

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 104 (1978)  
**Heft:** 37

**Rubrik:** Basler Bilderbogen

### **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:** 15.04.2026

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



## Wie die alten Römer...

Im Höflein des Museums, da steht ein Feigenbaum. Der trägt Früchte. Für gewöhnlich tun das Feigenbäume in unseren Breiten eher widerwillig – aber das Klima in Augst ist eben prima, und so wachsen dort im Museumshof nicht nur edle Küchenkräuter wie Basilikum und Rosmarin in schönster Pracht, sondern dort hängen am zuständigen Baum auch reife Feigen. Und wie das manchmal so zu sein pflegt: diese Feigen brachten einen jungen Mann auf Gedanken. «Könnte

man», sagte sich der, «die Feigen nicht ad maiorem gloriam des Museums auswerten?» Das verschaffte mir eines Tages die Bekanntschaft mit diesem Manne, der Max Martin heisst und das Römermuseum in Augst leitet. Immer, wenn Leute etwas unternehmen wollen, das mit Essen zusammenhängt, kommen sie zu mir. Das hat man so davon, wenn man seit langem über Kulinarisches in die Zeitungen schreibt. Ich schreibe auch seit langem über schöne Frauen in die Zeitungen, aber leider werde ich da niemals als Experte zugezogen...

Ich habe nicht nur etwas übrig für Essen und schöne Frauen, sondern auch für Männer, die von ihrem Beruf viel verstehen und für gute Ideen aufgeschlossen sind. Deshalb habe ich einen recht kleinen männlichen Freundeskreis. Aber das System bewährt sich in der Praxis. So auch diesmal. Aus den reifen Feigen am Baume zu Augst entspross die Idee, einen Wettbewerb zu veranstalten, und die legte ich meinem Freund Werner vor, der ein Unternehmen mit einem lateinischen Namen leitet, nämlich den Basler Globus. Werner fand die Idee gut, und so gab's also in Basel im Globus einen Wettbewerb, bei dem man fünf hinter-

listig gestellte Fragen richtig beantwortet musste. Dreimal zwölf Preise waren ausgesetzt. Das erste Dutzend Gewinner wurde, je mit Begleitung, zu einem römischen Nachtessen ins Römermuseum nach Augst eingeladen. Damit Sie sich eine Vorstellung von den Wettbewerbsfragen machen können, zitiere ich Frage Nr. 3: Welcher römische Feinschmecker brachte die Kirschen nach Europa: Munatius Plancus, Cerisius Mamphus, Lucullus oder Nero? Haha, jetzt raten Sie bitte!

An einem schönen Sommerabend fanden sich die Gewinner in Augst ein. Dazu ein paar Honoratioren und ein paar Presseleute. Eine besonders berühmte Zeitung glänzte, wie üblich, durch Abwesenheit. Zuerst wanderten die Gäste durchs Römermuseum, und manche machten dabei zum erstenmal die Entdeckung, dass Kitsch keineswegs eine Erfindung unserer Zeit ist, sondern dass die Römer vor 2000 Jahren schon ebenso grässliches Zeug fabrizierten. Aber auch praktische Dinge, die heute noch genauso aussehen, aber nicht mehr aus Bronze hergestellt werden, sondern halt aus rostfreiem Stahl, aus Aluminium und aus Plastic. Dann gab's eine kurze Führung, bei der die Gäste lernten, wie die Römer Brot

