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

Band: 20 (1930)

Heft: 4

Artikel: Ds närwöse Eveli [Fortsetzung]

Autor: Bühlmann, Marie

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-634564

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: 10.12.2025

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

Tafelluxus im alten Rom.

Von J. M. Klar.

Langsam hat alle Kultur ihren Weg von Osten nach Westen genommen. Die Kochkunst hat denselben Weg gemacht. 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 Genuß der Griechen „geistgewürzt".

Anders die Römer; waren die Hellenen Feinschmecker, so waren die Römer Schlemmer. Der Luxus der römischen Tafel behielt selbst in seiner Blütezeit etwas Rohes und Gemeines. Nicht die Schmackhaftigkeit der Speisen, sondern ihre Kostbarkeit bestimmte bei den Römern 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, bis sie unter Nero 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 Franken.

Man legte künstliche Salzseen 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 „Marken", 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 Tafelaufsatz hatte die Figur eines Esels aus korinthischem Erz. Auf ihm lag ein Quersack 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 syrische Pflaumen mit Granatäpfelkernen. Während wir uns alles schmecken ließen, wurde ein Brett mit einem Korbe aufgetragen, in dem eine hölzerne Henne saß, die ihre Flügel ausbreitete, wie wenn sie Eier ausbrüte. 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 stecken!" und ich mit der Hand 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 Ecken 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.

Plötzlich erschienen Sklaven im Saale und brachten Jagdnetze, 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 Hauern 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 Hirschfänger die Wamme der Sau entzwei. Im Augenblick war der Saal mit Krammetsvögeln angefüllt, die herausgeflogen waren. Vogelsteller standen schon mit Leimruten bereit und fingen sie als geschickte Jäger über der Tafel weg. Dann wurde das Schwein kunstgerecht zerlegt und aus seinem Innern fielen die verschiedensten Arten feiner Würste heraus. Da fing die Decke an zu krachen, sodaß der ganze Speisesaal davon zitterte. Ganz erschrocken richtete ich mich in die Höhe. Auf einmal tat sich die Decke voneinander und ein ungeheurer Reif wurde plötzlich 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 Kuchen hingezaubert, in der Mitte ein gebackener Priap, und trug allerlei Früchte und Trauben. Begierig streckten wir die Hände danach aus, und plötzlich wurden wir wieder aufs Neue ergötzt, denn alle Kuchen, alle Früchte, wenn man sie auch nur auf das Zarteste berührte, gossen einen balsamischen Duft aus, so stark, daß er uns endlich zu heftig wurde. Dann folgte das letzte Gericht. Es bestand aus einer Pastete von Krammetsvögeln, getrockneten Trauben und eingemachten Nüssen. Darauf folgten Quitten mit Zimet gespickt, damit sie wie Igel aussehen sollten." —

Vergleichen 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 Zukker, englischen Käse, spanischen Wein, russischen Kaviar usw. Bei dem heutigen Verkehrswesen stehen allerdings die Kosten für die Herbeischaffung fremdländischer Erzeugnisse in keinem Verhältnisse zu den Preisen, die erforderlich waren, um ein altrömisches Menu aus aller Herren Länder zusammenzustellen, 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 Kaiser Vitellius verschwendete mit Essen in sieben Monaten 126 Millionen Franken. Dem Kaiser Verus kostete ein einziges Abendessen für zwölf Personen 750,000 Franken. Am wahnsinnigsten trieb es Heliogabalus, der schlimmste aller jener Kaiser. Nicht zufrieden mit der Verschwendung in Speisen, verband er mit jeder Mahlzeit eine Lotterie, wodurch jedem Gast zehn Kamele oder Bären oder Strauße oder zehn Pfund Gold zufielen, und überschüttete seine Gäste mit seltsamsten und kostbarsten Blumen. Die gewöhnlichsten Speisen bestanden aus Gehirn von Flamingos, aus Pfauen- und Papageienzungen und man hatte die großartigsten und prachtvollsten Etablissements errichtet, um Fische aller Meere, Vögel aller Nationen, um Murmeltiere, Pfauen, um Austern und Schnecken zu mästen, daß man selbst Heere abschickte, um für die Tafel eines Großen irgend einen seltenen Leckerbissen zu erobern.

Ds närvöse Eveli. 4

Von Marie Bühlmann.

