Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und

Kunst

Band: 20 (1930)

Heft: 4

Artikel: Tafelluxus im alten Rom

Autor: Klar, J.M.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-634472

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 04.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Tafellugus im alten Rom.

Von J. M. Klar.

Langsam hat alle Kultur ihren Weg von Osten nach Westen genommen. Die Kochkunst hat denselben Weg gesmacht. Asien war die Wiege der "feinen Küche". Von den Persern übernahmen die Griechen die asiatische Küche. Der Gaumen stand nicht hinter dem Geist zurück. Immer blieb der materielle Genuk der Griechen "geistgemürzt"

der materielle Genuß der Griechen "geistgewürzt".

Anders die Römer; waren die Hellenen Feinschmeder, so waren die Römer Schlemmer. Der Luxus der römischen Tafel behielt selbst in seiner Blütezeit etwas Rohes und Gemeines. Nicht die Schmachaftigseit der Speisen, sondern ihre Kostbarkeit bestimmte bei den Kömern ihren Wert. Etwa um das Jahr 170 vor unserer Zeitrechnung begann man im alten Rom die einfache Lebensweise der Väter zu verachten. Von da an steigerte sich Luxus und Schwelgerei, dis sie unter Nerv und seinen Nachfolgern ihren Höhepunkt erreichte. Leckerbissen und seltene Gerichte wurden mit Perlen und Juwelen bestreut, um ihre Kostbarkeit zu steigern. Die Frauen wurden durch Köche von Beruf ersetzt. Einen guten griechischen Koch bezahlte man damals mit 25 bis 30,000 Kranken.

Man legte künstliche Salzsen an, um stets frische Seefische und Austern zu haben. Die asiatischen Provinzen wurden nach neuen, auserlesenen Tafelgenüssen durchforscht.

Inländische Erzeugnisse waren auf der Tafel der Reichen verpönt. Von italienischen Weinen galt einzig der Falerner als genießbar; Sicilien, Lesbos und Chios waren die "Marsten", die man gelten ließ. Während in früheren Zeiten jeder als ein Schlemmer galt, der den Wein ohne Mischung mit Wasser trank, wurde in der Kaiserzeit niemals mehr gemischter Wein bei Tafel gereicht.

Eine neue große Rolle spielte die Kostbarkeit des Geschirrs, und häufig wurden die silbernen Schüsseln und Teller den Gästen als Geschenk überlassen. Ein Zeitgenosse Neros hat ein solches Mahl beschrieben. Einige markante Stellen aus diesem Buche, "Das Gastmahl des Tremalchio"

genannt, seien hier angeführt:

"... Unterdessen brachte man den ersten Gang, der prächtig anzusehen war. Ein Taselaussatz hatte die Figur eines Esels aus korinthischem Erz. Auf ihm lag ein Querslack mit Oliven, auf der einen Seite weiße, auf der anderen schwarze. Auf kleinen, mit Stahl ausgelegten Tellerchen lagen große, in Honig eingemachte Haselnußkerne mit Pfeffer bestreut, und noch rauchende Bratwürste auf einem silbernen Roste, und unter dem Roste sprische Pflaumen mit Granatäpielsternen. Während wir uns alles schmeden ließen, wurde ein Brett mit einem Korbe aufgetragen, in dem eine hölzerne Henne sabeite. Zugleich kamen zwei Sklaven und suchten unter rauschender Musik ihr Nest aus, brachten Pfaueneier hervor und verteilten sie unter die Gäste.

Darauf ergriffen wir die Löffel, davon einer nicht weniger als ein halbes Pfund wog, und machten damit die Eier auf, welche aus dickem Mehl zubereitet waren. Beinahe warf ich meines aus den Händen, denn es schien mir, schon ein junger Pfau darin zu sein. Wie ich aber von einem alten Gaste hörte: "Darin muß wohl was Gutes steden!" und ich mit der Sand das Ei ganz abgeschält hatte, fand ich einen feisten Krammetsvogel in wohlzugerichtetem

und stark gepfeffertem Eidotter liegen.

Dann folgte ein neuer Gang. Dieser bestand aus einem Gemisch von Spanferkel und anderem Fleisch und einem Hasen mit Flügeln, damit er dem Pegasus gliche. In den Eden des Aufsatzes waren vier Frauen zu sehen, aus deren Schläuchen Brühe, welche aus den Eingeweiden verschiedener Fische wohlzubereitet war, auf die Fische herunterfloß, die wie in einem Teiche schwammen.