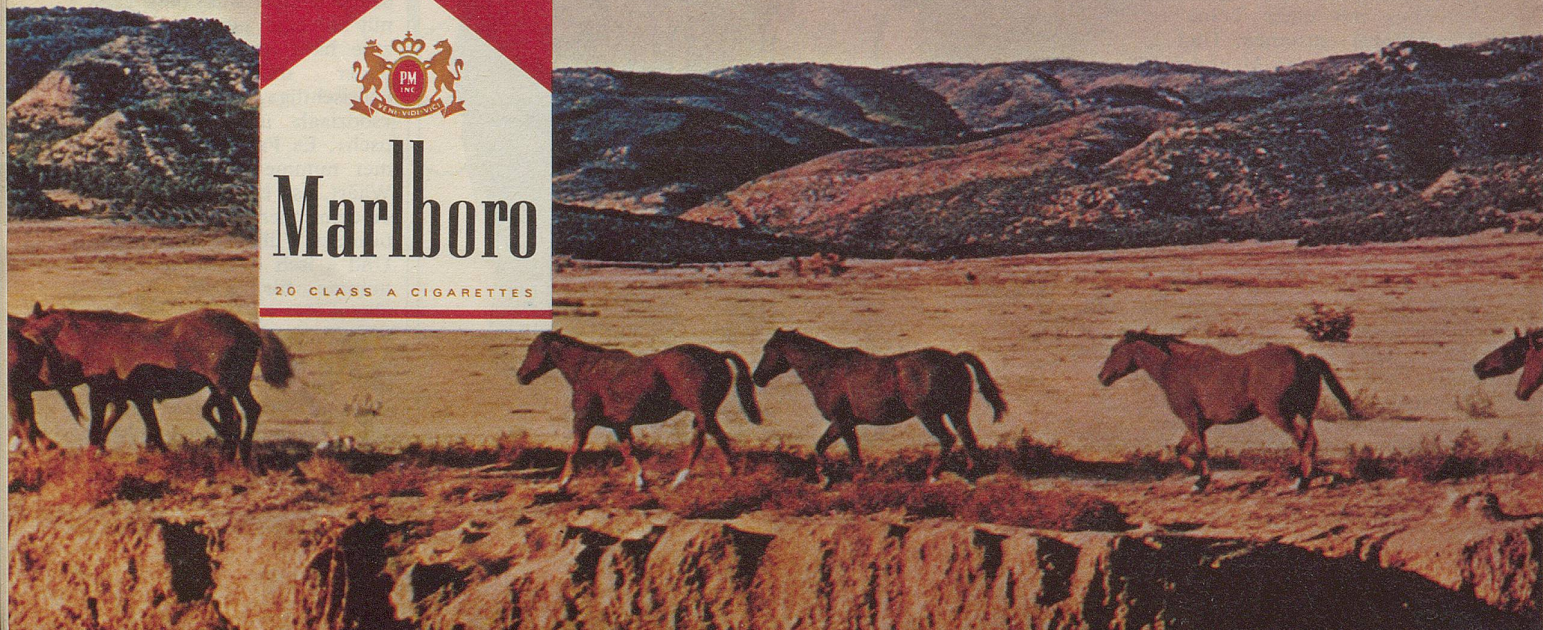
backten (Norddeutsch: buken) und ihre Küchen einrichteten und Wein transportierten.

Und dann begann das römische Mahl. Zuerst gab's Apéro: Weisswein mit etwas Honig. Dann kamen weichgekochte Eier, Melonen und Zucchettisalat. Das Hauptgericht bestand aus Schinken mit Honig im Teig gebacken, aus gebratenem Huhn mit Aprikosensauce, aus Schweinebraten mit Datteln und Feigen in pikanter Sauce, aus römischem Brot (in Augst von einem unternehmungslustigen Bäcker hergestellt), aus der römischen Kostbarkeit Reis und aus Artischocken. Dazu trank man gewürzten, süssen Rotwein. Selten habe ich ein Bankett erlebt, bei dem so aufmerksam gegessen und so wenig gesprochen wurde. Und dann kamen als Dessert Käse und Früchte.

Dass man heute noch einigermaßen weiss, wie die Römer ihre Gerichte zubereiteten, verdanken wir einem römischen Feinschmecker namens Marcus Gavius Apicius. Apicius wurde im alten Rom ein Beinamen, den man einem Mann gab, den wir heute Gourmet nennen würden. Dieser Marcus Gavius Apicius verfrass während seines Lebens einige hundert Millionen Sesterzen. Eines Tages zählte er den

