Ertrag der einzelnen Besitzer festzustellen. Während der Wochen der Taxierung (*tahmin*) darf man Früchte nur zum Verzehren, aber nicht zum Verkauf abnehmen. Die vom Taxator festgestellte Liste (*kāime*) übergibt er dem Gemeindevorsteher (*muḥtār*),¹⁾ der dann seinerseits Listen anfertigt und ihnen gemäß die Regierungssteuer auf die Besitzer verteilt. Wenn für die Konzession zum Weinverkauf außerdem 60 Pfd. Strl. zu zahlen sind (S. 405), ist verständlich, daß ein-

¹⁾ Vgl. Bd. III, S. 165.

heimischer Wein fast nur noch entsteht, wo es sich um größere Mengen handelt wie in den jüdischen Kolonien und im Gemeinschaftskeller der deutschen Kolonie Saron.¹⁾

Im Altertum.

Unter dem Gesichtspunkt der Wohltätigkeit gehört hierher das gesetzliche Verbot für den Besitzer, im Weingarten Nachlese zu halten (*'ōlēl*) und die Einzelfrucht (*péret*) zu sammeln (*likkēṭ*), weil Nachlese und Einzelfrucht den Armen gehören (3. M. 19, 10, 5. M. 24, 21, vgl. Sir. 30, 25 (= 33, 17) und S. 340f.). Das gibt dem jüd. Recht Anlaß, zu bestimmen, welche Trauben als *'ōlēlōt* in Frage kommen (S. 304);²⁾ und daß nur zwei, nicht drei herumliegende Beeren, die bei der Weinlese abfallen, als *péret* dem Armen gehören.³⁾ Doch nicht nur die Armen haben Anspruch auf Nachlese und Einzelfrucht, sondern jedermann, sobald die Armen nach ihrem Weggehen ein zweites Mal in den Weingarten kommen.⁴⁾ Streit ist darüber, ob die Nachlesefrüchte, wenn der Weingarten nichts anderes bringt, dem Besitzer gehören.⁵⁾ Da die Pflicht der Ackerecke (*pe'ā*, 3. M. 19, 9; 23, 22) auch am Weingarten haftet (S. 284), ist etwa ein Sechzigstel des Bestandes als Armenrecht zu betrachten.⁶⁾ Doch darf bei einem hochgezogenen Weinstock (*dālīt*) nur der Besitzer die Früchte abnehmen und an die Armen verteilen.⁷⁾ Das Vergessene (*šikhḥā*) von 5. M. 24, 19 wird bei dem Spalierweinstock (*'āris*) auf nicht mit der Hand erreichbare Trauben, bei dem liegenden Weinstock (*raglit*) auf die beim Lesen übergangenen bezogen.⁸⁾ Hierher gehört auch der nach 5. M. 14, 28; 26, 12 für jedes dritte Jahr vorgeschriebene Armenzehnte (S. 287).

¹⁾ Nach Mitteilung von Oberlehrer Bauer, Jerusalem.

²⁾ Pea VII 4, VIII 1. 7. 8, Tos. Pea III 11. 15, j. Pea 20^a, Siphra 88^a, Siphre, Dt. 285 (124^b).

³⁾ Pea VI 5, VII 3, Siphra 88^a.

⁴⁾ Pea VIII 1. ⁵⁾ Pea VII 7, Siphra 38^a.

⁶⁾ Pea I 5, vgl. I 2. ⁷⁾ Pea IV 1.

⁸⁾ Pea VII 8, Siphre, Dt. 285 (124^b). Vgl. S. 284.

Von der Pflicht, nach 3. M. 19, 23f. die Frucht der ersten drei Jahre eines neugepflanzten Fruchtbaumes ungegessen zu lassen und die Frucht des vierten Jahres im Heiligtum zu genießen, war S. 285f. die Rede. Nach dem jüdischen Recht würde der Genuß von Traubensaft in den ersten drei Jahren Geißelung nach sich ziehen.¹⁾ Die Vierjahrsfrucht sollte eigentlich von dem Bereich einer Tagereise um Jerusalem in natura zum Tempel gebracht werden. Aber man gestattete schließlich auch innerhalb dieses Gebietes Auslösung mit oder ohne Hinzufügung eines Fünftels des Wertes mit der Pflicht, das Geld dann gemäß 5. M. 14, 24—26 für Schlachttiere, Wein, Rauschtrank und anderes, die im Heiligtum zu verzehren sind, auszugeben.²⁾ Doch war die Schule Hillels der Meinung, man solle alles in die Kelter bringen, also zu Wein machen, der dann im Heiligtum zu verbrauchen wäre.³⁾ Damit jedermann erkenne, ob ein Weingarten unter dies Gesetz fällt, soll man ihn in den ersten drei Jahren durch Tonerde (*ħarsit*), im vierten Jahre durch Erdschollen⁴⁾ (*ħōzezōt*) bezeichnen und dadurch davor warnen, daß man sich daran vergreife.⁵⁾ Die Vierjahrspflicht von 3. M. 19, 23f. ist doch wohl vorausgesetzt, wenn 5. M. 20, 6; 28, 30, Jerem. 31, 5, vgl. 1. Makk. 3, 56, der neugepflanzte Weingarten eines „Freimachens“ (*ħillēl*) bedarf, ehe der Besitzer, dem deshalb der Kriegsdienst nicht zugemutet werden soll, in den freien Genuß desselben eintritt.⁶⁾

Jedes Jahr mit Ausnahme des Jahres des Armenzehnten (S.409) war sonst vom Weingarten der *Zehnte* des Mostes im Heiligtum mit Zuziehung der Leviten der Ortschaft des Besitzers zu verzehren (5. M. 12, 17f.; 14, 22f.), mit der Erlaubnis, ihn vorher in Geld umzusetzen (5. M. 14, 25f.).

Eine eigenartige Beschränkung des Fruchtbaus bestand darin, daß im Sabbatsjahr und Jobeljahr der Weinstock

¹⁾ Ter. XI 3.

²⁾ Ma'as. sch. V 2. 3.

³⁾ Ma'as. sch. V 3, Pea VII 6.

⁴⁾ Nach 'Ārūkh „rote Erde“.

⁵⁾ Ma'as. sch. V 1.

⁶⁾ Vgl. Siphre, Dt. 195 (110^b), Midr. Tann. zu 5. M. 20, 6 (S. 120), Sot. VIII 2, Tos. Sot. VII 18. 20.

nicht zu beschneiden (*zāmar*) und seine Trauben als *'innebē nāzīr* „unbearbeitete Trauben“ nicht zu lesen (*bāšar*) sind, obwohl der Besitzer, sein Gesinde und die Beisassen davon genießen dürfen (3. M. 25, 5f. 11).¹⁾ Da nach 2. M. 23, 11 im Sabbatsjahr das Land auch im Weingarten liegenbleiben soll,²⁾ schloß man daraus, daß keinerlei Arbeit am Weingarten vorgenommen werden darf, selbst nicht vor dem Beginn des siebenten Jahres, wenn ihre Wirkung in das Sabbatsjahr hineinreicht. So sollte man schon im letzten Monat des sechsten Jahres nicht mehr Weinstöcke pflanzen oder zur Vermehrung ablegen.³⁾ Ein Weinkeltern und Rosinenmachen kommt für dies Jahr nicht in Frage. Doch ist der eigentliche Zweck des Gesetzes nicht das 2. M. 23, 11 erwähnte Verzehren der Früchte durch die Armen und nach ihnen die wilden Tiere, zumal nach 3. M. 25, 5f. 11 (s. o.) der Besitzer und seine Leute auch davon essen dürfen, was man in der Weise kombinierte, daß bei viel Ertrag alle essen dürfen, bei wenig Ertrag nur der Besitzer und seine Leute.⁴⁾ In Wirklichkeit soll die Arbeitsruhe des siebenten Tages in der Arbeitsruhe des siebenten und des fünfzigsten Jahres ihr Gegenbild haben und daran erinnern, daß Gott der eigentliche Herr des Landes ist.

Wirkliche Abgaben an die Diener des Heiligtums sind die Frühfrüchte (*bikkūrim*), zu denen Trauben, Most und Wein gehören (S. 287f. 340. 348). An den von der Kelterkufe überfließenden Most denkt wohl 2. M. 22, 28 bei der Träne (*déma'*), mit deren Abgabe nicht gezögert werden darf. Das davorstehende *melē'ā* „Überfülle“ könnte nach 4. M. 18, 27, wo die Abgabe vom Levitenzehnten an die Priester mit der Überfülle von der Kelterkufe verglichen wird, dasselbe meinen, wird sich aber hier auf die Tenne beziehen, wie die LXX annehmen, welche von der Abgabe von Tenne und Kelter reden, während

¹⁾ Siphra 105^b ff.

²⁾ Vgl. Mekh., Mischp. 20 (Ausg. Friedm. 100^b), Mischna und Tosephta, Trakt. Schebi'ith.

³⁾ Schebi. II 6.

⁴⁾ Mekh., Mischp. 20 (Ausg. Friedm. 100^b).

der Midrasch¹⁾ *melēā* von den Frühfrüchten, *déma'* von der Hebe versteht. Sachlich von größerer Bedeutung ist die Priesterhebe (*terūmā*) und der Levitenzehnte (*ma'asēr*), in welche Trauben und Wein eingeschlossen sind (S. 288 f.), die Trauben, sobald sie den Charakter von Sauerlingen verloren haben und halbreif geworden sind (*hib'isū*).²⁾

Als Spende (*nésekh*), wie sie schon Jakob auf die *maššēbā* von Bethel goß (1. M. 35, 14)³⁾, ist der Wein im Heiligtum von großer Bedeutung. In Verbindung mit allen offiziellen täglichen und festtäglichen Brandopfern ist ein Viertel Hin (= $1\frac{1}{2}$ l) Wein auf den Brandaltar zu gießen (2. M. 29, 40 f., 3. M. 23, 13. 18. 37, 4. M. 15, 24; 28, 7—10. 14 f. 24. 31; 29, 6. 11. 16. 22. 25. 28. 31. 33 f. 37 ff.). Auch zu den privaten Brandopfern gehört eine Weinspende (4. M. 6, 15. 17; 15, 5. 7. 10), und zwar soll ein Viertel Hin dem Opfer von einem Lamm beigegeben werden, ein Drittel Hin einem Widder, ein halbes Hin einem jungen Rind. Wenn dem Hohenpriester beim täglichen Opfer die Weinspende gereicht wird, jedenfalls in einer der 2. M. 25, 29; 37, 16, 4. M. 4, 7 genannten goldenen Schalen, bückt er sich und gießt sie oben an die südwestliche Ecke des Brandopferaltars.⁴⁾ Auf den Räucheraltar kommt nach 2. M. 30, 9 keine Spende. Die Mittel zu den offiziellen Spenden waren wie die Mittel zu den Opfern aus dem Besitz des Heiligtums zu nehmen, der durch freiwillige Gaben (*nedābōt*) ergänzt werden konnte (vgl. 2. M. 35, 29, 2. Chr. 31, 14),⁵⁾ aber später hauptsächlich auf der Halbsekelabgabe beruhte, welche jeder Erwachsene jährlich zu leisten hatte.⁶⁾ In der persischen Zeit wurden jährlich 100 Bath Wein vom Perserkönig für die Spenden des Heiligtums geliefert (Esr. 7, 22, vgl. V. 17 und 6, 9 die Bestimmung des Cyrus). In den Tempelhöfen gab es Zellen (*liškā*, Plur. *lešākhōt*, 1. Chr. 9, 26, 2. Chr. 31, 11 f., Neh. 10, 40; 13, 4. 7—9) oder Vorratsräume (*ōšār*, Plur. *ōšārōt*, 1. Chr. 9, 26, Neh. 13, 12 f.) mit

¹⁾ Mekh., Mischp. 19 (Ausg. Friedm. 97*), Mekh. deR. Jischma'el, S. 318.

²⁾ Ma'as. I 2. Vgl. oben S. 303.

³⁾ Vgl. Jubil. 21, 7; 32, 5.

⁴⁾ Tam. VII 3, Zeb. VI 2.

⁵⁾ Vgl. Men. XII 5.

⁶⁾ Vgl. Bd. III, S. 182 f.

besonderen Aufsehern (1. Chr. 9, 26, 2. Chr. 31, 12f., Neh. 12, 44; 13, 4, 13), von denen einer über die Spenden gesetzt war (2. Chr. 31, 14). Heben und Zehnten von Getreide, Most und Öl wurden da niedergelegt (Neh. 10, 40; 13, 5, 12). Eine besondere Kammer, die man später in der südwestlichen Ecke des Frauenhofes vermutete,¹⁾ enthielt sicher Wein und Öl des Tempelbesitzes.

Daß Könige den Zehnten von Weingärten nehmen, ist 1. S. 8, 14 als üblich betrachtet (vgl. S. 290). Auch 2. Chr. 2, 9 werden die 20000 Bath Wein an die Holzhauer des Königs Hiram wohl vom Volke genommen sein, obwohl der König Weingärten (1. Chr. 27, 27) und Vorrathshäuser (*miskēnōt*) für Getreide, Most und Öl (2. Chr. 32, 28) besaß. Im Midrasch²⁾ ist einmal von Kopfsteuern (*gulgōlijjōt*) und Naturallasten (*arnō-nijjōt*, vgl. *annona*) die Rede, welche auf den Weinstock geworfen werden. Das sieht aus, als ob in der römischen Zeit die Zahl der Weinstöcke und die Menge ihres Ertrags versteuert worden wären.

¹⁾ Midd. II 5.

²⁾ Midr. Teh. 80, 9.

Nachtrag zu Band IV.

S. 4 Z. 2 lies: *ḳurmije*.

S. 13 Z. 9 lies: *sekrān*.

S. 17 Z. 5 v. o. l.: für den *ṭābūn* und den *tannūr*.

S. 18 Z. 12 l.: 6. Der Dung.

S. 21 Anm. 4 l.: *bezāz el-‘adra*.

S. 24 Z. 17 l.: *btikḫar*.

S. 33 Z. 6 v. u. l.: das abgezogene Schaf⁵). Anm. 5: Bei Beduinen wird die Gazelle, nachdem man sie abgezogen hat (*salah*, nach Bauer auch *ṣalah*), als *zarb* bereitet (Schmidt-Kahle, Volkserzählungen 43, 4).

S. 38 Z. 15. Wenn *jōra* nicht mit arab. *ǧūra* zusammenhängt, hätte man die arabische Backgrube „Kessel“ genannt.

S. 40 Z. 12 l.: *‘ēn ḡidi*.

S. 47 Z. 17. Zum Backkissen vgl. Abb. 10.

S. 57 Z. 12. Das Salz soll womöglich sodomitisches sein, weil dies seinen Salzgehalt nie verliert (*šōbētet*), wie das *lō tašbīt* von 3. M. 2, 13 fordere (Tos. Men. IX 15, b. Men. 21^a). Im Notfall könne ostracenisches Salz (*istarḳānit*) dafür eintreten (Tos. Men. IX 15, b. Men. 21^a, vgl. Siphra 12^b, wo *salkonderis* für *istarḳānit*). S. Krauß, Archäologie I, S. 499f. Das sodomitische Salz, das den Augen gefährlich sein soll (b. ‘Er. 17^b, Chull. 105^b), wurde wohl aus den Lachen am Toten Meer genommen, wo es bei ihrem Austrocknen sich von selbst entwickelt (PJB 1924, S. 73, Abb. 1), das ostracenisches Salz aus der Lagune am Mittelmeer bei der Stadt Ostrakine (vgl. PJB 1924, S. 47).

S. 73f. Die Ausgrabungen von *telēlāt rassūl* im östlichen Jordantal haben nach dem Bericht von Mallon-Köppel-Neuville, *Teleilāt Ghassūl* I, S. 37ff., eine Anzahl von runden Steinscheiben ergeben, welche auf Kohlenglut gelegt wurden.

Sie lassen sich als Backgerät deuten und werden vom Bericht-
erstatter mit dem *ṭābūn* verglichen, können aber nur zum *zantū'*
gestellt werden, wenn man nicht an das Glutaschenbrot
(S. 29 ff.) denkt. Einem *furn* (S. 127 f.) glich eine über einer
Bank liegende vorn offene Höhlung mit einer Glutkohlen-
vertiefung im Hintergrund. Als *tannūr* (S. 88 f.) lassen sich
betrachten schmale, oben offene Gruben ohne tönernerne Einfassung.

S. 84 Z. 12 l.: '*ajāwiṣ*.

S. 117 Z. 15 l.: Gerstenmehl.

S. 132 Z. 11. Das *furn*-Brot kann auch nur 17 *cm* Durch-
messer bei 2 *cm* Dicke haben, Gewicht 193 *gr*. Oben ist es
hellbraun, unten fast weiß.

S. 156 Z. 4 v. u. str. 7). Z. 3 v. u. lies 7). Unten ist Anm. 8
zu streichen.

S. 164 Z. 13 l.: (Ps. 52, 10, vgl. 92, 14). Anm. 2 l.: Benutzung.

S. 168 Z. 14 l.: Wort.

S. 173 Z. 7 l.: (*karm zētūn*, in *es-salṭ* nur *ez-zētūn*). Z. 6
v. u. l.: über 6 *m*.

S. 221 Z. 3 v. u. füge hinzu: Tröge (*jeḳābim*) für *tirōš* und
jīṣhār werden Jo. 2, 24 erwähnt (vgl. S. 357), so daß auf eine
größere Olivenpresse geschlossen werden muß.

S. 234 Z. 2 v. u. füge hinzu: Auch *jeḳeb* erscheint unter den
Teilen der Ölkelter Tos. Bab. b. III 2, j. Bab. b. 14^c, b. Bab. b. 67^c
wie Jo. 2, 14.

S. 239 Z. 13 füge hinzu: ('*āṭan* „aufhäufen“).

S. 249 Z. 1 füge hinzu: Auch *kōmer šel-laz-zētīm* wird
b. Bab. m. 74^a der Lagerhaufe von Oliven genannt.

S. 253 Anm. 4 l.: Chag. III 4. Anm. 7 str.: 14.

S. 256 Z. 4 füge hinzu: Aus der Kelter kommt Jo. 2, 24
jīṣhār.

S. 267 Z. 14 füge hinzu: vgl. Jes. 61, 1.

S. 270. Für den Leuchter von Sach. 4, 2 ff. vgl. Mühlen-
brink, ZDPV 1929, S. 257 ff., wonach *gullā* hier dem *pérah*
des Stiftshüttenleuchters (2. M. 25, 31. 33. 34) entspricht.

S. 272 füge Z. 4 v. u. hinzu: Der private Leuchter (*menōrā*),
der aus Ton sein kann (Kel. II 3), hat Röhren (*ḳānīm*), eine

Schale (*pérah*) und einen Fuß (*bāsīs* = *βάσις*) nach Kel. XI 7, vgl. Ohal. XI 8. Ein Leuchter im öffentlichen Gebiet ist nach Tos. Schabb. X 7 zehn Handbreit hoch, und die Schale (*pérah*) auf seiner Spitze vier Handbreiten weit. Erörterungen dazu s. Krenkel, Hausgerät I, S. 61 ff.

S. 280 Z. 8 v. u. füge hinzu: Die Hauptzeit für den Verkauf von Öl ist zwischen Pfingsten und Hüttenfest (Tos. Bab. m. IV 18), wohl weil das Öl des letzten Herbstes am Beginn des Sommers als völlig gereinigt gelten mußte.

S. 288 Z. 3 vgl. die Korrektur S. 303.

S. 329 Anm. 9 l.: *appihijārōt*.

S. 335 Z. 7 l.: 3. M. 19, 19.

S. 348 Z. 13 ff. füge hinzu: Auf Mosaiken palästinischer Kirchenruinen hat Avi-Yonah in *Quarterly of the Dep. of Antiquities in Pal.* III, S. 62, Darstellungen von Reben achtzehnmal nachgewiesen, wozu auch die Weinrebe der Brotverwahrungskirche von 'ēn eṭ-ṭābra gehört (s. Mader, Heil. Land 1934, S. 131 f.). Im Marienkloster zu *bēsān* fand Fritz Gerald (*PEFQ* 1931, S. 65, Abb. 2, vgl. Avi-Yona, *Quarterly* II, S. 143 f.) ein Mosaik mit einer aus einer Amphora wachsenden Rebe, an welcher zwölf Medaillons mit verschiedenen Motiven (vier mit Weinlese, eines mit Weinkelter) hingen. Hier mag das Gleichnis von Joh. 15, 1 ff. nicht ohne Bedeutung gewesen sein, obwohl keine wirkliche Illustration desselben vorliegt. Aus heidnischer Umgebung (wohl Askalon) stammt die Darstellung einer Weinrebe mit Traube, bei der ein Mann (ob Dionys?) sitzt, s. Jliffe, *Quarterly* III, S. 166.

Anhang.

I. Verzeichnis der hebräischen und aramäischen Wörter.

a		
<i>abāšim</i> 288. 303	' <i>abīṭ</i> (' <i>abāt</i>) 249. 357	<i>baj</i> 68
<i>ābēl</i> 396	' <i>abōdā</i> 323. 326	<i>bājit</i> 182
<i>abrōsī</i> 189	' <i>ābōt</i> 169. 301	<i>bākār</i> 20
<i>ādam</i> 370	' <i>adar</i> 324	<i>bāla'</i> 188
<i>ādām</i> 20	' <i>adāšā</i> 209 f.	<i>bālūl</i> 124
<i>ādōm</i> 369	' <i>ājīn</i> 80. 98	<i>bāsis</i> 415
<i>adōmī</i> 381	' <i>ākhar</i> 257	<i>bāša'</i> 71
<i>āgar</i> 189	' <i>ākhūr</i> 233	<i>bāšar</i> 340 f. 411
<i>aggān</i> 395	' <i>ākhūr</i> 372	<i>bāšēk</i> 52. 107
<i>aqōri</i> 189	' <i>ākāl</i> 234. 250	<i>bāšir</i> 193 f. 339 f.
<i>āh</i> 10	' <i>akalkallōt</i> 301	<i>bat</i> 356
<i>aḥarīt</i> 164	' <i>ākar</i> 181. 325. 332	<i>batkōl</i> 256
<i>āhaz</i> 28	' <i>āle</i> 165. 302. 349	<i>bedidijjōt</i> 246
<i>akhilā</i> 199	' <i>ammōnī</i> 374	<i>bedidīn</i> 180
<i>allitā</i> 27	' <i>anābīm</i> s. ' <i>ēnāb</i>	<i>behēmā</i> 20
<i>alonit</i> 261. 263. 375. 398	' <i>ānāph</i> 169. 301	<i>be'ītā</i> 52
<i>āmīr</i> 167	' <i>ankōkelōt</i> 301	<i>belilā</i> 66
<i>anigārōn</i> 261	' <i>āphār</i> 26	<i>berākhā</i> 70. 286. 392 ff. 396
<i>anpōkinōn</i> 238	' <i>arābī</i> 38	<i>bērekh</i> 392
<i>āphā</i> 52. 67. 96	' <i>ārakh</i> 52. 108. 152	<i>berikhā</i> 327
<i>apharsemā</i> 163	' <i>arēbā</i> 54. 101. 358	<i>berit</i> 57
<i>aphšātā</i> 354	' <i>arēmā</i> 353	<i>bēšānī</i> 190
<i>appiphijārōt</i> 329. 416	' <i>āris</i> 323. 329. 409	<i>béseme</i> 264. 266
<i>arnōnijjōt</i> 413	' <i>arisā</i> 52. 58. 323	<i>besimā</i> 381
<i>artikōphjōn</i> 101	' <i>arūgā</i> 325	<i>bēt hab-bad</i> 208. 232
<i>arukkōt</i> 101	' <i>attik</i> 376	<i>bēt hā-'ešim</i> 6
<i>āsaph</i> 342	' <i>āṭan</i> 249. 415	<i>bēt haj-jājin</i> 381
<i>āsiph</i> 342	' <i>aṭeret</i> 43. 169	<i>bēt hak-kōsōt, hal lā-</i>
<i>askālā</i> 43	' <i>āṭīn</i> 249	<i>ginin</i> 379
<i>asūkh</i> 252	' <i>āšiš</i> 372	<i>bēt kōr</i> 335
<i>āsūtā</i> 52	' <i>az</i> 257	<i>bēt mište</i> 390
<i>ašišā</i> 68 f. 322. 353 f.	' <i>āzak</i> 324	<i>bēt ham-mōkēd</i> 99
<i>ašlag</i> 277		<i>bēt hap-pakh</i> 254
<i>āṭād</i> 299	b	<i>betulā</i> 233 f.
<i>awrisi</i> 189	<i>bā'al hab-bājit</i> 99. 323	<i>be'ūšim</i> 288. 303
'a	<i>bā'ar</i> 28	<i>bī'er</i> 305. 334
' <i>abad</i> 323	<i>bā'aṭ</i> 370	<i>bī'ār</i> 201. 286. 349
' <i>abbōph</i> 164	<i>bad</i> 169. 208. 232. 240. 247.	<i>bikkūrīm</i> 126. 287. 340.
	250. 301	348. 411
	<i>bādīd</i> 240	<i>biqḡēa'</i> 8. 181

bišbūš 234
biššēl 303
bōdēdā 240
bōr 232. 234. 357
bōr, bōrit 277
bōsem 266
bōser 300. 303. 349. 381. 403
bōšer 341

d

dabbūšā 354
dabdebānijjōt 303
dālīt 169. 301. 321. 329. 409
dam 304. 369
damdemānijjōt 303. 349
daph 101. 234
dārakh 207. 246. 356 f. 369
dāras 369
dārōmaj 381
debaš 69. 126. 152. 256. 385
debēlā 352
dēkel 377
dēma' 411 f.
dephōs (s. *tūphōs*) 123
dibšānim 69
dihā 207
dīr 6
diššēn 271
dōhan 116. 118
dūd 195. 342
dukrān 329
dūr 44

e

ēbel 390
ēben 26
eljosfōn 374
ēm 247
ēnesmirnīnōn 375
ēnōmēlin 375
espōgā 119
eš 25 f. 111.
eškōl 302. 347
ešpār 68
ēzōb 14. 167

'e

'ēkēl 234. 250
'ēker 167
'eljōnā 208. 357
'ēnāb 288. 302 ff. 340 f.
 347 f. 352 f. 356. 369 f.
 374. 411
'ērēs 52. 107

'ēseb 14
'ēš 162 f. 187, *'ēš ma'akhāl*
 166. 187. 285, *'ēš se-*
rāk 166. 187, *'ēš sé-*
men 7. 163
'ēšā 17
'ēšim 4 ff. 7. 11. 14. 25 f. 80

g

gābab 15
gābal 108
gabbāhat 81
gabīa' 391
gādēr 324 f. 334 f.
gaḥéled 5. 10. 28 f.
galgāl 233
gal'inā, gal'inim 18. 166
gāmam 181
gāmar 250
gāph 378
gārāph 99
gargar 166. 238. 247. 302
gar'inā 166. 200
garzen 5
gat 208. 356 ff. 369 ff.
gāzām 170
gebābā 5. 15. 17. 20. 80
gebūlin 58
gelālim 20
gemī 329
géphen 297. 300. 341
géphet 18. 20. 80. 208. 250
gerābā 356. 378
gerisā 119
gerōphit 168 f. 182
gēza' 167
gezārim 8. 27
gibbēah 81
gibbēb 5 f. 15
gilgēl 52. 108
gīr 374
gīrgēr 238
gīrgīr 248
gizzēm 181
gizzērīn 8. 27
gluskā 200 f.
gōbah 328
gophrit 27
gōren 356
gulgōlijjōt 413
gulā 415
gumrīn 11
gurphā 169

h

ha'ašib 35
halmē 259
hamāsīn 13
hāphakh 35. 249
har haz-zētīm 179
hēdād 370
heḥelik 181
heḥeliph 181
heḥemīš 381. 404
heherim 289
hekdēs 290
hēšik 371
hib'iš 255. 288. 303. 349. 412
hibdil 66
hibkia' 181
hibrā 396
habrikh 286. 326 f.
hibšil 302
hibbik 108
hiddil 181
hidlā 329
hikdiš 289
hikkīš 26
hillēl 371
hīllūlim 70. 285. 344. 371.
 392
hippōtēk 73
hirkīb 187. 189. 286. 327
hissik 96. 108
hišhīr 246. 256
hišbiah 373
hiškir 399
hiškā 182
hitlia' 170
hordā'ā 118

ḥ

hābaṭ 194. 249
hābiš 70
hābit 353. 269. 374. 378 f.
habittim 42. 66
habtā 195
had 375
hadāš 301. 372
haadat 376
haḡ hā-āsiph 342, *haḡ*
has-sukkōt 334
haḡ 376. 393 f.
hakhil 399
halāl 208
haliph 168
halīṭā, halīṭīn 52. 67 f. 142

halīṭār 142
hallā 36. 58. 68. 119f. 124f.
hallāmā 20
hālū 67
hāmas 300. 303'
hāmēš 53. 125
hamiā' 53
hamīr 53
hamiṭā 121
ḥammā 109
ḥamrā 372. 376. 399
ḥāmūš 369
ḥānewāni 280. 407
ḥānūt 101. 390f. 407
ḥarārā 36 ff.
ḥāraš 324
ḥārāš 8
ḥarḥūr 109
ḥarī 37
ḥarijjōt 18. 27
ḥārīš 331
ḥarōset 404f.
ḥarsūt 410
ḥaršān 298. 303f. 326
 349 381
ḥārūb 402
ḥāšab 5
ḥāšāb 374. 378
ḥāšēr 45
ḥašiphā 234
ḥāṭab 5
ḥaṭābā, ḥaṭībā 7
ḥazīr 305
ḥébel 234
ḥēleb 18
hem'ā 126
ḥémed 323
ḥērēš 53
ḥiddūd 43
ḥillēl 410
ḥiwwār 117
ḥōleṭin 107
holjā 98
ḥōmeš 380f. 402
ḥōmeš 286
ḥōreš 171
ḥōri 37. 109 116f.
ḥōter 168
ḥullīn 289
ḥumša 107
ḥūt 234
ḥuṭrā 167

i

ibbēk 170
ikkār 323
ilān 166. 168. 179
ilpas s. *lappās*
istarkāni 414
išīb 142
iṭāleki 374

'i
'iddēr 180
'iddūr 331
'iggūl 358. 371
'iggūlā 120
'ikkār 167.170.265 301.331
'immēr 6. 353
'issā 52
'issat hak-kelābim 107.
 118
'iššēn 170. 374
'iṭrān 27
'izzēk 324

j

jabbélet 191
jābēš 199. 352
jād 99. 304
jājin 371 ff. 374 ff. 377.
 380. 388. 390f.
jākūd 28
jām 209
jāsaq s. *hissik*
jāšak 66
jāšān 372
jékeb 356f. 369. 415
jenikā 167
ješikā 66
jibbēl 171
jišār 170. 255f. 415
jōnēk, jōnéket 167.181. 301
jōrā 38. 99. 247. 266. 414

k

kābaš 199. 404
kad 252f. 374. 378
kāhanā 343
ka'kin 118. 122
kalkallā 195. 342
kallid 391
kāmar 96. 370
kāphal 66
kārakh 182
kārat 11. 181

kardōṭa 35
karmel 319f.
kāsaḥ 332
kaššil 5. 8
kātaš 238. 240
kāṭēph 304
kāli 207. 238 ff. 247
kātiš 238
kauwéret 100
kebeš, kebāsim 199. 402
kedidā 374
kelī 109. 252
kelūb 195. 342
kenōkenōt 301
kephišā 342
kérem 173f. 286. 319f. 325
kešūt 378
kidōn 233
kikkār 72. 108. 119. 131
kil'ājim 328
kiljā 97
kimōnja 277
kippēaḥ 81
kirā 6. 15. 17f 45. 80
kirājim 15. 45. 264
ki 124
kiš 109
kissūj 111. 253. 378
kiwwēn 326
kōmer 370. 415
kōpheš 200
kōrēm 320. 322f.
kōš 379. 390f. 393f. 396
kukkā 38
kuppaḥ 6. 15. 17f. 80f.
 87. 97
kūr 28
kussemīm 116. 118
kūz 254. 271

