

Niederdeutsches Wort

BEITRÄGE ZUR NIEDERDEUTSCHEN PHILOLOGIE

begründet von
WILLIAM FOERSTE †

herausgegeben von
JAN GOOSSENS

Band 13
1973



VERLAG ASCHENDORFF · MÜNSTER

Das NIEDERDEUTSCHE WORT wird veröffentlicht von der Kommission für Mundart- und Namenforschung in Münster/Westfalen unter Mitarbeit der Niederdeutschen Abteilung des Germanistischen Instituts der Universität Münster.

Die Zeitschrift erscheint jährlich in einem Band.

Herausgeber: Prof. Dr. JAN GOOSSENS
Redaktionelle Arbeiten: Dr. IRMGARD SIMON

44 Münster, Magdalenenstr. 5

© Aschendorff, Münster Westfalen, 1974 · Printed in Germany

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere die des Nachdrucks,
der tontechnischen Wiedergabe und der Übersetzung. Ohne schriftliche
Zustimmung des Verlages ist es auch nicht gestattet,
dieses urheberrechtlich geschützte Werk oder Teile daraus in einem
photomechanischen oder sonstigen Reproduktionsverfahren oder unter
Verwendung anderer, wie z. B. elektronischer, hydraulischer, mechanischer usw.
Systeme zu verarbeiten, zu vervielfältigen und zu verbreiten.
Aschendorffsche Buchdruckerei, Münster Westfalen, 1974

Inhalt des 13. Bandes (1973)

DIETRICH HOFMANN	<i>Teche</i> und <i>tiuche</i> . Niederdeutsche und friesische Zeugnisse zur Geschichte eines alten germanischen Terminus genossenschaftlicher Arbeitsorganisation	1
WOLFGANG LAUR	Ein angebliches as. <i>biorgeldo</i> 'Biersteuerzahler' und as. <i>bergildo</i> , mnd. <i>bergelde</i> , afries. <i>berielda</i> , ahd. <i>bar-gildo</i>	18
HANS-FRIEDRICH ROSENFELD	Zu mittelniederdeutschen Pflanzenglossaren 2. Hefe und Sauerteig	25
HARTMUT BECKERS	Glossarstudien II Mittelniederländische und mittelniederdeutsche Glossare in Kölner Bibliotheken	31
H. J. LELOUX	Die Antwerpener mittelniederdeutsche Version der Sieben weisen Meister	44
IRMGARD SIMON	Hendrik Niclaes Biographische und bibliographische Notizen	63
LOTHAR ESSER	Zum <i>-ing</i> -Suffix in den westfälischen Siedlungsnamen bis zum Jahr 1200	78
KARL-FRIEDRICH HILLES- HEIM, WILLI HÜLS, GUNTER MÜLLER, HANS TAUBKEN	Zur Struktur westfälischer Flurnamen	88
PAUL JANSSEN	Ein Verfahren zur Auffindung von Isoglossen bei automatisch hergestellten Sprachkarten (mit 3 Karten)	100
RENATE SCHOPHAUS	Strukturelle Dialekteinteilung per Bruchrechnung?	103

Zu mittelniederdeutschen Pflanzenglossaren

2. Hefe und Sauerteig*

a) *wynhoppe* 'vappa'

