

MARIALUISA CAPARRINI
(Università degli Studi di Siena e Arezzo)

*Per un approfondimento dei germanismi dell'Epistula Anthimi de observatione ciborum: *bridum* / *spiss*, *sodinga* / *prue**

Anthimus *De observatione ciborum*, a letter on dietetics written during the 6th century AD and addressed to Theuderic king of the Franks, has been debated for many years because of its particular language. Anthimus was a Byzantine physician who wrote his letter in Vulgar Latin, but he also used and adopted many foreign loanwords in his treatise. In particular, words which may be considered of Germanic origin (*brado*, *bridum*, *fartalia*, *fenea*, *gavata*, *medus*, *melca*, *sodinga*) have caused translators and commentators many difficulties, because of their non-univocal interpretation. The aim of this article is to offer a short contribution to the explanation of two of these Germanic loanwords (*bridum* and *sodinga*) by means of a comparison made between the Latin text by Anthimus and its translation in Early New High German, which, of course, can not be considered as the definite solution to their problematical interpretation, but nevertheless can show how these words were understood during the 15th century in German area.

1. Il tessuto linguistico del De observatione ciborum e le problematiche legate all'interpretazione dei germanismi

Il testo noto come *De observatione ciborum*, un breve trattato di dietetica redatto in forma di epistola¹ attribuito al medico bizantino Antimo (V-VI sec.), ha da sempre suscitato l'interesse degli studiosi per il suo particolare tessuto linguistico vista la compresenza di "lessemi eterogenei" (Paolucci 2002: 63).

Si tratta, infatti, dello scritto di un medico greco che, in conseguenza di intricate vicende politiche,² sarebbe giunto in Italia al seguito di Teo-

¹ Si tratta di un particolare genere di epistola, di tipo didattico anziché dedicatorio o prefatorio, caratterizzato da un contenuto dottrinale che ha lo scopo di trasmettere, in maniera sintetica ma efficace, norme e principi di medicina. In particolare Boscherini (2000: 9) definisce il *De obs. cib.* come un'opera didattica corredata di prefazione dedicatoria.

² L'antefatto storico, stando alla ricostruzione di Rose (1870: 43-49) – curatore dell'*editio princeps* – basata su un frammento dello storico bizantino Malchos, sarebbe una spedizione diplomatica organizzata nel 470 dai Goti di Tracia guidati da Teoderico Strabone, figlio di Triario, volta

derico il Grande e qui avrebbe appreso sia il latino in uso nell'ambiente ravennate che il gotico e, successivamente inviato come *legatarius* nel regno dei Franchi, sarebbe entrato in contatto anche con il loro idioma. Non sorprende pertanto che, vista l'origine greca di Antimo e la sua permanenza dapprima nell'Italia dei Goti, poi nel regno franco, il testo mostri un chiaro riflesso di tutti questi contatti linguistici e risulti, alla fine, una sorta di “*pastiche* di gallicismi, germanismi e grecismi su fondo latino” (Paolucci 2002: 63).³

I prestiti di origine germanica, analizzati e catalogati in maniera sistematica per la prima volta da Klein 1953, sono stati a lungo oggetto di studio e di dibattito a causa della loro non immediata ed univoca interpretazione. Nel complesso si tratta di otto termini tecnici (*bradonis*, *bridum*, *fartalia*, *fenea*, *gavata*, *medus*, *melca*, *sodinga*), propri del lessico culinario, che designano oggetti ed utensili da cucina o particolari tipologie di pietanze che il medico Antimo deve e può avere appreso soltanto “in loco, secondo il *vulgaris usus*” (Paolucci 2002: 115).⁴

La difficoltà della corretta interpretazione dei termini per i quali si suppone un'origine germanica⁵ è dovuta, in primo luogo, al fatto che essi sono sicuramente il frutto di una doppia mediazione: la prima da parte dello stesso autore che era di origine greca ma scriveva in una lingua straniera, il latino, adoperando ed inserendo termini altrettanto stra-

a favorire una riconciliazione con l'imperatore Zenone. In tale occasione tre uomini, Marcellino, Stefano ed il medico Antimo, avrebbero inviato a Teoderico delle lettere di incoraggiamento ma, scoperti, sarebbero stati accusati di tradimento, bastonati ed infine messi al bando. Antimo si sarebbe allora rifugiato da Teoderico Strabone e, alla sua morte (481), da Teoderico l'Amalo, con cui, tra il 488 ed il 489, sarebbe poi giunto in Italia stabilendosi alla corte ravennate. Da Teoderico sarebbe stato inviato, infine, come diplomatico presso i Franchi, trovando così lo spunto per redigere il trattato di dietetica ed indirizzarlo al loro sovrano Teoderico, figlio di Clodoveo, che regnò a Metz e sulla parte nord-orientale della Gallia dal 511 al 534. Cfr. anche Paolucci 2002: 7-9 e Grant 1996: 14-16; quest'ultimo, tuttavia, non concorda del tutto con la ricostruzione di Rose e ritiene che le lettere di incoraggiamento siano state inviate a Teoderico l'Amalo, anziché a Strabone, presso cui Antimo si sarebbe rifugiato subito dopo la messa al bando.

³ Per i gallicismi, o romanismi, piuttosto numerosi, si veda Baader 1970: 12, che ne elenca alcuni quali *avistarda*, *alter*, *caballicare*, *manducare*, *comedere*, *aloxinum*. Per i grecismi, tra cui *oxygala*, *af ratus*, *catamodicum*, si veda in particolare Mras 1943-47.

⁴ Antimo scrisse “sermone latino quidem sed ad vulgarem usum declinante” (Rose 1877: 3). Nel concetto di *vulgaris usus* rientra anche la conoscenza di materiale lessicale germanico (cfr. Klein 1953: 124).

⁵ Cfr. *infra* la questione relativa a *melca*.

nieri in quanto gotici;⁶ la seconda, non meno importante, data dall'opera di trascrizione dei copisti. Non bisogna infatti trascurare il fatto che la stesura dell'opera originale è riconducibile al VI secolo, visto che come termini *post* e *ante quem* di composizione possono essere presi gli anni di salita al trono (511) e di morte (534) di Teoderico re dei Franchi cui il testo era indirizzato, mentre la tradizione manoscritta, in tutto composta di nove testimoni,⁷ è comunque più giovane di circa 300 anni, dato che il testimone più antico ad oggi noto, G, è del IX secolo.⁸ Infatti, basti osservare come i singoli testimoni del *De obs. cib.* non presentino una trasmissione univoca dei lemmi qui esaminati, ma mostrino, al contrario, l'esistenza di numerose varianti.⁹ In secondo luogo la difficoltà ad interpretare in maniera certa i germanismi del testo è dovuta al fatto che nella maggior parte dei casi si tratta di *hapax legomena*: non potendo pertanto contare su altre attestazioni, oltre all'epistola antimiana, vengono meno possibilità di confronto utili ad un chiarimento definitivo tanto della loro origine quanto del loro significato. Per questo i lemmi di origine germanica sono stati, nel corso degli anni, oggetto di analisi e di studi che non sempre hanno portato a risultati definitivi o comunque universalmente condivisi.