ḳ

ḳādīm 300
ḳāhā 349
ḳājiš 193. 339f. 342. 352
ḳajjāš 333
ḳaḳkebatōn 117
ḳālāt 195
ḳālat 188
ḳannāt 8
ḳāne 266. 329. 335
ḳankan 253. 373. 378
ḳānūn 195
ḳappēla, ḳappēlin 390.407
ḳarāḥat 81

kāram 36. 52. 108
kāraş 101. 108
kārās 255
kardōm 5. 8. 324. 332
karṭallā 195
kāşaş 181
kāşir 167. 301. 339
kaş 5. 16f. 20f. 80
kāşe 66. 207
kāţam 168. 182
kedērā 43. 45. 52
kēhe 349
kēla' 332
keluphsin 200. 288
kēmaḥ 107. 252. 374
kenet (*kēt*) 8
kenōbekā'ōt 121
kerāmit 118
kēren 123. 179. 252. 267.
 319. 324
kēsā 14
keşā 71 f.
keşrē 16
keṭāphā 339
keṭapherēs 54
kībār 117 f.
kibbūl 272
kiddā 266
kinnāmōn 266
kippā 373
kīr 334
kirsēm 181. 332
kişkēş 180
kiṭbilā 263
kiṭṭēph 52. 108. 152
kiwwēş 180
kluskā 118 ff. 121
kōdeş 265. 285 f.
kōmā 328
kondiṭōn 375
kōrā 209. 232. 250
korbān 124
kornit 14
kōses 381
kōş 16. 341
kōşēs 5. 17
koṭbi 235
kōzēz 410
kubbā'at 391
kubbīn 15
kuppā 195. 248

l

la'anā 375
lāgin 378 f.
lahmā 120
lājiş 152
lākā 249. 300
lappās 43. 45. 52. 68. 125
lappid 271
lāş 52. 107
lāsād 152
lebibōt 43. 67
lebōnā 400
lēhem 37. 53. 70. 96. 119 f.
 122. 125, *lēhem hap-*
pānim 122
lēkeṭ 194. 283 f.
liḳḳēṭ 4. 5. 194. 409
limmūd 99. 118
liškā 6. 57. 99. 254. 412
lizbēz 129
lōlab 234. 304. 349
lugmā 71

m

ma'akhāl 166. 187. 285
ma'aphe 34. 87
ma'arēkhet 122
ma'arōkkh 101
ma'asēr 287. 412
ma'aşād 5. 8
ma'aṭān, ma'aṭēn 200. 249
mādi 377
madrēgā 320. 329
ma'dēr 324
maggāl 331 f. 341
magrēphā 28. 99
mahabat 42f. 66. 126
maḥaş 358
mahmēset 53
mahtōt 270
mājim 101. 166. 248. 303 f.
 349
makhtēset 238
makḳēl 332
mālah 57. 200
malbēnōt 180
māmēl 209
maphrakhtā 209
maphrēkhōt 209
mappūah 11. 28
mar 375
marbit 169
mardā 108

marḥēset 42f. 66
māsakh 376
martēph 254. 379ff. 382. 407
māsaḳ 195
māsik 194 f. 339
masmēr 131
masrēt, masrētā 42. 67
massā 109
ma'şerā 356 f.
maşşā 53. 55. 109. 124
māşaḥ 124. 267
māşiaḥ 267
maşke 391
maşpēkh 358
maşfiaḥ 200. 353
māṭōk 374 f.
mātūn 257
ma'ṭēn s. ma'aṭēn
maṭte 301
māzag 376. 393 f.
mazmērōt 331
māzōn 392. 394
māzūg 376. 393 f.
mebussām 375
mebuşşāl 374
medūrā 5 f. 18. 20. 44
megērā 332
meḡulgālim 200 f.
mēham 395
mehişā 335
me'issā 52
mejuşşān 372
mēlah 56 f.
melē'ā 411 f.
melīgālā 69
melḳāhājim 25. 270
melōtamjā 70
menōrā 270. 272
menāḥōt s. minhā
mephuṭṭām 265
menuḳḳab 44
merḳāhā 265
mesukkā 334
meşujjārīn 121
meşamméret 373
me'uşşān 374
mésekh 376
mēzeg 376. 394
mezuḳḳāk 281. 373
midbārit 171
miḡdāl 333
miḳpā 54
mīkrāşōt 108
milhā 56

millah 57
millū'im 125
minḥa 66. 124. 126. 325. 374
mirkāḥat 264 f.
miskenōt 413
mišri 377
miš'eret 54. 96
mišhā 255. 265. 267
miškāl 120
miš'ol 334
mište 389
mištāh, mištōah 353
miṭhān 208
miṭpāḥat 181
mōhal (mōhal) 166. 248 ff.
mōr 266
mōsāph, mōsiph 98. 247
mōkēd 28
mōt 347
murbékhet 124 f.
mürjēs 402
mursān 107

n

nābēl 302
nāgab 200
naḥtōm, naḥtōmār 100 f.
 142
naḥjā 117
naḥkē 331
nāphā 126
nāphaḥ 28
naphṭ 27
nappāh 11
nāš (nāšaš) 166
nāšal 165
nāšar 238
nāšewārā 72
nātan 108
nātaš 332
nāṭa' 181 f. 325 ff. 331
nāṭeph 304
nāzir 397. 411
nedābā 289. 412
nēbel 378
nēder 289 f.
neginōt 398
nekijjā 117
nekirūtā 72
nēr 25. 269. 271 f.
nēsekh 391 f. 412
nēs, niššā 165. 302
nēšer 167 f. 234
nešūrā 246

nēter 277. 404
nēṭa' 182. 286
neṭi'ā 168. 182. 326 f.
neṭišōt 301. 331
neṭophā 190
nibbēl 182
niggēb 249
nikhbāš 199
nikkēph, nikkūph 195
nikkūd 72
nisrah 255
nōd 254. 378
nokhrijjā 299
nōkeph 194
nōph 167
nōšer 332 f.
nōṭer 332

o

ōb 378
okhsigārōn 404
ōkhēl 305
ōljārin 263
ōphe 100. 107
ōr 25. 269
ōren 7
ōseph 340. 342
ōsēph 340
ōšār 254. 380. 382. 412
oznājim 109

'o

'ōbartā 301
'ōlēl 283. 304. 341. 409
'ōlēlet 283. 286. 304. 340 f.
'ōmer 125
'ōni 53

p

paḥ 332
pāh 53
pā'er 282 f.
pakh 252 f. 265. 267
pakhsemīn 121
pānās 272
pānim 124
pārah 302
pāras 71 f.
pāriš 201. 370
parkil 304. 340. 348
parkūkā 72
passim, paššim 234
pāša' 200. 249

pāšūa' 200
pāt 37. 66. 71 f. 108 f.
 117 ff. 120 f. 138
pātāt 71
pātil 98
paṭṭām 265
pe 80. 97
pē'ā 284. 409
peḥām 4. 10 f. 37
peḥāmī 11
pēkṭim 281
peluṭtōn 266
peḥāgim 116
pērah 302. 415 f.
pērek 181
pērēr 72
pēreṭ 283 f. 286. 409
peri, pērōt 247 f. 333
perūrā 72 f.
perūsā 72
pesigā 304
pesintitwōn 375
pētah 208
petilā 272
pī s. pe
pihhēm 11
pillēg 71
pissēl 161. 181
pištā 270
pittā 117. 119 f.
pittah 324
pittim s. pat
pittōtim 72
piṭōs 99. 378. 407
piṭpūṭ 45
piṭṭēm 265
pō'el 323. 342
pōl 118. 303
pōrōt 301
pōšerīn 107
pūl s. pōl
pūrā 167. 356. 369
purnā(ē) 128 f. 131. 138.
 140. 142
purnit 138

r

ra'anān 164. 256. 264
rādā 108. 369
rādētā 42
raglit 169. 329. 409
rāḥaš 66
rakh 66. 207. 256
rākaḥ 28

rākik 119. 124
rakkāh(ā) 265
rātah 107. 109. 255
rātaš 107
rāphas 370
rāze 390
re'āp̄him 26. 34. 44
rebā'i 286
rebī'ā 349
rebik̄hin 125
rebūkhā 108. 125
rēhājim 208
rēkah 376
rēseph, rešāp̄him 34
rešet 332
reliḥā 255. 372
riah 302
rikkah 264
riphṭā 120
rišpā 25
rōde 109
rōgelit, s. raglit 329
rōkēah 265
rōš 403
rōtem 14
rūah 300

S

sābā 399
sāde 179
sāhuṭ 369
sā'iph 169
sākh 181. 261. 267
sākhir 323. 342
sal 109. 195. 234. 239.
 250. 342
salsillōt 301
sāphā 97
sāphūn 277
sārāph 166. 238. 256
sar'appā 169
sārig 302
sārōk 320
sātūr 7
sawwar 101
se'ā 209
se'ā 7. 14
se'appā 169
se'ār 301. 327
sedāk̄im 53 f. 98
semādar 302. 349
sene 14. 341
se'ōr 53 f.

se'ōrim 37. 377
sephijōt 129
se'ūr 53
serādā 98
serāk 166. 187
serēphā 272
serik̄in 121
serūd 101
setirā 7
setwānijjōt 381
siddik 53
sigsēg 182
sikkēl 180. 324
sikrā 182
simḥā 371
siphgānim 69. 121
sippūk 329
sir 13
sōbe 390. 399
sōlet 66. 124. 126. 257
sōrēk 299. 320
štegā'ōt 129
subbin 107
sukkā 333 f.
sūrijjā 299

Š

šā'ā 373
šālā 111
šālī 111
šālil 37 f.
šālul 372
šāmūd 98
šāphūn 277
šappáhat 69. 252
šappihit 69. 126
šarwā 27
šē'ā 20
šē'ā 373
šēdā 55
šelōhit 254. 266. 271
šep̄h'im 20
šephirā 101
šerōr 131
šibbūr 284
šihšūah 250
šimmūk 352
šinnōr 28. 357
šinnōret 109
šōnnin 107
šūr 177. 341

Š

šā'ā 195. 250. 340. 369
šā'ab 117
šābat 414
šākhar 399
šalak 247
šalhēbet 28 f.
šāmēn 319
šāmīr 341
šappaj 390
šārā 353
šarbiṭ 299. 329
šātal 325 f.
šātil 168. 326
šāṭah 353
šebi'i 369
šehak 375
šekhār 376 f. 380. 399
šelāhīn 200. 280
šelemīn 200
šelāhīn 200
šemārim 255. 281. 373 f.
šēmen 66. 124. 152. 162 f.
 165. 179. 181. 199. 238.
 240. 247. 250. 252 f.
 255 f. 258. 264. 267.
 272. 319
šephōd 37. 43. 98. 111
šephōphēret 28. 188. 254
šerak 98
šērēš 181
šélel s. šātil
šezārīm 27
šibbōlet šū'al 169
šidrā 304
šihōrā 11
šikkhā 179. 284. 409
šikkārōn 399
šikkēr 399
šikkōr 399
šilšēl 111
šimmēr 373
šiphā 52
šiphkhōni 190
šiphōn 116
šiphšēph 262
šokhrā 399
šōlēk zētīm 247
šōmēr 332 f.
šōmērā 333
šōreš 167
štē hal-lēhem 122
šū'al 169. 305

šūḵ 68. 100. 265
 šumšemin 18
 šūrā 180. 246. 326

t '

taḥtōnā 208. 357
 taggār 407
 tālaš 5
 tāmār 377. 385
 tāmīd 270
 tanḥūmīm 396
 tannūr 6. 15. 17. 20. 52.
 80. 87. 96ff. 107 ff. 111.
 119. 122 ff. 142. 264
 tappūaḥ 370. 377
 tarkūš 248
 tarmīl, turmāl 109
 tāsas 372
 tašmiš 101
 tében 16 f. 21
 tekālā 398
 temārā 249
 témed 371. 380 f.
 tenūphā 122
 terūmā 58. 288. 412
 tīltān 14
 tirōš 256. 304. 347. 369.
 371 f. 398
 tō'ar 247
 tōdā 124
 tōlā'at 170. 304
 tūphīnē 67
 turmōs 131

ṭ

ṭāḥan 26. 209. 240. 249
 ṭā'an 209. 250
 ṭāphē 254
 ṭārāph 165
 ṭarkānā 38
 ṭarkūš 248
 ṭe'em 399
 ṭelōphhā 209
 ṭéne 195
 ṭephāsīm 102. 123
 ṭephēlā 98 f.
 ṭéres 319
 ṭerimmā 353
 ṭīgān 43
 ṭiggēn 67. 69
 ṭignā 42
 ṭimṭēm 52 108
 ṭirā 98
 ṭiṭ 38. 99. 333
 ṭōb 247. 256
 ṭrāṭeklā 42
 ṭriḵṭā 69
 ṭrūṭānē 281
 ṭuphsīm s. ṭephāsīm

u

ūd 28
 ulālā 250
 ūr 26 28

'u

'ubrātā 301
 'ugā 34 f. 55. 70
 'ugijjōt 180
 'ūkā 234

z

zāg 303 f. 349
 zājīt 162 ff 165 f. 169. 179.
 190. 199 ff. 208. 238.
 247. 280 f. 320
 zākh (zakh) 238. 247. 256
 zālaph 250. 379
 zalzallim 301. 331
 zāmar 331. 411
 zāmīr 330 f.
 zānāb 304
 zāphat 378
 zār, zārā 26. 299
 zāra' 326
 zē'ā 248
 zēbah 124
 zēbel 20 f. 325
 zekhūkhīt 391
 zemīrā 331
 zemōrā 298 f. 301. 326.
 329. 347
 zēphet 27
 zērēd 181. 332
 zerī'ā 179
 zigzēg 257
 zihhēm 182
 zīḵḵā 378
 zimmūn 70. 392
 zīnnēb 332
 zītōs 377
 zirzēph 256
 ziz 305

II. Verzeichnis der arabischen Wörter.

<p style="text-align: center;"><i>a</i></p> <p><i>āb</i> 336 <i>abjad</i> 158. 308. 345. 366 <i>abraz</i> 176 <i>abu-l-eḥṣēn</i> 297 <i>adsam</i> 204 <i>aḡār</i> 173. 176 <i>aḥmar</i> 308. 366. 369 <i>aḥḍar</i> 3. 158. 197 f. <i>akl</i> 257 <i>ambar</i> 81 <i>arz</i> 24 <i>asmar</i> 158. 300. 345 <i>aswad</i> 158. 197. 308. 366 <i>aswār es-sitt</i> 146 <i>aṣfar</i> 366 <i>aṭāfi</i> 40 <i>auwale</i> 134</p> <p style="text-align: center;"><i>'a</i></p> <p><i>'abūra</i> 205 <i>'abūri</i> 295 <i>'abhar</i> 2 <i>'adase</i> 209. 274 <i>'afār</i> 22 <i>'afs</i> 155 <i>'aḡal</i> 214. 220 <i>'aḡam</i> 159 <i>'aḡan, 'aḡḡan</i> 46 f. 82 <i>'aḡin</i> 30. 45. 47 f. 52. 84. 104 f. 131. 136. 138. 344 <i>'aḡwe</i> 133. 147 <i>'akar, 'akir</i> 221. 238. 244. 365 ff. 383 <i>'akd</i> 176 <i>'akkad</i> 176 <i>'akkūb</i> 12 <i>'akllje</i> 367 <i>'ām</i> 237 <i>'ambar</i> 150, s. auch <i>ambar</i> <i>'amdi</i> 245 <i>'amle</i> 245. 279 <i>'amlūs</i> 296</p>	<p><i>'arak</i> 146 <i>'arāk</i> 368. 387 <i>'ar'ar</i> 22 <i>'arbūd</i> 31 <i>'arīs</i> 33. 196 <i>'ariš</i> 294. 311. 314 f. <i>'ariše</i> 315. 317 f. <i>'arkad</i> 12 <i>'armūš, 'armūt</i> 295 f. 364. 367 <i>'arr</i> 12 <i>'arša</i> 92. 100. 138 ff. <i>'arūs</i> 33. 204 f. 220 <i>'asal</i> 382. 388 <i>'ašāje</i> 318 <i>'ašar</i> 201 f. 221. 237. 243. 367 <i>'ašāra</i> 212. 215. 219 <i>'ašbe</i> 183 <i>'ašide</i> 32 <i>'ašir</i> 365. 372 <i>'aslaḡ</i> 151. 277 <i>'aššāra</i> 201 <i>'aššab</i> 310 <i>'atāba</i> 365 <i>'aṭṭār</i> 260 <i>'ausaḡ</i> 12 <i>'awēsa, 'awēsije</i> 338 <i>'awiṣ(a)</i> 31. 48. 84. 415 <i>'azak</i> 324 <i>'azzab</i> 337 <i>'azzūn</i> 153 <i>'azm</i> 344</p> <p style="text-align: center;"><i>b</i></p> <p><i>bāb</i> 33. 75. 78. 127. 252 <i>bābūze, ba'būze</i> 252. 387 <i>baad</i> 205. 214. 218. 220. 236. 243 ff. 246 <i>baḥaš</i> 174 <i>baḥḥāš</i> 157. 174 <i>bājīt</i> 84 <i>bakdūnis</i> 136</p>	<p><i>baḡlāwa</i> 146 <i>baḡsamāt</i> 121. 136 <i>bakūf</i> 216 <i>balah</i> 133 <i>balāṭa</i> 30. 90. 105. 236 <i>balṭa</i> 2. 4 <i>baḡar</i> 388 <i>ba'r</i> 18 f., <i>ba'r zētūn</i> 159 <i>barbūri</i> 291 <i>bārid</i> 367 <i>barmil</i> 356 <i>barrāde</i> 49 <i>barri</i> 153 <i>bārūde</i> 318 <i>barzaka</i> 133. 148 <i>bass</i> 46. 82 <i>bastik</i> 384 <i>baswa</i> 13 <i>bašal</i> 145 <i>bašma</i> 143 f. <i>bāṭie</i> 46 f. 82. 131 <i>baṭṭāl</i> 127 <i>bdādi</i> 383 <i>bēdar</i> 243. 254 <i>bedawije</i> 173. 311 <i>beden</i> 311 <i>bedūdie</i> 236. 240 <i>berri</i> 153 <i>berza</i> 153 <i>bēt el-ḥašabe</i> 216 <i>bēt en-nār</i> 139 <i>betingān</i> 257 <i>bezāz el-'adra</i> 21 <i>biād(i)</i> 185 f. <i>bibār</i> 276 <i>blkr</i> 245. 279 <i>bilbāl</i> 387 <i>billān</i> 12. 24. 316 <i>bint</i> 308. 351 <i>bir</i> 215 ff. 243. 246. 355 <i>birā</i> 368 <i>biriz</i> 159 <i>birke</i> 356 <i>birri</i> 186 <i>bismillāh</i> 64</p>
--	--	---

bišt 310
bizr 159. 296. 344
bōše 252
briḳ 252. 268. 387
bsise, bsese 384
buḫš 22
burḫul 86. 107. 346
būza 368
bzāz el-‘adra 21

d

da‘ak 46. 237
da‘as 364
dabbas 382
dabbūr 297
dabbūse 318
dahḫaju‘ 365
dāḫūn 33
daijār 294. 314
daḳḳ 10. 237
dālie 23. 291 f. 294. 311.
 314. 336 f. 345 f.
dall 83
damm raḫāl 21
dān 198
daraḡ el-ka‘a 133
daras 206 f. 236. 243 ff.
dardār 153
dasam 152
daua 294. 345
dauwār 206. 217
dauwāra 214
duwwār s. *dauwār*
demdamōn, demdamūn,
demdamīje 294 f. 303.
 366. 368
derdas 236
deris s. *dris*
dibbān 388
dibs 51. 61. 63. 70. 133.
 354. 382 ff. 385. 388. 408
dikšāb 275
dikrān 130
dilāl 48
dllma 384
dims 205
dlrhem 384
dīst 151
dris 206. 213. 243
dūd 170. 304
duhn 255
duḫn 32
dukdak 115

dulb 295
dunum 405

d

dabaḫ 64
dablān 243
dakar 312
dakkār 153. 186
dānēn 41
debīḫa 63 f.
dibil 243
dukrānīje 136
dura (bēda) 15 f. 32. 62.
 86. 115
dura ḫamra 87
dura šafra 16. 87

e

elfije 366 ff.
elūl 190. 336
enḫā‘ 144
er‘ān 176
erbā‘a 316
erkize 315
errif 34. 59. 65. 82. 84.
 112. 114 f. 120. 131 f.
eršī‘ 196
ešba‘ 308

e

‘eikir s. *‘akir*
‘ēn 9. 78. 89. 312
‘ennāb 155. 338. 386
‘ennābi 186
‘erk 295
‘ēš 50 f. 59 f. 62. 131
‘ešb 12

f

fahl 205
faḫle 276
faḫm 8. 23
faḫḫ 318
fakš 198
falaḫ 310
fānūs 269
faras 236. 364
farde 192
farma(e) 33. 356
farrān 127. 131
farše 205. 220
farṣ 191
fārū‘ 2. 9

fās 4. 310. 324
fašt 9
fatfute 65. 84
fatt(e) 65
fātūḫ 9
faḫir(a) 48. 84 f. 114 f.
 131. 352
fehḫām 9 f.
fellāḫa 173. 311
ferū‘a 2
fetita 62
fid‘olle 32
fiḫil 197
finde 205
firglus 274
frāṭ 191
frenḡi 132. 137
ftūt s. fatt 62. 65. 72
fūl 87
fūlije 257
fumm s. tmm
fur‘ 159
fur‘a 295
furḫake 60
furn 59. 78. 94. 127 f. 129 ff.
 138 f. 141. 146. 415
furšan 303

ğ

ğabal 82
ğadd 191 f.
ğaddād 192
ğāfir 84
ğahš 4. 383
ğāl 191
ğām 391
ğāmid 84
ğamr 8. 31
ğamrije 31
ğānhēn 295. 313
ğarāid 24
ğaras 354
ğardaka 63. 119
ğarḡlr 159. 191
ğarmās 60
ğarra 176. 197. 216. 236.
 251. 345. 356. 365.
 367. 383
ğawil 159. 191
ğāzeri 205
ğdād 191
ğedar 316

ǧeddāde 192
ǧedīd 84
ǧell 309
ǧelle 15. 19. 24. 75. 95
ǧenne 161
ǧerād 63. 160. 297
ǧerīm 60
ǧeruzōn 295. 312
ǧezeri 186
ǧibb, ǧubb 251. 274 f. 294.
 311
ǧible 275
ǧibne 144
ǧift 17. 79. 244 f. 275
ǧild 75. 85. 296. 344
ǧilde 84
ǧinhān 217
ǧisr 309
ǧizze 367. 383
ǧlāb 151
ǧluṭṭ 198
ǧōf 351
ǧok melban 384
ǧōl 191
ǧōz 144
ǧōzāni 186
ǧōze 142
ǧōzije 150
ǧūl 237
ǧullāb 352
ǧumr s. *ǧamr*
ǧūne 45. 81
ǧūra 38. 40. 89. 174. 355. 414
ǧurn 214. 216. 220. 237.
 274. 355
ǧuwwi 154

h

hādīje 40
hallūf 160 (irrig *hallāf*).
 305
haras 197
harmīs 205
harr 47. 81
haua 296
hāwen 147
hazz 191
hennābe 46
hidrat el-būtās 273
hirs 183
hišše 252

h

habale 309
habb 159. 296. 351
habbet el-barake 132
habbet el-'inab 296
habīša 70. 385
habse 276
hadīde 88
hafīre 40
haǧal 221
haǧar 205. 215
hāǧiz 217
hakaš 24
haḳar l. *kaḳar* 24
halabi 132
halak el-'inab 295
halāwa(i) 145. 148. 151 f.
 352
halfa 220
halkūm 150
hall 274
halla s. *helle*
halwāli, halwāni 151
hamāme 133
hamiš 220. 243
hamūle 135
hannan 252
hānūt 387
harak, harrak 24. 47. 268
haram 173
haraṭ 309
haraz 18
harmil 274
hašā, hašāwi 133
hašīre 338
hašīš 3
haṭab 2 ff. 23. 293
haṭṭ 83
haṭṭābe 2. 13
hazāze 156
helbe 14
helle 220. 243. 245. 275. 277
helu 278. 366
henna 2
hētalije 388
hēṭ 243
hilwāne 338
hilwāni 346
hiwāri s. *huwāri*

hōd 205. 217. 274
hōmra 138
hōšrum s. *hušrum*
hōš 235
hudādīje 365
huḳne 235
hummuš 15. 114
hušrum 294 f. 335. 345.
 368. 384
huwāra 151. 365. 383
huwāri 186. 276

h

habaz, habbaz 45. 47. 83
habbāz 127. 130 f.
hābie 81. 95. 197. 251.
 253 f. 365 ff. 368
hadd 308. 344
halā 3
half 311
halil 408
halkine 355. 382
hall 367. 388
hām 384
hamar, hammar 48. 81 f.
hamir(e) 48. 53. 68. 81.
 138. 274 f.
hāmīr 48. 138
hamīs 176
hammāra 351. 387
hamr 353. 365. 372. 387. 408
hāmše 21
hanzir(e) 160. 217. 305
haraze 252
hariš 295
harrūb 386
hašle s. *hušle*
hāšš 132
hašab 4. 266
hašabe 213 f. 216 ff. 354
hazak 217
hādūd (hudūd) s. *hadd*
hefajed 40
hēme 318
hiḳari 186
hīmīr s. *hamar*
hiwwāra 117
hmil 133
hrāk 18
hubz 31 ff. 35. 50. 62 f. 81.
 86. 112 f. 115. 127. 130.
 132 f. 136. 138. 163
hubz bzēt 85

hubz dura 86
hubz furn 132 ff.
hubz şāğ 59. 86. 133
hubz şa'ir 62. 86
hubz tannūr 112. 116. 133
hubz t̄abūn 84
hudūd s. *ḥadd*
huḍri 186
hurfeş 12
hurf 194
huşle 295. 350
huşhās 197
huuwe 51

i

id 41. 75
idār 313
iğrene 132
ik̄ta', ik̄tā' 338
imlālā 337
intāje 312
istākşa 282
işfā 61
işnān 274
iṭrija 148 f.

'i

'id eş-şalib 191. 336
'idl 45. 47
'ikāra 244
'inab, 'inib 294 f. 302. 309.
 311. 319. 335 ff. 338.
 341. 344 f. 365 f.
'ir̄k 159 174. 313
'ir̄k ḥalāwi 151

j

jābis 84
jabrak 346
jak̄t̄in 49
jānsūn 368

k

ka'b (ka'b?) 89
kabas 198
kabb 176
kafkire 384
kaḥat 21
ka'k(e) 31. 82. 85. 115.
 134 f. 147
ka'kūra 252
kalhūn 295. 311

kamar 197. 243 f.
kāmīr 197
kammal 47
kammūn 134
kannās 130
kānūn 4. 8. 11. 174. 176.
 310. 313
kāra 47. 90. 105 f.
karab 309. 324
karābiğ ḥalab 147
karake 368
karm(e) 173. 293. 295. 309.
 318. 354
kardōş 86. 137
karmije 46
kās 387. 390
kasar 4. 65. 113. 204. 294
kasra 65. 72. 84
katf 176. 294
kauwam 245
kēle 142. 221. 387
kerāb 312. 324
kibrūt 21
kils 19
kirbāl 10
kīs 45. 49. 336
kisbe 18
kmāğ 73. 85. 133. 137
knāje 62. 142 ff. 148
knāfāti 141. 143
kōm 244
krēk 130
kubbāje 387
kumail 366
kuşūt 378
kūz 81
kuzbara 134
kwāra 81

ķ

ķā' 78
ķabbāş 13
ķadah 45. 387
ķaddāḥa 21
ķadiḥ, ķadḥa 21
ķaddūm 310
ķaḍab 175
ķaḍib 191. 311
ķahwe 351. 386
ķaḥar 24 (l. *jk̄ḥar*) 76. 414
ķāime 408
ķalā 145
ķala' 83