Für einen Pflanzennamen hält offenbar E. N. LILJEBÄCK, *Aus einem lateinisch-niederdeutschen Vokabular*, Lund 1931, S. 54 auch *wynhoppe* 'vappa'; denn er verweist dazu auf *hoppenbier* 'Hopfenbier'. Aber einen 'Wein-hopfen' hat es natürlich nie gegeben. Dagegen spricht auch das lat. Lemma. Denn dieses bedeutet im klassischen Latein: 'umgeschlagener, kahmiger Wein, Fusel'. Das Kahmigwerden des Weines wird durch einen Schimmelpilz (Weinpilz, Gärungspilz) bewirkt, der eine säuerliche Gärung hervorrufen kann. Daher unterscheidet VON STOKAR bei der Gärung durch 'wilde Hefen' drei Arten, die Kahm-, die Exiguus- und die Torula-Hefe. Auch bei ihrer Vegetation entwickelt sich wie bei der Reinhefe (dem, was wir normalerweise 'Hefe' nennen) Kohlensäuregas, das einem Teig einen säuerlichen Geschmack und Lockerung verleihen und, zu Traubenmost zugesetzt, die Weingärung hervorrufen kann. Daher vollzieht sich im Mittelalter die Gleichsetzung von lat. *vappa* mit *fermentum*, *faex* 'Hefe'.

So wird in den mittelalterlichen Glossaren weithin 'vappa' mit *wyn-hefe*, *-hef*, *-heffe*, *-beeffe*, *hebe*, *wynebeue* übertragen (DIEFENBACH, *Glossarium* 606c, *Nov. Gloss.* 376b). Auch in moderner Mundart begegnet Vermischung des Begriffs 'kahmig' mit dem der 'Hefe'. So heißt es im Schwäbischen: *Es lauft kamig*, wenn es aus dem nahezu leeren Faß trübe [also 'hefig'] läuft; dazu ein Zitat aus L. OSTANDER († 1604): 'Mit einem Wein- oder Bierfaß, das auf der Hefen gehet und nun kahmig läuft'; auch übertragen: *Es lauft kamig* 'es geht auf die Neige', s. FISCHER, *Schwäb. Wb.* 4, 174.

Wynhoppe steht also hier für *win-heppe*. Das kann nun allerdings keine nd. Entsprechung zu dem üblichen hd. *Hefe* sein, da dies zur Wurzel **haf*- 'heben' gehört und im Mnd. ebenfalls *hefe* oder im Mndl. *heffe* lauten müßte. Dies fehlt aber dem lebendigen Mnd. wie im allgemeinen dem heutigen Nd., da dafür die Synonyma *Gest* und *Bärme* herrschen, und ist nur als Fremdwort in einigen Texten belegt, s. LASCH-BORCHLING-CORDES, *Mnd. Hdwb.* 2, 254. Doch ist bereits im Ahd. neben *bevo* m. auch *bepfo* m. bezeugt (GRAFF 4, 828)⁵⁶, das auf ein vorahd. **heppan* mit

* Abschn. 1. *velthoppe*, *wilde hoppe* 'Haselwurz' oder 'Ölsenich'? s. NdW 12 (1972) 59–80.

⁵⁶ Vgl. *Ahd. Glossen*, ed. STEINMEYER-SIEVERS 3, 629, 51 und 4, 62, 8 *bepben* 'feces' bzw. 'fe'; auch für das Verbum **haffan* sind zahlreiche Formen mit *pf*, *ph* belegt,