Qui di seguito si intende offrire una rapida panoramica dei singoli germanismi e delle varie ipotesi interpretative che si sono susseguite nel corso degli anni, al semplice scopo di evidenziare la complessità che l'analisi del tessuto linguistico del *De obs. cib.* comporta. Successiva-

⁶ Si veda Klein 1953: 124: "Außerdem ist mit dem Durchgang der von einem Griechen gotisch gehörten, aber lateinisch niedergeschriebenen germanischen Wörter durch allerhand Engpässe des Verstehens, Hörens und Schreibens zu rechnen (Lautsubstitution, Vulgärlatein)".

⁷ I testimoni sono: G – Sangallensis 762, IX s.; A – Londiniensis (Ayscough) 3107, XVII s., ma copia fedele di un codice del IX s.; B – Bambergensis L III 8, IX s., incompleto; l – Londiniensis Harleianus 4986=5294, XI s.; g – Sangallensis 878, IX s.; P – Parisinus lat. 14935, olim S. Victor 608, XI s.; p – Pragensis XIV A 12, XIV-XV s.; H – Parisinus lat. 6842 B, olim Colbert 4922, Regius 6029, X s.; N – Parisinus lat. nouv. acq. 229, XI-XII s. Cfr. Liechtenhan 1963: xi-xviii.

⁸ "Die sprachgeschichtliche Besonderheit der von ihm gebrauchten Wörter germanischen Ursprungs liegt in der offensichtlichen Dialektmischung, die sich in der – durchwegs um mindestens 300 Jahre jüngeren – handschriftlichen Überlieferung zeigt. Anthimus lernte die Wörter in ostgotischer Umgebung kennen; die erhaltenen Hss. sind [...] alle aus fränkischen Quellen geflossen. Gotisch ist ostgermanisch, das Fränkische westgermanisch, mit einem Lautstand, der von dem uns bekannten älteren Gotisch in vielem abweicht" (Klein 1953: 124).

⁹ Cfr. l'apparato di Liechtenhan 1963, alla cui edizione critica si fa qui riferimento. Si rimanda inoltre allo studio di Bögel 1941, in particolare p. 93, secondo cui, sulla base dell'analisi delle singole varianti, non è comunque possibile ricostruire o stabilire quali forme fossero presenti nell'originale antimiano.

mente si procederà, mediante il confronto tra il testo latino dell'epistola e la sua rielaborazione in tedesco del XV secolo, con l'approfondimento dei due termini *bridum* e *sodinga*, oggetto principale del presente studio.

2. Breve panoramica dei germanismi

2.1. 'Medus' e 'bradonis'

Ad eccezione del termine *medus* (< germ. **meðu-* < ie. **médhu-* 'miele, idromele'; cfr. Pokorny 1959: I, 707), la cui origine germanica e la cui interpretazione come 'idromele' non sono mai state messe in discussione, uno dei pochi casi in cui è stata riscontrata unanimità a livello interpretativo è quello di *bradonis*. Il lemma, cioè, è stato reso con 'prosciutto'¹⁰ o 'taglio di carne (per arrosto)'¹¹ e messo in relazione con ata. *brāto*, sass.a. *brādo* 'carne priva di osso, polpa', (cfr. anche ingl.a. *brāde*, norr. *bráð* 'carne cruda') di origine non del tutto chiara (Pokorny 1959: I, 133), ma con ogni probabilità riconducibile a germ. **brāda-* 'pezzo di carne' (cfr. Kluge 1995: 131) che si ritrova anche in prov.a. *brazon* 'rigonfiamento sul braccio', franc.a. *braon* 'polpaccio, rigonfiamento' e che sopravvive, ad es., in it. *bradone* 'brandello' (Meyer-Lübke 1968: 111-112). Nel contesto antimiano in cui il termine occorre, ovvero sia nel cap. 14 interamente dedicato al lardo, alimento prediletto dei Franchi, ("De laredo [...] si assatum fuerit ad hora quomodo bradonis, pinguamen ipsum defluit in foco et laredus deueniet siccus, ut, qui manducauerit, laeditur, nam non iuuatur; [...]"), l'interpretazione come 'prosciutto (cotto)' appare la più probabile ed appropriata.

2.2. 'Fenea'

Nel caso di *fenea* pochi dubbi sono stati sollevati dal punto di vista del significato, poiché nel tradurre il termine è sempre stato accettato il

¹⁰ Così, ad esempio, Souter 1949: 32, Paolucci 2002: 117, come pure Walde / Hofmann 1965-72: I, 114. Il TLL (1900-06: II, 2162) ne individua l'origine germanica e interpreta il termine come *sura* 'polpaccio'. Anche Kluge 1934 collega il lemma antimiano a ata. *brāto*: "[...] zufrühest als lat. *brādo* 'Schinken' im 6. Jh. bei dem fränk. [!] Arzt Anthimus".

¹¹ Grant 1996 traduce, ad esempio, con *joint of meat* 'taglio di carne'. Rose 1877: 49 lo interpreta come *assatura* 'arrosto'.

significato di ‘pietanza a base di orzo’¹² ricavabile dal cap. 64 dell’epistola in cui compare e dove lo stesso Antimo fornisce una doppia traduzione, greca e latina: “Fit etiam de ordeo opus bonum, quod nos Graeci dicimus alfita, Latine uero polenta, Gothi uero barbarice fenea [...]”. È pertanto proprio il medico bizantino, con la sua traduzione, che permette di accostare la voce germanica *fenea* al latino *polenta*, consentendo così di avere un’idea più precisa del tipo di pietanza che sta descrivendo. Minore certezza è stata registrata, invece, per quanto concerne l’origine del termine, da alcuni (ad es. Lehmann 1986: 112; Köbler 1989: 133) ricondotta ad un germ. **finja* ‘orzo’, a sua volta da ie. **pen-* ‘foraggiare; nutrizione’ (Pokorny 1959: I, 807),¹³ da altri (Klein 1953: 126 e poi anche Paolucci 2002: 118) ad un germ. **fanja-* ‘palude, acquitrinio’ (presente anche in got. *fani* ‘fango, melma’, ata. *fenna*, *fennī* ‘terreno paludoso’, sass.a. *feni*, ingl.a. *fenn*, norr. *fen* ‘palude’) derivato da ie. **pen-/pen-ko-* ‘fango, palude’, **pon-jo-* ‘palude’ (Pokorny 1959: I, 807).