ķalab 47
ķalabije 61
ķalam 295. 312 f.
ķali 274. 277
ķallāje 41
ķām 47. 197. 312
ķamḥ 86
ķanā 216 356
ķanābe 312 f.
ķandōl 12
ķanim 252
ķannab 312 f.
ķannan 252
ķannine 353. 387
ķar'a 144. 218
ķarākiş 137
ķarāmi 4
ķarāf 10
ķarmal 3 f.
ķarmije s. *ķurmije*
ķarmiş 385
ķarnabiğ 257. 388
ķarraş 46. 82. 129. 131
ķarrağ 9
ķarğ 9
ķarwa 46 f.
ķaş'a 46
ķaş'a 205
ķaşab(e) 24. 159. 266
ķaşalije 15
ķaşr 317
ķaşş 63
ķaşwal 15 f. 18 f. 76
ķaşab 175
ķaşir 156
ķaşş 17. 143. 220
ķaṭa' 46⁶. 82. 336. 338
ķaṭ'a 2
ķaṭaf 338
ķaṭaf 194
ķaṭāif 67. 69
ķaṭf 338
ķaṭife 144. 149
ķaṭr 143 f. 150
ķaṭrān 24
ķaṭṭ'a 2. 276
ķaṭṭūla 312
ķauālib 137
ķeḍ 344
ķeḍğ 48. 62
ķelāde 384
ķerṭam 12
ķeṭā' 335. 338

ketāf, kitāf 335. 339
kezha 132 f.
kidre 4. 43. 45. 83. 355. 384
kiqābe 175. 313
kile' 213
kili, kuli 274
kirbe 252
kirfe 136. 266
kiršalle 137
kiršalle 192
kišābe 175. 313
kišr(e) 84. 159. 183
konfār 214. 216. 276
kōs 12. 128
koṭn 22
kub'a 48. 61. 81
kubbe 19
kuddās 134
kudr 275
kudāmi 136
kuffe 192. 213. 217 f. 220. 243
kuḥūṭ 48. 62
kum' 159
kumkum 260
kurbān 134 f.
kurka'a 75
kurmiye 4. 9. 130. 159. 205
kurrām, kurrēm 118
kurş 19. 23. 30 ff. 36. 47. 61. 85 f. 134. 213. 220. 351
kuşfe 157. 159. 174. 176
kuşija 266
kuşşeb 24
kust 266
kuṭāf 338
kuṭf, kuṭuf 295. 335. 338

l

lablūb 159. 295
lah 82
laḍḍāt 49
lahm 33. 63. 83. 131. 136. 145. 296. 344
lahb 144
lakan 46. 129. 131. 236. 355. 366
lakkid 217. 219. 233
lakkam 113
lakkaṭ 192
lakkāfa 192
lakḫa 281

lamm 244
laṭa', laṭī', laṭū' 18. 105
lauwah 47. 82. 105. 294. 335
lauwāh 23
lāwa 3
leba 146
leben 149
lebene 115
leṭiye 40
leḥme 29
lēmūn 193. 386
lezzāb 22
lezzākije 60. 62
libb 84
libne 2
lift 388
likilke 205
limunāda 386
lkāṭ 338
lōh 90
loḫme 65. 71. 113. 148
lōlab 217 ff. 234
lōz 144
lō'be 135
lubbēd 12

m

mabrūm(e) 134. 143
mabsaṭ 276
mad'as 355
madhūn 197
madḥane 94. 128
madkūḫ 238. 351
madrās 201. 205
madrūs 216
maḍbi 32
m'affin 84
mafraş 275
mafrūd 132
mafrūke 143
mafrūm 145
mafrūt 283
maftūt 62
ma'fūş 366
ma'ḡan 46. 82. 90. 104. 129. 237
m'aḡḡin 84
maḡḡuriye 10
maḡrūd 144
maḥmāşa 41
maḥsūmiye 216
maḥşi 346
maḥbaṭūn 383

maḥmar 46. 48. 54. 274 f.
majje s. *moije*
makkūs 197 f. 388
ma'ke 82
maḫli 63. 131. 237
ma'kūd 143
mālah, mallaḥ 50
malaṭ 350
māliš 275
malḫāt, malḫāt 24. 147
malla 32
mallak 82
malle 30 ff. 85. 114
maltūsi 186
malzaḫa 106
mamlūl 32
ma'mūl 145
manfūs 32
mankūs 137
mankūş 121. 132. 175
maṇṭara 193. 317. 337. 363
marākid 40
marḥ 22. 24
markūk 59. 113. 116. 119. 132
marrar 47
marşūş 196
marşūh 113
maslūḫ 138
masmūk s. *mismāk*
masrad 10
mastik 199
maş'ad 32
ma'sara 193. 214 f. 221. 246. 354. 356. 363
maşjūb 296
ma'sūba 40. 61
maşwaṭ 276
maşrūb 368
maşş 283
maşwi, maşwiye 33. 51. 63. 83. 111
matban 19
ma'tbin 84
maṭba'a 19
maḥḥūn 147
maṭraḥḫa 131
maṭrūf 206. 216
maṭṭ 47
mauḫade s. *mōkade*
mā'ūn 246
m'azzim 138
mdakḫa s. *medakḫa*
mdardara 257

me'arras 316
medakka 197. 274
medauwara 115
medbase 355 f. 382
medħale 364
mefħame 9 f.
meġrafe 175. 274
meħaħtabe 2 f. 13
meħfare 40
meħwās 9
mekallas 198
melaħħa 40. 61
melban 384
melebbas 136
mellāħ 50
melūte 85
menfas 91
menġal kaħa' 312, vgl. 205
menn 296
merġūne 46
meṛrafe 142. 144
meṛzal 183. 220
mesauwade 364. 367
mešbane 273
mešabbak 145
meš'al 269
mešħara, mešħarġi 9
mešwi s. *mašwi*
mġaddara 257
mġālis 84
mġellad(e) 45
mġerrah 198
mħauwas 63
mħide 84
mħammaš 144
mħallil 138
mħammin 408
mħazzak 132
mibzal 275
midbise s. *medbase*
mifā 91
miġrad 95. 106
miħkās 24
miħrāk 24. 28
mikmar 216
mikħār 24. 76
miklā, miklāje 41. 61. 63.
 148. 213. 244. 318
miklā' 83. 90. 109
mikr 215. 236 f. 240
milħ 49 ff.
milwā 213
minfāħ 24
minsār 4. 313

miriħ 30. 82
miṛtās 176. 252
miṛzal 183. 220
misk 266
mismāk 312. 315
misraġe 268
mistewi 84. 131. 294. 336
mišfā, mišfāje 356. 364 ff.
 367
mišhaf 40
mišlāje 355. 383
mitneššif 84
mizān 128
mkaħmiš 84
mkaħrane 115
mkaħraš 86
mkezzah 133 f.
mōfā 91. 95
moije 81. 176. 274 f. 365. 368
mōkade 4. 39 f. 45. 47. 83.
 213. 368
mrakkab 86
msaħħan 84
msemsem 86. 134
mšabb 216
mšabbak 85
mūfā s. *mōfā*
mūħarram 388
mūħmar s. *maħmar*
mūħtār 408
mukħār 24. 76
muklā' s. *miklā'*
mukr s. *mikr*
mukħta' 275
mull s. *malle*
munħul 81
murr 266. 365
murrēr 12
muṛtās s. *miṛtās*
mūs 338
musabbah 197
musauwade s. *mesau-*
wade
muskir 368. 376
mustewi s. *mistewi*
muštāħ 339. 350
muštār 365. 382
muswāt 150 f.
mušār 201
mušfāje s. *mišfāje*
mušara 312
mušemmes 374
mušħāb 24

mušt 132. 215
muštāħ 84. 113

 n
nabali 186 f.
nābe 46
nafaħ 24
nafal 191
nafs 34
naħal, naħħal 81. 295
nahl 24. 295
nakab 192
nakaš 313
naħad 335
naħka 81. 312
naħl 174
nār 21. 24. 31. 105. 111. 127
našab 311
našbe 175
nāšif 146. 148
nāšūr 317. 319
nazz 243
nebīd (nbiḍ) 364 ff. 367 f.
 374. 387
nedā 176
nefele 159
nešā 146. 150. 384
neš 12. 24. 316. 350
nidr 135
niħr s. *mikr*
niħra s. *nuħra*
nir 213
nisān 310 f.
nišbi 186
nišif 243
niššāb(e) 129. 142. 145 f.
nkaħra 79
nšara 4
nuħede 335
nuħr s. *mikr*
nuħra 4. 40. 45
nuħta 205
nūr 161
nuwār 159. 295

 o
ōkaḍ 21
okije 145. 147 f.

 'o
'ōdl s. *'idl*
'ōġġe 34. 63
'ōġl 205. 214 f. 217. 220

'ölbe 276
'öllije 337
'önab s. 'inab
'önnäbi s. 'ennäbi
'ošar, 'ošër 22
'ošb el-kili 274
'ošr 282
'öšš 9. 217 f.

r

rab'a 314. 316
rađđaf 83
rađf 25. 32. 34 f. 76. 78. 83
rahif 60
rāha 130. 140. 150
rahu 82. 131 f. 137
rajān 164
rakkab 47. 183 f. 189
rak'a 183 f.
rakik 84. 114. 131. 133
rakḳ 47. 82. 85. 105. 114.
129. 146
ramā 83. 312
ramā 309
ramadān 134
rařif s. erřif
rařwe 365
rāso be'öbbo 145
raři', rařiř 196
rařř 197
rařm 135
rařř 276
rařib 367
rawāḳid 40
rāwie 251. 367
retem 10. 12
rih 350
riř 18
rkik s. rakik
röbe 106
rořl 107. 145. 147 f. 238.
243. 251. 278. 346. 405
rōř s. riř
rřif s. erřif
rukḳ 251
rūmalli 137
rūmi, rūmeli, rūmāni 172.
186
rūmije 220
ruřn 159

r

rallāje 41
ramās 388

rammas 113. 258
řār 10. 276
řaraz 311
řāsūl, řassūl 274. 277
řatā 75. 78. 252. 366. 368
řatwe 365. 383
řazil el-banāř 150
ředāra 46
řelāsije 60
řrajbe 147
řudrāř 274
řurbānije, řurubnije 135
řurbēl 274

s

sabt el-amwāt 136
saffūd 24. 37. 83. 140
sahm 130. 206. 216
sahhāra 339
sahlab 386
sahhan 220. 243
saijāle 61. 145
sājik 206. 220
sakan 31. 296. 350
sakar 378. 387
sakraḳ 388
salaḥ 414
salaḳ 245
sall(e) 192. 338
samār 220
sambūsik 137. 145
samḥ 62. 118
samm 318
sammūni 132 f. 136 f.
samn(e) 61 f. 114. 136. 143.
149. 255. 258
sanbūsak s. sambūsik
sannife 218
sanūde 315
sarbūh 293. 311
saris 199
sarr 13
sarūd 10
sařaḥ 350
sauwas 184
sauwil 216
sbānḥa 115
sēf 206
sekāriř 352
sekrān 13. 414
seliḳa 136
sēr 183
siba 192

sifl 236
sih 33
sillam 9. 192. 217
simḥ 62
simsim 134
sinnāria 12
sinsele 309. 316
sirās 23
sirr 314
siriř 63. 145. 148. 255. 278
sirija 311
sitt 173
slālim 217
smāri 186
smāř 408
smid 134. 147 f.
smiri (zmiri?) 186
srāř 23. 268
řāḥa 350
suřra 196
suḥn 84. 216. 236
sukkar 143
sukkarije 151
sumbul 264
sūs 160. 296. 386

ř

řabbān 274
řabbāne 273
řabbār 274
řābūn 275 ff.
řaff 311
řaffa 365
řaffe 91
řafřaf 22
řafwe 274. 350
řāř 18. 29 ff. 39 ff. 45 ff.
73. 81. 88. 106. 133. 141
řāřije 51. 63
řahbā 366
řāhib el-'id 135
řaḥn 244
řaijaf 281
řalaḥ 414
řalib 336
řalibi 295. 312. 383
řallah 338
řamde 274
řanije, řēnije 46. 136. 139.
141. 143. 145
řannūr 78
řarime 295
řaršūr 155

şef 312. 337
şidr 141
şkāl(e) 4. 315
şmāme 75. 78
şnōbar 115
şōm 18 f.
şōmi 257
şūfān 21. 23
şumr 24
şurr 13
şurri 13. 185 f.
şūş 205
şuwwān 21

ş

şa"al 21
şabake 145
şabaŋije 121. 132 f.
şadde 217. 219
şağar(a) 12. 161. 173
şāğūr 206
şahhal 312
şahaŋ 21
şahhād 65
şahhāŋa 21
şahmān 204
şaijāle 217 f.
şa'ir 62. 86 f. 368
şa'irije 143
şaj 51
şakŋe 24. 65. 84
şakŋe 65
şakk 65. 324
şakka 295
şakkaŋ 65
şāl 47
şamāl 296
şam'a 217
şāmi 186
şarfah 47
şarije 142
şarra 243
şārūk 89
şa'r 79. 220
şala, şalta 48
şatl 310
şaua 63. 111. 245
şauārib 295
şawāğir 217
şdid 30. 84
şebabūn 176
şe'erije 143
şeh es-sufra 196

şelĥ 4
şennāra 218
şerāb 386
şerāk(e) 59 f. 132 f.
şerbe 252. 387
şerbet 356
şerĥ 2. 4
şerrāfije 213
şetawi 308
şetwe 311
şibreh 2
şid 274
şih 12 f. 79. 274
şihhāŋa, şuhhāŋa 21
şilĥ 160. 305
şintjān 364
şirās 23
şirke 76
şirš ĥalāwi 146. 151
şiš 33
şita 312
şkāra 309
şkāĥ 324
şman'ar 388
şōb 176
şōbak 129. 142. 146
şōk 12. 316. 341
şōmar 63. 134
şrāk s. *şerāk*
ştele 350
ştaŋ 18
şuhhār 9. 11
şūne 19
şurake 145
şurrāfe 139
zurreŋ 21
şurşera 313
şwāt eš-şāğ 63

t

tāğūn 41. 43
taĥmin 408
taĥmire 274
takana 129
taki 276
taksire 314
takdime 134
taknib 312 f.
tallan 47
tallwiĥ 335
tammūz 337
tamr 351
tamr hindi 386

ta'mire 309
tankil 174
tannūr 15. 30. 34 f. 39. 47.
 59. 79. 81. 88 ff. 104 ff.
 110. 112. 206. 414 f.
tarkib(e) 86. 183 f.
tarwiğ 82
tašrit 276
taŋ'im 184
tenake 253
tibn 15. 19. 75
tiffah 382
tifl 366
tiklāje 24
tilĥ 295
timm, tumm 89. 94 f.
timrije 145
tin(e) 311. 316 337 ff. 344
tinnār 91
tiyār 356
tišrin 191. 338
tlin 82
lrāb 79. 276
trung 197
tūt 316. 386

ŧ

ta"am 184
tabar 2
tabak(a) 46. 75. 83. 90. 105 f.
 197. 205 f. 217 f.
tabbāĥ 4. 40. 83
tabbok 85
tābe 151
tabĥa 276
tabih 258. 345
tābiĥ 42
tablije 90
tabši 47
tabtabije 62
tābūn 15. 17 f. 24. 29. 32.
 39. 50. 73. 74 ff. 80. 81 ff.
 88. 94. 106. 109. 113 ff.
 116. 128. 157. 415
tafāĥ 218. 235 ff. 240. 279
tāğin 43
taĥan 81
taijib 84. 131
tāka 9. 214
tal'a 309
taŋğara 4. 41. 83. 141.
 148. 150. 236. 364
taŋğir 42

ṭannūr s. *tannūr*
ṭār 383
ṭarfa 22
ṭarḥa 83. 130
ṭarḥana 384
ṭarmūs, *ṭarmūz* 32 f. 62. 86
ṭāse 214. 387
ṭawā 41. 145
ṭāza 84
ṭehīn 47. 132
ṭehīne 151 f.
ṭehīnīje 352
ṭezzāze 155
ṭiḥl 236. 277
ṭīn 75
ṭirār 151
ṭišt 106. 129
ṭlēḥa 217
ṭo'm 274
ṭreš 79. 88. 139
ṭubṭabīje 60
ṭulḥ 159
ṭulma 114
ṭulmīje 114 f. 119. 137
ṭunḡara s. *ṭanḡara*
ṭurmuḡ 62
ṭurmūs s. *ṭarmūš*
ṭurrāḥ 129. 142

ṭ

ṭāfi 40
ṭa'lab 297
ṭamm 82
ṭamr 161
ṭarād 72
ṭimm s. *tim*

u

uḡāk 141
utum 153

'u

'ūd 3 f. 266. 351
'unḡūd 295. 336
'utum s. *utum*

w

warak 102. 159. 335. 346
ward(e, i) 132. 137. 386
warrak 337
warrāṭ 23
wāwi 158. 297
weli 282
wuḡh raḥme 136

z

zabbal 310
zabbar 312
zābūra 252. 312
za'būbe 387
zafar 257
zaḡḡ 303
zaiḡat 258
zakaṭ 310
zallūm 387
zāne 130
zanṭū' 73 f. 415
za'tar 114. 137
zarb 33 f. 111. 414
zāwte 127

zbiḥ, *zebīb* 115. 151 f. 336.
 349. 351 f. 384. 386
zelābie 61. 67. 69
zenād 21
zend(a) 22
zēni 308. 346
zeradōn 79
zēt 23. 85. 114. 161. 163.
 201. 215. 218. 221. 235 ff.
 240. 243 ff. 255. 258. 264.
 268. 276 ff. 279. 350
zētūn 3. 13. 155 ff. 159. 161.
 173. 176. 186. 190 ff.
 196 ff. 201. 216. 236.
 245. 258. 309. 311. 415
zētūnījāt 155
zēzāfōn 155
zibār 159. 197. 243 ff. 330
zibde 143. 149
zibl 18. 76
zift 17. 24. 27. 221. 244
zikk 369
zim'a 252
zīr 95. 110. 251. 345. 367
zīnd 344. 368
zīrb s. *zarb*
zmāme 79
zukāk 334
zūm 365
zuwāni 295. 312

ḡ

ḡarb s. *zarb*
ḡarf 244. 252
ḡufr en-nimr 186

III. Sachverzeichnis.

A

Ab 7. 339. 343
Abel 321. 347
Abendmahl 64. 134. 298
Aberglaube 2. 23. 28. 32. 51. 57. 70 ff.
75. 108. 161 f. 165. 192. 198. 269
Abgaben 58 f. 281 ff. 405. 408 ff.
abhauen 156. 175. 181. 184
abkratzen 171
Ableger 174
ablesen (s. abstreifen) 195
abreißen s. Brot brechen
abschlagen (Oliven) 191 f. 194 f. 282 f.
absenken 327
abstreifen (Oliven) 191 f.
abziehen (Fell) 414
Ackerecke 283 f. 409
Adam 161. 173. 292
Ägypten 102. 223. 341. 358 f.
Akhnaj 99
Alkali 273 ff. 277
Altarfeuer 5 ff. 25 ff. 28
Ambra 150
Anbau des Ölbaums 171 ff., des Wein-
stocks 307 ff.
Anis 368
anzünden 21 ff. 24 ff. 273
Apfelwein 377
April 173. 176. 293. 310
Aprilregen 311
Arak VI. 368. 386 f. 405 f.
Arbeiter 192. 199. 306. 309 f. 322 f. 342 f.
Arktur 191
Armenabgaben 281. 282 ff. 287. 304
Armenzehnter 284. 287. 409
Asche 29 ff. 33. 76. 82. 128. 274. 296. 350
Aschenbrot s. Glutaschenbrot
‘Atōlājim 322
aufgehen 82
auflesen 191 f. 194. 281. 283
Augen 183 f. 312 f.
August 184. 190. 294. 312. 336. 339.
345. 408
ausdrücken 361. 363 f.

auslesen 81
ausreißen 325. 332
Axt (s. Beil) 5. 9

B

Ba'al Hāmōn 321
Backblech (*ṣāḡ*) 18. 30 f. 39 ff. 136. 141
Backblechbrot 29. 31. 95
backen 4. 29 ff. 39. 45 f. 47 ff. 51 ff. 62.
66 ff. 76 f. 81 ff. 96. 104 ff. 125 ff.
129 ff. 138 ff.
Bäcker 54. 58. 68. 100 f. 127. 129 ff.
Bäckerbrot 59. 68. 119. 131
Bäckerei 93. 100 f.
Bäckerladen 101
Backgeräte 4. 6. 15. 17 f. 20. 39 ff. 73 ff.
88 ff. 127 ff. 138 ff. 141 f. 414 f. 452
Backgrube 30. 38. 414
Backherd 38. 141
Backhütte 77 f. 82. 89 f. 92 f. 97. 99. 105
Backkammer 99 f.
Backkissen 47. 90. 105. 108. 114 f. 414
Backkrug 95 f.
Backofen 17. 94. 97. 100. 244, *furn*
127 ff. 415, *'arsa* 138 ff.
Backofenbrot 132 ff.
Backöfenturm 97
Backpilz 73 f.
Backplatte 41 f. 66 f. 102 ff. 125. 141.
143 f. 414 f.
Backraum 127 f. 139 ff.
Backschüssel (*tābūn*) 29. 74 ff. 78 ff. 80 ff.
Backschüssel s. Teigschüssel [452
Backschüsselbrot 84 ff.
Backtiegel 42 f.
Backtrog 129
Backzylinder (*tannūr*) 6. 15. 17. 20. 52.
80. 88 ff. 91 ff. 96. 115. 122. 124.
264. 415
Backzylinderbrot 112 ff.
Bad 263
Balkenpresse 223 ff. 232. 234. 239. 354 f.
358 ff. 361
Baumarten 2. 6 f. 22

Baumland 179
 Baumwolle 22
 Becher 369. 379. 387. 390 ff. 393
 Becherkraut 12. 24. 316. 350
 Becken 46. 236. 366
 Beere 158 f. 194. 292 ff. 296. 303. 308
 Beifuß 12. 79
 Beil 2. 4 f. 8
 Ben Dinaj 99
 Benediktion 64. 70 f. 117. 199. 264 f. 348.
 393 f. 396. 402 f.
 Beleuchtung 268 ff.
 beräuchern 170. 181. 374
 Bergland 172
 beschatten 294. 336
 beschneiden 175 f. 181. 312 f. 330. 411
 Beschneidewerkzeuge s. Winzermesser,
 Winzersichel
 Besen 130
 bestäuben 170. 181
 Beth Garmu 100. 122
 Beth Laban 322
 Beth Rima 322
 Betrunkenheit 386 ff. 397. 399 ff.
 Bettler 65
 Beutel 29. 45
 bewachen 173. 316 ff. 332 ff.
 bewässern 174. 180. 182. 310 f. 325
 Bier 109. 368. 377
 Biestmilch 146
 Bilsenkraut 13
 Binsen 220. 234
 Bissen 65 f. 71 f. 113
 Bissenspeise 62. 66 f.
 Bitterkeit der Oliven 165. 196. 198 f.,
 des Mischweins 375
 blasen 24. 28
 Blasebalg 11. 24. 28
 Blatt s. Olivenblatt, Weinblatt
 Blätterteig 146
 Blausieb 160
 Blüte 158 f. 165 f. 176. 181. 194 f. 293.
 295. 302. 381
 Blütezeit 158. 195. 293. 302
 Bocksdorn 2. 12. 299
 Bodenarten 171 f. 177 f. 308 f. 319
 Bohnen 85
 Borckenkäfer 160
 braten 4. 8. 33 f. 51. 63. 83. 98. 110 ff. 131
 Bratgrube 33 f. 90. 110 ff.
 Bratpfanne 41. 63
 Bratrost 43 f.
 Bratspieß 8. 33 f. 36 f. 43. 98. 110 f.
 Brei 32. 60. 70

Brennholz 4. 7
 Brett 90. 101. 105
 Brocken 65. 72. 84. 109
 Brombeerstrauch 14
 Brot 1 f. 29 ff. 49 ff. 53 ff. 57. 63 f. 84 ff.
 109. 112 ff. 119 f. 138. 163. 196. 414 f.
 451
 Brotarten 29 ff. 84 f. 112 ff. 132 ff. 415
 Brotbacken 29 f. 82 f.
 Brotbäcker s. Bäcker
 Brotbeutel, Brotsack 109
 Brot brechen 65 f. 71. 112 f.
 Brotehrung 64 f. 70
 Brotform 102
 Brotgetreide 58 f. 62. 86 f. 116 f.
 Brotkorb 109
 Brotkrume 65. 72
 Brotkuchen, Brotlaib V. 29. 31 f. 34 f. 59.
 62. 84. 86. 108
 Brotnehmer 83. 90. 108 f. 140. 144
 Brotringe 85. 115
 Brotschieber 130 f.
 Brot schneiden 63 ff. 112
 Brotverkäufer 127
 Bund 57
 Butter 61 f. 69. 114 f. 126. 133. 136 f.
 143 ff. 147 ff. 149 f. 196. 255. 257.
 278

C

Cistus 12

D

Dach 239. 243. 245. 248 f. 350
 Damaskus 407
 Dankopferkuchen 55. 108. 124
 Dattelhonig 378. 382. 385
 Datteln 133. 288. 404
 Dattelpalme 7
 Datteltrank 368. 377 f.
 Deckel 75. 78. 98
 Dehnbrot 113
 Dezember 174. 176. 293. 310. 313. 336
 Dickbrot 37. 60 f. 84 ff. 118 f. 121. 124 f.
 131 ff. 137. 140
 Dickmilch 149
 Dieb 297. 305. 318
 Disteln 12. 316. 341
 Dionysos 349. 416
 Docht 268. 270. 272 f. 282
 Doppelhacke 310
 Dornsträucher 12 ff. 174. 316. 341
 Dost 14. 137. 167
 Dung 15. 18 ff. 21. 24. 30. 75 f. 79.
 95. 244

düngen 174. 180. 310. 325
 Dünnbrot 59. 113. 115 f. 118 f. 122.
 124 f. 131 ff. 137. 140
 Dürrholz 6. 89
 Dürrkraut 5. 80. 89. 99

E

Eiche 2. 7. 172. 316
 Eierfrucht 257
 Eierkuchen 63
 Eifersuchtsopfer 117. 259
 Einführung ins Haus 192 f. 242
 einlegen 197. 199. 402. 404
 Einlegeoliven 197 ff. 288
 einreiben 259 ff. 262 f. 289
 einrühren 46. 52. 104. 106 f.
 eintunken 113. 258. 388. 404 f.
 Eiskrautbrot 62. 118
 Elaeagnus 154. 163
 Eliasfest 190. 338
 Elul 339
 Emmer 37. 116 ff.
 Endivien 404
 'En Gedi 321
 entblättern 312. 332
 Enthaltung von Wein 395 ff.
 entsteinen 173. 180. 309. 324
 Epheu 27
 Eragrostis 220
 Erdbeerbaum 2
 Erhitzung der Oliven 213 f. 216. 220 f.
 235 ff. 240
 Erstlinge s. Frühfrüchte
 Ertrag, von Oliven 247. 278 ff., von
 Weinstöcken 405 ff. 411
 Esche 153
 Eschkol 321 f. 347
 Esel 3. 13. 192. 339. 342
 Eßfreiheit 199. 297. 306. 337. 342 f.
 Essig 367 f. 380 ff. 388. 397. 400. 402 ff.
 Eßoliven 196 ff., s. Speiseoliven [451
 Eßtrauben 307 f. 344 ff.
 Etam 321
 Export 279. 405 f.

F

Fackel 269. 271
 Fadennudeln s. Nudeln
 Fallfrüchte 191. 196
 Falle 318. 332
 Faltbrot 85. 114
 färben 182
 Faß 356

Februar 173. 175. 310. 313
 Feigenbaum 6 f. 25. 70. 161 f. 173. 179 f.
 193. 310 f. 315 f. 327 ff. 340
 Feigenfrucht 337. 340 ff. 344. 350. 353.
 404
 Feigenkuchen 352
 Feinbäckerei 141 ff.
 Feingebäck 142 ff.
 Feldgrille 155
 Felsschalen s. Schalenvertiefungen
 Fenchel 63. 134
 Festbrot 135
 Festtag 11
 Fettaschenplatz (bei Jerusalem) 17. 27
 Feuer 1. 6. 9. 16. 21. 25. 28 f. 31. 96
 Feuerbohrer 22
 Feuerstein 21. 26 f.
 Feuerungsmaterial 1 ff.
 Fisch 33. 36
 Flachsseide 378
 Flasche 364. 366 ff.
 Flaschenzug 214 f. 222
 Flechten 171
 Fleisch 8. 33 f. 51. 63. 110 ff. 136 f. 146
 formen (Gebäck) 46. 52. 104 f. 108. 152
 Frankenbrot 132
 Frauenarbeit 1 ff. 6. 13. 19. 23. 45. 76 f.
 81 f. 104 ff. 108. 142. 191 f.
 freiwillige Gaben an Heiligtümer 260.
 282. 289 f. 412
 Fruchtlese s. Olivenlese, Traubenlese
 Fruchtmas 404 ff.
 Frühfrüchte 282. 287 f. 348. 352. 411
 Frühregen 300
 Fuchs 157. 297. 305
 Fuchssäure 116
 Futter 17. 367

G

Gabelranken 293. 295. 301
 Galle 403
 Galleiche 155
 gären 48. 81 f. 197
 Garmu s. Beth Garmu
 Gastfreundschaft 50 f. 65
 Geister 23
 Gelübde 135. 260. 289 f.
 Gerste 37. 86 f. 116 ff. 162. 377. 404
 Gerstenbrot 37 f. 62. 86 f. 117 ff.
 Gerstengrütze 118. 126
 Gerstenmehl 86. 117 f. 415
 Gerstentrank 368. 377
 Gesang 337. 343. 347. 365. 398

gesäuert 48. 53 ff. 60. 84. 122. 125. 137
 Gethsemani 156 f. 162. 165. 172
 Getreidebau 173
 Getreideland 179
 Getreidemühle 209
 Gewicht des Brots 107. 120. 415, von
 Oliven 158, von Trauben 345 f.
 Gewichtspresse 212 ff. 240
 Gewichtsraube s. Schraubengewicht-
 presse
 Gewürz 375 f. 404 f.
 Gift 318
 Ginnesarebene 321
 Ginster 10. 12. 14. 34
 Glas 26. 364. 366 ff. 387. 396
 Gleichnisse 16. 25. 35 f. 38. 55 f. 164.
 185. 249 f. 272. 299 ff. 302. 416
 Glühkohlen 5. 8. 25. 28 f. 31. 36 f.
 Glühkohlenbrot, Glutaschenbrot 29 ff.
 34 ff. 55. 70. 85. 95. 114. 121. 416
 Glühsteine 25. 32. 34. 44. 76. 79. 83
 Gluträumer 76. 129 f.
 Gott 161. 177. 185. 348. 392 f.
 Götzendienst 392
 Granatapfel 161 f. 372
 Grenzwall s. Schutzwall
 Griechenklee 14
 Gries 34. 36 f. 70. 117. 122. 124 ff. 134 ff.
 144 ff. 147 f. 257. 281
 Griesmehl 146 f.
 Griesopfer 259
 Grobhäcksel 15 f. 18. 20. 76
 Grobmehl 107. 118
 Grobmehlbrot 117
 Grütze 143. 257. 346
 Grützebrot 37
 Grützemühle 202. 209
 Gundel 14

H

Hacke 8. 175. 310. 324. 332
 hacken 3 f. 157. 174. 180. 310. 323 f.
 Häcksel 15 ff. 75. 77. 89
 Häckselraum 19
 Hafer 116
 Hammer 274
 Hammon 321
 Handel 277 ff. 351. 405 ff. 408. 416
 Harz 24. 27
 hauen (Holz) 1. 5. 7
 Hebron 313 f. 320
 Hefe s. Sauerteig, Weinhefe
 Heiden 284. 391 f. 451 f.

heilige Bäume 161
 Heiligengräber 260. 282
 Heiligtum s. Tempel
 Heiligtumsgaben 282. 289. 412
 Heiligtumspflichten 285 ff.
 Heiligtumszehnter 112. 285. 287. 410
 Heilmittel 51. 57. 198. 349. 351. 403 f.
 Heilwirkung von Öl 51. 259 ff., von
 Wein 398
 heizen 4. 6. 10 f. 39. 79. 89. 96. 99. 104.
 106. 108. 127 f. 156 f. 355. 382. 452
 Heizherd 4. 6. 8. 10 f. 18. 20. 40. 44 f. 99
 Heizraum 128. 139 ff.
 Helbon 322. 407
 Herd s. Heizherd, Kochherd
 Heuschrecken 63. 73. 160. 162. 297. 305
 Hirse 37. 87
 Hitze 176. 294. 403
 Hochzeit 162
 Holz 1 f. 89. 99. 157. 163 f. 299
 Holzäsche s. Asche
 Holzfest 7. 343
 Holzkammer 6
 Holzkasten 338 f.
 Holzkloben 4. 9
 Holzkohlen 4. 8 ff. 23. 37
 Holz sammeln 1 f. 5 f. 13 ff.
 Holzscheit, Holzstück 4 ff. 8 f. 14. 25.
 27. 79 f. 273
 Honig 63. 67. 69 f. 117. 126. 144. 152.
 256. 288. 375. 382. 388
 Honig, türkischer 151 f.
 Honigkuchen 69 f. 126
 Honigwein 375. 377
 Hornisse V. 297
 Hostie 64
 Hülsenfrüchte 118
 Hunde 259. 332 f.
 Hundeteig 107. 118
 Hütte s. Backhütte, Wachthütte,
 Hüttenfest
 Hüttenfest 193. 201. 288. 333 f. 339.
 371. 381. 416

I

Islam 157. 161. 307. 386. 408

J

Januar 174. 176. 310. 313. 336
 jäten 180
 Jericho 320 f. 336
 Jeseeel 320
 Jesus 56. 321. 389. 394. 397. 403. 416

Jobeljahr 410 f.
 Johannes der Täufer 397
 Johannisbrot 402
 Johannisbrotbaum 7
 Jordantal 172
 Jungfernöl 235 ff.
 Jungtrauben s. Sauerlinge
 Juli 184. 190. 294. 313. 336 f. 339. 345
 Juni 183. 293. 336

K

Kafferkorn 15. 32. 87. 137
 Kafferkornbrot 32. 37. 62. 86 f. 115. 137
 Kali s. Alkali
 Kalimühle 274
 Kalipflanzen 273 f.
 Kalk 365
 Kalkerde 151. 365. 383 f.
 Kamel V. 3. 339. 452
 Kamelhaar 95
 Kanne 48. 142 ff.
 Kaper 2
 Käse 144. 146. 451
 Kasserole 41
 Kelch 387. 391
 Kelter s. Ölkelter, Weinkelter
 Kelterfreude 365. 371
 Kelterkufe, Keltertrog 216 ff. 220. 224 f.
 227. 234. 355 ff. 359 ff. 369. 379.
 382. 415
 Kelterzeit 193. 363 f. 368
 Kennzeichen am Brot 130 f.
 Kephars Signa 322
 Kerne von Oliven 18. 158 f. 166
 Keroḥájim 322
 Kessel 141. 213. 220. 236. 243. 245. 247.
 275 ff. 355. 364. 368
 Kesselgebäck 148
 Keuschlamm 10
 Kichererbsen 15. 136
 Kiefer 2. 7. 23. 163. 172
 Kien 23 f.
 Kir Ḥaréséth 322
 Kissen s. Backkissen
 Kleidung 364
 Kleie 107
 Kloß 31 f. 46 f. 82. 85. 104 ff.
 Kloßbrot 134
 kneten 46 f. 52. 54 f. 82. 104 f. 107. 110.
 123. 129
 Knetgeräte 46
 Kochbutter s. Butter

