

# Tafelluxus im alten Rom

Autor(en): **Klar, J.M.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **20 (1930)**

Heft 4

PDF erstellt am: **25.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-634472>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## 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 Schmachthaftigkeit 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. Lederbissen 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 durchforstet.

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 Tremaldio“ 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 Granatapfelkernen. 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 didem 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 Brüche, 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 Jagdneze, ihnen folgten Jäger mit Jagdspießen nebst allem,

was zur Jagd gehörte. Als wir noch nicht wußten, was das bedeuten sollte, 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 härtiger 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 Dede an zu krachen, sodaß der ganze Speisesaal davon zitterte. Ganz erschrocken richtete ich mich in die Höhe. Auf einmal tat sich die Dede voneinander und ein ungeheurer Reif wurde plötzlich herabgelassen, wie von einem großen Weingefäße, an dessen Rundung goldene Kränze und Salbenbüchsen von Marmor hingen. Aufgefordert, die Geschenke zu nehmen, sah ich nach der Tafel. Da stand schon wieder ein Brett mit Kuchen hingezaubert, in der Mitte ein gebadener 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 Zucker, 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 Ochs.

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 Lotterei, wobur 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 Marmeltiere, Pfauen, um Austern und Schneden zu mästen, daß man selbst Heere abschickte, um für die Tafel eines Großen irgend einen seltenen Lederbissen zu erobern.

## Os närvöse Evli.

Von Marie Bühlmann.

Was ugueti Wort usrichte.

Wieder mueß d'Frou Meier cho Giftdörnli uf das Necherli streue. „Herrje, wie laht dir das Weitel briegge, das chönnt ja no nes Bruchli mache“, lamäntiert si scho bim z'Morge.