2.3. ‘*Fartalia*’

Il passo antimiano in cui è attestata la voce *fartalia* (cap. 20: “laredum uero in fartalia missum interdum permittimus comedere”) è stato a lungo dibattuto e ha dato esito a due diverse ipotesi interpretative: l’una vede nel lemma l’indicazione di un recipiente da cucina, l’altra una particolare tipologia di cibo. La prima ipotesi, avanzata già da Rose (1877: 52) e riproposta anche da Schwentner 1967, è supportata dall’esistenza di una glossa altotedesca trascritta nel cod. Vind. 804 (olim 460), f. 187^b, del XII sec.: *fartalia vel patella phanne* (Steinmeyer / Sievers 1968-69: III, 616, Nr. 25, 14-59). Tuttavia desta una certa perplessità il fatto che la glossa in questione sia riportata in un vocabolario, intitolato *De commestibilibus*,¹⁴ contenente solo termini relativi a cibi e generi alimentari, e dove, quindi, un lemma indicante un utensile da cucina non appare un logico inserimento. Per Schwentner (1967: 233) tale incoerenza sarebbe da imputare ad un errore di trascrizione, o meglio ad

¹² Si veda anche Scardigli 1973: 15, nota 4.

¹³ La stessa radice è presente, ad es., anche nel lat. *penus*, *-ūs*; *penus*, *-noris* ‘provvista di viveri, dispensa’, nel lett. *penēt* ‘viziare’ e nel lit. *pėnas* ‘foraggio, pastura’.

¹⁴ Si veda Steinmeyer / Sievers 1968-69: IV, 638.

una anticipazione, da parte dei copisti, visto che nello stesso codice, immediatamente dopo al *De commestibilibus*, si trova un secondo glossario intitolato *De variis utensilibus*:¹⁵ l'interpretazione di *fartalia* come 'scodella' sarebbe dunque corretta. Anche Souter (1949: 144) propende per vedervi un utensile da cucina, mentre Klein (1953: 125) interpreta il lemma come una sorta di 'tagliere, piatto da portata', proponendo di considerare, da un punto di vista etimologico, *fartalia* come un composto misto da *far-* (cfr. ted. *ver-*) e *-talia*, riconducibile al latino *talea*, senza tuttavia fornire spiegazioni od approfondimenti ulteriori. La seconda ipotesi interpretativa identifica in *fartalia* il contenuto, anziché il contenente (Paolucci 2002: 117). La voce potrebbe essere cioè variante di *faritalia* (Steinmeyer / Sievers 1968-69: II, 623, 42) che si ritrova nel cod. S. Galli 292, f. 194, del X sec.: *faritalia vuarm muas*. A ciò sembrerebbe ricollegabile la forma *faratālia* (TLL 1912-26: VI/1, 279) attestata dalla glossa *faratalia* σύνκοπτα [!] presente negli *Hermeneumata Stephani* (CGL 1892: III, 360, 7) con il significato di cibo tritato, sminzuzzato, perlopiù a base di verdura.¹⁶ Paolucci (2002: 117) suggerisce pertanto che il lemma, nello specifico contesto antimiano in cui è inserito, possa indicare una farinata condita con il lardo.¹⁷ Walde / Hofmann (1965-72: I, 456), seppure con perplessità, e Ernout / Meillet (1967: 216-7) prospettano poi un'origine del lemma riconducibile a lat. *fartus* da *farcio* 'farcire'.¹⁸

Facendo riferimento a Apicio (*De re coq.* 38), in cui ricorre l'espressione "cum faseolis faratariis", Deroux (1988: 35-36) propone, infine, un'ulteriore ipotesi interpretativa. L'aggettivo *faratarius* di Apicio avrebbe lo stesso senso di *faratalis* della glossa *faratalia* σύνκοπτα: *far(a)talia* potrebbe allora essere l'aggettivo nt. pl. sostantivato di *far(a)talis*, sinonimo di *faratarius*, e significare 'pezzetti'. *Laredum in fartalia missum* potrebbe pertanto essere interpretato e tradotto con "gras-double découpé en morceaux" (Deroux 1988: 36).

¹⁵ Per il testo del glossario si veda Steinmeyer / Sievers 1968-69: III, 659, 4-31.

¹⁶ Liechtenhan (1963: 68) basandosi sulla glossa del codice di S. Gallo traduce infatti *fartalia* con *mus* 'purea' conferendo al termine il valore di "farratalia, puls e farre confecta".

¹⁷ A questo proposito si veda anche Manning 1990 che fa riferimento al cap. 14 del *De obs. cib.* per spiegare il senso di *lardatam pultam* dei vv. 1440-42 del poema *Waltharius*.

¹⁸ Anche Weber 1924 e Grant 1996, nelle loro edizioni, si rifanno al concetto della farcitura e traducono con *stuffing* 'ripieno'.

2.4. 'Gavata'

Germanico parrebbe essere anche il termine *gavata* (cfr. ata. *gebita*, *gebitta*, *gebeta*, *gebiza*, *gepiza* 'recipiente, stoviglia', cfr. lat.m. *capita*, it. *gavetta*; Schade 1969: I, 282) che ricorre nel cap. 34 dell'epistola antimiana ("afratus Graece quod Latine dicitur spumeo [...] et in egrogario in gauata conponatur quomodo monticlos, et sic gauata ponitur in carbonis et sic uapore ipsius iuscelli coquat ipsut afratu, [...]") e viene unanimemente interpretato come 'scodella, recipiente, casseruola'. Il lemma, di cui si suppone un'origine alquanto antica, designa effettivamente un tipo di ciotola,¹⁹ tuttavia Walde / Hofmann (1965-72: I, 575) e Ernout / Meillet (1967: 265) tendono a ricondurre l'origine del lemma ad una lingua semitica (cfr. gr. *κάβος* 'misura per cereali' da ebr. *kaḇ* 'recipiente, vaso'; *gavata* potrebbe derivare da una forma femminile non attestata **kabbat-*), mentre Klein (1953: 125-126) ipotizza di ricondurre il lemma alla radice germanica **fat-* (cfr. ted. *Faß* 'vaso'), prefissato di germ. **ga-* 'con' (riconducibile a ie. **kom*; Pokorny 1959: I, 612-613) da 'pregermanico' (*vorgerm.*) **pōdo-* (cfr. lit. *púodas* 'trecchia'),²⁰ a sua volta da una radice ie. **pěd-/ *pōd-* (Pokorny 1959: I, 790).

2.5. 'Melca'

Assai controversa e discussa è, infine, la situazione di *melca*, che compare al cap. 78 e che designa una pietanza a base di latte acido: "Oxygala uero Graece, quod Latine uocant melca, quod <est lacte quod> acetauerit, auctoris dicunt sanis hominibus esse aptum, quia non coacolat in uentre; [...]". In particolare il problema della germanicità tanto del piatto quanto del lemma è stato sollevato nel 1910 da Janko,²¹ il quale, contestando la teoria che il vocabolo sia entrato in latino come prestito dal germanico occidentale già a partire dal II sec. d.C.,²² propende per

¹⁹ Si veda anche Isidoro, *Orig.*, XX, 4, 11: "Lancis. Gavata, quia cavata, G pro C littera posita. Hinc et conca; sed illa cavata, ista concava: sic et Graeci haec nuncupant".