Intensivgemination *bb* zu *pp* zurückgeht (vgl. KLUGE-MITZKA ²⁰296^b). Auch im Mhd. erscheint *hepfe* neben *heve* und *hebe*, *hevel* und *hebel*, s. LEXER 1, 1198, 1194, 1250, 1280, JELINEK, *Mhd. Wb.* 369 u. 356, und DIEFENBACH, *Glossarium* 232^{b,c}. Es hat also entweder im Mnd. unter hd. Einfluß auch ein *heppe* 'Hefe' gegeben, oder es lag dem Schreiber unserer Glossen bzw. einem seiner Vorgänger eine hd. Glosse *vappa* 'hepfe' der Vorlage vor. Noch im 16. Jh. geben die obd. Wörterbücher ja *faex* bzw. *faeces* als schriftsprachlich entsprechend wieder, so z. B. das *Lexicon trilingue ex thesauro STEPHANI et dictionario JO. FRISII*, Straßburg 1590, mit *haepffen* (pl.), DASYPODIUS, Straßburg 1535, mit *träsen*, *hápfe*, JOSUA MAALER (Zürich 1561) 411^a mit *hápffen* (pl.)⁵⁷. Von den obd. Mundarten bewahren (z. T. neben *Hefe*) *Hepfe* das Bairische (nach SCHMELLER-FROMMANN 1, 1141 nur *Hepfen*), das Schwäbische besonders um Rottweil und Tuttlingen und am oberen Lech (FISCHER, *Schwäb. Wb.* 3, 1323) und das Schweizerische, wo *Hepf*, *Hepfen* überwiegt und *Heff* hauptsächlich in dem spät deutsch gewordenen Graubünden herrscht (*Schweiz. Id.* 2, 1490 u. 1019). Im Elsässischen ist die ja durch DASYPODIUS⁵⁸ bezeugte Form *hepfe* früh verlorengegangen, da nicht nur die moderne Mundart keine Spuren bietet (s. MARTIN-LIENHART, *Elsäss. Wb.* 1, 291), sondern auch CHARLES SCHMIDT weder im *Histor. Wb. d. elsäss. Mda.* (1901) noch im *Wb. d. Straßburger Mda.* (1896) einen Hinweis gibt. Weiter nach Norden läßt sich, soweit ich sehe, *hepfe* nicht nachweisen.

Unser Glossar selbst gehört in ein Gebiet, dem das Nddl.-Ndrheinische nicht fern war, denn es gibt *fex* mit *heffe* und *fermentum* mit *grut vel heffe* wieder. Es muß also einem Bereich entstammen, in dem das 'Grutbier' heimisch war, also dem westf.-ndrhein.-niederld. Umkreis. Das schließt aber nicht aus, daß für unseren Glossator letztlich eine Vorlage maßgebend war, die *hepfe* mit verschobenem *pf* oder die bisher, wie mir scheint, nicht belegte md. Form **heppe* aufwies⁵⁹. Das ihm unbekannte Lautgebilde hat er dann durch das ihm vertraute *hoppe* ersetzt. Daß er sich möglicher-

besonders bei Isidor, doch auch sonst, vgl. GRAFF 4,816, 817, 821, 822 und SCHÜTZEICHEL, *Abd. Wb.* 78^a.

⁵⁷ Vgl. auch Dt. Wb. 4, 2, 763.

⁵⁸ Dasypodius war an sich gebürtiger Schweizer (geb. um 1490 in Frauenfeld im Thurgau). Er hat aber den größten Teil seines Lebens in Straßburg zugebracht (gest. dort 1555) und sowohl sein *Dictionarium . . . explicans* von 1535 wie auch die 5 Auflagen seines *Dictionarium latinogermanicum . . .* von 1536 bis 1556 in Straßburg erscheinen lassen.

⁵⁹ Unter der reichen Formenfülle, die das Rhein. Wb. 3,405f. für 'Hefe' bietet, begegnen keine *pp*- oder *p*-Formen, ebensowenig an alphabetischer Stelle unter *Hepf* 3,577.

weise dabei sogar etwas gedacht haben könnte, werden wir weiter unten sehen⁶⁰.

b) *hoppe* 'levamen'