Kochherd 4 ff. 15. 17 f. 20. 40. 44 f. 80.
 83. 96. 112. 213 f. 220. 264. 355.
 368. 382 f.
 Kochkessel (s. Kessel) 4. 83. 355. 382
 Kochtopf 4. 43. 45. 80
 Kognak 405 f.
 Kohlen s. Glühkohlen, Holzkohlen
 Kohlenbrenner 9 f.
 Kohlenfeuer 11. 414
 Kohlenmeiler 9 ff.
 Kohlenschale 24
 Kolbenhirse 32. 116. 118
 Königskeltern 357. 362 f.
 Königsrecht 290. 413
 Kor 290
 Korb 45. 48. 73. 109. 192. 195. 239.
 338. 342
 Koriander 134
 Körner der Weinbeere s. Traubenkörner
 Kot (s. Dung) 20. 35
 Kreisrinne 213 ff. 220. 225. 229 ff. 240 ff.
 243
 Kreuz 124
 Kreuzfest 190 f. 336. 338. 350. 363 f.
 Kreuzpresse 223. 231 ff.
 Krieg 306
 Kringel 85. 115. 122. 134 f. 147
 Krug 95 f. 99. 109 f. 176. 197 f. 214. 216.
 236. 251 ff. 271. 281. 365 ff. 368 f.
 373. 375. 378 ff. 381. 383
 Krume 65. 72 f. 84
 Kruste 84. 108. 112
 krusten 36. 52
 Kuh, rote 17. 27
 Kümmel 134
 Kundschafter 320. 340. 347
 Kupferbecken (s. Becken) 46
 Küstenland 171 f. 336

L

Lagerhaufe (v. Oliven) 197. 200. 245.
 248 f. 415
 Laib s. Brotkuchen
 Lammbraten 8. 33 f. 90. 414
 Lampe 23. 25. 268 ff. 271 ff.
 Langbrot 118
 Larven 159 f. 296. 304
 Laterne 269. 272
 Laube s. Weinlaube
 Laubhütte s. Hüttenfest, Wachthütte
 Lauge 350
 Lehm 20. 33. 73. 75. 77. 79. 88 f. 91 f.
 95. 98. 102 f. 139

Leichenbehandlung 262. 264
Leiter 192
Leseholz 5. 15. 17. 20
Leuchter 207. 238f. 268. 270f. 273. 415f.
Levitenzehnter 288f. 412
Libanon 312. 336
Licht 23. 161. 268f. 272f.
Limonade 386
Linsen 37. 69. 85. 116. 118. 257
Lohnarbeit 192. 199. 309. 323. 379
Lolch 16
Lorbeer 7. 27. 276
Lorbeeröl 276
Lotus 12

M

Macchia 1
mahlen 81. 209
Mai 173. 183. 293. 337
Mais 16. 87. 368
Maisstroh 79
Mandel 70. 144. 384. 405
Mandelbaum 2. 328
Manna 69. 126. 152
Mannazikade 155
Männerarbeit 3f. 5f. 13. 110. 191f. 364
Marcheschwan 194. 251
Mariä Heimgang 190
Markt 100
März 173. 176. 310ff. 313
Mastix 199
Mauer 316
Maulbeerbaum 316
Maulbeere 396f. 400
Maulkorb 306. 309
Mehl 29. 45ff. 104f. 107
Mehlbrei 32
Mehlbeutel, Mehlsack 45
Mehlkasten, Mehlkorb, Mehlschrein 81
Mehlsieb 45. 81. 104
Melchisedek 393
Meltau 296. 364
Messer 312f. 338
Messiasleiden 403
Milbe 297
Milch 62. 70. 148f. 385. 388f.
Mischbrot 37. 86
Mischsaat 187. 326ff. 333. 335
Mischwein, mit Gewürz s. Würzwein,
mit Wasser s. Wein gemischter
Mist s. Dung
Mistel 155
Moorhirse 87

Mörser 122. 147. 192. 201. 207. 238ff.
249. 274
Mosesstab 2
Most s. Traubensaft
Muhammed 157. 161
Mühlachse 209ff. 212
Mühlbecken 202. 205. 209
Mühle für Oliven s. Olivenmühle
Mühlstein 202ff. 205. 208f. 211. 228. 230
Mühlunterlage 202. 210f. 224. 228f. 231
Mundschenk 391
Musik 398
Myrrhe 264
Myrrhenwein 375. 400. 403
Myrthe 163

N

Nachlese 194. 281. 283. 304. 306. 340f.
409
Naphta 26f.
Narde 264
Natrum 277. 404
Naziräer 303f. 349. 376f. 397
Neujahr 373
Noah 298. 339. 373. 402
Nichtjuden s. Heiden
Notbrot 37. 53
November 191. 193. 195. 294. 336. 346
Nudeln 62. 143f.
Nuß 70. 144. 146f. 150. 384. 405
Nußbaum 7
Nußmühle 205

O

Obst 193
Obstlese 193f.
Oktober 191f. 337ff. 363. 369
okulieren 183f. 187ff. 286. 308. 327
Öl V. 17. 23. 61. 63. 66f. 69. 84f. 89. 101.
114f. 117. 121. 124ff. 134. 137.
148f. 152. 158f. 176ff. 180. 185f.
189f. 199. 201ff. 212ff. 220f. 224.
235ff. 238ff. 243ff. 250ff. 255ff.
260ff. 350. 366. 384. 398. 404.
407f. 413. 451°
Ölbaum, Anbau und Pflege 171ff. 174ff.
177ff. 181f.
Ölbaum, wilder 13. 153f. 159. 163. 171.
174ff. 182. 184f. 187ff.
Ölbaum, zahmer V. 3. 6f. 17. 154ff. 157ff.
161ff. 164ff. 171ff. 177ff. 182ff.
187ff. 191f. 247. 328

Ölbedarf 278
 Ölbehälter 251 ff.
 Ölbereitung 235 ff.
 Ölblatt s. Olivenblatt
 Ölbraten 259
 Ölbrot 61. 85. 114. 121
 Oleaster 135 f.
 Öleinreibung 181. 259 ff.
 Ölertrag 176 ff. 187. 247. 278
 Öllexport 279 f.
 Ölgebäck 258 f.
 Ölgebrauch 255 ff.
 Ölgehalt der Olive 158 f. 186 f. 199
 Ölgenuß 257 ff. 451
 Ölhandel 277 ff. 280 f.
 Ölkelter 195. 208. 214 ff. 218 f. 232.
 245. 249
 Ölkuchen 108
 Ölpreis 177. 238. 245. 278. 282
 Ölpresse 206. 212 ff. 221 ff. 235. 248
 Ölpreßzeit 246. 250 f.
 Ölsatz 221. 224. 255. 281
 Ölschaden 252. 255
 Ölsorten 178. 235 ff. 243. 245. 247. 272.
 278 f.
 Ölspeisen 257 ff.
 Öltrog 214 ff. 217. 220. 223 f. 225. 229 ff.
 232. 234 f. 241 ff. 246. 357. 415
 Ölweide 154. 163
 Olive s. Ölbaum
 Olive, Frucht V. 91. 153 f. 158 f. 165 f. 176.
 179. 181. 190 ff. 201. 210. 212 ff.
 215. 218 f. 221. 224. 235 ff. 238 ff.
 243 ff. 246 ff. 279. 283 f. 286 ff.
 Olivenarten 153 f. 185 ff. 189 f.
 Olivenberg (Ölberg) 179
 Olivenblatt 153 ff. 156. 159. 164 f. 177.
 183 f. 200. 249
 Olivenblüte 158 f. 165 f. 190
 Olivenertrag 159. 165 f. 179. 181 f. 192
 Olivenfleisch 200. 204
 Olivenfliege 159
 Olivenholz 3. 6 f. 157. 163
 Olivenkern 17 f. 59. 166. 201. 204
 Olivenland (Garten) 173 f. 179. 190 f.
 278. 290. 309
 Olivenlese 190 ff. 193 ff. 250. 281. 284.
 339
 Olivenmühle 202 ff. 207 f. 209 ff. 212.
 214. 220 f. 232. 235 f. 239 f. 243 ff.
 246. 248 f.

Olivenöl s. Öl
 Olivenrinde 156. 159 f. 183 ff.
 Olivensaft 17. 166. 197. 238. 256
 Olivenschädlinge 159 f. 170 f.
 Olivenschößlinge 157. 159. 174 ff. 185
 Oliventrester 17 f. 20. 27. 79 f. 99. 219.
 221. 224 f. 244. 250
 Oliven treten 207. 246
 Olivenwasser 243 ff. 248 f.
 Olivenzweige 153 f. 155 ff. 159. 171
 'Omerngabe 125 f.
 Opfermahl 112
 Opfersalz 57. 414
 Ornamente 348 f. 416
 Ostern s. Passah
 Ostland 172. 178. 307. 321 f.
 Ostrakine 414
 Ostwind 176. 293. 300. 381

P

Palme 161. 188. 192
 Palmzweige 18. 24. 27
 Paprika 197
 Papyrus 234
 Paradies 161. 292. 298
 Passah (Ostern) 300
 Passahbrot 35 f. 43. 53. 55 f. 67. 69.
 115 f. 118 f.
 Passahlamm 34. 90. 110 ff. 259
 Passahmahl 112. 394 f. 404 f.
 Passahwein 394 f.
 Pech 24. 27. 378 f.
 Petersilie 405
 Petroleum 255. 268
 Pfanne 42. 66 f. 111. 148. 213
 Pfannenbrot 34. 63. 66 f.
 Pfeffer 33. 85. 115. 375. 384. 405
 Pfeilerpresse 223. 226 ff.
 Pferd 219
 Pfingsten 289. 300. 337. 416
 Pfingstbrote 55. 100. 122 f. 259
 Pfirsich 328 f.
 pflanzen 173 ff. 182. 311. 325 f. 411
 pflücken (s. Traubenlese) 297. 337 f. 341
 pflügen 173 ff. 180. 309 f. 324. 452
 ppropfen 183. 189. 297. 308. 327 f.
 Phylliree 153
 Pilze 297
 Piniensame 115. 144. 384
 Pistazien 147. 150. 384
 Platte s. Backplatte, Steinplatte, Stroh-
 platte
 Plattenbrot 66 f. 72. 108. 125

Plinsen 144
 Pomeranze 197
 Pottasche 273
 Preßdattel 133. 147
 Presse s. Ölpreſse, Weinpreſse
 Preßbalken 209. 212 ff. 215 ff. 223 f. 225.
 232 f. 243. 250. 354. 358. 361.
 367. 383
 Preßgewicht 212 ff. 215 ff. 224 f. 229 ff. 232.
 354. 358. 360
 Preßkorb 195. 212 ff. 215. 218. 220 f.
 223. 227. 229. 234. 243. 250
 Preßtrog 215 ff. 218. 220. 223 ff. 226 ff.
 231 f. 234
 Preßschale 235 ff.
 Preßschraube 212 ff. 227 f. 231 f. 234
 Preßstein 201. 236 f. 239. 355. 359.
 362. 367
 Preßunterlage 212 f. 215. 220. 224. 226.
 228. 229 ff. 240. 242 f.
 Priester, Abgaben an 58 f. 287 f. 411 f.
 Priesterbeamte 6. 57. 99. 255. 413
 Priesterhebe 288
 Priesterpflicht (Abſtinenz) 376. 396 f.

Q

Quark 115. 150
 Quitte 316

R

Rauch 76. 94. 139
 Rauchfang 94. 128
 Rausch 386 ff. 399 ff.
 Rauschtrank 376 ff. 380. 388. 397. 399
 Raute 197
 Rebe (s. Weinstock) 293. 295. 298. 301.
 329. 348. 416
 Rebengarten s. Weingarten
 Reblaus 292. 297
 Rechabiten 396
 Regen (s. Frühregen, Spätregen, Winter-
 regen) 161. 176. 180. 212. 293. 300.
 311. 350. 363
 Reihen von Oliven 173 f. 180, von Wein-
 stöcken 311. 313 f. 326 f. 329
 Reis 87. 116. 118. 143. 257
 Reisebrot 29 ff. 55
 Reisisg s. Zweigholz
 Reinheit, kultische 391 f.
 Reinigung von Aussätzigen 261
 religiöse Sitten 40 f. 63 f. 70. 106. 134 f.
 161. 192. 282. 346. 387
 Rispenhirse 116
 Rispenwolle 79. 88
 Rohr 28

Rosine 115. 151 f. 349 ff. 351 ff. 368*
 397. 404 f.
 Rosinenhonig 384
 Rosinenkuchen 351 ff.
 rösten 63. 67
 Röstfleisch 63. 83
 Röstkorn 121
 Röstpfanne für Kaffee 41
 Rotwein 366. 369 f. 389
 Rückenmark 144
 Rührgebäck 107. 125
 Rührlöffel 142. 144. 150. 355. 383
 Ruß 11
 Rute 234, s. Weinrute

S

Sabbat 11. 29. 36. 261 ff. 272. 332.
 353. 404
 Sabbatsjahr 166. 178. 180 f. 188. 235.
 240. 247. 261. 273. 325. 331 f. 347.
 358. 369. 403. 410 f.
 säen 174. 184. 326
 Sagen 157. 161 f. 173. 292. 297. 347
 Säge 4. 332
 Sägemehl 4
 sägen 4
 säğ-Backen 45 ff.
 säğ-Brot 59 ff.
 säğ-Gerät 39 ff.
 Sack 45. 109. 192
 Saft 238
 Salat 404
 Salbe 260 ff.
 salben 259 f. 264. 267
 Salbenmischer 265
 Salböl 264 ff. 267 f.
 Salz 29. 33. 46. 49 ff. 56 ff. 63. 73. 82.
 85. 93 ff. 103 f. 106. 115. 131. 135.
 196 ff. 268. 273. 384. 414
 Salzbad 51. 57
 Salzbund 50 f. 57
 Salzkammer 57
 Salzlake 402
 Sand 98 f.
 Saturei 7. 14
 Satz von Most, Wein (s. Weinhafe),
 Essig 365 ff.
 Saubohnen 37. 87. 116. 257. 303
 Sauerling 295. 300. 303. 335. 349. 368.
 381. 384. 403. 412
 Sauerteig 46. 48. 53 ff. 60. 81. 100. 104.
 106. 122. 136. 144 f.
 säuern 48. 53. 55. 82

Schachtelhalm 234
 Schädlinge 159 f. 170. 296 f. 304 f.
 Schafe 157. 171
 Schafffleisch 33 f. 110 ff. 346. 414
 Schaffutter 157. 176
 Schakal 297. 305. 316. 318
 Schale 387. 391
 Schalenvertiefungen 201. 207. 235 ff.
 239 ff. 359. 361. 363
 Schaubrot 35. 100. 122 ff. 259
 Schaubrottisch 123 f.
 Schaum 365 f. 383 f.
 Scherbe 24 f. 76. 79. 82
 Schildkröte 75
 Schilfrohr 24. 218
 Schilfwolle 139
 Schlachtruf 370
 Schlauch 244. 252. 254. 366 f. 378. 383
 Schmelzzucker 150
 Schmied 11. 28
 Schneefall 160
 Schöpfgefäß 176. 358
 Schößling 295. 311
 Schraubengewichtspresse 216 ff. 222. 227.
 240
 Schraubenmuttern 217 f. 221. 223 f.
 227 ff. 231
 Schraubenpresse 220 f. 222 f. 227 f. 231 f.
 234 f.
 Schrupftraube 294 f. 303. 349. 366. 368
 schüren 24. 28
 Schüreisen 28. 95. 106
 Schürholz 24. 28. 76
 Schüssel 46. 129. 131. 355. 358 f. 366
 Schutzgenossenschaft 50 f. 57
 Schutzpflicht 50
 Schutzwall 173. 316. 324 f. 334 f.
 Schwadengras 118
 Schwammkuchen 69. 120 f.
 Schwarzkümmel 132 ff.
 Schwefel 21. 27
 Segen s. Benediktion
 Segensbecher 393 f.
 Seife 275 ff. 279
 Seifensiederei 244 f. 273 ff.
 Seifensiedertrog 274
 Seifenwurzel 146
 Seifenwurzelschaum 146. 148
 September 190 f. 193. 312. 336 ff. 339 f.
 350. 363. 369
 Sesam 86. 115 f. 133 f. 137. 148. 152. 352
 Sesambrei 151
 Sesamöl 18. 40. 61. 63. 144 f. 148. 255.
 257. 272. 279 f. 290

Sesantrester 18
 Setzlinge 174 f. 179. 182
 Sibma 320 f. 330
 Sichel 312. 331 f. 341
 Sichern 320. 340
 Sieb 10. 98. 101. 356. 364 ff. 367. 452
 sieben 10. 81. 86
 Silo 320. 334
 Simson 305
 Sirup 386
 Spalier 315. 330
 spalten, Holz 4 f. 8 f.
 Spätregen 293. 300. 311
 Speiseolive 196 f. 198 f. 282. 288
 Speisopfer 55. 57. 66 f. 107. 124. 238. 289
 Spelt 377
 Spenden s. freiwillige Gaben, Weinspende
 Spendewein 391 f. 451
 Spießbraten 8. 33 f.
 Spinnweben 176
 Spiritus 366
 Stab (zum Abschlagen der Oliven) 191. 194
 Stahl 21. 26
 Stamm, der Olive 156. 159, des Wein-
 stocks 292 f. 295. 301. 314 f. 331
 Stärke 70. 150. 384
 Stechpflriemen 2. 12
 Steckling 311. 314
 Steine 173. 309. 316 ff. 319. 335
 Steinplatte 90. 105. 110
 Stempel 130. 135 f. 147
 Steuern 282. 290. 408 f. 413
 Storax 2
 stoßen, Teig 46. 52, Oliven 207
 Sträucher 2
 Streichholz 21 f.
 Streumehl 47. 82 f.
 Stroh 15 ff. 77. 80. 99
 Strohkorb 45
 Strohplatte 46. 83. 90. 105. 135. 197
 Stütze (für Weinstöcke) 312. 315. 329
 Sumach 12
 Sündopfer 259
 Süßigkeiten 150 ff. 384
 Süßwein 366. 374 f. 386
 Sykomore 7. 316. 328 f.

T

Tafel 90. 101
 Tagelohn 192
 Tamariske 22
 Tammuz 339
tannūr, s. Backzylinder
 Tanz 343 f. 370

Tau 176. 300
 Teer 24. 27
 Teig 30. 45 f. 51 f. 58. 82. 84. 101. 104 ff.
 129. 131. 138. 152
 Teigabgabe 58 f. 116. 118. 142
 Teigschüssel 46 f. 54. 82 f. 90. 96. 101.
 104. 131. 237. 358
 Tempel 6 ff. 44. 53. 55. 57. 66. 99. 109.
 112. 117. 164. 238. 254. 261. 270 ff.
 285. 348. 374. 381. 412 f.
 Tempelleuchter 238 f. 270 f. 415
 Tempelkammer 6. 57 f. 66. 99. 254. 412 f.
 Tempelweihfest 288
 Tenne 237. 243
 Terebinthe 2. 316
 Terrassen 172. 174. 177. 309 f. 314. 316.
 Thimnath 320 [320. 329
 Thymian 114
 Tiegel 42 f. 45. 68. 125
 Tiegelgebäck 68 ff. 125
 Tischri 193. 251. 339. 343. 369
 Tonerde 88 f.
 Töpferei 16. 20. 89
 Töpferofen 88. 91
 Totenbrot 136
 Totes Meer 414
 Träubchen 295. 304. 350
 Trauben s. Weintrauben
 Traubenarten 307 f. 320. 322. 346
 Trauben ausdrücken 361. 363 f. 369
 Traubenblut 304. 369 f.
 Traubenfleisch 292 f. 296
 Traubenhändler 338
 Traubenhaufe 370
 Traubenhonig VI. 51. 61. 63. 70. 133. 307 f.
 317. 350. 352. 354 ff. 359. 364 f. 382 f.
 385. 408
 Traubenhonigkelter 354 ff. 382 f.
 Traubenhüten 337 f. 363
 Traubenkamm 296. 304. 351. 364. 367
 Traubenkelter s. Weinkelter
 Traubenkelterzeit 363. 368 f.
 Traubenkörner 293. 296. 298. 304. 349.
 371. 377. 381. 397. 451
 Traubenlese 194. 283. 335 ff. 339 ff. 416
 Traubenmelasse s. Traubenhonig
 Traubenpreis 294. 346
 Trauben pressen 354 f. 358 f. 362. 367.
 370 f.
 Traubenreife 294. 302 f. 321. 335 ff. 363
 Traubensaft (Most) 199. 207. 255 f. 287 f.
 292. 294. 296. 304 f. 347. 354 ff. 362.
 364. 367. 369. 371 f. 376. 382 f.
 Traubenschale 296. 349. 371. 377. 451

Traubental 320
 Traubentransport 338 f.
 Traubentrestler 355. 358. 360 f. 363.
 367. 383
 Trauben treten 354 ff. 357 f. 362. 364 f.
 369 f.
 Traubentretplatz 225. 241. 354 ff. 357 f.
 416
 Traubenwickler 296. 305
 Trauersitten 136. 262. 369. 390
 Traum 294. 302
 Treber s. Trester
 Trester s. Oliventrestler, Sesamtrestler,
 Traubentrestler
 Tresterhaufe 367. 370 f.
 Tresteröl 245
 Tresterwein 367. 371. 380 f. 383
 Trichter 358
 Trinker 387. 390. 399 ff.
 Trinkhaus 387. 390
 Trockenplatz 339. 350. 353
 Trog s. Keltertrog, Seifensiedertrog
 Trostbecher 396
 tunken 113. 258

U

Umwallung s. Schutzwall
 ungemischter Wein (ohne Wasser) 376.
 393 f.
 ungesäuert (vom Teig oder Brot) 31. 48.
 53. 55. 66. 84. 109. 124
 Unreinheit 391 f. 451 f.

V

Veredelung (des Ölbaums) 174 f. 182 ff.
 187 ff.
 Vergessenes (im Ölgarten, Weingarten)
 179. 189. 284
 Verklärungsfest 336. 408
 Versöhnstag 343. 396
 Verzehntung s. Zehnter
 Verzierung (am Brot) 132 ff. 135 f.
 Viehschaden 160. 171. 305
 Vierjahrsfrucht 285 f. 393. 410
 Vorratsraum 73. 252. 254. 351. 367.
 379 ff. 382. 407. 412 f.
 Vorratsraum s. Tempelkammern

W

Wacholder 22
 Wachs 27
 Wächter 316 ff. 332 ff.
 Wachthütte 193. 317 f. 333. 337
 Wachturm 173. 317 f. 333. 337
 Waffen 318. 332

Wald 1. 5 ff. 154. 171 f. 175
 Wall s. Schutzwall
 Walze 237. 364
 Wanderheuschrecke s. Heuschrecke
 Wärmeraum des Tempels 6. 99
 Wasser 46. 52. 81 f. 101. 104. 106 ff.
 386. 389 f. 393
 Wassermühle 90. 206
 Wasserölmühle 206. 221. 244
 Wasserwärmer 395
 Weide 22
 Weihbrot 134
 Weiheopfer 125
 Weihrauch 400
 Wein VI. 64. 201. 254. 280 f. 287 ff. 290. 293.
 297. 299. 354 f. 356 f. 363 ff. 366 ff.
 369. 371 ff. 376. 386 f. 388 ff. 393 ff.
 400 f. 405 ff. 451
 Weinarten 322. 365 f. 372. 374 ff. 377 f. 395
 Weinbau 307 ff. 320 f. 359
 Weinblatt 292 f. 296. 299. 302. 304 f. 336.
 Weinenthaltung 395 ff. [346. 348 f.
 Weingarten 179. 193. 283. 286. 290. 293.
 298. 305 ff. 308 ff. 319 ff. 322 ff. 337 ff.
 354 ff. 357. 402. 405. 407. 410 f.
 Weingartenarbeiter s. Arbeiter
 Weingartenbesitzer 317. 322 f.
 Weingartenpächter 323
 Weingartenschutz 316 ff. 332 ff.
 Weinhefe 373. 389
 Weinkelter 208. 317. 339. 354 ff. 359 ff. 416.
 Weinlaube 292. 294. 315. 358
 Weinlese s. Traubenlese
 Weinöl 261. 263. 398
 Weinpresse 221 f. 231
 Weinrausch s. Rausch
 Weinrute 293. 295. 301. 311 ff.
 Weinschwärmer 296
 Weinschenke 390. 392. 407
 Weinsieb 356. 364 ff. 367. 373
 Weinspende 391. 412
 Weinstock, wilder 291 f. 299, zahmer VI.
 6. 7. 10. 23. 161 f. 173. 179. 284.
 291 ff. 294 ff. 297 ff. 300 ff. 306. 310 f.
 325 ff. 347. 387. 402
 Weintrauben VI. 161 f. 193. 195. 207. 221 f.
 282 f. 286. 288. 291 ff. 294 f. 302 f.
 305 f. 318 f. 334 ff. 344 ff. 347 ff. 350.
 352. 356 f. 362 ff. 397
 Weinverbot 307. 386. 451
 Weißwein 366
 Weizen 63. 162. 368. 377. 404
 Weizenbrot 32. 38. 59. 63 f. 84. 86.
 115 ff. 132 ff.

Weizenmehl 107. 116. 132. 384
 Weizengries s. Gries
 Weizengrütze 60. 85 f. [148
 Wellholz 101. 106. 129. 133. 142. 145 f.
 wenden (Brot) 30. 35 f. 47. 83. 130
 Wermutwein 375
 Wespe 297
 Westwind 314
 Wetter 176. 184
 Wildschwein 160. 305
 Wind (s. Nordwind, Ostwind, Westwind)
 176. 293. 296. 300. 311. 314. 350
 Winde (Hebwerkzeug) 214 ff. 222 f.
 Winterregen 174. 176. 193. 300. 311
 Winzer 342 f. 364. 369 f. 373
 Winzermesser 312 f.
 Winzersichel 312. 331 f.
 Wirtschaft 277 ff. 405 ff.
 Wochenfest s. Pfingsten
 Wohltätigkeit 65. 72. 281 ff. 408 f.
 Wohnen im Weingarten 317. 333 f. 343 f.
 Wurmfraß 6 f.
 Wurzel 157. 159. 167. 172. 175. 301
 Wurzelschößlinge 157. 159. 167 f. 175 f.
 Wurzelstumpf 3 f. 9. 130 [182
 Würzwein 375 f. 389. 394
 Wüste 171. 319 f. 330. 388

Z

Zange 24 f.
 Zeder 7. 24. 163. 301
 Zehnter (s. Heiligtumszehnter, Leviten-
 zehnter) 161. 169. 282. 289 ff. 353.
 358. 371. 373. 408 ff. 412 f.
 Zellen s. Tempelkammern
 Zelt 318
 zerquetschen (Oliven) 201. 206
 Ziegen 160. 171. 174
 Ziegenhaar 79. 89. 220
 Zimmt 136. 384
 Zitrone 193. 197 f.
 Zitronensaft 151
 Zucker 85. 114. 143 ff. 382, geschmol-
 zener 143 f.
 Zunder 21. 27
 Zündhölzer 21 f.
 Zündpapier 21
 Zündscheiben 23
 Zürgelbaum 7
 Zweige s. Olivenzweige
 Zweigholz 2. 12 ff. 79
 Zwieback 121. 136 f.
 Zwiebel 85. 115. 145 f. 257
 Zypresse 7. 163

IV. Verzeichnis der Bibelstellen.

Altes Testament.