²⁰ "Das setzt eine Bedeutung 'zusammenhalten' voraus [...]. *Gavata* wäre dann gebildet wie das erst im Mhd. auftauchende *gevaeze* 'Gefäß', md. *gevēze* 'Schmuck, Ausrüstung; Eß- und Trinkgeschirr'" (Klein 1953: 125-126).

²¹ "[...] wir haben es mit einem speziell römischen und nicht germanischen Gericht zu tun. [...] ein ähnliches Wort [*melca*] hat im Germanischen oder Deutschen nie existiert" (Janko 1910: 40).

²² Così in Walde / Hofmann 1965-72: II, 62; Klein 1953: 126, cui si allinea anche Paolucci 2002: 118-119.

vedervi un termine prettamente italico, per la precisione osco-umbro, da ricollegarsi alla radice ie. **melk-* o **melek-*, **melāk-* che si ritrova anche in lat. *mulceo* ‘accarezzare, strisciare’ (Janko 1910: 46). Di diverso avviso, tuttavia, è la maggior parte degli studiosi,²³ con i quali qui si concorda, che, riconducendo *melca* alla radice ie. **mēlǵ-* ‘togliere, levare; pulire’; in area europea ‘mungere,’ (cfr. anche lat. *mulgeo* ‘mungere’, irl.m. *bligim* ‘mungo’, *melg* ‘latte’, alb. *mil* ‘mungo’ e, in area germanica, ata. *melchan*, ingl.a. *melcan*),²⁴ è in netto disaccordo con la teoria prospettata da Janko 1910 e riafferma la supposta origine germanica del termine.

3. ‘*Bridum*’ e ‘*sodinga*’ e la rielaborazione in tedesco dell’epistola antimiana

3.1. ‘*Bridum*’

Non meno incerta e dibattuta appare la questione relativa a *bridum* e *sodinga*, i due lemmi di cui si vuole offrire in questa sede un breve approfondimento.

Bridum occorre al cap. 43 del *De obs. cib.* (“*Anguillae uero [...] as-sae ita, ut cappellentur partes et sic in brido assentur, aptioris sunt quam elixae, ita, ut in salemoria tangantur, dum assant, ut magis durior fiat ipsa caro*”) e ha suscitato non poche difficoltà di carattere interpretativo ai commentatori dell’epistola antimiana. Rose (1877: 49), suggerendo la possibile origine germanica del lemma, ha interpretato *bridum* come ‘brodo’, ipotesi accettata e ripresa anche nel TLL (1900-06: II, 2191) e da Weber (1924: 137). Diversamente, altri hanno suggerito di vedere in *bridum* un utensile da cucina: Walde / Hofmann (1965-72: I, 115) lo ha interpretato come *Art Kochgeschirr* ‘tipo di stoviglia’ e messo in relazione con ata. *brātan* ‘arrostire’, mentre Liechtenhan 1963 nella sua edi-

²³ Si veda in particolare Weber 1924: 143, Klein 1953: 126, Walde / Hofmann 1965-72: II, 62, Ernout / Meillet 1967: 394, Meyer-Lübke 1968: 449; Pokorny 1959: I, 723.

²⁴ Alla stessa radice sono da ricondurre anche ingl.a. *molcen*, atm. *molchen*, *molken* ‘siero (del latte)’ e il verbo debole norr. *molka* ‘mungere’ (Pokorny 1959: I, 723). Controversa, a causa della seconda vocale, è l’originaria appartenenza alla stessa radice di got. *miluks*, ata. *miluh*, sass.a. *miluk*, ingl.a. *meolc*, *mioluc*, norr. *mjólk* ‘latte’. Cfr. a questo proposito Pokorny 1959: I, 723, Kluge 1995: 558-559 e Orel 2003: 266-267.

zione ha tradotto con ted. *Spieß* 'spiedo'. Anche Klein (1953: 126), allineandosi a Souter 1949, ha inteso il lemma come indicante un utensile da cucina e, riconducendone l'origine a ata. *rīdan*, atm. *rīden* 'torcere, avvolgere, girare' (da una radice ie. **wreit-* 'girare' presente anche in ingl.a. *wrīðan*, norr. *rīða*; cfr. Pokorny 1959: I, 1159), ha interpretato il lemma come *Bratenwender* 'girarrosto'.²⁵ Più recentemente il termine è stato riesaminato da Grant 1993 che giunge alla conclusione che l'unico senso possibile di *bridum* sia quello di ingl. *skewer*, cioè 'spiedo', facendo riferimento a quanto segnalato da Latham / Howlett (1975-97: I, 217) che riportano la voce *brida* (affine a franc. *bride* da una radice franca) 'briglia' (con questo senso il termine compare in un documento del 1213 ca.) o anche 'bardatura di un cavallo' (come risulta da un manoscritto del 1305). Grant (1993: 379) non esclude cioè che possa esserci un qualche legame tra i due tipi di equipaggiamento, quello equestre e quello culinario, anche se non spiega né approfondisce in alcun modo il possibile collegamento semantico esistente tra i due termini 'briglia' e 'spiedo'. Sebbene dunque da un punto di vista filologico manchino basi più solide e fondate per poter avvalorare tale ipotesi, a suo avviso l'unica interpretazione possibile di *bridum*, visto anche il passo antimiano in cui ricorre, è quella di 'spiedo'.²⁶

Considerate le due diverse ipotesi interpretative qui sopra delineate la più convincente appare quella che vede in *bridum* un utensile da cucina anziché una sorta di brodo o sugo, ipotesi che risulta supportata non solo da un'attenta lettura del testo latino, ma anche, come si intende illustrare più avanti, grazie al confronto con la traduzione-rielaborazione in tedesco dell'epistola antimiana.

3.2. 'Sodinga'

Anche nel caso di *sodinga* si sono alternate diverse ipotesi interpretative. Il lemma compare, riferito alla cottura delle carni vaccine, al cap. 3 del *De obs. cib.*: "De carnibus uero uaccinis uaporatas factas et in sodinga coctas utendum, etiam et in iuscello, ut prius expromatas una unda mittat, et sic in nitida aqua, quantum ratio poscit, coquantur, [...]".

²⁵ A tale interpretazione si allinea Paolucci (2002: 118), che propende per rendere il termine con 'girarrosto'.

²⁶ Si veda anche Grant 1996: 102.