Plöglich erschienen Sflaven im Saale und brachten Jagdnege, ihnen folgten Jäger mit Jagdspießen nebst allem, was zur Jagd gehörte. Als wir noch nicht wußten, was das bedeuten solle, entstand hinter uns ein entsetzlicher Lärm und spartanische Jagdhunde fingen an, um den Tisch herumzulaufen. Darauf erschien ein Brett mit einem wilden Schweine erster Größe, an dessen zwei Körbchen von Palmenzweigen geflochten waren. In dem einen waren schwarze Datteln und in dem anderen weiße aus Theben.

Um das Schwein zu zerlegen kam ein großer bärtiger Mensch und hieb mit einem Birschfänger die Wamme der Sau entzwei. Im Augenblid war der Saal mit Krammets= vögeln angefüllt, die herausgeflogen waren. Bogelsteller standen schon mit Leimruten bereit und fingen sie als ge= schidte Jäger über der Tafel weg. Dann wurde das Schwein funstgerecht zerlegt und aus seinem Innern fielen die ver= schiedenosten Arten feiner Würste heraus. Da fing die Dede an zu frachen, sodaß der ganze Speisesaal davon zitterte. Ganz erschroden richtete ich mich in die Söhe. Auf einmal tat sich die Decke voneinander und ein ungeheurer Reif wurde plöglich herabgelassen, wie von einem großen Weingefäße, an dessen Rundung goldene Kränze und Salbenbüchsen von Alabaster hingen. Aufgefordert, die Geschenke zu nehmen, sah ich nach der Tafel. Da stand schon wieder ein Brett mit Ruchen hingezaubert, in der Mitte ein ge= badener Briap, und trug allerlei Früchte und Trauben. Begierig streckten wir die Hände danach aus, und plötzlich wurden wir wieder aufs Neue ergött, denn alle Ruchen, alle Früchte, wenn man sie auch nur auf das Zarteste be= rührte, gossen einen balsamischen Duft aus, so stark, daß er uns endlich zu heftig wurde. Dann folgte das lette Ge= richt. Es bestand aus einer Pastete von Krammetsvögeln, getrodneten Trauben und eingemachten Ruffen. Darauf folgten Quitten mit Zimet gespickt, damit sie wie Igel aussehen sollten."

Bergleichen wir jenen Luxus mit dem heutigen, so müssen wir zugeben, daß er nicht übertrieben war, wenn wir bedenken, daß die Mahlzeiten heutzutage in sich vereinigen: arabischen Kaffee, chinesischen Tee, ostindischen Jukter, englischen Käse, spanischen Wein, russischen Kaviar usw. Bei dem heutigen Verkehrswesen stehen allerdings die Kosten für die Serbeischaffung fremdländischer Erzeugnisse in keinem Verhältnisse zu den Preisen, die erforderlich waren, um ein altrömisches Menu aus aller Serren Länder zussammenzustellen, denn eine einzige Mahlzeit kostete zur Zeit des Lucullus schon mehr als 30,000 Franken, und ein Fisch wurde unter Umständen zehnmal teurer bezahlt als ein Ochse.

Der Raiser Vitellius verschwendete mit Essen in sieben Monaten 126 Millionen Franken. Dem Raiser Verus kostete ein einziges Abendessen für zwölf Personen 750,000 Franken. Um wahnsinnigsten trieb es Heliogabalus, der schlimmste aller jener Raiser. Nicht zufrieden mit der Verschwendung in Speisen, verband er mit jeder Mahlzeit eine Lotterie, wodurch jedem Gast zehn Ramele oder Vären oder Strauße oder zehn Pfund Gold zusielen, und übersschüttete seine Gäste mit seltsamsten und kostbarsten Vlumen. Die gewöhnlichsten Speisen bestanden aus Gehirn von Flamingos, aus Pfauens und Papageienzungen und man hatte die großartigsten und prachtvollsten Etablissements errichtet, um Fisch aller Meere, Vögel aller Nationen, um Murmelstiere, Pfauen, um Austern und Schneden zu mästen, daß man selbst Heere abschiebte, um für die Tasel eines Großen irgend einen seltenen Lederbissen zu erobern.

Ds närvöse Eveli.

Von Marie Bühlmann.

Was ugueti Wort usrichte.

Wieder much d'Frou Meier cho Giftchörnli uf das Aecherli streue. "Herrje, wie laht dir das Meiteli briegge, das chönnt ja no nes Brückli mache", lamäntiert si scho bim z'Worge.

. .