	Seite		Seite		Seite		Seite
1. Mose		49, 11	299. 304.	28, 41	267	5, 11	259
3, 19	119		328. 369	29, 2	117	6, 2	28
8, 11	165. 177	49, 12	399. 400	29, 3. 23. 32	109	6, 6	25
9, 20 f.	298	2. Mose		29, 7. 21. 29	267	6, 13 ff.	66
9, 20	326	2, 3	27	29, 23	120	6, 14	42. 67. 72.
9, 21	399. 401	3, 2	14	29, 40	207. 238		107. 125
9, 21. 24	401	3, 8. 17	385	29, 40 f.	412	6, 15	259. 267
9, 24	399	5, 7. 10 ff.	17	30, 9	412	7, 9	42. 66. 68. 96
14 18 ff.	394	5, 12	5	30, 23 ff.	264. 265.	7, 12	55. 108. 124
14, 18	119	7, 28	54. 96	267	267	7, 16	289
15, 17	8. 96. 97	9, 25	300	30, 25. 35	265	8, 2	109
18, 5	72	12, 8. 9	111	30, 32	266	8, 10 f.	267
18, 6	34. 49. 52. 70.	12, 15	53	30, 35	57	8, 12 f.	267
	107. 117. 120	12, 15. 18	53	35, 8. 28	269	8, 26	108
18, 8	149. 389	12, 15. 19	53	35, 8. 14. 28 f.	289	9, 24	26. 286
19, 3	52. 389	12, 19 f.	53	35, 14	269	10, 1	26
19, 24	27	12, 15. 19 f.	55	35, 29	289. 412	10, 9	376. 396
19, 35	401	12, 29 ff.	55	36, 2	289	11, 22	73
21, 8	389	12, 34	53. 54. 55	37, 16	412	11, 33	391
21, 14	119	12, 34. 39	52	37, 17 ff.	270	11, 34	390
22, 3	4	12, 39	35. 52. 55	37, 23	270	11, 35	96
22, 6 f.	25	13, 3. 6 f.	53	37, 29	265	11, 41 ff.	170
24, 14	378	13, 7	53	40, 9 ff.	267	11, 44	379
24, 54	389	13, 21 f.	271	40, 9-11	265	14, 12. 15 ff.	
25, 34	389	15, 7	16	40, 15	267	21. 26 ff.	261
26, 30	389	16, 1 ff.	36	3. Mose		15, 12	391
27, 25	389	16, 20	170	1, 7	4	16, 29	395
27, 28. 37	298. 304	16, 23	52	2, 1. 2	259	19, 9	283. 409
28, 18	268	16, 31	69. 117. 126.	2, 1. 4-7	238	19, 10	283. 304. 341.
35, 14	268. 412	22, 28	411	2, 4	36. 96. 119. 124		409
40, 1. 5. 13	391	23, 11	179. 188. 411	2, 5	42	19, 13	323
40, 2	100	23, 16	334. 342. 371	2, 5. 7	42	19, 19	187. 328. 335
40, 2. 20-23	391	25, 3 ff.	270	2, 5. 6. 7	66	19, 23. 25	285
40, 10	302	25, 6	269. 289	2, 5 ff.	66	19, 23	330
40, 11	303. 369	25, 29	412	2, 6	66. 71. 72	19, 23 f.	410
40, 11 ff. 21	390	25, 30	122. 124	2, 7	42. 68	19, 23 ff.	410
40, 11. 13. 21	391	25, 31. 34. 37	415	2, 8 ff.	66	19, 24	70. 393
40, 16	109. 116	25, 33 f.	391	2, 11	53. 69. 126	22, 21	289
40, 16 ff.	37. 195	25, 38	270	2, 11	57. 125. 414	23, 6	53
41, 10	100	27, 20	207. 238. 247.	2, 13	125	23, 10 ff.	125
43, 11	385		269. 289	2, 14 f.	125	23, 13. 18. 37	412
43, 34	399			4, 3. 5. 16	267	23, 17. 20	55
44, 2. 12. 16 f.	391			4, 12	17	23, 17	122. 259

	Seite		Seite		Seite		Seite
23, 22	283. 409	18, 12 f.	287. 288	18, 4	288	9, 12	299
23, 38	289	18, 19	288	19, 5	5	9, 13	397
23, 39 ff.	371	18, 27. 30	356	20, 6	326. 410	9, 27	285. 340. 344.
23, 40	169. 371	18, 27	411	20, 19	5. 7		369. 371. 389
23, 42	334	20, 5	300	21, 20	399. 400	11, 33	321
23, 43	334	22, 24 f.	334	22, 9	187. 328. 335	13, 4. 7	376
24, 2	207. 238. 247.	26, 61	26	23, 22 ff.	289	13, 4 f.	397
	269. 270. 289	28, 5	207. 238	23, 25	302. 342	15, 5	179
24, 3	270	28, 7	376. 399	24, 14	342	21, 19	322
24, 5	52. 122. 259	28, 7-10. 14 f.		24, 15	323	21, 19. 21	344
24, 6	102. 123	24, 31	412	24, 19	189. 284. 409	21, 19 ff.	371. 384
24, 8	123	28, 17	53	24, 20	194. 282. 283		
25, 3 f.	331	29, 6. 11. 16. 22.		24, 21	283. 304. 340.	1. Samuel	
25, 5. 6	348	25. 28. 31.			341. 409	1, 13 ff.	397
25, 5. 11	340	33 f. 37 ff.	412	25, 4	342	1, 14	399
25, 5 f. 11	411	29, 12 ff.	371	26, 2. 4	195	1, 24	378
25, 47	167	32, 3. 38	321	26, 2	287	2, 10. 35	267
26, 4	300	35, 25	267	26, 12	287. 409	2, 15	111
26, 5	194. 368. 393			26, 13	286	2, 36	120
26, 26	52. 96. 97.	5. Mose		27, 7	394	6, 14	4
	108. 120	1, 33	271	28, 5. 17	54. 195	8, 13	100. 265
27, 2	289. 290	6, 11	179. 182. 298	28, 30	170. 410	8, 14	413
27, 13. 15. 19. 27	290	7, 13	255. 256. 304.	28, 30. 39	326	8, 14 f.	290
27, 14. 16	290		372	28, 39	304. 323	8, 15	290
27, 14 ff.	289	7, 26	392	28, 40	165. 166. 177.	9, 7	109
27, 21. 28	290	8, 8	117. 162. 163.		194. 262	9, 13	70
27, 28 f.	289		189. 199. 255.	29, 5	388	9, 16	267
27, 30	285. 286. 289		256. 287. 288.	29, 17	375	10, 1	252. 267
27, 31	285		298. 385	32, 13	177. 256. 258	10, 3	120. 378
		8, 10	70. 392. 393	32, 13 f.	388	15, 17	267
4. Mose		11, 14	256. 300. 304.	32, 14	304. 369. 373	16, 1. 13	252. 254.
3, 4	26		372	32, 32	347		267
4, 7	412	12, 17 f.	285. 410	32, 38	392	16, 20	254. 378
4, 9	270	12, 17	287. 372	32, 42	399	17, 17	120
4, 16	255	12, 17 ff.	287	33, 24	177. 178. 256	17, 40. 43	332
5, 15	117. 259	14, 22	285			17, 49	109
6, 3	302. 352. 376.	14, 22 f.	287. 410	Josua		21, 4	114. 120
	380	14, 23	287. 112	9, 4. 13	378	21, 7	122
6, 3 f.	349	14, 24-26	410	9, 5. 12	72	24, 7. 11	267
6, 3. 4	303. 397	14, 25 f.	285. 410	19, 28	321	25, 18	120. 352. 378
6, 15. 17	412	14, 26	287	24, 13	179	25, 36	399
8, 2 ff.	270	14, 28 f.	287			25, 37	399
11, 8	152	14, 28	409	Richter		26, 9. 11. 23	267
13, 20 ff.	340	15, 14	356	5, 6	301	28, 24	35. 52. 107
13, 20. 23	347	15, 20	112	5, 25	149	30, 12	352
13, 23	298. 301. 302	16, 3 f.	53	6, 11	356		
13, 27	299	16, 3	53. 69	6, 26	4	2. Samuel	
15, 5. 7. 10	412	16, 4	53	7, 13	37. 117	1, 14. 16	267
15, 19	68	16, 7	112	7, 16	271	1, 21	267
15, 20 f.	52. 58	16, 10	289	8, 2	194. 304. 340	3, 35	396
15, 24	412	16, 11. 14	394	9, 8 f.	162	6, 19	68. 120. 353
15, 32	5	16, 13	334. 357. 371	9, 8	267	8, 13	265
18, 12	255. 288	16, 14	371	9, 9	258	11, 13	389. 399

	Seite		Seite		Seite		Seite
12, 17	396	5, 26	179	22, 13	389	54, 16	10. 28
12, 20	262	6, 22 f.	389	24, 9	377	55, 1	389. 398
12, 20 f.	262	6, 27	357	24, 13	194 283.304.	56, 12	377. 399
13, 5	396	7, 8	389			58, 7	71
13, 6. 8. 10	67	9, 1. 3	252	25, 6	373	61, 1	415
13, 8	52	9, 34	389	27, 2	323	61, 3	264
13, 8 f.	43	18, 31 f.	298	27, 3	325. 332	61, 5	322. 323
13, 28	397	18, 31	328. 347	27, 4	324	62, 4	335
14, 2	262	18, 32	162. 256. 298	27, 11	167	62, 10	324
15, 17. 23 LXX Luc.	19, 29		326	27, 12	194	63, 1 f.	369
	163	20, 13	247	28, 1. 9	179	63, 2 f.	207
16, 1	352. 378	25, 12	322. 323	28, 4	193	63, 2	356
16, 1. 2	193			28, 7	377. 401	63, 3	356. 369
16, 2	397	Jesaja		28, 8	401	64, 1	13
17, 29	149	1, 6	260	28, 24 f.	324	65, 8	347. 371
19, 22	267	1, 8	333	29, 9	377	65, 21	326
21, 17	272	1, 22	390. 399	30, 14	25. 28. 377.		
22, 29	272	2, 4	331		378	Jeremia	
24, 22	4	3, 14	334	30, 22	392	1, 13	28
		5, 1 ff.	325	30, 30	5	2, 21	299. 326. 348
1. Könige		5, 1	179	30, 33	4. 44	2, 22	277. 404
1, 25	389	5, 2	323. 324. 325.	32, 10	194. 340	5, 10	301
1, 39	252. 267	5, 6	326. 333. 356	32, 12 f.	340	5, 17	328
4, 20	389. 397	5, 2. 4.	303	32, 13	341	5, 24	300
5, 2	117	5, 5	324. 334	33, 12	332	6, 9	301. 339. 341
5, 5	298. 328. 343	5, 6	300. 324. 331	33, 14	28	6, 20	266
5, 25	207. 240. 280.	5, 11	377. 390	34, 4	300. 302	7, 18	5. 35. 52. 107
	290. 408	5, 12	398	34, 9	27	8, 13	300. 302. 342
6, 31-33	163	5, 22	376. 401	35, 8	391	8, 20	193
7, 49	270	5, 24	16	36, 16	328. 347	10, 3	5
7, 49 f.	270	6, 6	25	36, 16 f.	298	11, 16	164. 165. 169.
10, 5	391	7, 4	28	36, 17	298		247. 248
11, 36	272	7, 15. 22	149	37, 30	326	13, 12	378
12, 32	193	7, 23	407	40, 16	4	16, 5. 8	390
13, 8 f. 16-19. 22 f.	389	7, 25	324	40, 24	167	16, 7	71. 396. 397
14, 3	72. 114. 120.	10, 15	5	41, 19	163	16, 8	389
	149	10, 33	167	42, 3	270	24, 1. 2	195
16, 9	399	11, 1	167. 168	43, 17	270	24, 2	342
17, 10. 12	4. 5	14, 19	168	43, 24	266	25, 10	25. 269
17, 12	252. 378	16, 7	322. 353	44, 12	10	25, 15 f. 27 f.	401
17, 12. 14. 16	252	16, 8 f.	321	44, 15	96	25, 15. 17. 28	390
15, 41 f.	389	16, 8	301. 330	44, 15 f. 19	4	25, 27	401
19, 6. 8	389	16, 9	193	44, 15 ff. 19	35	25, 30	369. 370
19, 6	34	16, 10	207. 343. 356.	44, 15. 19	52	31, 5	326. 410
19, 15 f.	267		369. 370. 372	44, 16. 19	111	31, 11	256
19, 16	267	17, 6	166. 169. 177.	44, 19	5. 35	31, 28	332
20, 16	399		194. 283. 302	47, 14	10. 16	31, 29 f.	303. 349
		17, 10	299. 301. 326	49, 26	372. 399	32, 10	342
2. Könige		17, 11	182	51, 1	389	35, 5	390. 391
4, 2	252	18, 5	301. 302. 303.	51, 17. 22	391. 401	35, 7	326
4, 3. 6	252		331. 339	52, 1	391	35, 7 f.	396
4, 10	270	19, 14	399	53, 2	167	36, 22 f.	11
4, 42	117	21, 5	267. 389	53, 5	403	37, 21	100. 120

	Seite		Seite		Seite		Seite
40, 10. 12	193	19, 13	300	Joel		Zephanja	
41, 8	256	19, 14	169. 301	1, 5	372	1, 12	271. 373
42, 10	332	22, 21	28	1, 10	170	1, 13	326
44, 19	35	23, 31 ff.	401	1, 11	322. 323	Haggai	
45, 4	332	23, 32	391	2, 5	16	1, 6	399
46, 22	5	23, 33	399	2, 19	256	1, 11	300
48, 11 f.	373. 378	23, 34	390	2, 23 f.	300	2, 16	356. 372
48, 12	378	24, 5	44	2, 24	356. 357. 371.	2, 16. 19	300
48, 31	322	24, 9 f.	5. 44		388. 415	2, 18	300
48, 32	193. 194. 301.	26, 5. 14	352	4, 10	331	2, 19	162. 166
	321. 330. 340	27, 17	280. 385	4, 13	356. 369. 371	Sacharja	
48, 33	356. 369. 370.	27, 18	322. 407	4, 18	372	3, 2	28
	371	27, 19	266	Amos		3, 10	298. 328. 343
49, 4	304	28, 26	326	2, 12	397	4, 2 f. 12	206
49, 9	339. 341	31, 3	169	3, 5	332	4, 2 ff.	270. 415
49, 12	399. 401	31, 5	169	4, 5	53. 55. 125	4, 12	169
51, 7	390	31, 5 f. 8. 12 f.	167	4, 9	162. 170. 177	7, 6	389
51, 39. 57	401	31, 6. 8	169	4, 11	28	8, 12	300
51, 57	399	31, 7. 9. 12	169	5, 7	375	9, 17	398
52, 16	322. 323	36, 8	169	5, 11	323. 325. 326	10, 7	397
		39, 19	399	6, 12	375	12, 6	5
Ezechiel		43, 24	57	7, 17	391	14, 4	179
4, 3	42	44, 21	396	8, 1. 2	193. 195. 342	14, 10	357
4, 9	116	44, 30	52. 58	9, 13	356. 368. 369.	Maleachi	
4, 11	401	46, 19 f.	100		372	3, 2	277
4, 12	20. 36	46, 20	52	9, 14	326	3, 19	16. 96. 97. 169
4, 12. 15	35	46, 23	112	Obadja		Psalmen	
4, 9. 12	37	47, 10	353	5	339. 341	2, 2	267
4, 16	120	47, 12	349	18	16	4, 8	388
8, 17	301	Hosea		Jona		9, 16	332
13, 19	72	2, 7	270	4, 7	170	18, 29	272
15, 2-6	299	2, 7. 10	258	Micha		21, 10	96
15, 2	301	2, 8	334	2, 11	377	23, 5	264. 389
16, 4	57	2, 14	328	4, 3	331	45, 8	267
16, 13	258	3, 1	353. 354	4, 4	298. 328. 343	48, 3	167
16, 13. 19	117	4, 18	400	6, 15	207. 246. 262.	52, 10	164. 415
17, 4	167	5, 1	332		369. 371	55, 22	256
17, 5. 8	325	5, 3	392	7, 1	193. 194. 304.	57, 1	347
17, 5 ff.	300	6, 10	392		340	58, 1	347
17, 6	167. 169. 301.	7, 4	52. 100. 107	Nahum		59, 1	347
17, 6 f.	301	7, 4. 6 f.	96	1, 10	13. 16. 399	60, 5	401
17, 7	325	7, 6	96	2, 3	301	69, 13	376. 398
17, 8	301. 303	7, 7	97	3, 17	334	69, 22	380. 403
17, 8. 10	326	7, 8	35. 36	Habakuk		74, 5	5
17, 10	300	9, 2	357	2, 15	399. 401	74, 6	5
17, 23	169	9, 3	391	2, 16	401	75, 1	347
18, 2	303. 349	10, 1	348. 320			75, 9	373. 376. 389.
19, 10. 13	326	12, 2	280				390. 401
19, 10	325	14, 7	164. 167.				
19, 11	169. 301. 328		177				
19, 11 f. 14	301		348. 374				
19, 12	300	14, 8					

	Seite		Seite		Seite		Seite
78, 47	300	23, 31	369.370.389.	2, 12. 13	330	6, 9	57. 412
80, 9. 16	326		394	2, 13. 15	302	7. 22	57
80, 9	300	23, 31-33	400	5, 1	399	7, 22. 17	412
80, 9ff.	348	23, 34f.	401	6, 2. 11	343	10, 6	389
80, 10	301	24, 20	25. 272	6, 11	302		
80, 10. 12	330	24, 31	334	7, 3	395		
80, 11	169. 301.	25, 20	380. 404	7, 8f. 13	343	Nehemia	
	328. 330	25, 21	389	7, 9	302	1, 11	391
80, 12	167	25, 22	10	7, 13	302	2, 1	391
80, 13	335	26, 20f.	4	8, 2	372. 376	3, 8	265
80, 17	332	26, 21	10	8, 11f.	343. 407	3, 11	97
89, 21	267	27, 16	256	8, 11	321. 332	5, 11	179
89, 41	335	30, 33	149			8, 15	165. 169
92, 11	256. 264	31, 4	401	Ruth		9, 25	179
92, 14	415	31, 4. 6	377	2, 14	71. 72. 380.	10, 37	287
102, 4	28	31, 6f.	397			10, 38	58. 288
104, 15	256. 388. 397	31, 16	326	3, 3	403	10, 40	412. 413
105, 15	267	31, 18	270	3, 3. 7	262	12, 38	97
105, 33	300. 328			3, 7	397	12, 44	413
107, 27	401	Hiob			389	13, 4. 7-9	412
107, 37	326	8, 16	167	Klagelieder		13, 4. 13	413
109, 18	256	9, 30	277	1, 15	356. 369	13, 5. 12	413
116, 13	393	14, 7	167. 181	2, 12	388	13, 12f.	380. 412
118, 27	169	14, 8	167	4, 2	378	13, 12	288
119, 105	271	14, 9	167. 182	4, 4	71	13, 15	342. 356. 369
119, 105f.	272	15, 30	167	5, 4. 13	6		
120, 4	14	15, 33	165. 194. 300.	5, 10	96	1. Chronik	
125, 5	301		303			9, 26	412. 413
128, 3	165. 168. 175.	18, 6	25. 272	Prediger		9, 29	117. 255
	199. 326	18, 15	27	2, 3	397	9, 31	66
132, 17	272	18, 16	167	2, 4	321	9, 32	122
147, 17	72	20, 17	149	3, 2	332	12, 39f.	389
		20, 26	28	3, 2	392	12, 41	352
		21, 17	25. 272	7, 2	390	16, 3	120. 353
		24, 11	207. 246. 256.	7, 6	13	23, 29	42. 117. 125
Sprüche			356. 369. 370	9, 7	397	27, 27	380. 413
3, 10	356. 371		356. 369. 370	9, 8	262	27, 28	290
5, 4	375	27, 18	333	10, 1	266		
6, 23	272	28, 17	391	10, 19	397	2. Chronik	
9, 2	376	29, 3	272			2, 9	290. 413
9, 5	389	29, 6	149. 177	Esther		2, 9. 14	407
10, 26	380. 403	29, 19	167	7, 8	390	2, 14	280
13, 9	25. 272	32, 19	378			4, 7	270
14, 3	168	41, 12	28	Daniel		4, 20ff.	270
20, 1	377. 401	41, 23	265	1, 5. 8	391. 451	4, 21f.	270
20, 20	25. 272			4, 14	379	7, 1	26
20, 27	272	Hoheslied		5, 2	399	9, 4	391
21, 4 LXX	272	1, 3	256	10, 3	396	11, 11	380
21, 10	258	1, 6	332. 343	11, 7	167	13, 5	57
21, 17	258. 400	1, 14	321			13, 11	270
23, 20f. 29ff.	401	2, 4	390	Esra		16, 14	264
23, 20f.	399	2, 5	353. 354	2, 22	190	26, 10	322
23, 29	399. 400	2, 12	331	3, 7	280. 408	28, 15	265
23, 30	390	2, 12f. 15	343	4, 14	57	31, 11f.	412

	Seite		Seite		Seite		Seite
31, 12f.	413	19, 1	400	39, 26	5. 56. 256.	2. Makkabäer	
31, 14	412. 413	19, 1f.	401		258.304.369.388	1, 19	26
32, 28	413	24, 14	164. 178	40, 15		7, 5	111
35, 7-9	112	26, 17	270	40, 20		10, 3	26. 270
35, 13	111. 112	27, 29	332	41, 19		15, 39	395
		28, 10	5	43, 4			
Weisheit Sal.		28, 11	27	45, 15		Tobias	
8, 14	401	28, 12	28	48, 1		1, 10f.	451
13, 11f.	5	30, 25	357. 409	49, 1		4, 5	401
18, 4	272	31, 18	25	50, 10	163. 164. 166.	Judith	
		34, 25	401			10, 5	109. 451f.
Baruch		34, 27f.	397	50, 12	168. 326	12, 19	452
6, 19	270	34, 29f.	400	50, 15	369	Jubiläen	
		34, 31	397	1. Makkabäer		7, 1	339
Jesus Sirach		35, 5f.	398	3, 56	326. 410	7, 2	373
9 10	389	36, 16	357	4, 49f.	270	21, 7	412
11, 32	10	36, 30	334	6, 34	369. 400	22, 16	452
13, 1	27	38, 7	265	7, 19	178	32, 5	412

Neues Testament.

Matthäus		18, 12	392	Markus		15, 36	403
3, 4	73	20, 1ff.	323	1, 6	73	16, 1	264. 265
3, 10	6. 181	20, 11f.	379	1, 44	261		
4, 3f.	119	20, 22	401	2, 16	389	Lukas	
5, 13	56	21, 1	179	2, 22	373	1, 15	397
5, 15	270	21, 28	322	2, 26	122	3, 9	6. 181
6, 17	262	21, 33f.	323	4, 21	270	5, 14	261
6, 25. 31	389	21, 33	325. 326	6, 8	109	5, 30. 33	389
6, 30	81. 97	23, 25f.	391	6, 13	260	5, 37	373
7, 16	341	24, 38	389	6, 43	72	5, 39	372. 389
7, 18	181	24, 49	389	7, 28	72	6, 4	122
7, 19	6	25, 1ff.	25	8, 8. 19. 20	72	6, 44	341
8, 4	261	25, 1. 3ff.	271	8, 15	53. 56	7, 33	389. 397
9, 17	373	25, 4	253	9, 49	57	7, 34	389
10, 10	109	25, 7	271	9, 49. 50	56	7, 37f. 46	264
11, 18f.	389	25, 9	280	9, 50	56	7, 37	253
12, 4	122	26, 7	253	12, 1 f.	323	8, 16	270
12, 20	270	26, 7. 12	264	12, 1	325. 326	9, 3	109
13, 13	53	26, 18f.	112	14, 3	253. 264	9, 17	72
13, 33	55. 120	26, 23	404	14, 3. 5	264	10, 4	109
14, 19	71	26, 26	71	14, 13ff.	112	10, 7	389
14, 20	72. 109	26, 27	390. 394	14, 20	404	10, 34	260. 398
14, 32	165	26, 29	398	14, 23	390. 394	11, 33	270
15, 27	72	26, 30	394	14, 25	398	11, 39	391
15, 36	71	26, 36	165	14, 26	394	12, 1	53. 56
15, 37	72. 109	26, 39	401	14, 36	401	12, 17	394
16, 6. 11f.	53	27, 34	400. 403	14, 54	11	12, 19. 29	389
16, 6	56	27, 48	403	15, 23	375. 400.	12, 28	81. 97
16, 9	109				403	12, 35	270

	Seite		Seite		Seite		Seite
12, 45	389	13, 26	71. 113. 404	1. Korinther		Titus	
13, 6	179. 328	15, 1. 5	301	5, 1. 6ff.	56	1, 7	401
13, 7	323	15, 1	322. 323	6, 10f.	401	Hebräer	
13, 7. 9	6	15, 1 ff.	331. 416	8, 1. 7	392. 452	9, 2	122
13, 8	325	15, 2. 6	331	9, 7	326	Jakobus	
13, 21	53. 55	15, 6	6	9, 9	342	3, 5	5
13, 26	389	18, 1	165	10, 16	394	3, 12	166. 341
14, 23	334	18, 3	271	11, 25-28	390	5, 14	260
14, 34f.	56	18, 11	401	11, 25	394	Offenbarung	
15, 8	271	18, 18	11	2. Korinther		1, 12	270
16, 21	72	19, 29	400. 403	2, 17	390	1, 15	97
17, 8. 28	389	19, 40	264	Galater		6, 6	300
17, 14	261	21, 9	11. 36	2, 12	452	8, 11	375
20, 9	323. 325. 326	Apostelgeschichte		5, 9	53. 56	9, 2	97
21, 34	401	2, 13	375	5, 21	401	14, 8	400. 401
22, 10ff.	112	2, 13. 15	400	Epheser		14, 10	401
22, 17. 20	390	2, 15	399	2, 14	334	14, 18	302
22, 20	394	10, 41	389	5, 18	401	14, 19f.	357
22, 30	389	11, 3	452	Kolosser		14, 20	369
22, 35f.	109	20, 8	270	4, 6	56	16, 19	401
22, 42	401	23, 12	389	1. Thessalonicher		18, 6	401
22, 55	11	Römer		5, 7	399	18, 13	117. 280. 408
23, 36	400. 403	11, 17. 24	163	1. Timotheus		18, 23	269
23, 56	264	11, 17 ff.	185	3, 3	401	19, 15	357. 369. 401
24, 1	264	11, 17 ff.	187	5, 18	392	21, 23	272
Johannes		12, 20	10	5, 18	392	22, 2	349
6, 9. 13	117	13, 13	401	5, 23	398	22, 5	272
6, 12f.	72	14, 17	389				
12, 3	264	14, 20f.	392				
13, 5	54						

Nachtrag II.

S. 70f. 259 hätte erwähnt werden sollen, daß nach dem jüdischen Recht¹⁾ Brot (*pat*) und Öl (*šemen*) der Heiden (*gōjim*) dem Israeliten verboten, aber zur Nutzung (*hanājā*) erlaubt sind. Dabei kann man annehmen, daß das Verbot dem Genuß gilt, die Nutzung anderweitiger Verwendung, auch im Handel.²⁾ Auch Josephus setzt voraus, daß die Juden heidnisches Öl nicht genießen dürfen.³⁾ Erst Rabbi (Jehuda I um 175 n. Chr.) und sein Gerichtshof haben das Öl freigegeben.⁴⁾ Das Verbot galt als eine der achtzehn Bestimmungen, über welche die Schulen Schammajs und Hillels mit Majorität der ersteren sich geeinigt hatten (Schabb. I 4, Tos. Schabb. I 16). Sie untersagten Brot, Käse, Öl und Töchter der Heiden (j. Schabb. 3^o), nach Maimonides (zu Schabb. I 4) auch ihren Wein. Nach der Damaskusschrift (Ausg. Rost 14, 10) soll man von Tenne und Kelter nicht an Heiden verkaufen, während die Mischna ('Ab. z. V 7) den Verkauf von Wein im Prinzip erlaubt.

S. 74 lies: Das Backen im (nicht: auf dem) *ṭābūn*.

S. 391 war vom Verbot des Spendeweins die Rede. Hinzuzufügen ist, daß nach 'Ab. z. II 3. 4 überhaupt der Wein und der aus Wein entstandene Essig sowie Traubenkörner (*har-šannim*)⁵⁾ und Schalen (*zaggin*)⁵⁾ der Heiden vollständig, auch zur Nutzung, verboten sind. Im Alten Testament ist die Dan. 1, 8 vorausgesetzte Unreinheit von heidnischem *pat bag* (Leckerei?) und Wein zu nennen. Nach Tob. 1, 10f., vgl. Jud.

¹⁾ 'Ab. z. II 6 (Cod. Kaufm.).

²⁾ Doch kann man fragen, ob das Verbot der Erwerbung in eigenen Besitz gilt, die Erlaubnis bloßer Benutzung fremden Besitzes.

³⁾ Antt. XII 3, 1, Bell. Jud. II 21, 2, Vita 13.

⁴⁾ 'Ab. z. II 6, j. 'Ab. z. 41^a, b. 'Ab. z. 35^b. 36^a.

⁵⁾ So Cod. Kaufm.

10, 5; 12, 19, sind Speisen und Wein der Heiden den frommen Juden verboten. Nach Jubil. 22, 16 hätte schon Abraham seinen Nachkommen untersagt, mit den Heiden zu essen, vgl. 2. M. 34, 6. Jedenfalls handelt es sich nicht bloß um durch heidnische Genußmittel entstehende rituelle Unreinheit,¹⁾ die man meiden soll, der Verkehr mit den Heiden soll unterbunden werden, was Apg. 11, 3, Gal. 2, 12, 1. Kor. 8, 1. 7 zu bedenken ist.¹⁾

Von den in Palästina gesammelten Rätseln bei Ruoff, Arabische Rätsel, S. 19, gehören zu dem Backgerät *ṭābūn*, S. 74 ff., die folgenden:

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. <i>ḡamalna hēš hēš</i> | Unser Kamel, halt, halt! |
| <i>bjākul laṭ ubiḡhra 'ēš.</i> | Es frißt Kot ²⁾ und kackt Brot. |
| 2. <i>iši min ka'itēn</i> | Etwas aus zwei Felsen, ³⁾ |
| <i>ubilbis kull jōm badlitēn.</i> | es legt täglich zwei Anzüge an. ⁴⁾ |

Zu Band II, S. 64 ff., gehört das dem Pflug (*es-sikke*) geltende Rätsel (Ruoff, S. 33):

iši bifurr id-dunja mā bišba's.
Etwas durchfährt die Welt, wird nicht satt.

Zu Band III, S. 141 f., IV, S. 274 (das feine Getreidesieb, *rurbāl*) gehört Ruoff, S. 36:

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. <i>ṭērin ṭājir biḡhra faṭājir</i> | Ein Vogel fliegt, kackt Fladen, |
| <i>kull ifiire ḡadd il-ḡašire.</i> | jeder Fladen nach der Größe der Matte. ⁵⁾ |
| 2. <i>abi 'ammar-li 'imāra</i> | Mein Vater baute mir einen Bau, |
| <i>mā aḡsan ḡiṭānha</i> | wie schön sind seine Wände! ⁶⁾ |
| <i>t'idd nḡūm is-samā</i> | Du zählst wohl die Sterne des Himmels, |
| <i>walā t'idd ṭāḡātha.</i> | aber seine Luken ⁷⁾ kannst du nicht zählen. |

¹⁾ Vgl. Schürer, Geschichte der Juden II, S. 92 f., Billerbeck, Kommentar IV, S. 376 f., Schulchān 'Ārūkh, Jōre Dē'ā 123—138, Tos. 'Ab. z. IV 6.

²⁾ Als Heizung, vgl. S. 76.

³⁾ Deckel und Schale des *ṭābūn*.

⁴⁾ Morgens und abends geschieht Heizung von außen.

⁵⁾ Der Haufen von Beigaben der Getreidekörner, der auf der untergelegten Matte entsteht.

⁶⁾ Der Reifen des Siebs.

⁷⁾ Die Löcher im Netz des Siebs.

Bilderanhang



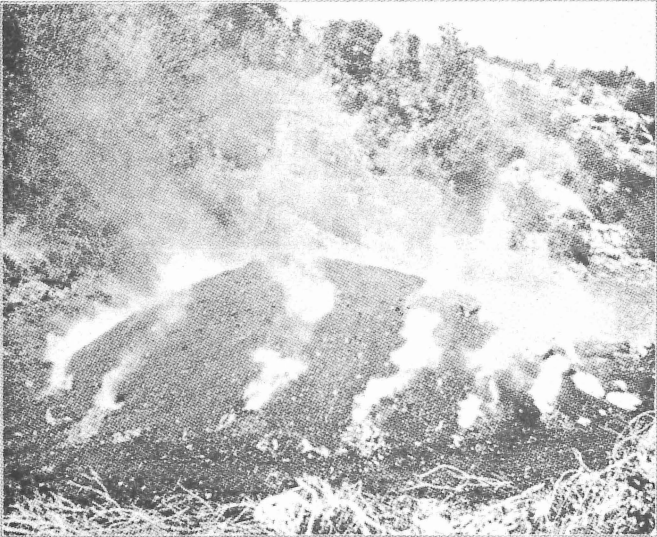
1. Frauen mit Strauchholz bei *bīr zēt*, S. 1.
(Aufn. v. H. Schmidt.)



2. Frauen mit dornigem Becherkraut bei *welēje*, S. 13.
(Aufn. v. E. Nestle.)



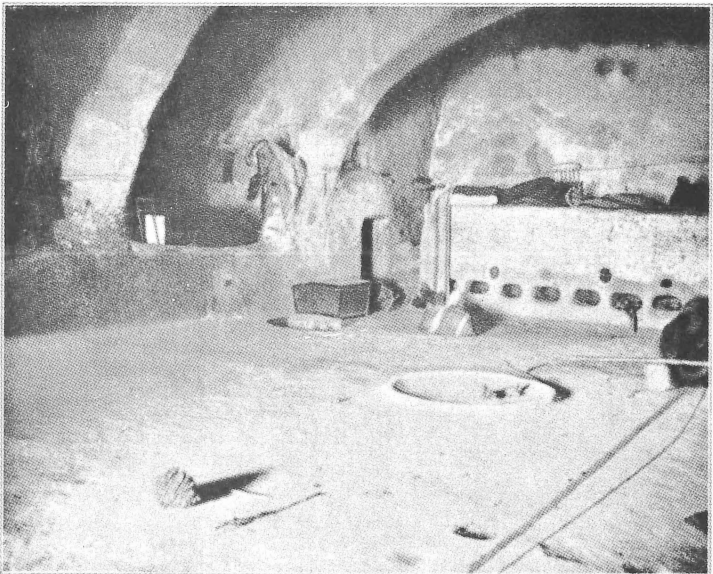
3. Kohlenmeiler mit Stufensteinen vor Dorf 'aǧlūn, S. 9.
(Aufn. v. Th. Schlatter.)