Den gleichen Ursprung hat offenbar die Glosse 204, 434 im Colmarer mnd. Pflanzenglossar^{60a} 'Levamen' *hoppe*. *Levamen* heißt im klassischen Latein 'Erleichterungs-, Linderungsmittel' (GEORGES 2,553): Mit 'lyechnisse, lychtung, lychtinge, lijthunge, uerlicht, vfhebung' geben es die mittelalterlichen Glossare wieder (DIEFENBACH, *Glossarium* 325^b). Bei den Kirchenvätern hat es vielfach die Bedeutung 'Unterstützung (der Armen)'⁶¹. Doch entwickelt es im Vulgärlatein im Anschluß an die Bedeutung 'heben' von lat. *levare*, die z. B. frz. *lever* beibehält, den Sinn 'Mittel, das den Teig hebt'; dies wird im Romanischen (ähnlich wie dt. *hefel*, *hebel*) vor allem auf den 'Sauerteig' bezogen: franz. *levain*, prov. u. friaul. *levam*, altvenezianisch *levame* (vgl. MEYER-LÜBKE, *Roman. etym. Wb.* 3405, Nr. 4998). Die Bedeutung 'Mittel, das den Teig hebt' war offenbar dem Urheber unserer Glosse bekannt, und er bezog das Wort auf die Hefe und übersetzte daher *levamen* mit *hepfe* (oder md. *heppe?*). Das hat dann wieder der nd. Bearbeiter in *hoppe* geändert. Es braucht dies aber keineswegs bloß der Ersatz eines fremden Wortes durch ein anklingendes bekanntes aus anderer Bedeutungssphäre zu sein, sondern dieser Tausch kann bewußt vorgenommen sein, denn der Hopfen vertritt vielfach die Hefe oder den Sauerteig.

⁶⁰ Theoretisch bestünde noch eine andere Möglichkeit, wenn wir SCHMELLER folgen könnten. Dieser erklärt *Bayer. Wb.* 1,1141 bayr. *Hopf* 'Topfen, Quark' für verwandt mit *hepfe*, da auch der Topfen eine Art Residuum, ein Sediment sei wie die Hefe. Die Richtigkeit dieser Verbindung vorausgesetzt, wäre es möglich, daß **hopf(e)* ursprünglich den gärischen Bodensatz bezeichnet habe und in dieser Bedeutung auch weiter nach Norden gelangt sei, wovon wir dann in unserer Glosse ein Relikt hätten, und erst später auf das beim Durchsiehen der Molke zurückbleibende Sediment übertragen sei. Aber es führt von *hafjan* 'heben', wozu *Hefe* ebenso wie *Hefel*, *Hebel* 'Sauerteig' gestellt wird, kein Weg zu 'Hopf', es sei denn, daß es sich um eine Kreuzung mit *Topfen* handle. Sonst käme eine Verbindung mit *Hefe* nur dann in Frage, wenn man mit FISCHER, *Schwäb. Wb.* 3,1324 *Hefe* auf Grund der schwäbischen Formen mit altem *ē* und Kürze des Vokals von *heben* (<*hafjan*) trennt und es mit hd. *ff* zu einer idg. Wurzel **keb* stellt, die zu lat. *cibus*, umbr. *kebu* gehöre. Das wird aber direkt von P. KRETSCHMER, *Wortgeographie der dt. Umgangssprache*, Göttingen 1918, S. 602, indirekt von KLUGE-MITZKA ²⁰296^b und POKORNY, *Idg. etymol. Wb.* S. 528 abgelehnt. Das *Schweiz. Idiot.* 2,1491 erklärt das offene *ē* von *Hepp* dadurch, daß der Laut durch das Gefühl der nahen Verwandtschaft mit *Hab* und dem alten Partiz. *gebaben* dem *a* dieser Worte nähergeblieben oder wieder genähert worden sei.

^{60a}Hrg. v. KLEEMANN, *ZdfPh* 9 (1878) 196ff.; vgl. *NdW* 12 (1972) 60.

⁶¹ Vgl. z. B. A. BLAISE – H. CHIRAT, *Dictionnaire Latin-Français des Auteurs Chrétiens*, Paris-Strasbourg 1954, 492^b.

