universität innsbruck
Universitäts- und Landesbibliothek Tirol

Universitäts- und Landesbibliothek Tirol

Küche und Keller in Alt-Rom

Saalfeld, Günther Alexander Ernst Adolf

Berlin, 1883

Küche und Keller in Alt-Rom

urn:nbn:at:at-ubi:2-4237

Speiſekarte

für eine Feſtmahlzeit von 16 Perſonen, in deren Geſellſchaft Publius Cornelius Lentulus Spinther um die Mitte des letzten Jahrhunderts vor Chr. den Antritt ſeines Prieſteramtes feierte.[1])

Erſter Gang:

Seeigel und friſche Auſtern, in beliebiger Menge zu verzehren.
Pelorische Gienmuſcheln.
Lazarusklappen.
Weindroſſeln auf Spargel.
Eine fette Henne.
Eine Schüſſel mit zugerichteten Auſtern und Gienmuſcheln untereinander.
Schwarze und weiße Meertulpen.

Zweiter Gang:

Lazarusklappen.
Süße Gienmuſcheln, Meernesſeln, Feigenſchnepfen.
Kotelette von Reh- und Schweinswildbret.
Hühnerpaſteten.
Feigenſchnepfen, Stachel- und Purpurſchnecken.

Eigentliches Mahl:

Schweinseuter.
Wilder Schweinskopf.
Fiſchragout.
Schweinseuterragout.
Gebratene Entenbrüſte.
Wilde Enten frikaſſirt.
Haſenbraten.
Gebratene Hühner.
Crême aus Kraftmehl.
Picentiſche Brötchen.

Weinkarte:

I. Einheimiſche (italiſche und ſiciliſche) Weine:

Vejentiſcher Rothwein.
Trifoliner Berg.
Sabiner, Nomentaner und Tarentiner Tiſchwein.
Mamertiner- und Albanerwein.
Maſſiker- und Albanerausbruch.
Falerner Fauſtianerwein.
Cäkuber Edelſorte.

II. Spaniſche Weine:

Laletaner Blümchen.
Tarrakoniſcher Rothwein.
Baleariſche Ausleſe.

III. Ueberſeeiſche (griechiſche) Weine:

Thaſier- und Chierwein.
Lesbier- und Koërausbruch.
Alter Kyprier.
Sikyoniſcher Rothwein.
Deſſertwein von Klazomenai.
Außerdem: Myrrhenwürzwein, Roſenwein und Weinmet.

Biſt du, freundlicher Leſer, von der Menge der oben genannten Genüſſe befriedigt? — Ich hoffe es und lade dich deshalb ein, mir heute auf einem kurzem Gange zu folgen, den wir durch Alt-Roms Küche und Keller gemeinſchaftlich antreten wollen. Doch ſei unbeſorgt, du ſollſt nicht allzu müde werden; nicht das Geſammtgebiet des Eſſens und Trinkens der alten Römer wollen wir beleuchten. Dazu möchte deine freundliche Geduld und der uns hier zu Gebote ſtehende Raum ſchwerlich ausreichen.

Gerade wir Deutſchen ſind in der Lage, eine höchſt intereſſante Parallele zwiſchen uns und den alten Römern in kulinariſcher Hinſicht zu ziehn. Denn wenn unſere feinere Küche ſeit geraumer Zeit im Dienſt und in der Abhängkeit unſerer galliſchen Nachbarn ſteht, ſo befand ſich Rom in dieſer und ſo gar mancher anderen Beziehung in hohem Grade unter dem Einfluß des Volkes, welches man wohl öfter nicht mit Unrecht die Franzoſen des Alterthums genannt hat. Es kann an dieſer Stelle auch nicht einmal andeutungsweiſe betont werden, wie Roms Kultur ſo ganz und gar von der griechiſchen durchzogen und beeinflußt war: Mythologie und religiöſe Anſchauungen, Gewerbe und Kunſt, Litteratur und Bildung, Handel und Wandel, Haus und Hof, ja zum Theil ſelbſt Wehr und Waffen ſtand unter dem mächtigen Scepter des griechiſchen Muſters. Die wenigen Gebiete, auf welchen die Römer ganz