4. Kohlenmeiler in Brand bei Eichwald im wādi meḥna, S. 9.
(Aufn. v.?)



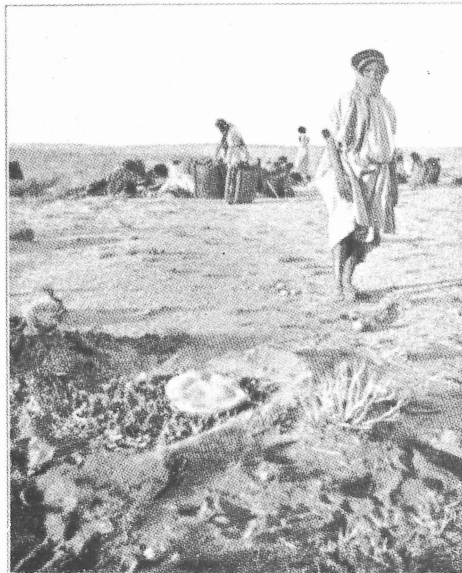
5. Koch- und Heizherde im Museum des D. ev. Palästinainstituts, Jerusalem. L. *kānān* mit Kaffeekanne, S. 4. 8. 11, davor kleine Holzschüssel (*hennābe*), S. 46, mit Rühröffel (*meṛrafe*), S. 142, in der Mitte *mōḳade* mit Spitzen (*kurān*), worauf Kochtopf (*ḳidre*), S. 4. 39 f., r. *ṭabbāḥ* mit Griffen und Heizöffnung, S. 4. 40. (Aufn. v. G. D.)



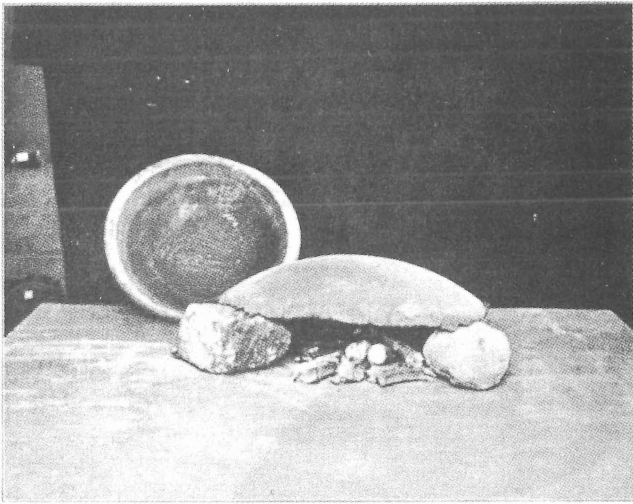
6. Heizherd (*nukra*), S. 4. 40, im Bogenhause in *el-kerak*, im Hintergrund Sammelschrein (*ḥauābi*) für Getreide, Bd. III, S. 191 f., l. zwischen den Bogen offene Schreine (*rawāja*), Bd. III, S. 192 f. (Aufn. v.?)



7. Kohlenfeuer, wohl zum Fischrösten, am See von Tiberias (unterhalb *tell el-orëme*), S. 11. 29. 33. (Aufn. d. *American Colony*, Jerusalem.)



8. Glutaschenbrot (*kars malle*) auf der Kohlenglut in der Wüste, S. 29. 31. (Aufn. v. ?)

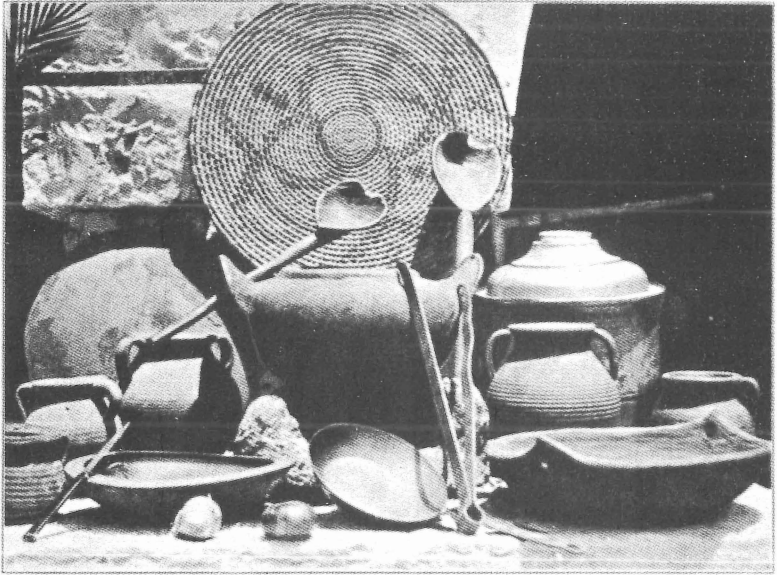


9. Eiserner Backschale (*ṣāġ*) auf den Herdsteinen (*hauādi*), S. 39 f., und hölzerne Teigschüssel (*bāṭīe*), S. 46. 82, im Museum des Palästinainstituts, Jerusalem. (Aufn. v. G. D.)

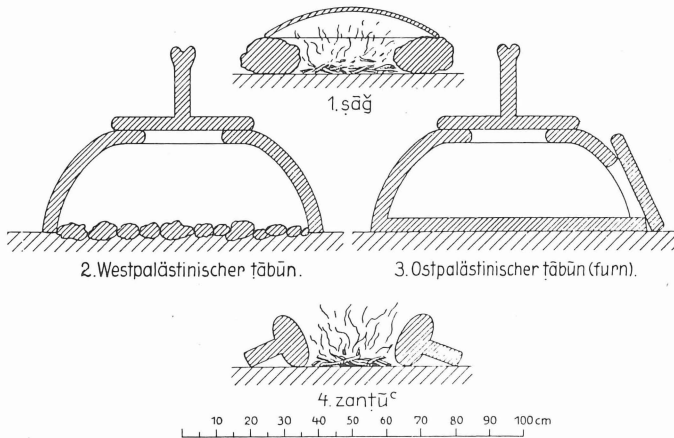


10. Backen auf dem Backblech (*ṣāġ*), S. 39 f. 47, im Zelt bei den 'Adwān-Beduinen nahe *el-kefrēn* im östlichen Jordantal. L. vom *ṣāġ* Kessel (*ṭanġera*) für Wasser, vor dem *ṣāġ* Mantel mit fertigem Brot, vor der Frau zwei Teigschüsseln (*bauāti*), die linke metallene zum Formen, die rechte hölzerne zum Gären des Teigs, r. Blechschüssel für Mehl.

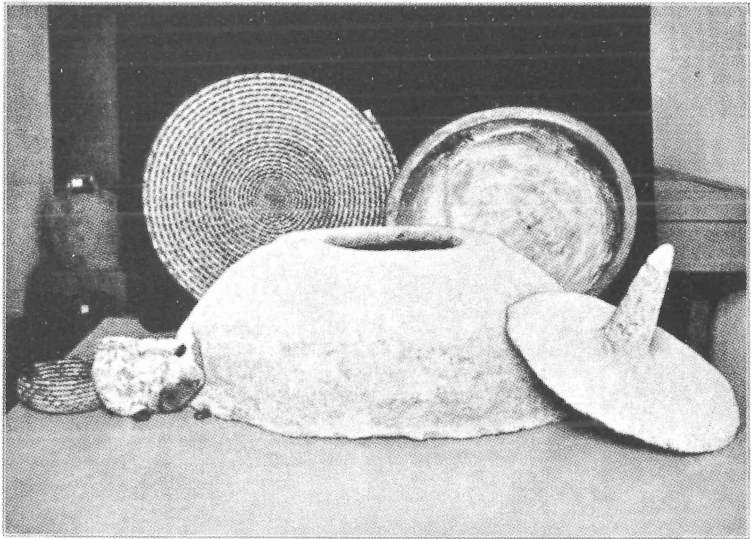
(Aufn. d. *Am. Colony*, Jerusalem.)



11. Geräte im Bauernhaus. Oben a. Strohplatte (*tabak*), S. 46; oberste Reihe: links b. Backblech (*šāġ*), S. 39, Mitte c. Kochtopf (*kidre*) mit zwei Rührlöffeln (*mararif*) auf Kochherd (*mökade*), S. 4, rechts d. Kochkessel (*tungera*) mit Deckel, S. 4. 41; zweite Reihe e. vier Milchtöpfe (*burnije*); dritte Reihe: links ein Milchtopf, f. kleine Holzschüssel (*hennabe*) mit Taschenmesser (*müs*), davor Zwiebel und Tomate, Mitte g. eiserne Bratpfanne (*kallaje*) für Eier und Kochbutter, h. Feuerzange (*malkaš*), S. 24, rechts tönerner Bratpfanne (*mikhla*) für Eierkuchen (*kurs mikhla*), S. 41. (Aufn. im Aussätzigenasyl, Jerusalem, v. G. D.)

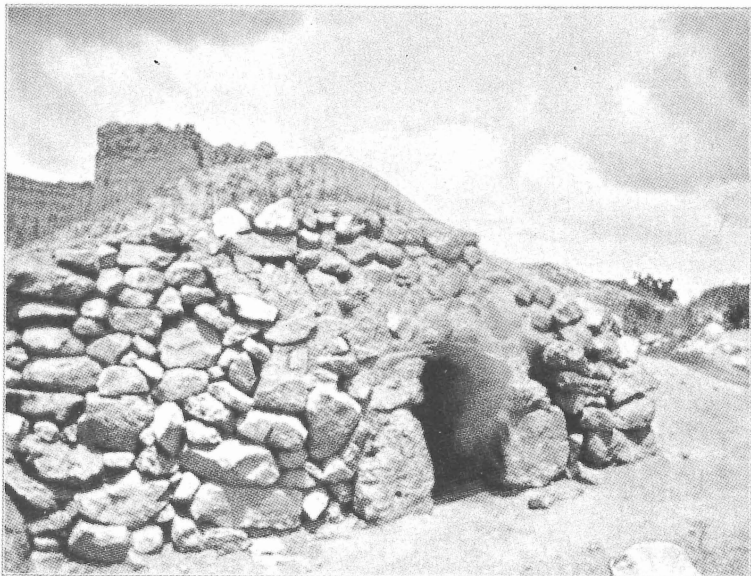


12. Backgeräte. 1. *šāġ* auf Herdsteinen, S. 39; 2. westpalästinischer *tābūn* ohne Boden mit Glühsteinen, S. 74 f.; 3. ostpalästinischer *tābūn* (*furn*) mit Boden, S. 78; 4. *zanṭū* am Feuer, S. 73. (Durchschnittzeichnung nach Maß v. G. D.)

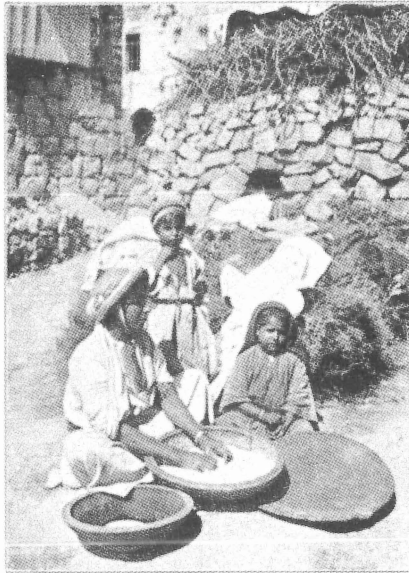


13. Bodenloser ṭābūn mit Deckel, S. 74 f., dahinter l. Strohplatte (ṭabaḵ), S. 46. 83. 105, r. Teigschüssel (bāṭīe), S. 46. 82, vorn l. Körbchen (ḵub'a) für Sauerteigkloß, S. 48. 81.

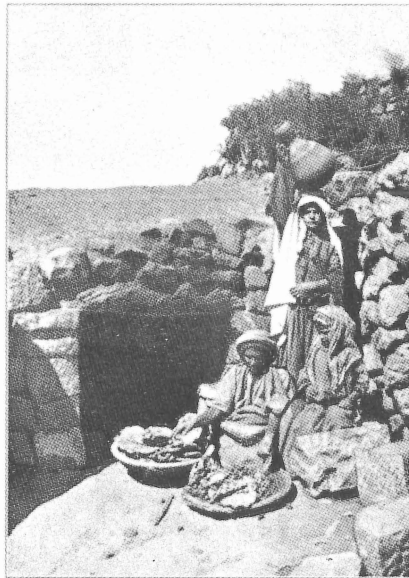
(Aufn. im Museum des Palästinainstituts, Jerusalem, v. G. D.)



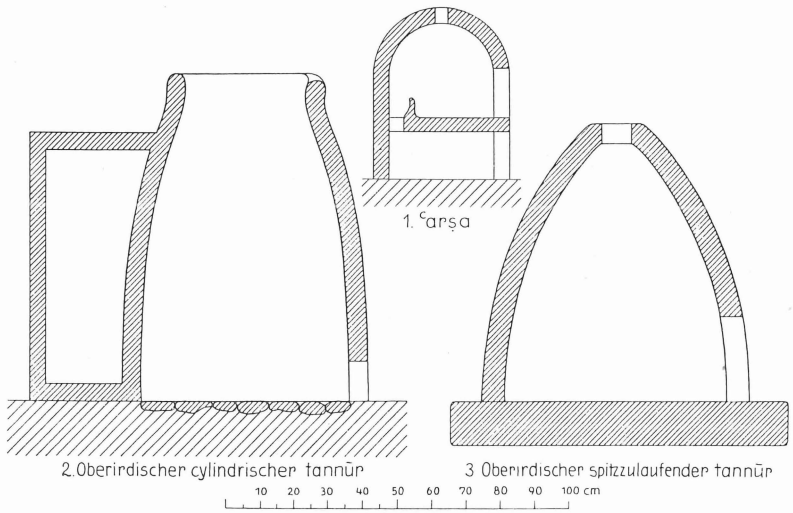
14. Backhütte (ṭābūn), S. 77, in dēr eṣ-ṣafā. (Aufn. v. ?)



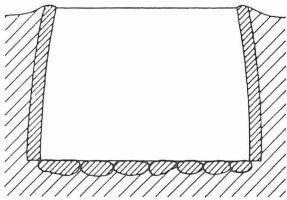
15. Teig formende Frau mit Teigschüssel, Mehlschüssel und Strohlplatte für das geformte Brot, S. 82, in *rāmallāh*.
(Aufn. v. C. Raad, Jerusalem.)



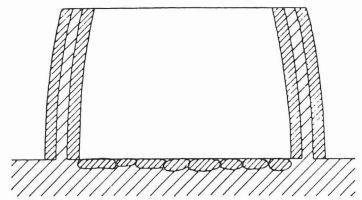
16. Frau vor der Backhütte, S. 77, mit fertigem *ṭābūn*-Brot, S. 84 ff., auf Teigschüssel und Strohlplatte in *rāmallāh*.
(Aufn. v. C. Raad, Jerusalem.)



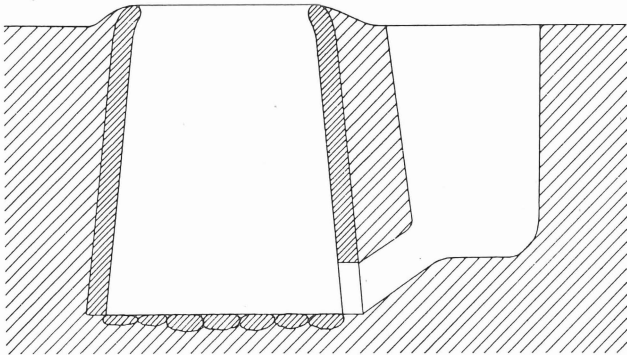
17. 1. Backgerät 'arša, S. 138 f.; 2. oberirdischer zylindrischer *tannūr*, S. 91;
 3. oberirdischer spitz zulaufender *tannūr*, S. 94, im Durchschnitt.
 (Zeichnung nach Maß v. G. D.)



5. Antiker unterirdischer *tannūr*.

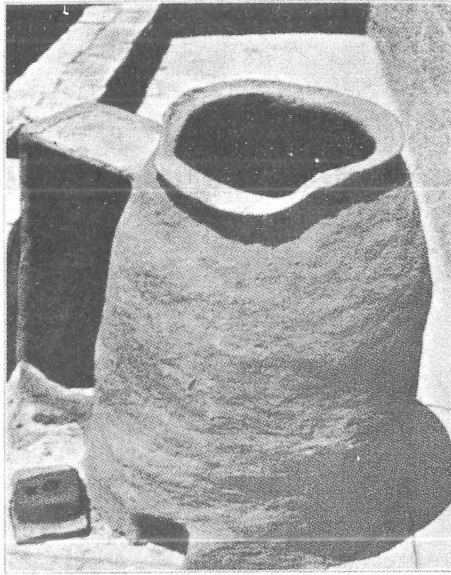


6. Antiker oberirdischer *tannūr*.

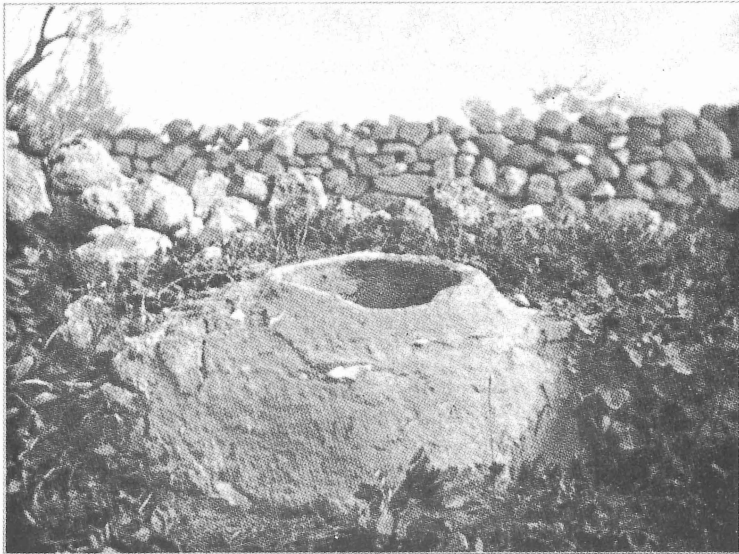


7. Moderner unterirdischer *tannūr*.

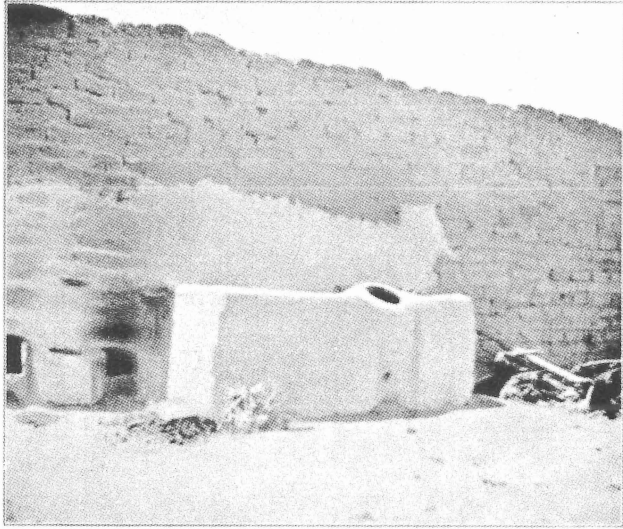
18. 5. Antiker unterirdischer *tannūr*, S. 102; 6. antiker oberirdischer *tannūr*,
 S. 102, 7. heutiger unterirdischer *tannūr*, S. 88, im Durchschnitt.
 (Zeichnung nach Maß v. G. D.)



19. Heutiger oberirdischer zylindrischer *tannūr*, freistehend, mit Backbrett, S. 91, daneben kleines Modell des unterirdischen *tannūr*, im Palästina-institut, Jerusalem, S. 88. (Aufn. v. G. D.)



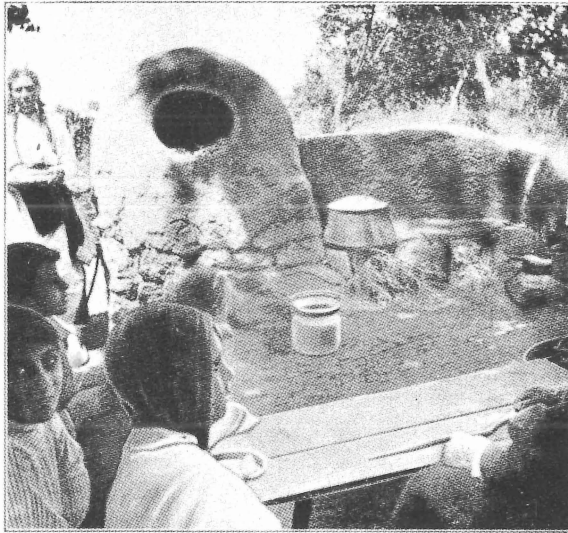
20. Oberirdischer zylindrischer *tannūr* (mit Luftloch) in Steinbank, S. 92, bei *hanawēn* (Nordgaliläa). (Aufn. v. S. E. Aurelius.)



21. Oberirdischer zylindrischer *tannūr* mit Luftloch in Bank, S. 92, l. daneben Kochherde, Jerusalem. (Aufn. v. ?)



22. Oberirdischer eiförmiger *tannūr*, S. 93, in *kefr basin* bei Aleppo. (Aufn. v. G. D.)



23. Oberirdischer gewölbter *tannūr*, S. 95, in den Gärten von Aleppo, daneben Kochherde mit Kochkessel (*ṭunġara*), davor Tafel zum Formen, S. 106. (Aufn. v. G. D.)



24. Aleppinerin, mit dem Formen des Brots für den gewölbten *tannūr* beschäftigt, S. 106, vor ihr Backkissen (*kāra*) und Mehlschüssel, auf der Tafel geformtes Dünnbrot und Dickbrot vor dem Backen, unter der Tafel Kupferbecken (*lakan*) mit Wäsche. (Aufn. v. G. D.)



25. Frau und Gehilfin in der Backhütte am unterirdischen zylindrischen *tannūr*, vor beiden Frauen Steinplatten (*balāt*) zum Formen, vor der Gehilfin Teigschüssel (*ma'ḡan*), hinter der Frau die Mündung des *tannūr*, in *balāt*, Nordgaliläa, S. 105 f. (Aufn. v. G. D.)



25a. Mahlzeit mit *tannūr*-Brot (auf und unter dem Tisch, auf dem unbesetzten Schemel), S. 113, davor l. Kochherd (*kānūn*, *ṭabbāḥ*), S. 4, Kaffeemörser (*ḡurn*) und Kaffeeröstpfanne (*maḥmāša*), r. Heizherd (*nuḡra*, *kānūn*), S. 4, mit Kaffeekannen, Kohlenzange (*malḡāt*) und Wassertrinkkrug (*brīḡ*), im Bauernhause in *balāt*, Nordgaliläa. (Aufn. v. G. D.)



26. 'arsa mit Heizraum, Backraum und Luftlöchern oben nach hinten, die auf dem Bild nicht sichtbar, S. 139, aus *er-ramle*, Museum des Palästina-instituts, Jerusalem (Aufn. v. G. D.)



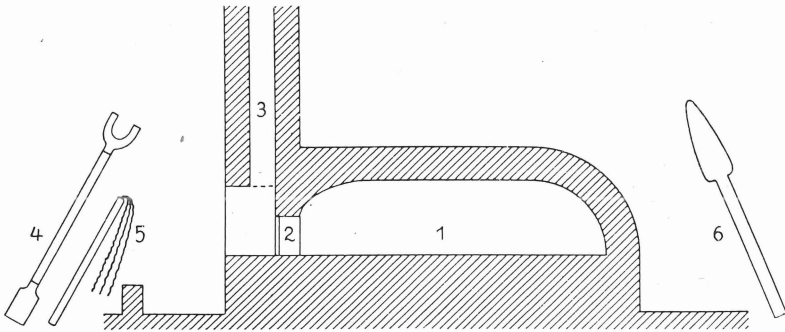
26a. 'arsa (furn) in Beersaba, S. 139, Heizraum mit seitlicher Öffnung, Backraum mit Öffnung nach vorn, l. daneben Kochherde mit Kessel. (Aufn. v. G. Reymann.)



27. 'arša mit Heizraum, Backraum, Luftloch oben Mitte, S. 140, aus *rāmallāh*, daneben Knabe mit städtischem *furn*-Brot (*warde*), S. 132. 137. (Aufn. v. G. D.)



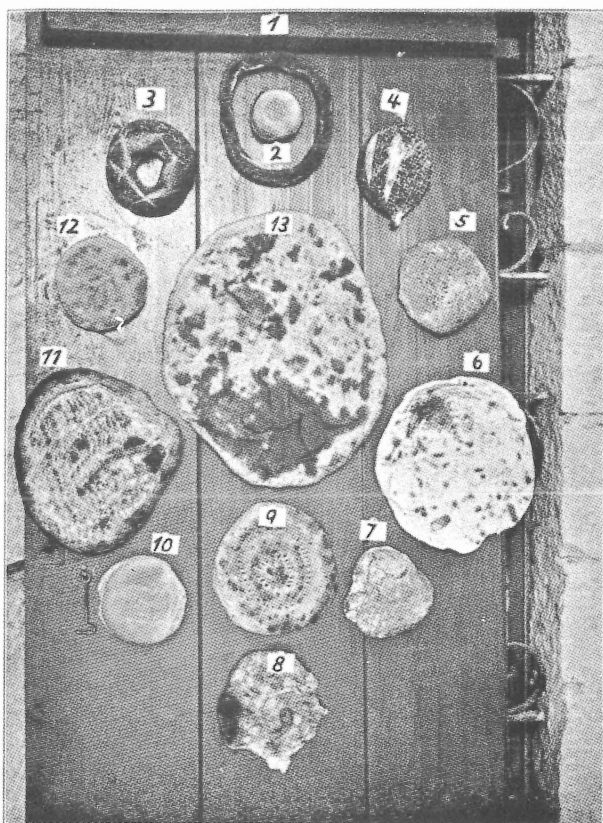
27a. 'arša (*furn*) im Weingarten, mit *ṭābūn*-Deckel für die Öffnung, S. 140. (Aufn. v.?)



28. Backofen (*furn*), S. 127, 1. Heiz- und Backraum, 2. Öffnung desselben, 3. Schornstein, 4. Holz- und Aschenschieber, 5. Ofenbesen, 6. Brotschieber, S. 129 f. (Zeichnung v. G. D.)



29. Backen im *furn*, S. 129 f., in *ba'albek*. Frauen, mit dem Formen des Brots beschäftigt, der Mann schiebt es mit dem Brotschieber in den neben ihm befindlichen Backofen. (Aufn. v. C. Raad, Jerusalem.)



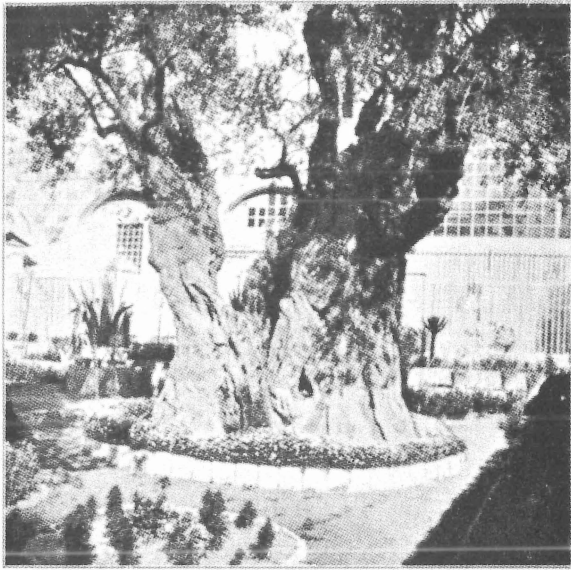
30. Dreizehn Brotarten. 1. *ka'k mabrūm*, S. 134; 2. *ḫuddās*, Weihbrot, gestempelt, S. 134; 3. *ka'k msesem* (mit Sesam), S. 134; 4. *ḥamāme mseseme*, S. 133; 5. *kmāḡ mkezzah* (mit Schwarzkümmel), S. 133, sämtlich im *furn* gebacken; 6. *marḫūḡ*, gewöhnliches *tannūr*-Brot, S. 113; 7. *kardōš ša'ir*, Gerstenbrot, im *ṭābūn* gebacken, S. 86; 8. *ḥubz ṭābūn*, gewöhnliches *ṭābūn*-Brot, S. 84; 9. *ḥubz mafrūd (warde)*, S. 132; 10. *ḫuddās*, gestempelt, S. 134; 11. *daraḡ el-ḡal'a*, S. 133; 12. *kmāḡ bebalaḡ* (mit Datteln), S. 133, 9—12 im *furn* gebacken; 13. *šrāke*, gewöhnliches *šāḡ*-Brot, S. 59. (Aufn. v. G. D.)



31. Brotverkäufer, S. 127, mit *kmāġ*-Brot, S. 133, und *ħubz frenġi*, S. 132, auf dem Markt in Jerusalem. (Aufn. v. C. Raad, Jerusalem.)



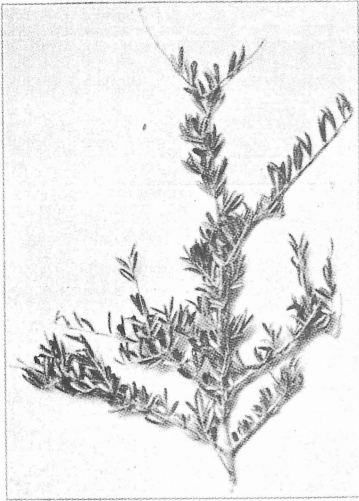
32. Brot- und Kringelverkäufer, S. 127, an der Zitadelle von Jerusalem. (Aufn. v. C. Raad, Jerusalem.)



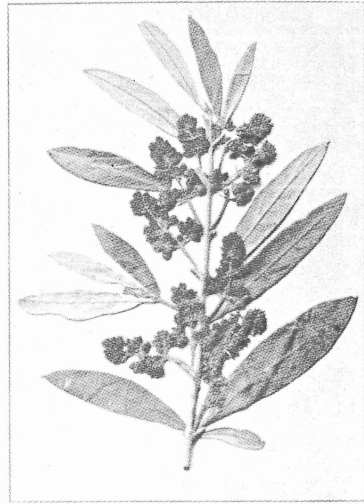
33. Alter Ölbaum in Gethsemane, S. 156 f. 172.
(Aufn. v. H. Schmidt.)



34. Olivenland in Terrassen, S. 172, bei Bethlehem, Blick nach Südost.
Vgl. Bd. Ib, Abb. 13 (Landschaft mit Olivenpflanzungen).
(Aufn. der *American Colony*, Jerusalem.)



35. Zweig vom kleinblättrigen wilden Ölbaum, S. 154, nördlich vom Jabbok, 16. April 1925.
(Aus dem Herbar v. G. D.)



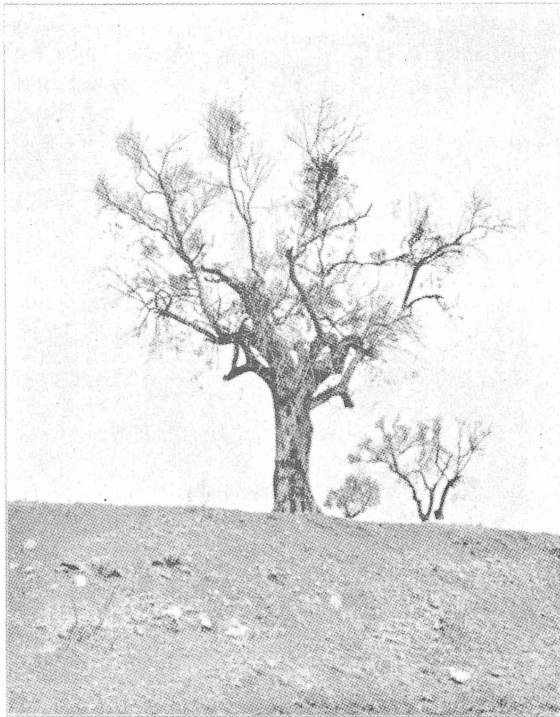
36. Zweig vom zahmen Ölbaum mit üppiger Blüte, S. 154. 158.
(Durch K. Holdermann aus dem Herbar von Frl. Luise Baldensperger, Jerusalem.)