Rose (1877: 57), seguito in questo anche da Du Cange (1954: VII, 508), ha riconosciuto l'origine germanica del lemma e lo ha interpretato come *ferculi species, ferculum*, vedendovi pertanto un utensile da cucina. Weber (1924: 72), che ha connesso il termine alla stessa radice di ted. *sieden*, ingl. *seeth*, ha proposto una traduzione con *casserole* 'casseroiua', ed anche Grant 1996, allineandosi a questa tesi, ha reso nella sua traduzione *sodinga* con *dish* 'piatto'. Tuttavia altri studiosi, pur risalendo alla stessa radice germanica, hanno optato per un altro tipo di interpretazione che fa riferimento non tanto al contenente quanto al contenuto: *sodinga* starebbe così a significare 'brodo [di carne]'. In particolare Klein (1953: 124-125) ha ricondotto la voce a germ. **sauþ-* (da una radice ie. **seu-(t)-* 'bollire; essere mosso con violenza'; cfr. Pokorny 1959: I, 914), presente anche in ata. *siodan*, ingl.a. *sēoðan*, norr. *sjóða*,²⁷ in combinazione con il suffisso di appartenenza *-ing*,²⁸ e ha proposto di renderla con *Fleischbrühe* 'brodo di carne'.²⁹ Con questo tipo di interpretazione concorda anche Paolucci (2002: 115) che evidenzia, nel passo antimiano in questione, l'esistenza di un parallelismo "del nesso *in sodinga* col successivo nesso *in iuscello* (= 'in salsa'), per il quale si dovrebbe intendere che le carni vaccine possono essere cotte in brodo (*in sodinga*) e in salsa (*in iuscello*)".

Questa seconda ipotesi, pienamente condivisibile, che vede in *sodinga* un brodo ricavato dalla bollitura delle carni anziché un tipo di stoviglia, trova del resto conferma anche dall'analisi che segue della rielaborazione in tedesco del *De obs. cib.*

²⁷ Cfr. anche got. *sauþs* 'animale sacrificale', norr. *sauðr* 'pecora'. Con diverso grado apofonico si veda anche germ. **sauþa-* presente in norr. *sod* 'brodo, zuppa di carne'. Cfr. Pokorny 1959: I, 914.

²⁸ "Das Suffix konnte in appellativer Bedeutung für Eigenschaften oder sonstige Merkmale der Zugehörigkeit auch außerhalb des Personenkreises bei Tieren, Pflanzen, Speisen u.a. stehen" (Klein 1953: 125, che a questo proposito fa riferimento a Henzen 1947: 166-168).

²⁹ Così anche Hoops (1918-19: IV, 299-300) alla voce *Suppe*: "Suppe oder Brühe ergibt sich bei dem Sieden [...] des Fleisches, das bereits in der jüngeren Steinzeit bekannt war. Man tat die Fleischstücke in ein mit Wasser gefülltes Holzgefäß und brachte durch eingeworfene heiße Steine das Wasser zum Kochen, oder man benutzte tönernerne oder später auch bronzene und eiserne Gefäße, die auf das Feuer gestellt oder darüber gehängt wurden. Solche Brühe durch Zustaz von Würzkräutern und Schmäle zu verbessern, war um das Jahr 500 in Deutschland bekannt und führte den heimischen Namen *sodinga*". Viene utilizzata qui la prima edizione del *Reallexikon* (RGA¹) in quanto la voce *Suppe* presente in RGA² non riporta le informazioni qui sopra citate relative alla bollitura di carni né fa riferimento al termine *sodinga*.

3.3. *Il contributo all'indagine lessicale della versione in tedesco del De observatione ciborum*

Un contributo al chiarimento di queste ultime due voci potrebbe derivare, come già anticipato, dal confronto del testo latino con la traduzione-rielaborazione in lingua tedesca del *De obs. cib.* che, essendo ancora sostanzialmente inedita,³⁰ non risulta essere stata fino ad oggi presa in esame dai vari studiosi e commentatori del testo e del lessico antimiano. La traduzione è tramandata in due codici riconducibili al XV secolo e, da un punto di vista linguistico, all'area austriaco-bavarese.³¹ Sul piano contenutistico e strutturale il testo tedesco trasmesso da W e S non si discosta molto dal modello originale latino,³² sebbene non si tratti di una traduzione alla lettera, ma di una rielaborazione in cui si registrano, talvolta, aggiunte ed integrazioni minime, più frequentemente tagli e semplificazioni, quasi il traduttore-copista abbia voluto realizzare una sorta di sintesi dei precetti dietetici antimiani (Caparrini 2008: 339-344). Proprio in virtù di questa generale riduzione del testo dell'epistola, non tutti i passi del trattato sono riportati nella versione tedesca, e questo coinvolge anche quelle sezioni che contengono i prestiti di origine germanica. Non sembra possibile stabilire le ragioni di questi tagli e se, nel caso specifico dei germanismi, ci sia stata o meno una volontà precisa e mirata di estrometterli dal testo. È indubbio, però, che in alcuni casi il traduttore-copista deve essersi trovato di fronte a termini di cui, con ogni probabilità, non riconosceva più o comunque non comprendeva più pienamente il significato, anche perché non si deve trascurare il fatto che tra la stesura del testo latino (VI sec. ca.) e la realizzazione della versione tedesca (XV sec. ca.) intercorrono ben nove secoli. Oltre a ciò è opportuno ricordare anche che il *De obs. cib.* è opera di un medico bizantino del tutto ignaro delle abitudini, anche alimentari, del mondo germanico, che di fatto tro-

³⁰ L'edizione dei due testimoni è attualmente in preparazione a cura della scrivente. Del testo tramandato in W esiste solo una trascrizione ad opera di Weiss Adamson 1995.

³¹ I due codici, miscellanei con testi in prevalenza a carattere medico-scientifico, vengono qui denominati con l'ausilio di sigle ricavate dal nome delle città in cui oggi sono conservati: W – Wien, Österreichische Nationalbibliothek, cod. 2898 e S – Salzburg, Stiftsbibliothek St. Peter, cod. a VI 10. La versione in tedesco dell'epistola di Antimo è trascritta, rispettivamente, ai ff. 77va-80rb (W) e ai ff. 79r-81r (S). Per la descrizione dei due codici austriaci si vedano: Menhardt 1960: 555-560 e Hayer 1998: 292-293 (W), Hayer 1982: 80-82 e Hayer 1998: 378-379 (S).