Das ist auf der einen Seite in der Schweiz ganz geläufig. Schon JOSUA MAALER in seinem Wörterbuch *Die teutsch Sprach*, Zürich 1561, 202^c erklärt von dem Wort *habe*, das sonst 'Sauerteig' bedeutet (vgl. MARTIN-LIENHART 1, 291^a; FISCHER, *Schwäb. Wb.* 3, 977), in der Verbindung mit *Bier-* aber '*Hefe*' (vgl. *Bierhab*, *Piarhèp* u. ä. M.-L. ebd.), es sei *ein gemächt von hopffen, darmit die pfister dass weyssbrot aufftrybend*. Aus etwa der gleichen Zeit bringt das Kochbuch *Kuchenmeisterey. Ein schön nutzlich buchlein von bereytung der speis*, Zwickau 1530, S. CIII folgende Angabe: *oder was teig man mit hefel oder pyer oder hopfwasser macht, dy muzz man alle laszen aufgeen*⁶². FR. STAUB schildert in seinem Buch *Das Brot im Spiegel schweizerdeutscher Volkssprache und Sitte*, Leipzig 1868, S. 23f. den Vorgang genauer: die Bäcker in Winterthur mußten im Jahre 1497 schwören, *das Weißbrod in Hab zu backen und die Hab alle Woche von Neuem frisch zu machen zu 2 Malen . . . und soll zu einer Maß Hab eine Hand voll Hopfen und ein Pfennig werth Teig nehmen*. Im Schweiz. Id. 2, 864 wird dies *Hab*, das sonst im Aargau 'Bierhefe', in Basel 'Sauerteig' bedeutet, so umschrieben: '*Art künstlicher Sauerteig, bestehend in einem Absud von Hopfen, womit Mehl bis zur Konsistenz von Honig angerührt wird*' (Appenzell, ähnlich in der Stadt Zürich). Daß diese Praxis aber keineswegs auf die Schweiz beschränkt war, ergibt sich daraus, daß das ZEDLERSche *Universalexikon* 34, 323f. im 18. Jh. eine ganz ähnliche Praxis von den Ungarn seiner Zeit berichtet, und zwar benutzen sie *statt des Sauerteigs eine Masse von Hopfen und Bier, welches sie in ihrer Sprache 'Parr' nennen. Man kochet Hopfen und Bier etwas dicklich, besprenget damit Weizenkleye, knetet Kuchen daraus und trocknet sie in der Luft. Wenn sie backen wollen, lösen sie einen 'Parr'-Kuchen in Wasser, kneten damit das Mehl zum Teige, lassen ihn einige Stunden stehen, so ist er sauer und zum Brodbacken fertig*. Der Vf. versichert zudem, daß dies Brot durchaus angenehm zu essen sei und daß niemand schmecken könnte, daß es mit einem andern als von Mehl und Wasser bereiteten Sauerteig gebacken ist⁶³.

⁶² Hinweis DWb IV, 2, 1798 unter *Hopfwasser*; *Hopfwasser* ist das Wasser, in dem der Hopfen gekocht ist, das dann der Bierwürze (dem gekochten Malz) beigegeben wird.

⁶³ Das Verfahren erinnert in gewisser Hinsicht an die Art, wie die Griechen den Sauerteig herstellten: sie bereiteten ihn aus Hirse oder Weizenkleie unter Zusatz von Most (s. W. ADRIAN, *So wurde Brot aus Halm und Glut*, Bielefeld 1959, S. 82). Entsprechendes galt bei den Römern: PLINIUS berichtet *Naturalis Historia* XVIII 102, daß Hirse mit frischem Most verknetet sich als Gärstoff ein Jahr hält; oder es wurde in der Zeit der Weinlese feinste Weizenkleie drei Tage lang in 'weißem' (d. h. frischem) Most eingeweicht, dann durchgeknetet und in der Sonne getrocknet. Auch dies bildete ein Dauertriebmittel, dessen man sich ein Jahr bedienen konnte (vgl. ADRIAN S. 112, Anm. 16).