Was ugueti Wort usrichte.

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

„Los Mamma, dr Dokter Spring het o gseit, mir sölles nume la brüele, das gäb gueti Lunge."

„Wär isch das, dr Dokter Spring", wott si wüsse.

„E ne Schuelfründ vom Fritz, wo z'Lachwiler äne afaht praktiziere."

„Was, uf so ne Grüenschnabel loset dir, uf so eine, wo chum d'Studäntechappe abgleit het. So eine weis natürli meh weder e füfzgjähregi Frou."

Dr Fritz geit abe i ds Büro, er gäb die Visite billig u dänkt, wie mänge Tag si ächt blybi. Dobe, i der Wohnig het si das Wätter no nid so gschwind verzoge.

„Nei, das het de gwüß e kei Gattig, wie das Chindli mueß briegge, i hätt mi gschämt, di so la z'lige, e was ha=n=i di dasumetrage Tag und Nacht."

„Du hättisch mi vielicht o ringer e chly la sy, Mamma, dr Dokter Spring seit, wenn es Chind bsorget sig und ihm nüt fähli, söll mes ruehig la liege, sünsch mach me's nume närvös."

„So, anstatt mir z'danke, daß i zue dr gluegt ha, chunnsch mer jitz däwäg. Nid vergäbe seit me, Undank sig der Wält Lohn. He nu, we=n=i nüt me z'säge ha, so cha=n=i ja gah."

„E, e, Mamma, tue doch nid e so, es isch nid e so bös gmeint, u lue, mit dene chlyne Chind macht mes jitz halt o chly anders als früecher."

„Weisch, es dünkt mi halt", faht sie am andere Morge wieder a, „dr Fritz chönnt dir e chly meh abnäh. Z'Nacht chönnt er zum Heidi luege."

„Aber we=n=er müed ufechunnt, söll er gwüß nid no für ds Meiteli uf."

„Wohl, er isch gsund u starch, u du bisch närvös, und är dörft Rücksicht näh."

So giftelet si die ganzi Wuche, dr Fritz gspürt ganz guet, daß ume guslet wird. Ds Eveli het dr Mamma d'Stange gha, so guet es isch gange, aber es par vo dene Giftchörnli hei doch möge bchyme u Bode übercho, wo si scho isch furt gsi. We dr Fritz später isch vo Sitzige heicho, si die Giftchrütli ufgschosse u hei die jungi Frou nid la zur Rueh cho.

„Mueß er so viel furt, zwe oder drei Abe i dr Wuche? Isch ihm ächt ds Hei scho verleidet", stichle si so bös.

Dr Fritz isch e fröhliche Gsellschafter u ne guete Sänger. Es chunnt hie und da vor, daß er na Sitzige, wo=n=er vo Amts d'wäge mueß bsueche, no chly länger blibt. Fryli merkt er's de am Eveli geng a, daß es ihm's übel nimmt.

Ei Tag chunnt e Brief vom Dokter Spring, wo=n=er dr Fritz u d'Frou zur Hochzyt yladet. Si hei si gfreut u gschriebe, si wärde a sym Ehretag gärn derby sy. Es isch e gmüetlechi, schöni Fyr. Ußer de beidsytige Eltere si nume es par Fründe vom Dokter Spring u Fründinne vo dr Frou u äbe dr Fritz u ds Eveli. U grad das isch verstimmt u tussig, der Ma merkt, daß ihn's öpper trappet het. „Fählt dr öppis?" fragt er's es par Mal. Es git ihm ke rächti Antwort. Na nes par Jahre ändlich, wo nes sünsch dr Chropf lääre mueß, wil ds Härz voll isch, vernimmt er, es heig ihn's halt möge, daß si ihri Plätz nid näbem Brutpaar heige gha, u daß me se weni mit ihm gredt heig. Mängs Jahr het's also a dem umeg'küschtet u gworgget. U das isch nid ds einzig Mal gsi, wo's ihm so gangen isch, u daß es si het zrügg gstellt gseh. Dr Fritz hilft ihm geng wieder z'grächt, we=n=es wäge re Chlynigkeit fasch us em Hüsli usechunnt.

„Du chasch scho plagiere u dr Starch spiele, du gspürsch es drum nid, wie's eim isch mit schwache Närve", seit's ufründlig zue n'ihm.