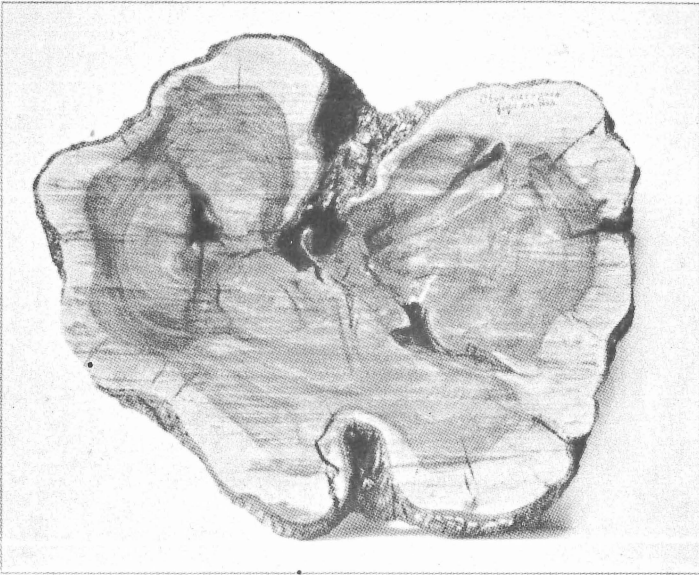
37. Zweige vom zahmen Ölbaum, l. mit Blüte vom 8. Mai 1925, r. mit Fruchtansatz, S. 154. 158, vom 9. Juni 1925.
Vgl. Bd. Ib, Abb. 15. (Aus dem Herbar v. G. D.)



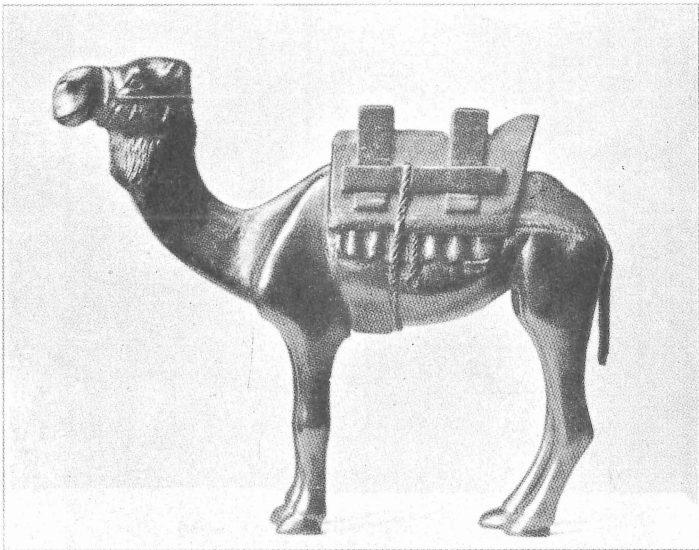
38. Wurzeltriebe eines gefällten Ölbaums bei *šēḥ el-'aḡami* am 11. August 1921, S. 157. 175. (Aufn. v. S. Linder.)



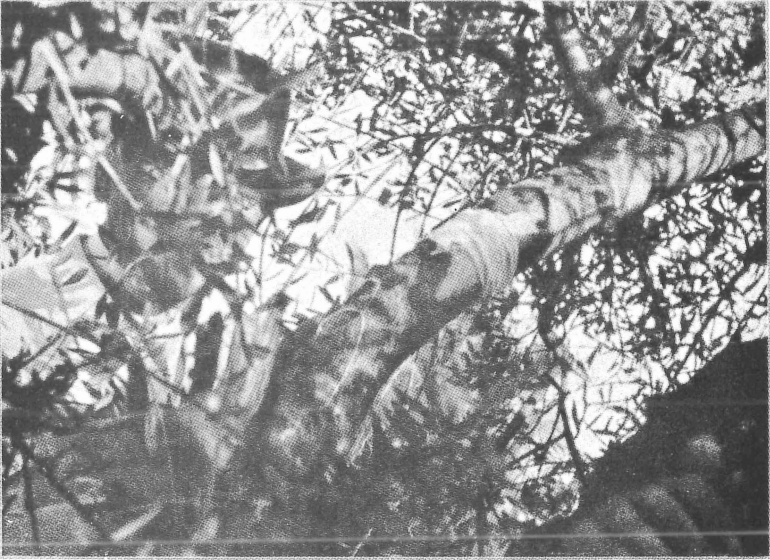
39. Von den Heuschrecken abgefressener Ölbaum bei Jerusalem im Jahre 1915, S. 160. (Aufn. der *American Colony*, Jerusalem.)



40. Durchschnitt von 33×42 cm eines Olivenstamms von *kerjet abu rōš*, S. 157. (Aus den Sammlungen v. G. D.)



41. Kamel aus Olivenholz, wohl in Bethlehem geschnitzt, S, 157. (Aus dem Besitz v. K. O. Dalman †.)



42. Ölbaum mit Okulierungsbinde, Asyl Jesushilfe, 21. Mai 1925, S. 183.
(Aufn. v. K. O. Dalman †.)



43. Ölbaum, zwei Monate nach dem Okulieren, 22. Juli 1925, an beiden
Ästen Okulierklappen mit treibenden Augen, S. 183 f. (Aufn. v. G. D.)



44. Olivenlese mit Abschlagen bei Jerusalem,
S. 191 f. Vgl. Bd. Ib, Abb. 16 (Olivenzweige
mit Früchten).

(Aufn. der *Am. Colony*, Jerusalem.)



45. Olivenlese mit der Hand bei Jerusalem durch
ein Mädchen aus *el-bire*, S. 191.

(Aufn. der *Am. Colony*, Jerusalem.)



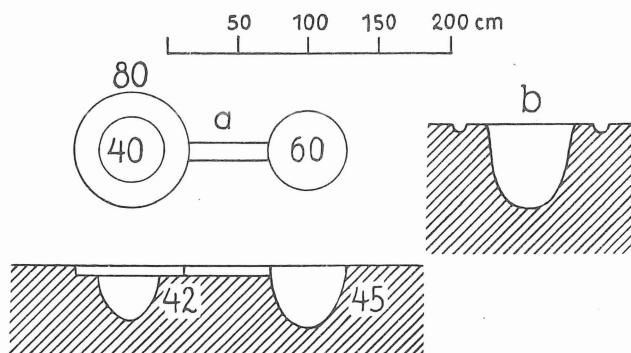
46. Olivensammeln unter dem abgelesenen Baum
bei Jerusalem, S. 192.
(Aufn. der *Am. Colony*, Jerusalem.)



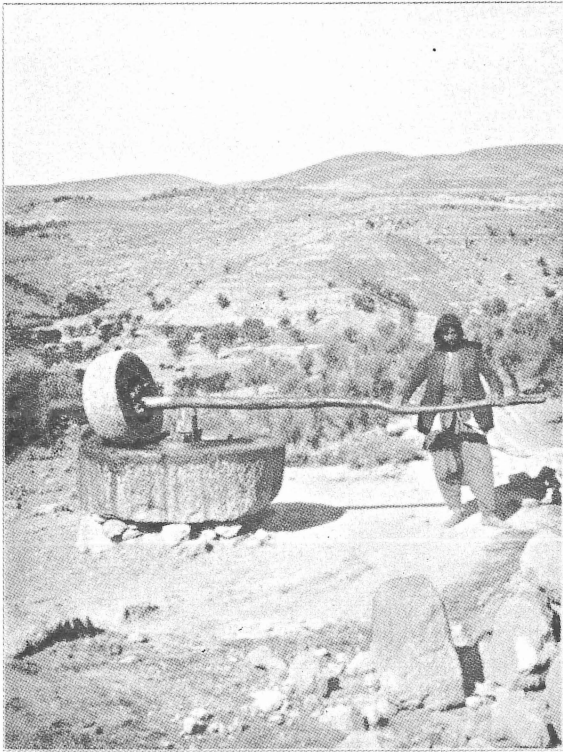
47. Olivenquetschen mit Walze im *karm eš-šeh*,
Jerusalem, S. 201.
(Aufn. der *Am. Colony*, Jerusalem.)



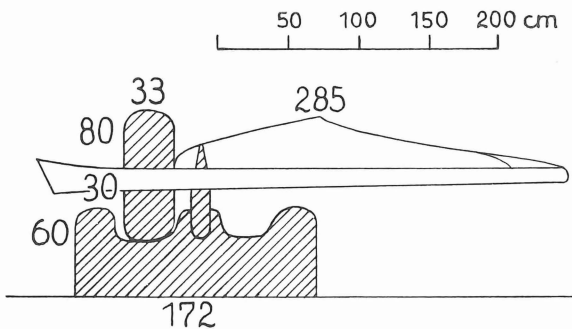
48. Schalenvertiefungen im Felsen bei *dēr es-senne*, S. 241.
(Aufn. v. Lehrer Brandt, Jerusalem.)



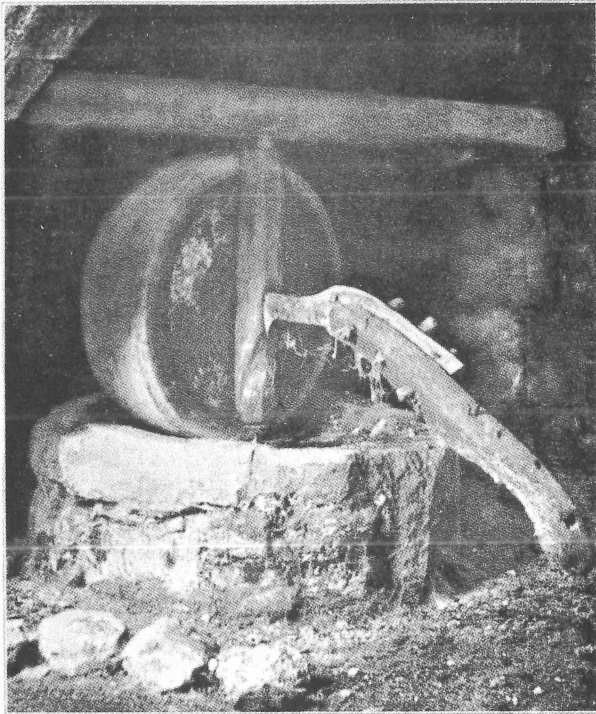
49. Schalenvertiefungen im Felsen a) bei *abu-l-'ōf*, Plan und Durchschnitt, b) bei *rāmallāh*, Durchschnitt, S. 241.
(Zeichnung nach Maß v. G. D.)



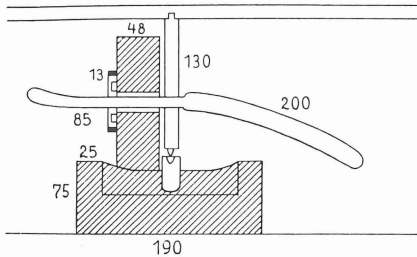
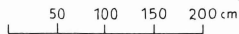
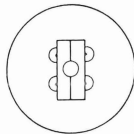
50. Olivenmühle im Freien bei *ğeraš*, S. 202. 204.
(Aufn. der *Am. Colony*, Jerusalem.)



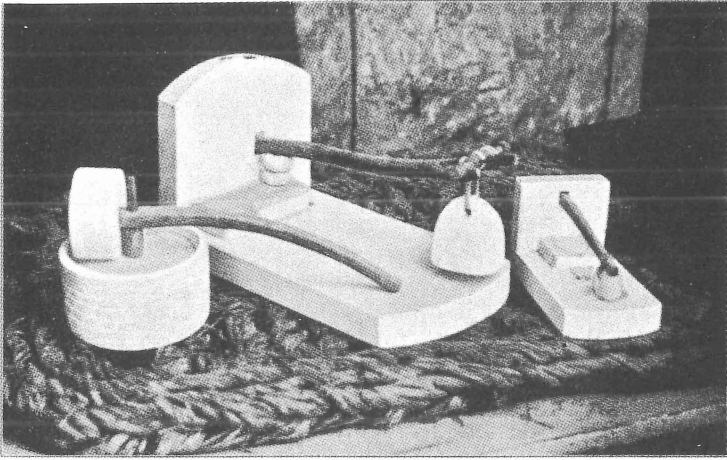
51. Olivenmühle im Freien in *bā'ūn*, Durchschnitt, S. 204.
(Zeichnung nach Maß v. G. D.)



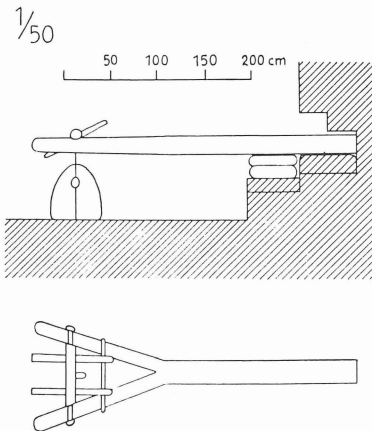
52. Olivenmühle in der Ölkelter, *bēl ġibrīn*, S. 202. 204.
(Aufn. v. Bonfils, Beirut.)



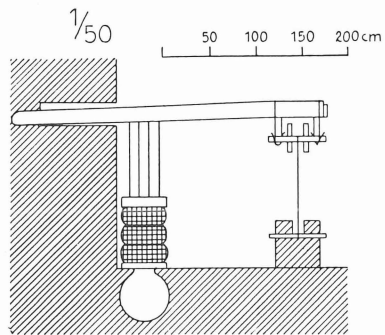
53. Olivenmühle in *šāba*. Durchschnitt der Mühle und
Ansicht des Steins, S. 202 f.
(Zeichnung nach Maß v. G. D.)



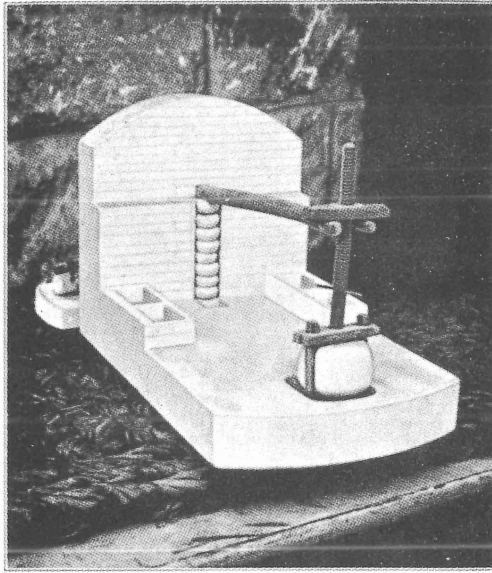
54a. Olivenmühle, S. 202, b. Ölpresse mit aufgelegter Gewichtswinde, S. 213, c. Ölpresse mit angebundenem Gewicht, S. 215, nach den Angaben von G. D. angefertigte Modelle des Palästina-Instituts, Jerusalem.
(Aufn. v. G. D.)



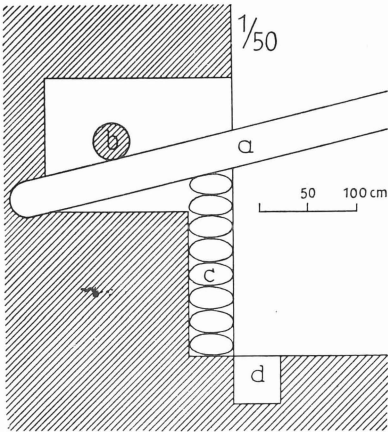
55. Ölpresse mit aufgelegter Gewichtswinde in 'aglūn, Durchschnitt der Presse und Ansicht des Preßbalkens von oben, S. 213.
(Zeichnung nach Maß v. G. D.)



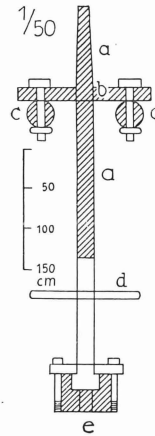
56. Ölpresse mit angehängter Gewichtswinde in eṭ-ṭafīle, S. 214 f.
(Zeichnung nach Maß v. G. D.)



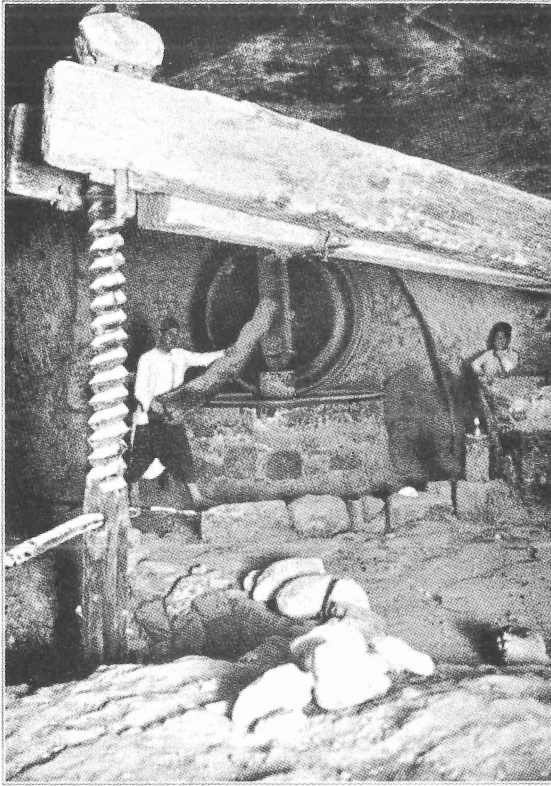
57. Ölpressen mit Gewichtschraube, Preßnische, Öltrog, S. 216 f., nach dem Modell des Palästina-Instituts, Jerusalem. (Aufn. v. G. D.)



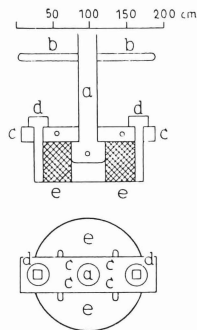
58. Ölpressen in *šāba*, Durchschnitt. a. Preßbalken, b. Querbalken, c. Nische mit Preßkörben, d. Öltrog, S. 218 f. (Zeichnung nach Maß v. G. D.)



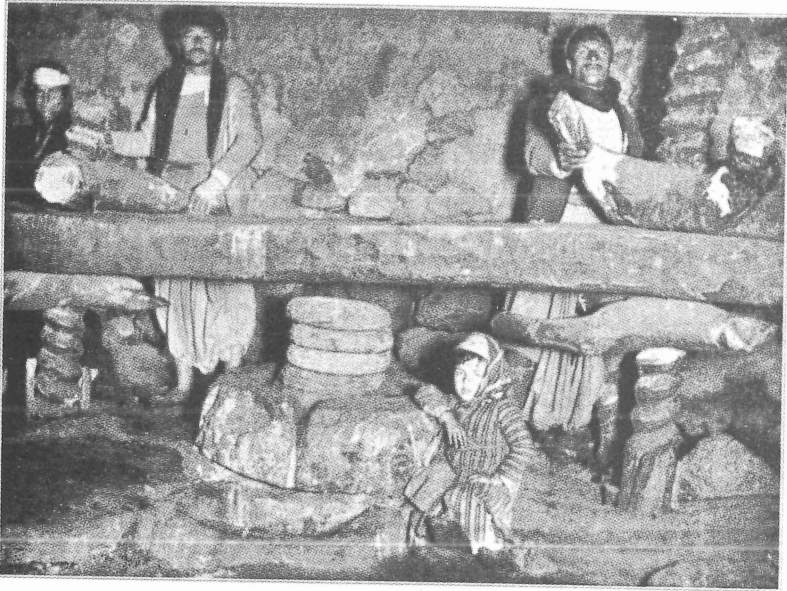
59. Gewichtschraube in *šāba*, Durchschnitt. a. Schraube, b. Planke mit Schraubenmutter, c. c. die beiden Enden des Preßbalkens, d. Kurbel, e. Gewichtstein, S. 218 f. (Zeichnung nach Maß v. G. D.)



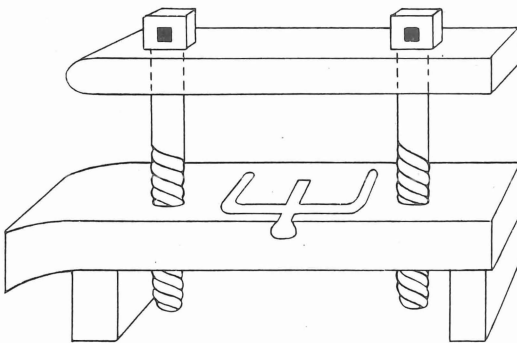
60. Ölpreſſe mit Gewichtſchraube (Gewicht in der Grube unſichtbar), S. 216 ff., im Hintergrund Olivenmühle, S. 202. 204, in *bēt ſaḥūr*. (Aufn. der *Am. Colony*, Jeruſalem.)



61. Preßgewicht in *rāmallāh*, S. 218, Durchſchnitt und Oberanſicht. a. Schraubenholz, b. Kurbel, c. Deckplatte des Gewichtſ, d. Traghölzer, e. Gewichtſtein.
(Zeichnung nach Maß v. G. D.)



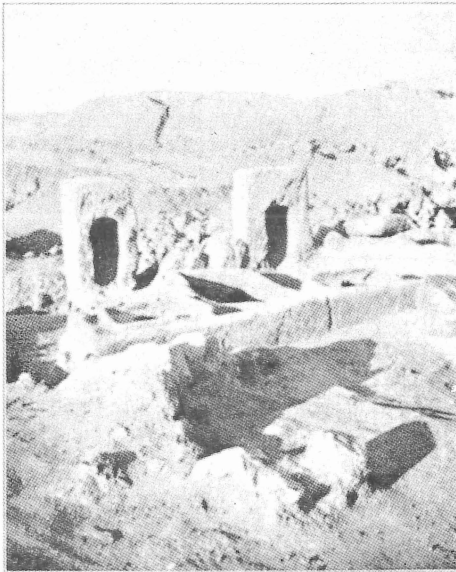
62. Ölpresse mit Schraubendruck, in der Mitte Preßkörbe auf Steinunterlage mit Ablauf nach dem Öltrog, in *balāt*, Nordgaliläa, S. 220 f. (Aufn. v. G. D.)



63. Alte Ölpresse im Museum in Alexandrien (nicht gemessen), S. 223.
(Zeichnung v. G. D.)



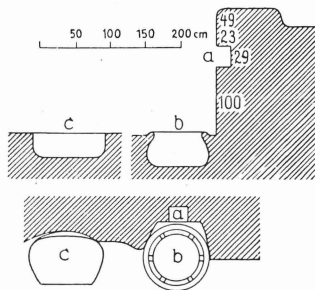
64. Antike Olivenmühlenunterlage bei *umm el-'amad* im *wādi ḥamūl*, S. 211. (Aufn. v. S. E. Aurelius.)



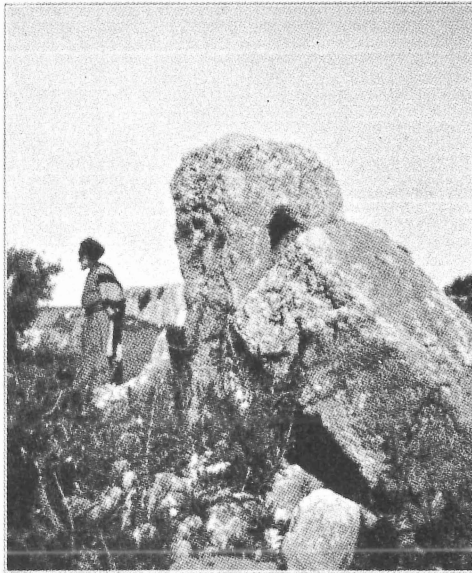
65. Antike Ölpresse in Gezer. Hinten zwei Pfeiler mit Balken-
nischen mit runden Trögen, zwischen
ihnen viereckiger Trog, S. 224. (Aufn. 1909 von ?)



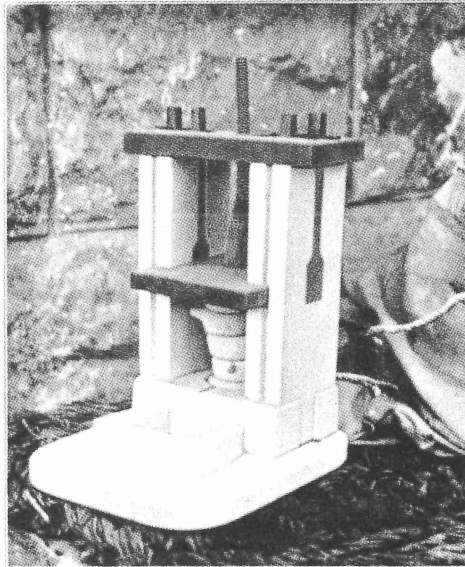
66. Preßbalkennische, Preßunterlage und Preßgewicht bei *bā'ūn*, S. 214. 225.
(Aufn. 1907 von ?)



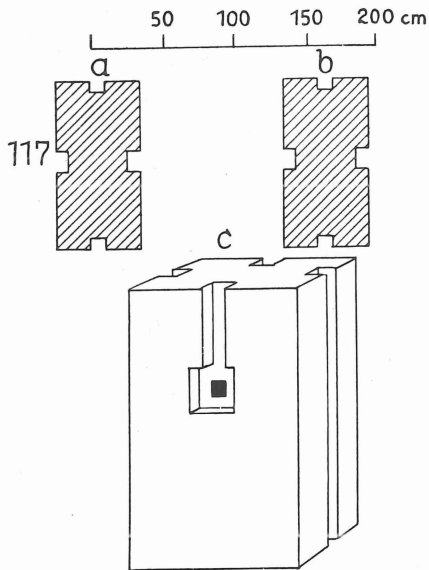
67. Antike Ölpressen im Felsen bei *šēh ibrāk*
in Durchschnitt und Plan.
a. Balkennische, b. Preßunterlage mit Öltrog,
c. Oliventrog, S. 225.
(Zeichnung nach Maß v. G. D.)



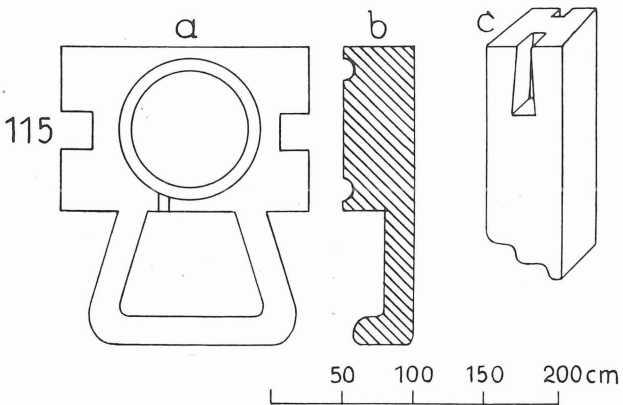
68. Antike Ölpresenpfeiler bei *šēḥ kifl*, S. 227 f.
(Aufn. v. S. E. Aurelius.)



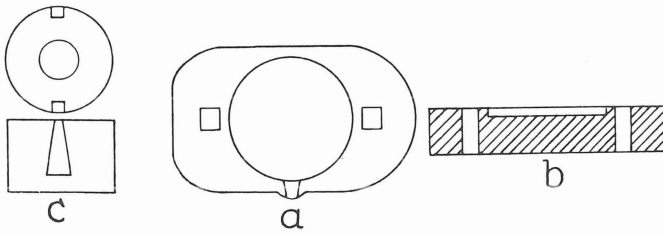
69. Antike Ölpresse mit Pfeilern und Schraube nach dem von mir veranlaßten Modell des Palästinainstituts, Jerusalem, zur Deutung der Preßpfeiler in *kefr lūt*, S. 227.
(Aufn. v. G. D.)



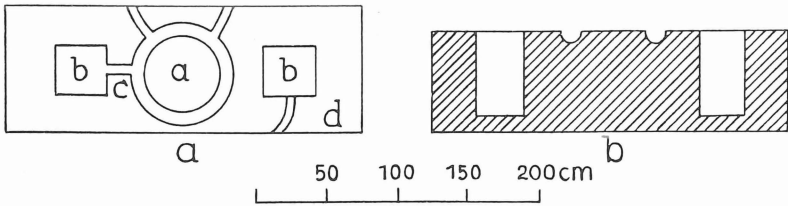
70. Ölpressenpfeiler bei *bēt nettif*. a. b. Grundriß, c. Ansicht eines Pfeilers, S. 226. (Zeichnung nach Maß v. G. D.)



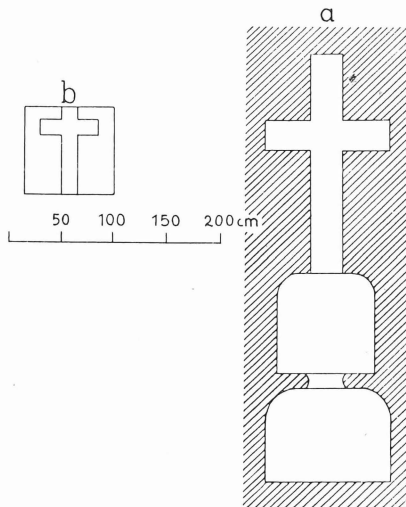
71. Ölpressenunterlage mit Öltrog und Einschnitten für Pfeiler in *tellhām* (Kapernaum). a. Grundriß, b. Durchschnitt, c. Pfeilerfragment, S. 229. (Zeichnung nach Maß v. G. D.)



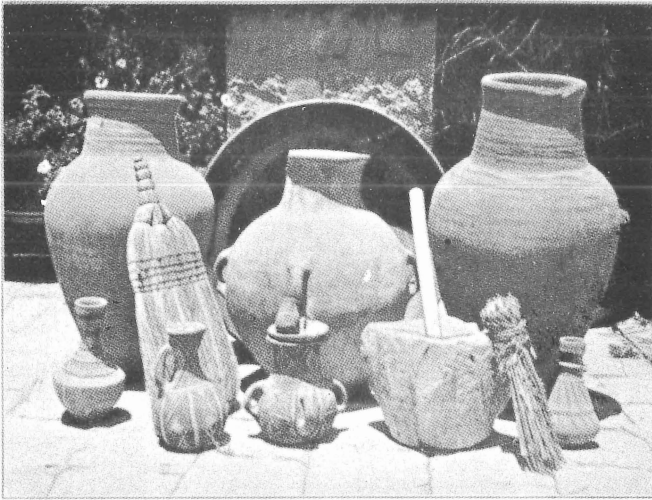
72. Ölpresenunterlage mit Kreisrinne und Löchern für Pfeiler in *el-kubēbe*, S. 230. a. Grundriß, b. Durchschnitt, c. Preßgewicht (Grundriß und Seitenansicht). (Zeichnung nach Maß v. G. D.)



73. Ölpresenunterlage mit Kreisrinne und Löchern für Pfeiler in *el-leğğün*, S. 230. a. Grundriß, b. Durchschnitt. (Zeichnung nach Maß v. G. D.)



74. Antikes Schraubenpressenkreuz: a. in der Davidsstadt von Jerusalem, S. 231, b. bei Bethanien, S. 232. (Zeichnung nach Maß v. G. D.)