Kenntnis dieser alten Praxis darf man wohl auch für den deutschen Südosten erschließen, wenn in Pfunders in Tirol *hopf* m. 'ein Gärmittel' ist⁶⁴. Es handelt sich gewiß nicht um eine bloße Spielform von *hepfe* 'Hefe', da dies Femininum ist⁶⁵. Dagegen ist ein Nebeneinander der erwähnten Form *hopf* und *hopfn* m. 'Hopfen'⁶⁶ mit Bedeutungs-differenzierung durchaus im Rahmen des Normalen. Das wird dadurch bestätigt, daß in Osttirol diese Bezeichnung weitergewirkt hat: hier heißt die Hagebutte bei den alten Leuten *hoppfm* 'Hopfen', und sie erzeugen daraus ein Gärmittel, das zum Krapfenbacken verwendet wird⁶⁷. Offenbar hat man hier den Hopfen, der zuerst diesen Zweck erfüllte, durch die Hagebutte ersetzt, die den Krapfen zugleich einen angenehmen Geschmack verlieh, hat aber den einmal üblichen Namen für das Gärmittel beibehalten und ihn dann auf die Frucht selbst übertragen.

Es ist also durchaus möglich, daß der Urheber dieser Glosse aus seiner Heimat einen entsprechenden Brauch kannte und daß er daher bewußt das ihm fremde *hepfe*, **heppe* durch das ihm auch in diesem Bereich vertraute *hoppe* ersetzte⁶⁸.

Dürfen wir in der Glosse '*levamen*' *hoppe* als Grundlage die Bedeutung des Ferments für das Backwerk sehen, so setzt das voraus, daß einmal *levamen* diese Bedeutung hatte und daß andererseits unsere strenge Scheidung zwischen Sauerteig und Hefe noch nicht bestand. Letzteres werden wir später genauer zeigen, weisen jetzt aber nur darauf hin, daß W. v. WARTBURG den Worten *levamen* und *levamentum* ausdrücklich die beiden Bedeutungen 'Sauerteig, Hefe' zuspricht (*Franz. etymol. Wb.* 5, 266^b). Das erklärt sich ohne weiteres daraus, daß zum Brotbacken auch Hefe verwandt wurde⁶⁹ (wie heutzutage beim Weißbrot); so wird auch das franz. *levain*, das aus *levamen* entstanden ist, mit '1. Sauerteig, 2. Hefe' übersetzt (z. B. SACHS-VILLATTE, *Franz.-dt. Wb.*, *Hand- und Schulausgabe* 1911, 481^a); *franc levain* wird 1690 u. 1771 ausdrücklich umschrieben als

⁶⁴ J. SCHATZ, *Wörterbuch der Tirolischen Mundarten*, Bd. 1, 1955, S. 301.

⁶⁵ Ebd. Bd. 1, S. 289; das Femininum ist aus dem überwiegenden Gebrauch des Plurals *Hefen*, *Hepfen* in der älteren Sprache zu erklären (zu ahd. *hefo*, *hepfō*).

⁶⁶ Ebd. S. 301.

⁶⁷ MARIA HORNING, *Mundartkunde Osttirols*, Wien 1964, S. 97, § 29b 6.

⁶⁸ Die beschriebene Verwendung von Hopfen ist nicht zu verwechseln mit dem Begriff *Hopfenhefe*. So nennt man 'die erste Hefe, die das gärende Bier zum Spundloch ausstößt und die viel Hopfen bei sich führt', s. Dt. Wb. 4, 2, 1796 (unter Berufung auf ADELUNG, *Wb.*, wo aber nicht in der 1. Aufl.).

⁶⁹ Auch bei den Slaven, die doch überwiegend Roggenbrot essen, wird Bierhefe zum Brotbacken verwandt, s. K. MOSZYNSKI, *Kultura Ludowa Stowian* 1, § 287, Översatt av J. NILSSON, Stockholm 1936, 1, S. 150.