„I ha drum myner e chly besser im Zoum weder du u nime mi zäme u du nid."

Jitz isch gnue Heu abe gsi. Es het du ne Afall übercho, fasch wie denn im erschte Schueljahr, briegget u schnüpft, daß es d'Steine erbarmet. I allem Jammere meint's, das laji es si nid säge, ender wöll es scheide. Bleich isch dr Fritz derby gstande u het's la briegge. Er tuet no ne Blick uf ds Chinderbettli, wo ds Heidi im Troum lächlet u d'Aermli ufstreckt. Du geit er abe i ds Büro. Es isch guet, daß dert viel Arbeit uf ihn wartet u=n=er a anders dänke mueß.

Ds Eveli isch mänge Tag dasume gloffe, wie we=n=es e schwäri Chrankheit düregmacht hätti. I dr Wohnig bi Verwalters isch jitz geng e trüebi schwäri Luft, wo eim ds Schnuufe gnue geit. U's isch nid besser worde, wo nes zwöits Chindli, es Büebli, isch cho. Die Tage si sälte, wo ohni Uftritte verby sy.

„Häb Gedult mit em Eveli", mahnet d'Mueter Längacher, wo dr Fritz einisch ga Solothurn chunnt u re sys Eländ chlagt. „Mit Güeti chunnsch wyter weder mit böse Worte."

Dr Vater liest Zitig u me meint, er acht si nüt, was me brichti. Undereinisch leit er ds Blettli wäg, tuet e guete Zug us dr Pfyfe: „U=n=i miech nümme lang dr Narre mit dem Evi, i sieg ihm mi Meinig u zwar dütsch. Mit dem Tiri Täri mache chunnt me niene hie."

„E Vater, Vater, nume hübscheli, mit dem Dryfahre isch de o scho mängs verfahre worde."

Dr Fritz nickt: „I gloube, dr Vater het rächt, i will no einisch mit em Eveli rede."

„Aber süferli, gäll Fritz." D'Mueter leit ihri Hand uf sy Arm. Es tuet ihm wohl. Was liegt doch nid alls i re Mueterhand.

„U dr Alte tät i ds Mösch putze u re ds Hus verbiete, die söll z'Chärige obe bliebe", seit dr Vater luter als es sy Art isch. Me merkt guet, wie n'ihm Fritzes Leid z'worgge git.

„Ja, die isch d'schuld a üsem Eländ, geng we dr Wage wieder isch ygränkt gsi, het die ne müeße cho näben use stoße."

Bim nächschte böse Zämeschieße erklärt dr Fritz em Eveli, so blieb er nümme lang derby, er sig ke Schuelbueb u n=äs kes chlys Meitschi meh. Es luegt ne fescht a u trouet syne Ohre nid. I däm Ton het dr Fritz no nie mit ihm gredt. Die Lektion isch guet gsi, aber si het nid lang dargha. Es macht ihm jitz nümme lut Vorwürf we=n=er z'spät zum Aesse chunnt, aber ufründlig stellt's ihm d'Sach häre, u uf syner Frage git's ganz mutze Bscheid. D'Frou Meier cha ds Stichle u ds Gusle u ds Ufreise nid la sy, si bringt's e so wyt, daß ere dr Fritz ds Hus verbietet. Ds Eveli het schuderhaft briegget u gmeint, es wöll o grad mit der Mamma gah. Aber es hätt doch nid vo de Chind ewäg chönne, u se mit uf Chärigen näh, wär o nid gange. Still u schwär schlyche die Tage verby. We nid die zwöi Chinder chly für Läbe sorgte, chönnt me fasch meine, me chäm zu Toubstumme. (Schluß folgt.)

Der Abreißkalender.

Der Abreißkalender, der mir so genehm ist,
Wird ein Bild meines Lebens, das mir nicht bequem ist.
Von dem Häufchen von Tagen,
Das Gott mir zu leben gab,
Ziehe ich, ohne zu klagen,
Tag für Tag ein Stückchen ab,
Das dem Untergang erkoren ist.
Ich werf's in den Papierkorb; dann frag ich mich verdutzt:
Hast du ihn, der nun unwiederbringlich verloren ist,
Den Tag auch richtig genutzt?
Zuweilen auch fühl ich wohl sacht:
Das Häuflein verringert sich rascher als ich gedacht.

Paul Sarasin.