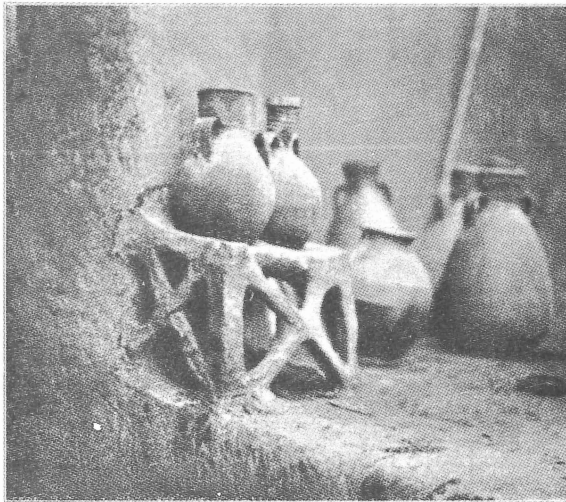
75. Heutige Tonkrüge, im Aussätzigenasy!, Jerusalem, S. 251 f. Hinten r. und l. Vorratskrug *zir*, Mitte Vorratskrug *ğarra kebire*, dahinter verzinntes Kupferbecken (*lağan*), vorn l. Trinkkrüge (*şerbe*) ohne und mit Griff, dahinter Hausbesen (*mikense*), Mitte *hişşe zeñire* mit Deckel und Schöpfbecher (*muřtās*), r. Steinmörser (*ğurn*) mit Holzstößel, Tennenbesen (*netşe*) und Trinkkrug (*şerbe*). (Aufn. v. G. D.)



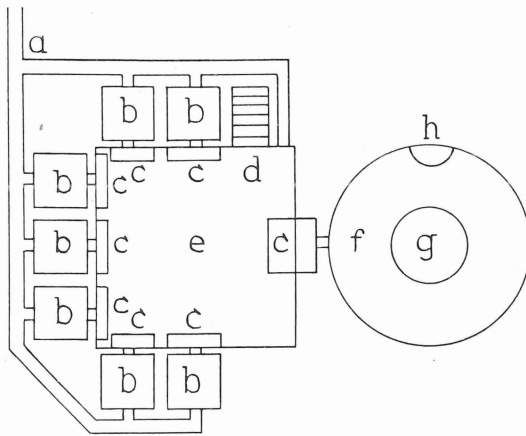
76. Heutige Tonkrüge, im Aussätzigenasy!, Jerusalem, S. 251 f. Hinten l. Wasserholkrug (*aşlije*), Mitte Vorratskrug (*ğarra kebire*), dahinter Strohteller (*řabaķ*), r. kleiner Krug (*bōşe, ka'kūra*), vorn l. drei Trinkkrüge ohne Schnauze (*şerbe*), Mitte *hişşe* mit Deckel und Schöpfbecher (*muřtās*), r. *bōşe* und Trinkkrug mit Schnauze (*brik*), dazwischen Öllämpchen (*srāğ*). (Aufn. v. G. D.)



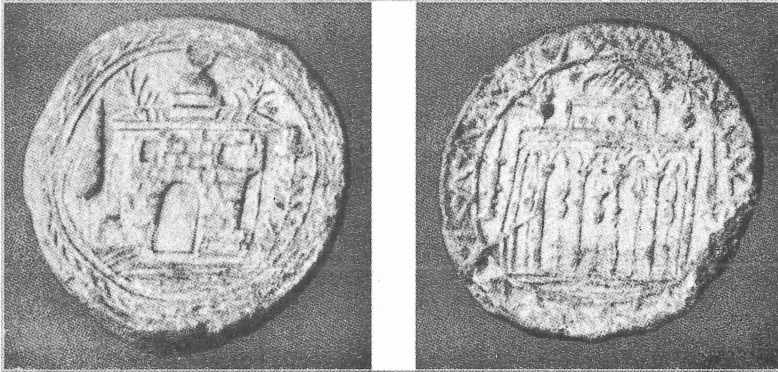
77. Heutige Tonkrüge im Museum des Palästinainstituts, Jerusalem, S. 251 f.
 L. oben und unten Vorratskrug (*zīr*), Mitte kleiner Krug (*hišše*) und
 Wasserholkrug (*‘aslje*), r. breiter Vorratskrug (*sifl*), davor Reisekrug
 (*karāz*, *daurak*, *dōra*) mit zwei Griffen, darunter Kochtopf (*kidre*) auf
 Kochherd (*mōkade*), S. 4. Vor dem oberen *zīr* Öllampe auf Tongestell
 (*misraje*), davor Lämpchen ohne Gestell (*srāḡ*) und gläserne Öllampe,
 S. 268 f. L. an der Wand Musikinstrumente. (Aufn. von ?)



78. Krüge mit und ohne Gestell im Bauernhause in *asdūd*, S. 251 f.
 (Aufn. 1911 von ?)



79. Seifensiederei in Aleppo, S. 274 f. a. Wasserleitung (*sākie*), b. Becken für Kali (*taḥmīre, ḥōd*), c. Ablaufströge (*ǧıbb, mibzal*), d. Treppe, e. viereckige Vertiefung (*şamde*), f. runde Vertiefung (*ḳudr*), g. Seifenkessel (*ḥelle*), h. Tritt. (Zeichnung ohne Maß v. G. D.)



80 a. b. Seife mit beiderseitiger Verzierung (moslemische Heiligtümer), S. 275 f., aus *nāblus*. (Nach Exemplar im Besitz v. G. D.)



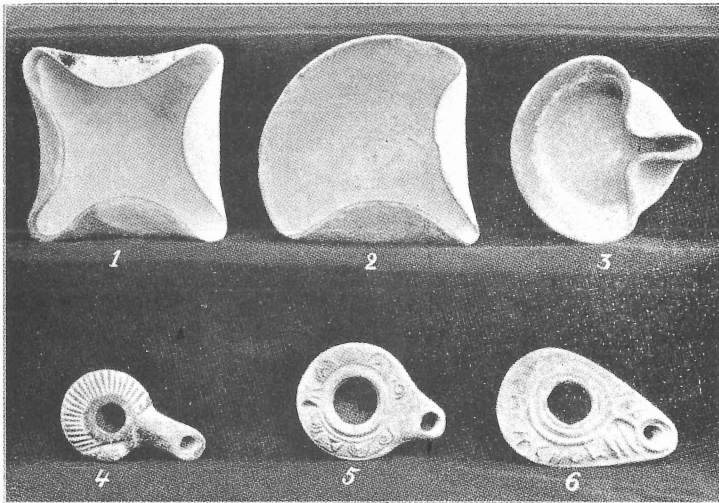
81. Arabische Lampen im Besitz des Palästinainstituts, Jerusalem, S. 273. In der Mitte Leuchter (*mesraġe*) mit Lämpchen, gelb glasiert, 17 cm hoch, r. und l. Öllämpchen (*sirāġ*), l. geschlossene Form mit braunglasierten Streifen, beschädigt, r. gewöhnlichere offene Form, beide beim Bau der Erlöserkirche in Jerusalem gefunden.
(Aufn. v. K. O. Dalman †.)



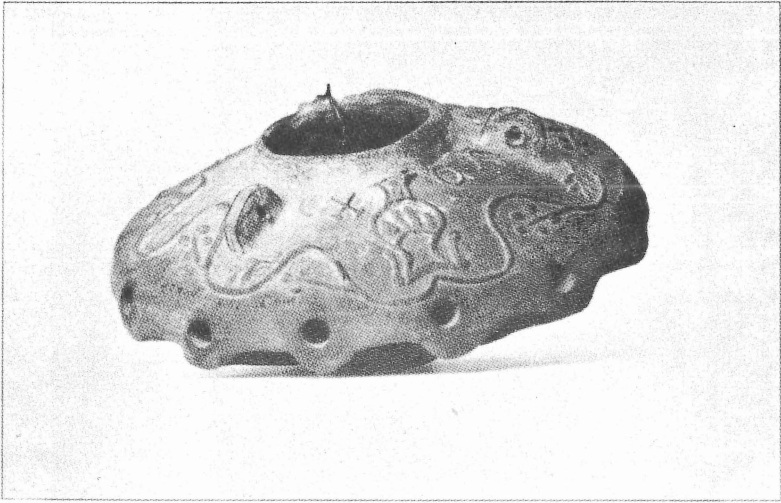
82. Alter Leuchter mit geschlossener Lampe im Besitz der *Am. Colony*, Jerusalem, zweiter Griff am Stiel abgebrochen, 25 cm hoch, S. 273. (Aufn. v. K. O. Dalman †.)



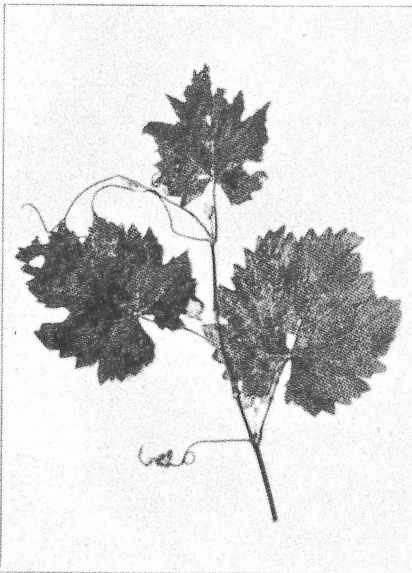
83. Alter Vierlampenleuchter im Besitz der *Am. Colony*, Jerusalem, S. 273, 36 cm hoch, mit dreifach geschlitztem Dochtrohr in den Lampen. Im Stiel E eingeritzt. (Aufn. v. K. O. Dalman †.)



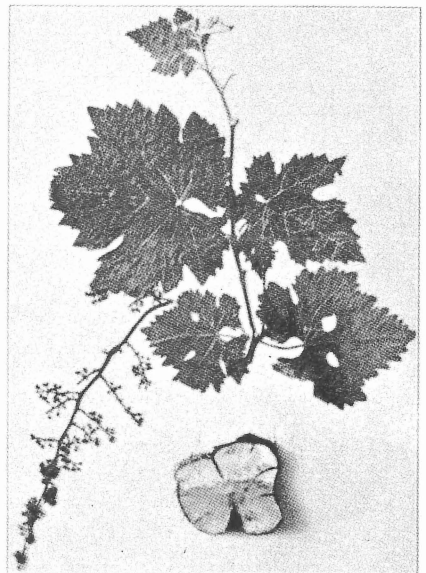
84. Antike Lampen, S. 273. 1. 2. älteste vorisraelitische Form für 4 Dochte bzw. 1 Docht; 3. israelitische Form; 4. römische geschlossene Form; 5. 6. byzantinische Form, Nr. 6 wohl mit Inschrift: $\eta\omega\zeta\ \chi(\rho\iota\sigma\tau\omicron)\nu\ \phi\acute{\epsilon}\nu\ \pi\acute{\alpha}\sigma\iota\nu$ (vgl. *MuNd.OPV* 1903, S. 22). (Von S. Linder veranlaßte Aufnahme).



85. Byzantinische Hängelampe für 14 Dochte aus Gerasa, S. 273, Verzierung Ranke mit Träubchen, Weinkrug. Inschrift in Spiegelschrift: *Προϊώλι(ο)ς Μόσζοϋ*, Durchmesser 16,5 cm, Höhe in der Mitte 7 cm.
(Aufn. nach dem Exemplar im Besitz v. G. D.)

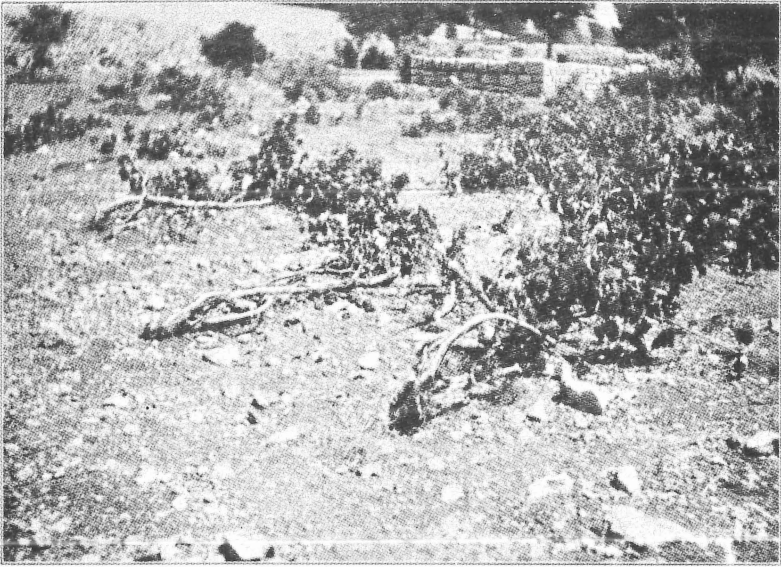


86. Rebe vom wilden Weinstock mit Gabelranke und Blütenansatz, S. 291 f., bei *bānjās*, 6. April 1909.
(Aus dem Herbar v. G. D.)

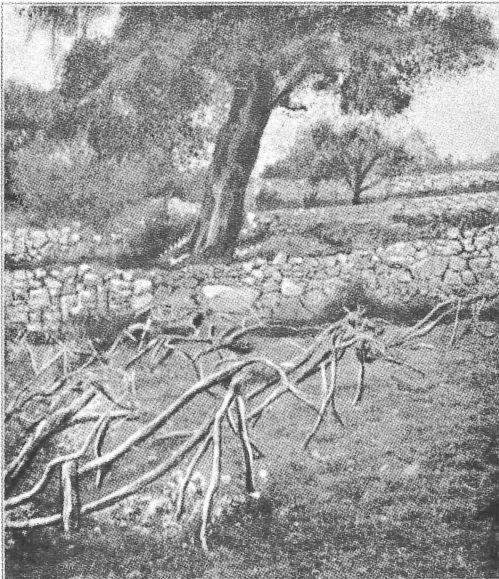


87. Rebe vom zahmen Weinstock (wohl aus Aleppo), mit Blütentraube (19 cm lang) aus Jericho, 25. April 1899, S. 292 f. Darunter Durchschnitt einer Rebe (5,5—6,5 cm), S. 292, aus dem Garten des Aus-sätzigenasyls, Jerusalem.

(Aus den Sammlungen v. G. D.)



88. Liegende Weinstöcke, S. 314, in der *bak'a* bei Jerusalem, 5. Sept. 1925. Stämme etwa 1,65 m lang, 7 cm dick, Entfernung derselben 1,15 und 1,45 m, S. 313 f. Vgl. Bd. Ib, Abb. 14. (Aufn. v. G. D.)



89. Gestützte Weinstöcke, S. 307. 315, bei Hebron, 4. April 1900. (Aufn. v. G. D.)



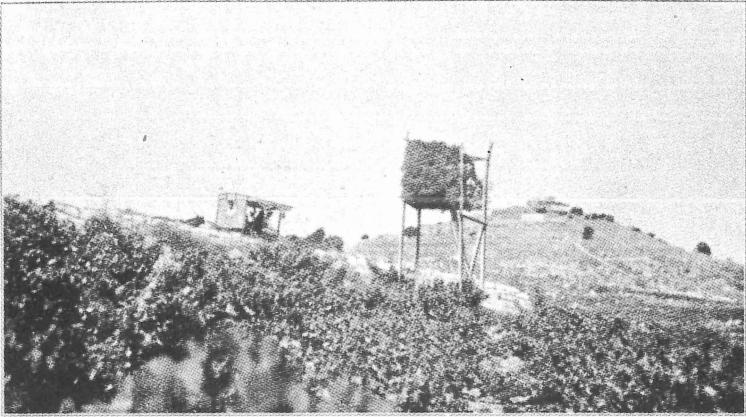
90. Weingarten vor der Abrahamseiche bei Hebron, mit Weinstöcken an Wällen, S. 307. 315. (Aufn. von ?)



91. Weingarten mit stehenden Weinstöcken, S. 315, bei *bir sälem*. (Aufn. von ?)



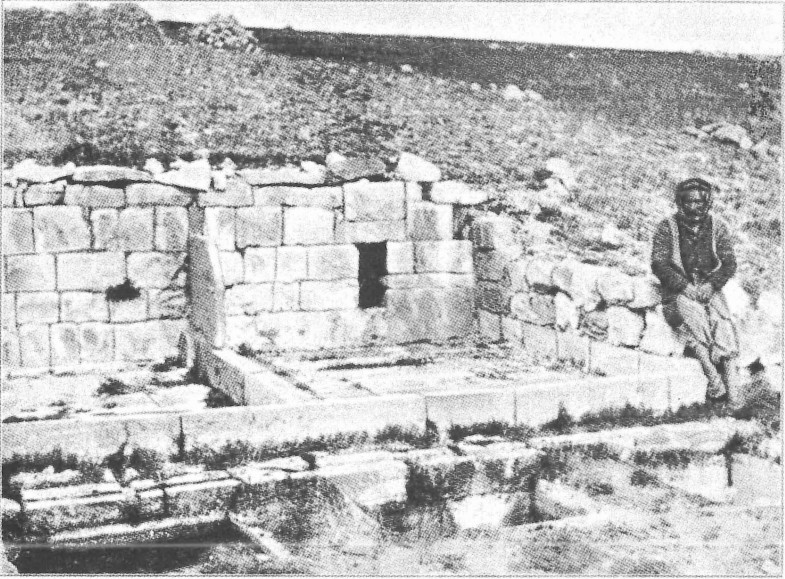
92. Weingartenmauer mit Becherkrautauflage, S. 316, dahinter Feigenbaum, S. 315, bei *rāmet el-ḥalīl*, 9. Juli 1921. (Aufn. v. S. Linder.)



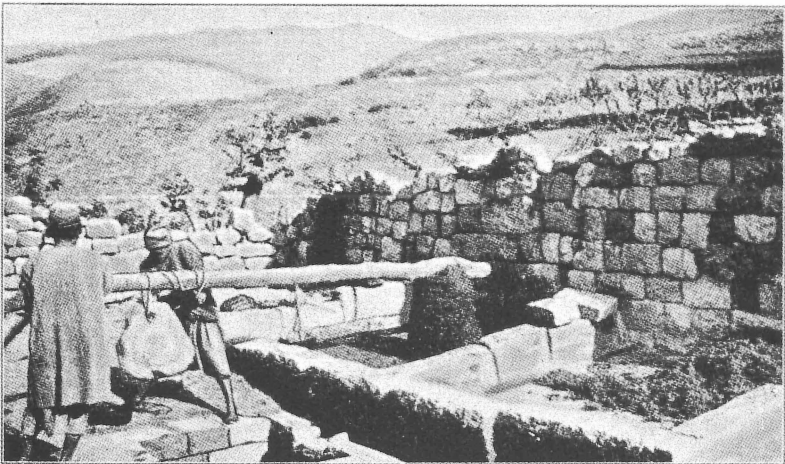
93. Wachthütte auf Stangen, S. 317, bei *kaşal* (Dorf rechts dahinter, links Bedachung des Pferdewagens, in dem ich fuhr, 11. August 1921 (PJB 1921, S. 95). (Aufn. v. S. Linder.)



94. Wachturm bei *rāmāllāh*, S. 317, liegende Weinstöcke, 28. März 1900. Vgl. Bd. II, Abb. 16. (Aufn. v. G. D.)



95. Wein- und Traubenhonigkeller bei *balāt*, S. 354 f., vorn Tröge, dahinter Tretplätze, in der Hinterwand Loch für den Preßbalken. (Aufn. v. G. D.)



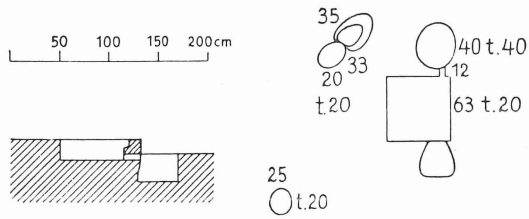
96. Weinkeller im Libanon im Betrieb, mit Trauben im Tretplatz, Preßbalken über Trestern, S. 354 f.
(Nach Nyström-Stave, *Biblisik Ordbok*, Art. *vin.*)



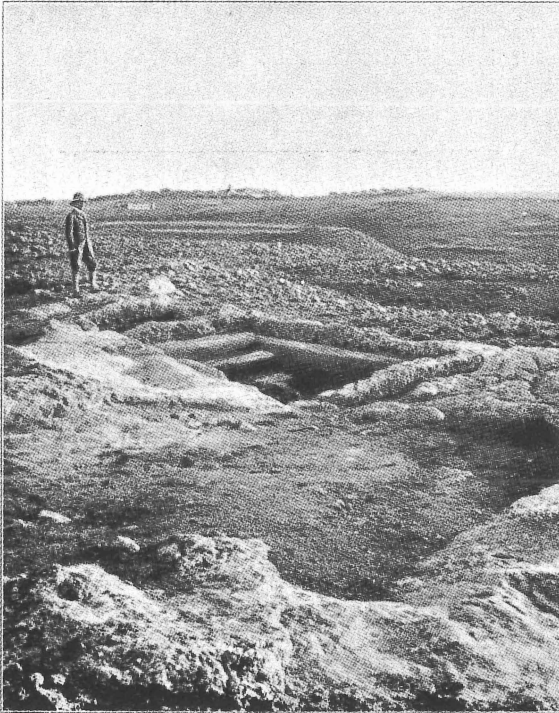
97. Traubentreten in gemauerter Kufe, S. 356. 364, rechts Weinkrüge, S. 367, in Bethlehem um 1910. (Aufn. v. G. Ribbing †.)



98. Traubentreten im Kupferbecken, S. 355 f. 364, in Bethlehem um 1910. (Aufn. v. G. Ribbing †.)



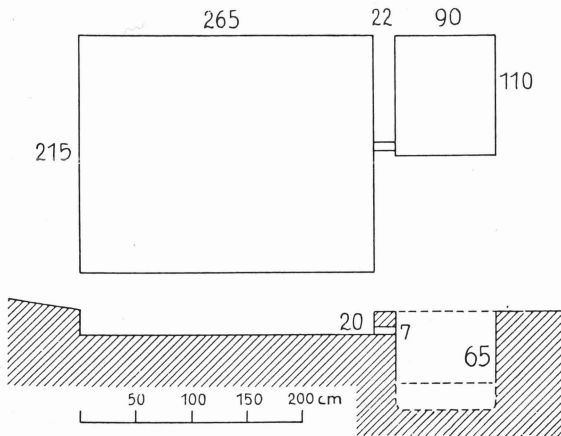
99. Alte Weinkelter mit Schalenvertiefungen bei *hirbet mehna*, S. 359, Plan und Durchschnitt. (Zeichnung nach Maß v. G. D.)



100. Alte Weinkelter bei *bir eġ-ġōze*, vorn Tretplatz, S. 360, im Hintergrund Syrisches Waisenhaus bei Jerusalem. (Aufn. der *Am. Colony*, Jerusalem.)



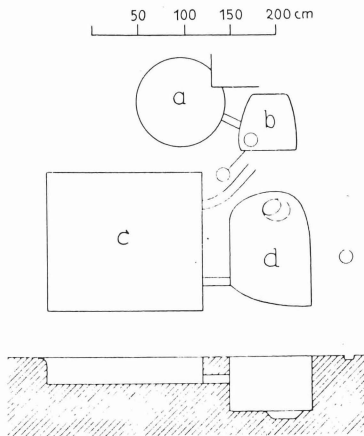
101. Alte Weinkelter bei *ħirbet midje* (Modein), S. 360. (Aufn. von ?)



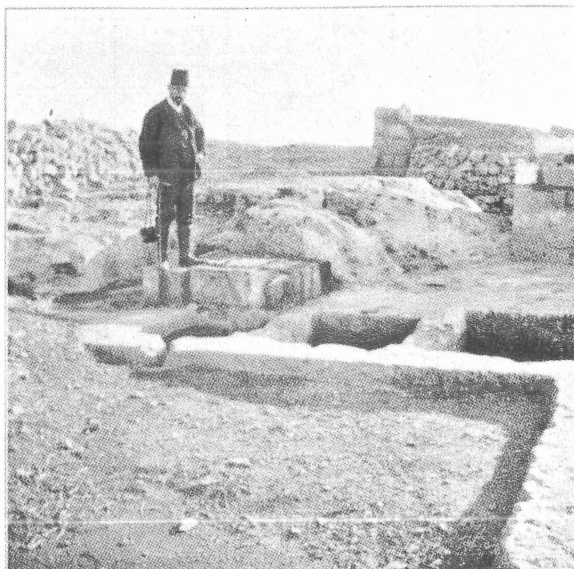
102. Dieselbe Weinkelter, Grundriß und Durchschnitt, S. 360.
(Zeichnung nach Maß v. G. D.)



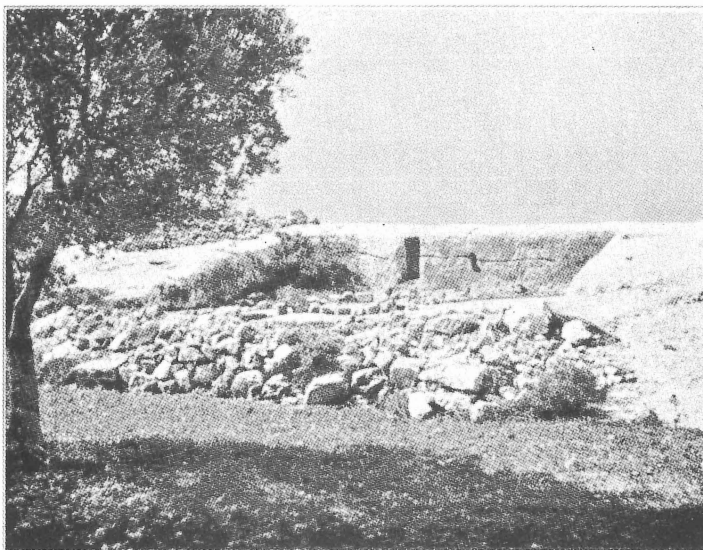
103. Alte Weinkelter bei eš-šerafāt, S. 360. (Aufn. von ?)



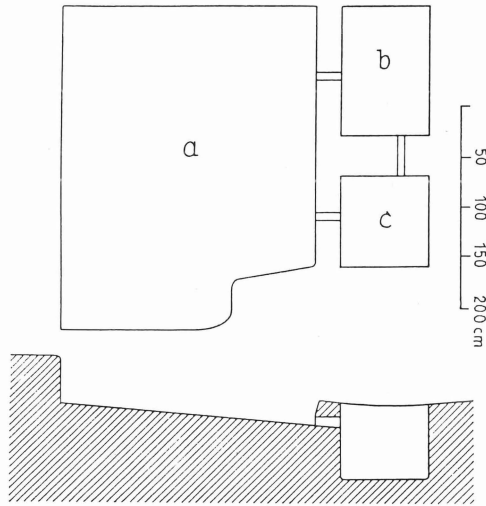
104. Dieselbe Weinkelter in Grundriß und Durchschnitt,
a. c. Tretplätze, b. d. Kufen, S. 360.
(Zeichnung nach Maß v. G. D.)



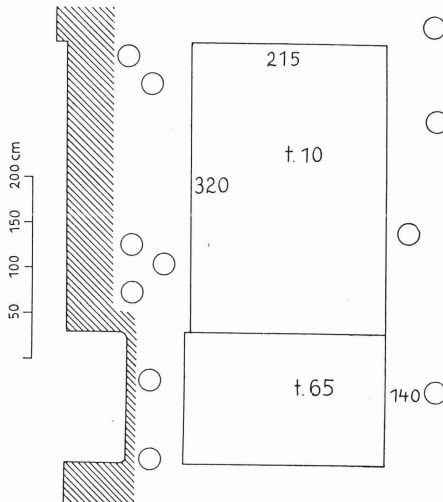
105. Alte Weinkelter in *arnütia*, vorn Tretplatz, dahinter drei Kufen, S. 360. (Aufn. v. H. Schmidt.)



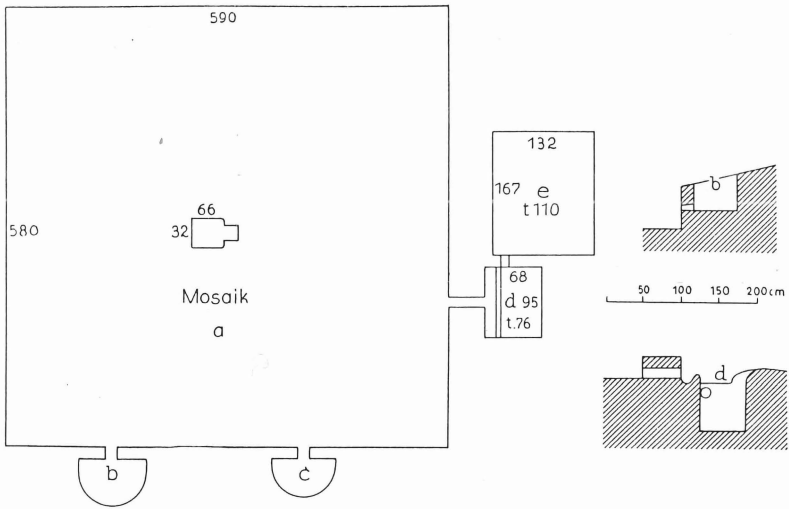
106. Alte Weinkelter bei *hirbet el-jehüd* (Bittir), S. 360 f. (Aufn. v. E. Zickermann †.)



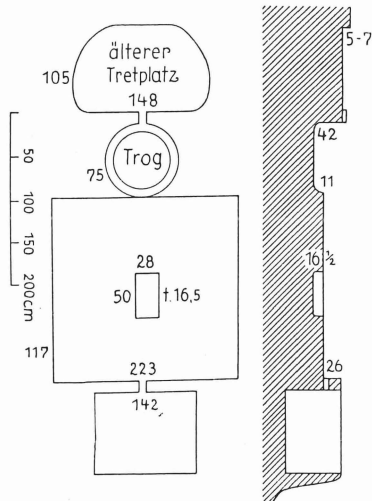
107. Alte Weinkeller bei *ħirbet ešwa'*, S. 361, Grundriß und Durchschnitt.
(Zeichnung nach Maß v. G. D.)



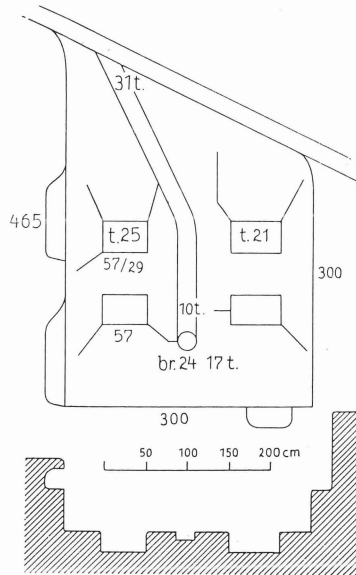
108. Alte Weinkeller bei *muħmās* mit Schalenvertiefungen, S. 361,
Grundriß und Durchschnitt. (Zeichnung nach Maß v. G. D.)



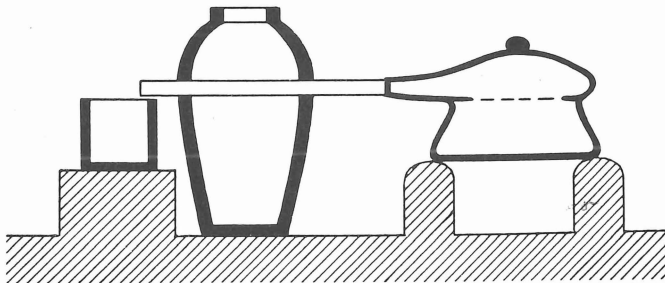
109. Alte Weinkelter bei *hirbet 'atfāra* mit Tretplatz (a), zwei erhöhten Trögen (b.c) und zwei Kufen (d.e), S. 361 f., Grundriß und Durchschnitt von Trog und Kufe. (Zeichnung nach Maß v. G. D.)



110. Zwei alte Weinkeltern bei *hanawēn*, S. 362, Grundriß und Durchschnitt. (Zeichnung nach Maß v. G. D.)



111. Alte Weinkelter am Süden der Davidsstadt, S. 362 f.,
Grundriß und Durchschnitt.
(Zeichnung nach Maß v. G. D.)



112. Geräte zur Bereitung von Arak, S. 378, rechts Herd mit Kochkessel, links Wasserkrug und Zuber für die durch das Rohr ablaufende Flüssigkeit. (Zeichnung v. G. D.)