³² Per un primo, sommario confronto tra il testo latino antimiano e quello della rielaborazione in tedesco si rimanda a Weiss Adamson 1995 e Caparrini 2008.

vano ampio spazio e risalto nel testo latino in quanto di sicuro interesse e curiosità. La versione in lingua tedesca, invece, essendo sorta direttamente in ambiente ‘germanico’, omette certe sezioni, forse perché ormai ritenute superflue, ovvie o comunque poco rilevanti.³³ È esemplificativo, in questo senso, il caso di *fenea*: laddove Antimo, al cap. 64, ci fornisce una versione trilingue – greca, latina e gotica – del lemma (“Fit etiam de ordeo opus bonum, quod nos Graeci dicimus alfita, Latine uero polenta, Gothi uero barbarice fenea [...]”), il testo tedesco tende ad estromettere, nel caso di W solo la variante gotica (“man macht von Gersten ain guet ding das haisset kriechisch Aluitat zu latein Polenta [...]”), nel caso di S addirittura anche la variante greca (“mann macht auch von gersten ein guet dinckh das haist czw latein polenta [...]”). In entrambi i testimoni, quindi, viene tralasciato ogni riferimento al gotico: del resto è anche plausibile che, dopo nove secoli, il concetto stesso sia di Goti che di lingua gotica non fosse più familiare e pertanto degno di menzione nella rielaborazione di un trattato di dietetica.

Sicuramente in tre casi, comunque, il testo trasmesso da W e S traduce e rielabora anche quelle sezioni dell’epistola che contenevano vocaboli di origine germanica. Il primo, forse meno rilevante, in quanto di chiara ed immediata interpretazione, è quello di *medus*, che difatti è regolarmente reso con tedesco *met* (W) / *med* (S). Delle tre occorrenze del lemma nel testo antimiano si riporta qui, a titolo esemplificativo, l’inizio del cap. 76 e la corrispondente versione tedesca:

(76) De lactibus uero sanis hominibus; si quis crudos lactis uult bibere, mel habeant admixtum uel uinum aut medus; et si non fuerit aliquid de istis poculis, sale mittatur modicum, et non coacolat intus in hominibus; [...]

(W) Wer Rohe milich wil essen oder trinkhen der tue darein Hönig oder wein oder Met oder Saltz so gerÿnnet dy milich nicht ynne in den lewten vnd schadet nicht [...]

³³ A questo proposito si veda anche Weiss Adamson (1995: 206): “There are many instances in which the medieval German text omits recipes included by Anthimus in his treatise, either because they were foreign to the translator or because his emphasis was on condensing the material as much as possible. [...] Omissions could also occur when the translator considered a passage or a word common knowledge. This seems to be the case when Anthimus speaks at length about the Franks and their love for bacon, which for him being Greek and Roman background was an observation worth mentioning”.

(S) Wer roch milich wil essen oder trinkchen der tue dar ein honig oder wein oder med oder salcz so gerinnet die milich nicht ynnen in den lawten vnd schadet nicht [...]

Più interessanti sono i casi in cui il testo tedesco riporta le sezioni in cui occorrono *bridum* e *sodinga*. I due lemmi, come già visto, hanno suscitato non poche perplessità sul piano interpretativo ed è ovvio che il confronto con una rielaborazione in volgare del XV secolo non possa e non debba costituire la soluzione definitiva al problema dell'esatto valore da attribuire alle due voci. Tuttavia è proprio grazie a questo confronto che può essere offerto un minimo contributo utile all'approfondimento del loro significato; come nel caso, appunto, di *bridum*, variamente interpretato come 'brodo' o come 'utensile da cucina' nella fattispecie 'spiedo, girarrosto'. La rielaborazione in tedesco del *De obs. cib.* sembrerebbe dare ragione a quest'ultima tesi. Infatti il passo latino del cap. 43 ("anguilae uero [...] assae ita, ut cappellentur partes et sic in brido assentur, aptioris sunt quam elixae, ita, ut in salemoria tangantur, dum assant, ut magis durior fiat ipsa caro") viene tradotto e rielaborato come segue:

(W) "Al uisch [...] dÿ sol man also machen zeuch in die hawt ab vnd haw das fleisch klain vnd tue darunder Specerei vnd füll das hin wider in dy hawt sam der würst macht vnd prat in dann an ainem Spiss [...]"

(S) "All [...] di sol man also machen czewch in di hawt hab vnd haw das vleisch chlaine vnd tue dar vnder specerey vnd full das hin wider in der hawt sam der wurst macht vnd pratt in dan an einem spisse"

Il traduttore-copista tedesco, nonostante non si limiti a tradurre il testo latino alla lettera, ma ne operi una forte rielaborazione, rende l'espressione "et sic in brido assentur" con "vnd prat in dann an ainem Spiss" (W), e sembrerebbe così offrire una valida conferma a quanti tendono a vedere nel passo antimiano l'indicazione di una cottura arrosto con spiedo. Del resto l'ipotesi che mira a vedere in *bridum* una sorta di brodo non risulta del tutto convincente in quanto si scontra anche con il fatto che, nel contesto in cui è inserito, il lemma compare in combinazione con il verbo *assare* 'arrostire' e che nell'epistola ricorrono anche altri termini per indicare salse e brodi, quali *ius* o *iuscellum*, solitamente usati in combinazione con verbi del tipo *elixere* (ad es. cap. 5: "agneli-

nas uero carnis aut de edis optimae sunt qualiter uolueris, aut uaporatas aut elixas in iuscello [...]” o cap. 10: “Lactantis uero satis apti et congrui elixi uel in iuscello et assi in furno [...]”) o *coquere* (ad es. cap. 65: “Faua uero integra cocta bene et in iuscello, et in oleo [...]”).³⁴ Il testo della rielaborazione tedesca sembra adeguarsi perfettamente a questo tipo di ragionamento: traducendo il verbo latino *assare* con *praten* (cfr. ted. *braten*) non può interpretare *bridum* con *prue* (cfr. ted. *Brühe*), che del resto avrebbe poca attinenza, ma opta per un utensile che ben si adatta al tipo di procedimento culinario indicato nel trattato e lo traduce con *spiss* ‘spiedo’.

Leggermente più complessa e controversa la situazione relativa a *sodinga*, variamente interpretata come piatto o casseruola o come brodo di carne. Il passo latino del cap. 3 “de carnibus uero uaccinis uaporatas factas et in sodinga coctas utendum, etiam et in iuscello [...]” corrisponde alla seguente versione tedesca: “Dein fleÿsch sey Öchsein vnd wol geschawmet vnd mit guter prüe [...]” (W); “dein fleisch sey ochsein vnd wol geschoumpt vnd mit guter prue [...]” (S). La perplessità principale sta nel fatto che il testo latino consiglia di consumare le carni vaccine cotte in brodo e anche in salsa, affiancando cioè al termine *sodinga* anche la voce *iuscello*. Pertanto la traduzione tedesca *prue* ‘brodo, salsa, guazzetto’ (per cui si ipotizza germ. **bruda* riconducibile alla radice ie. **bhréw-/*bhruw-* ‘bollire, fermentare’; cfr. Pokorny 1959: I, 145) potrebbe riferirsi tanto a *sodinga* quanto a *iuscello*, se non addirittura riassumere i due concetti considerandoli alla stregua di sinonimi. Nell’ipotesi che il traduttore-copista interpreti *sodinga* come *prue* o che sintetizzi con una sola voce due termini da lui visti come sostanzialmente simili, si avrebbe una conferma per quanti hanno ritenuto che il prestito germanico utilizzato da Antimo facesse riferimento al contenuto anziché al contenente, ipotesi con cui sostanzialmente si concorda. Tuttavia non è neanche da escludere che l’autore della versione tedesca non abbia capito appieno il significato del lemma e abbia preferito tralasciarlo per passare direttamente alla traduzione di *iuscello*, che compare anche in altre sezioni dell’epistola e che sicuramente doveva essere di più immediata comprensione per chi conosceva e traduceva la lingua latina. Questa ipotesi sarebbe in linea con il fatto che nel rendere il cap. 3 del *De obs. cib.* viene ope-