'*levure de bière pour la fermentation du pain*', v. WARTBURG 267^{a70}, und im Altfranzösischen wird *levain* besonders auf Kuchen bezogen. Es bedeutet also offenbar allgemein die Triebkraft im Backteig. Für die genannten lat. Wörter setzt v. WARTBURG, wie gesagt, diese Bedeutung voraus, erklärt aber (266^a), daß sie nur für *levamentum* durch die Reichenauer Glossen belegt sei⁷¹, „nirgends aber für *levamen*“. Diese Lücke wäre nunmehr gefüllt, indem auch *levamen* in entsprechendem Gebrauch belegt ist, wenn auch durch ein Zeugnis „früher als das 14. Jh.“. Zudem ist den Romanisten entgangen, daß es ein im 13. Jh. bezeugtes *levanum* 'fermentum' gibt. E. BRINCKMEYER⁷² verzeichnet es mit dem Beleg 'Fleta 2.10'; d. h. es handelt sich um den Erlebnisbericht eines unbekanntem Justitiars Eduards I. von England (1239–1307) im Londoner Kerker Fleta (also wohl im späten 13. Jh. entstanden), vermutlich nach der Ausgabe London 1726. Die Wortform ist vielleicht Angleichung von *levamen* an das me. *levain* = nengl. *leaven*.

(Fortsetzung folgt in Bd. 14.)

⁷⁰ Im Gegensatz dazu gibt etwa J. RÄDLEIN, *Europäischer Wortschatz*, Leipzig 1711, 2, 491^a *levain* nur mit 'Sauerteig', ital. 'fermento' wieder, wie er umgekehrt 1, 455^a *Hefe* oder *Häfen* nur mit *la lie, les fondrilles* überträgt; genauso J. L. FRISCH, *Neues französisch-deutsches Wörterbuch, verbessert von MR. MAUVILLON*, Leipzig 1772, 1, 1231 und 2, 310. – Das aus afrz. *levain* entstandene engl. *leaven* wird von MURET-SANDERS, *Encycl. engl.-dt. Wb.* 1, 2, 1251^a mit 'Sauerteig, Hefe' wiedergegeben und von W. W. SKEAT, *An Etymological Dictionary of the English Language*, Oxford 1953, 334^b mit 'the ferment which makes dough rise' oder von A. S. HORNBY u. a., *Dictionary of current English*, Oxford 1965, 556^a mit 'substance (e. o. yeast) use to make dough rise before it is baked to make bread' umschrieben. In Gloucester ist *Leaven* nach WRIGHT, *English Dialect Dictionary* 5, 562^a 'Dough set for fermentation, a mixture of oatmeal, yeast and water, used instead of yeast'; im *Glossar Trevirense I* bei DE MAN 84^a wird *fermentum*, das in der Regel den Sauerteig bedeutet, mit *gbeest* = nnd. *gest* 'Hefe' wiedergegeben. Diesem entspricht mit anderem Vokal ndl. *gist* 'Hefe, Bäreme', das aber von I. VAN GELDEREN, *Duitsch Woordenboek*, Den Haag 1921, 2, 256^b zugleich mit 'Sauerteig' wiedergegeben wird.

⁷¹ DU CANGE 5, 71^a belegt sie auch aus PAPIAS (11. Jh.).

⁷² E. BRINCKMEYER, *Glossarium Diplomaticum zur Erklärung schwieriger . . . Lateinischer, Hoch- und besonders Niederdeutscher Wörter*, Gotha 1850–55, Neudruck Aalen 1961, 2, 53^b. Für *levamentum* bringt er die Bedeutung 'fermentum' unter Hinweis auf PAPIAS (11. Jh.). Im Hinblick auf die von lat. *levare* abgeleiteten romanischen Wörter wie frz. *levure*, prov., sp. *levadura* 'Hefe, Sauerteig', ist es wichtig, daß er auch das Wort '*levare*' mit der Bedeutung 'gären, zum Gären bringen' unter Hinweis auf MIRAEI, *Diplomata* 1, 63 (und zwar in bezug auf Bier: *levarentur cervisiae*) bietet.