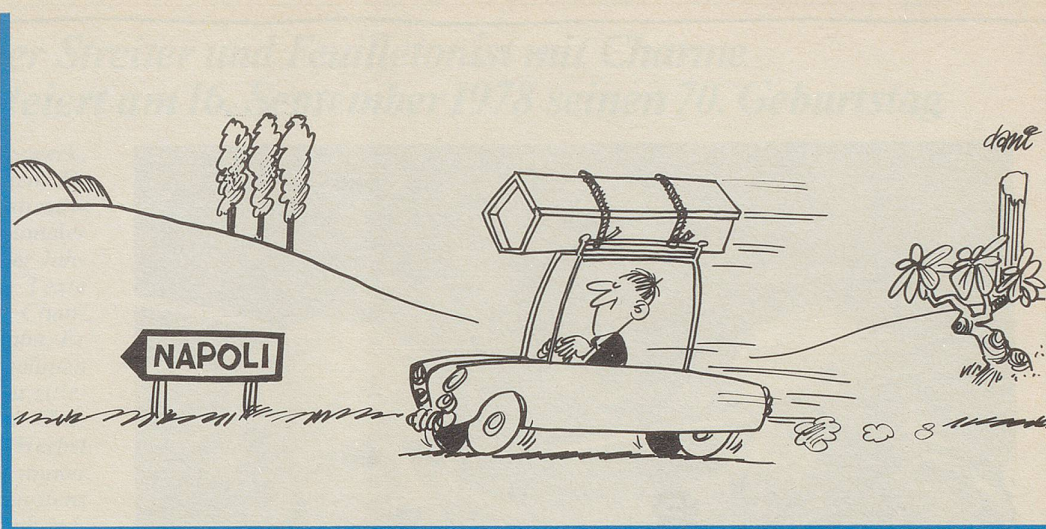


# Marlboro. Der Geschmack



Rest seines Geldes, und als er nur noch den bescheidenen Kassenbestand von zehn Millionen Sesterzen fand, sah er den Hungertod in nächster Nähe auftauchen und brachte sich ums Leben. Irgendwann aber, lange nach seinem Tod, schrieb jemand ein Kochbuch mit römischen Rezepten, dem er den Namen «Kochbuch des Apicius» gab, und das ist seit bald 1700 Jahren ein Bestseller. Nur muss man sehr gut kochen können, wenn man mit seinen ungenauen Angaben etwas anfangen will. Es stehen nämlich weder die Mengen noch gar die Kochzeiten in den Rezepten, und meistens fehlen auch Angaben darüber, wie man's machen muss. Ein Fondue-Rezept bei Apicius würde etwa so lauten: Nimm Käse, Wein, Knoblauch, Mehl und Kirschwasser, koche daraus einen Brei und vergiss das Brot nicht. Etwas unklar, oder?

Apropos Wettbewerb. Mir fällt ein, dass ich schon lange keinen Wettbewerb mehr für die Leser des Basler Bilderbogens veranstaltet habe. Also wird's Zeit, dass ich's tu. Diesmal soll er ganz einfach sein. Sie finden weiter unten ein Menü, wie man's heute in Rom essen kann. Bitte schreiben Sie auf ein Blatt, welche



dieser Speisen vor 1900 Jahren in Rom noch nicht möglich gewesen wären. Wenn Sie wollen, können Sie auch jeweils eine Erklärung dazu geben, warum die alten Römer dieses oder jenes noch nicht kannten – aber Bedingung ist das nicht. Schicken Sie das Blatt in einem Umschlag (bitte vergessen Sie nicht zu frankieren!) an die Adresse: Römer Wettbewerb, Redaktion Nebelspalter, CH-9400 Rorschach. Ein-sendeschluss: 27. September 1978

(Poststempel). Drei der richtigen Lösungen werden mit passenden Preisen prämiert.

Um eine unparteiische Wahl zu garantieren, werde ich diese drei Gewinnlösungen von einer schwarzhaarigen Frau in schwarzem Kleid bei Neumond in einem verdunkelten Raum nachts aus einem schwarzen Sack ziehen lassen. Ich würde das gern noch in der Mitte eines unbeleuchteten Tunnels tun lassen, aber die SBB hat abgewunken ...

Und nun die Speisekarte aus Rom:

*Teigwaren mit Tomatensauce  
Truthahnplätzli gebraten mit  
Pommes frites und grünen Bohnen  
Tomaten- und Peperonisalat  
Gorgonzola mit Vierkornbrot  
Orangen, Bananen und Ananas  
Glace:  
Vanille, Zitrone, Schokolade  
Espresso mit Zucker und Rahm  
Schnaps nach Wahl  
Zigarre*

# von Freiheit und Abenteuer.