³⁴ Si veda a questo proposito anche Grant 1993: 378.

rata una notevole sintesi dell'intera sezione, mantenendo solo i punti essenziali di quanto scritto dal medico bizantino:³⁵ la traduzione di un lemma tecnico quale era *sodinga* poteva dunque risultare superflua e poteva sembrare sufficiente concentrarsi solo sul concetto espresso da *iuscello*.

4. Nota conclusiva

Il problema di una corretta ed esaustiva interpretazione dei prestiti di origine germanica inseriti nel *De obs. cib.* è forse dunque ancora lontano dal trovare una soluzione definitiva e soddisfacente. Tuttavia l'esistenza di una traduzione-rielaborazione in lingua tedesca del XV secolo ed il confronto tra questa ed il testo latino costituiscono sicuramente uno strumento ulteriore di esame, utile all'approfondimento del particolare tessuto linguistico del trattato. In questa sede si è voluto semplicemente offrire lo spunto per una più accurata indagine di due lemmi, *bridum* e *sodinga*, che da sempre hanno trovato diverse interpretazioni. La versione tedesca, notevolmente ridotta e rielaborata rispetto all'originario modello latino, non consente certo di giungere a conclusioni definitive e lascia forse la questione ancora aperta. Esaminare però come il traduttore-copi-

³⁵ Per meglio esemplificare quanto detto e per evidenziare la forte sintesi e rielaborazione subito dal testo latino, si riporta qui per intero il cap. 3 dell'epistola antimiana seguito dalla traduzione trasmessa da S, che in questo caso si mostra leggermente più completa rispetto a W:

De carnibus uero uaccinis uaporatas factas et in *sodinga* coctas utendum, etiam et in *iuscello*, ut prius expromatas una unda mittat, et sic in nitida aqua, quantum ratio poscit, coquantur, ut non addatur aqua, et cum cocta fuerit caro, mittis acetum acerrimum quantum media bucula, et mittis capita porrorum et puledium modicum, apii radices uel finiculum, et coquat in una hora, et sic addis mel quantum medietatem de aceto uel quis dulcedinem habere uoluerit, et sic coquat lento foco agetando ipsa olla frequenter manibus, et bene ius cum carne ipsa temperetur, et sic teri: piper grana L, costo et spinacardi per singula quantum medietatem solidi, et cariofilii quantum pinsat tremissis I. ista omnia simul trita bene in mortario fictile addito uino modico, et cum bene tribulatum fuerit, mittis in olla et agetas bene ita, ut, antequam tollatur de foco, modicum sentiat et remittat in ius uirtutem suam. ubi tamen fuerit mel aut sapa uel carenum, unum de ipsis, sicut superius continet, mittatur, et in bucculare non coquat, sed in olla fictile meliorem saporem facit.

(S) Von dem fleisch. Dein fleisch sey ochsein vnd wol geschoumpt vnd mit guter prue. Vnd geus ein wenig esseich dar an Vnd ein czwival vnd ein wenig palay Vnd wurez di haist epeich oder feinchl wurcz vnd sewd ein hor Vnd tue so vill honig dar czwe sam dy prue halbe sey oder dar nach dw es susses haben wild. Vnd also sewd es mit einem chlainem fewr vnd reib den hafem alleich vmb Vnd nym dann pfeffer stupp Vnd speick Vnd tosten vnd nagel das mach alles czw stupp vnd misch das mit ein wenig weins Vnd geus es in den hafem vnd ruer es wol. deine hefen sullen erden sein.

sta abbia interpretato questi termini tecnici che, nonostante origine ed ‘aspetto’ germanici, potevano ormai risultare di non immediata comprensione, e osservare come li ha poi trasposti nella propria lingua può però aiutare, se non a fare luce definitivamente sul loro reale significato, almeno a vedere come sono stati recepiti ed intesi in area tedesca nel corso del XV secolo, ed offrire così materiale nuovo a sostegno delle ipotesi interpretative fino ad oggi avanzate o possibilità di analisi ulteriore per quanti si occupano dello studio del lessico dell’epistola antimiana.

Bibliografia

- Baader, Gerhard, 1970, “Lo sviluppo del linguaggio medico nell’antichità e nel primo medioevo”. *Atene e Roma* 15: 1-19.
- Bögel, Theodor, 1941, “Die Überlieferung der germanischen Namen und Wörter bei Anthimus”, in *Altdeutsches Wort und Wortkunstwerk. G. Baesecke zum 65. Geburtstag 13. Januar 1941*, Halle, Niemeyer: 83-93.
- Boscherini, Silvano, 2000, “La dottrina medica comunicata *per epistulam*. Struttura e storia di un genere”. In Pigeaud, Alfrieda et Jackie, *Les textes médicaux latins comme littérature*, Actes du VI^e Colloque International sur les textes médicaux latins (Nantes, 1-3 septembre 1998), Nantes, Université de Nantes, Institut universitaire de France: 1-11.
- Caparrini, Marialuisa, 2008, “La rielaborazione in tedesco dell’*Epistula Anthimi de observatione ciborum*”. In: Dolcetti Corazza, Vittoria / Gendre, Renato (a c. di), *Lettura di testi tedeschi medioevali. VIII Seminario avanzato in Filologia Germanica*, Alessandria, Edizioni dell’Orso: 333-346.
- CGL, *Corpus Glossariorum Latinorum*, 1892, composuit, recensuit, edidit Georgius Goetz, vol. III, Lipsiae, in aedibus B.G. Teubneri.
- Deroux, Carl, 1988, “Une acception nouvelle pour le mot *lardum* (Anthimus, *De obs. cib.*, 20)?”. In: Sabbah, Guy (éd.), *Mémoires VIII. Études de médecine romaine*, Saint-Étienne, Publications de l’Université de Saint-Étienne: 33-38.
- Du Cange, 1954, *Glossarium mediae et infimae Latinitatis*, I-X, Graz, Akademische Druck- u. Verlagsanstalt, (unv. Nachdruck der Ausgabe von 1883-1887).
- Ernout, Alfred / Meillet, Antoine, 1967, *Dictionnaire étymologique de la langue latine. Histoire des mots*, 4^{ème} édition, Paris, Klincksieck.
- Grant, Mark, 1993, “A Problematical Word in Anthimus’ *De observatione ciborum epistula 43*”. *Rheinisches Museum für Philologie* 136: 377-379.

