

## Präparationsaufgaben für die 10. Sitzung am 16.12.

### 9 Atome: auch eine Frage des Geschmacks (II 398–407)

Huc accedit, uti mellis lactisque liquores  
 iucundo sensu linguae tractentur in ore;

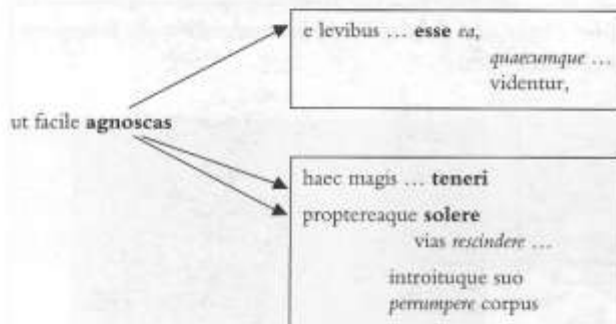
uti = ut  
 mel, mellis *n.*: Honig  
 lac, lactis *n.*: Milch  
 liquor, ris *m.*: Flüssigkeit  
 tractāre: berühren  
 taeter, taetra, taetrum: widerlich  
 absinthium: Wermut  
 centaurium: Tausendgüldenkraut  
 pertorquere: verziehen  
 sapor, is *m.*: Geschmack  
 agnoscere, agnōvī, agnitum: erken-  
 nen

400 at contra taetra absinthii natura ferique  
 centauri foedo pertorquent ora sapore,

ut facile agnoscas: e levibus atque rotundis  
 esse ea, quae sensus iucunde tangere possunt.  
 At contra quae amara atque aspera cumque videntur,  
 405 haec magis hamatis inter se nexa teneri  
 proptereaque solere vias rescindere nostris  
 sensibus introituque suo perrumpere corpus.

lēvis, e: glatt  
 rotundus: rund  
 quae: *verbinde mit cumque*  
 amārus: bitter  
 hāmātus: hakenförmig, *ergänze*  
 p̄t̄m̄ōrd̄it̄s  
 nectere, nexuī, nexum: verknüpfen  
 tenere: *hier*: zusammenhalten  
 rescindere: aufritzen  
 introitus, ūs *m.*: Eintritt  
 perrumpere, rūpī, ruptum: durch-  
 brechen; (*hier*): verletzen

#### Hinweis zur Konstruktion der Verse 402–407



Der Textabschnitt ist streng antithetisch aufgebaut. Erläutern Sie.

Tipp: Gehen Sie zunächst von den Konnektoren aus und untersuchen Sie dann die einzelnen Textabschnitte nach wiederkehrenden Wort- und Sachfeldern.

Erklären Sie den Zusammenhang zwischen angenehmen und unangenehmen Geschmacksempfindungen und der Gestalt der Atome. Belegen Sie Ihre Aussagen mit lateinischen Zitaten.

### Gruppenarbeit

Erstellen Sie einen Geschmackstest für Ihre Mitschüler:

Fordern Sie sie auf, mit verbundenen Augen mindestens fünf Substanzen an ihrem Geschmack zu erkennen.

Dieser Test findet natürlich auf *Vertrauensbasis* statt, also treiben Sie es nicht zu arg!

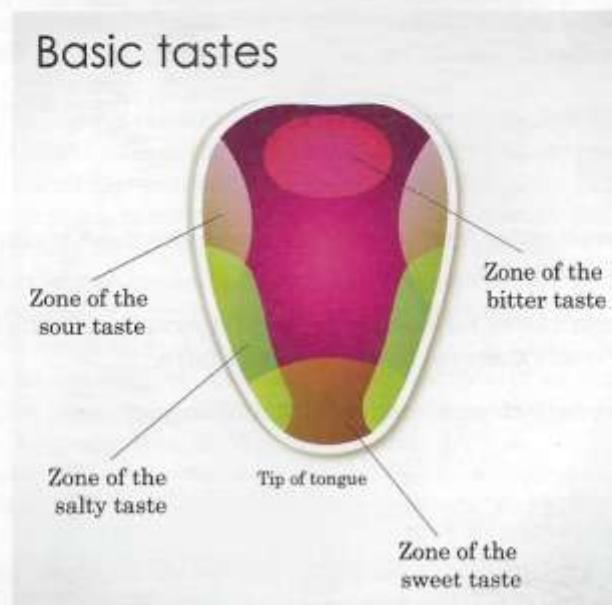


© Anna Kucherova - www.fotolia.com

### Biologen vor!

(a) Wie kommen die unterschiedlichen Geschmacksempfindungen tatsächlich zustande und wie funktioniert diese Art der Wahrnehmung nach heutigem Wissen? Informieren Sie sich und stellen Sie die Ergebnisse im Kurs vor.

(b) Vergleichen Sie die Erkenntnisse aus der Biologie in heutiger Zeit mit den Erklärungen und Begründungen des Lukrez.



Die verschiedenen Geschmackszonen der Zunge: sauer, bitter, salzig, süß, © www.fotolia.com

a) Beschreiben und beurteilen Sie den methodisch-didaktischen Aufbau dieses Lektüreauszugs (*umfasst ein komplettes Kapitel*) - gehen Sie dabei auch auf seine Verortung im aktuellen G8-Lehrplan ein.

b) Erläutern Sie knapp zwei wesentliche Übersetzungsmethoden und ihre theoretische Fundierung!

c) Konkretisieren Sie Ihre Ausführungen, indem Sie diese anhand der Zeilen 404-407 (*At contra ... corpus*) des abgedruckten Textes gegenüberstellen!