- M. Caparrini, *Per un approfondimento dei germanismi dell'Epistula Anthimi de observatione ciborum*
- Grant, Mark, 1996, *Anthimus De observatione ciborum. On the Observance of Foods*, Totnes, Devon, Prospect Books.
- Hayer, Gerold (bearb. v.), 1982, *Die deutschen Handschriften des Mittelalters der Erzabtei St. Peter zu Salzburg*, unter Mitarbeit von D. Kratochwill, A. Mühlböck und P. Wind, Wien, Österreichische Akademie der Wissenschaften.
- Hayer, Gerold, 1998, *Konrad von Megenberg 'Das Buch der Natur'. Untersuchungen zu seiner Text- und Überlieferungsgeschichte*, Tübingen, Niemeyer.
- Henzen, Walter, 1947, *Deutsche Wortbildung*, Halle (Saale), Niemeyer, (3. durchges. und erg. Aufl., 1965, Tübingen, Niemeyer).
- Hoops, Johannes, 1911-19, *Reallexikon der germanischen Altertumskunde*, 1-4, Straßburg, Verlag von K.J. Trübner, (2. völlig neu bearb. und stark erw. Aufl., hrsg. v. Heinrich Beck [et al.], 1-35, 1973-2008, Berlin/New York, de Gruyter).
- Janko, Jos, 1910, "Melca". *Glotta. Zeitschrift für griechische und lateinische Sprache* 2: 38-49.
- Klein, Karl Kurt, 1953, "Die germanischen Wörter bei Anthimus". *Innsbrucker Beiträge zur Kulturwissenschaft* 1: 124-126.
- Kluge, Friedrich, 1934, *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*, bearb. v. Alfred Götze, 11. Aufl., Berlin / Leipzig, de Gruyter.
- Kluge, Friedrich, 1995, *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*, bearb. v. Elmar Seebold, 23. erw. Aufl., Berlin / New York, de Gruyter.
- Köbler, Gerhard, 1989, *Gotisches Wörterbuch*, 2. Aufl., Leiden, Brill.
- Latham, R.E. / Howlett, D.R., 1975-97, *Dictionary of Medieval Latin from British Sources*, I, Oxford, University Press.
- Lehmann, Winfred P., 1986, *A Gothic Etymological Dictionary*, based on the third edition of *Vergleichendes Wörterbuch der Gotischen Sprache* by Sigmund Feist, Leiden, Brill.
- Liechtenhan, Eduard, 1963, *Anthimi De observatione ciborum ad Theodoricum regem Francorum epistula*, iteratis curis edidit et in linguam germanicam transtulit E. Liechtenhan, (CLM VIII 1), Berolini, in aedibus Academiae Scientiarum.
- Lindsay, Wallace Martin, 1911, *Isidori Hispalensis episcopi Etymologiarum sive Originum libri xx*, recognovit brevique adnotatione critica instruxit W. M. Lindsay, Oxonii, e Typographeo Clarendoniano.
- Manning, Craig, 1990, "Waltharius 1441: Lardatam pultam". *Studi medievali* XXXI/I: 259-264.
- Menhardt, Hermann, 1960, *Verzeichnis der altdeutschen literarischen Handschriften der Österreichischen Nationalbibliothek*, Bd. I, Berlin, Akademie Verlag.

- Meyer-Lübke, Wilhelm, 1968, *Romanisches etymologisches Wörterbuch*, 4. Aufl., Heidelberg, Carl Winter - Universitätsverlag.
- Mras, Karl, 1943-47, "Anthimus und andere lateinische Ärzte im Lichte der Sprachforschung". *Wiener Studien. Zeitschrift für klassische Philologie* LXI-LXII: 98-117.
- Orel, Vladimir, 2003, *A Handbook of Germanic Etymology*, Leiden / Boston, Brill.
- Paolucci, Paola, 2002, *Profilo di una dietetica tardoantica. Saggio sull'Epistula Anthimi de observatione ciborum ad Theodoricum regem Francorum*, Napoli, Edizioni Scientifiche Italiane.
- Pokorny, Julius, 1959-69, *Indogermanisches etymologisches Wörterbuch*, I-II, Bern / München, Francke.
- Rose, Valentin, 1870, "Die Diätetik des Anthimus an Theuderich könig der Franken". In: Rose, Valentin, *Anecdota Graeca et Graecolatina. Mitteilungen aus Handschriften zur Geschichte der griechischen Wissenschaft*, Berlin, Ferd. Duemmler's Verlagsbuchhandlung, 2. Heft: 41-102.
- Rose, Valentinus, 1877, *Anthimi de observatione ciborum epistola ad Theudericum regem Francorum*, iterum edidit V. Rose, Lipsiae, Bibliotheca scriptorum graecorum et romanorum Teubneriana.
- Scardigli, Piergiuseppe, 1973, *Die Goten Sprache und Kultur*, München, Beck.
- Schade, Oskar, 1969, *Altdeutsches Wörterbuch*, 2. umgearb. und verm. Aufl., Hildesheim, Georg Olms Verlagsbuchhandlung.
- Schwentner, Ernst, 1967, "Lat. *faritalia, faritalia, faratalia* und Verwandtes". *Rheinisches Museum für Philologie* 110: 230-233.
- Souter, Alexander, 1949, *A Glossary of Later Latin to 600 A.D.*, Oxford, Clarendon.
- Steinmeyer, Elias / Sievers, Eduard, 1968-69, *Die althochdeutschen Glossen*, I-V, Dublin / Zürich, Weidmann, (unv. Nachdruck der Ausgabe von 1879-1922).
- TLL, *Thesaurus Linguae Latinae*, 1900-2006, editus auctoritate et consilio academi-
arum quinque Germanicarum: Berolinensis, Gottingensis, Lipsiensis, Mona-
censis, Vindobonensis, I-X, Lipsiae, in aedibus B.G. Teubneri.
- Walde, Alois / Hofmann, Johann Baptist, 1965-72, *Lateinisches etymologisches Wörterbuch*, 4./5. Aufl., Heidelberg, Carl Winter - Universitätsverlag.
- Weber, Shirley Howard, 1924, *Anthimus De Observatio Ciborum: Text, Commentary, and Glossary, with a Study of the Latinity*, (Dissertation Princeton University), Leiden, Brill.
- Weiss Adamson, Melitta, 1995, *Medieval Dietetics. Food and Drink in Regimen Sanitatis Literature from 800 to 1400*, Frankfurt am Main et al. 1., Lang.