ſelbſtändig auftraten, darum aber auch Großes und Dauerndes leiſteten, hat niemand anſchaulicher hervorzuheben gewußt als Theodor Mommſen in ſeinem römiſchen Geſchichtswerk; hier ſei nur des römiſchen Rechtes gedacht, einer Inſtitution, auf welcher noch heutzutage das unſrige wie das aller europäiſchen Kulturvölker baſirt.

Aber gerade Mommſen auch muß den ungeheuren Einfluß des Griechenthums anerkennen, und er thut dies, indem er folgende intereſſante Thatſache nachweiſt: was der Römer dem Griechen entlehnte, dem hat er, von wenigen Ausnahmen abgeſehen, ſeinen eigenen Stempel aufgedrückt, das hat er dann in ſein Fleiſch und Blut übernommen, im guten wie im böſen Sinne. Waren doch die Griechen ſelbſt oft nur die Kulturträger und Vermittler morgenländiſcher Erzeugniſſe und Erfindungen; kamen ſolche Produkte nach Rom, ſo nahm man ſie alsbald als unbeſchränktes Eigenthum auf, das wohl gar lüſtern machte, die Gegenden ſelbſt kennen zu lernen, denen derartige fremde Herrlichkeiten entſtammten: ein Gelüſte, das zu befriedigen der römiſche Eroberungsgeiſt ſich bald genug angeſchickt hat. So ſind die Griechen alſo nicht ganz ſo ſchuldig, als wie ſie uns der alte Cato ſchildern möchte, der in Folge unumſchränkten Hereinbrechens der griechiſchen Seuche den völligen Ruin Roms prophezeien zu müſſen glaubte. Und wie gar einfach und genügſam und — zufrieden war der Römer in den älteſten Zeiten der Republik geweſen! Nirgends tritt der Kontraſt zwiſchen der einfachen Genügſamkeit der früheren und dem raffinirteſten, zur unſinnigſten Verſchwendung führenden Luxus der ſpäteren Zeit auffallender hervor als bei der Tafel, deren ſchwelgeriſche Zurüſtung zuletzt nicht bloß darauf bedacht war, durch die leckerſte Bereitung der Speiſen den Gaumen zu kitzeln, ſondern gefliſſentlich darauf ausging, die ſeltenſten und darum nur zu unmäßigen Preiſen zu erlangenden Dinge, ganz abgeſehen von ihrer Schmackhaftigkeit, in Schüſſeln aufzuhäufen,

die eben nur durch die Summen, welche ſie koſteten, der Tafel Glanz verliehen.

In der That ſteht bei den Römern die frühere Einfachheit und Genügſamkeit zu dem ſpäteren Raffinement des Tafelluxus in einem Kontraſt, der mit den griechiſchen Zuſtänden kaum einen Vergleich zuläßt, und der ſeine Erklärung nicht nur in den ſich in Rom anhäufenden Reichthümern, verbunden mit dem Kennenlernen des aſiatiſchen Luxus, ſondern hauptſächlich in einer zu ſolchen Genüſſen überhaupt geneigteren Charakterſeite der römiſchen Natur finden kann. War doch die Lebensweiſe der älteren Römer höchſt einfach geweſen; in einem Brei aus Dinkel hatte die allgemeine Speiſe beſtanden. Wenn wir nun im folgenden eine Schilderung des maßgebenden Einfluſſes Griechenlands auf Speiſe und Trank der Römer zu unternehmen verſuchen, ſo theilen wir den Stoff in die beiden ſich naturgemäß ergebenden Theile und behandeln zunächſt das Gebiet der

Speiſen.

Gewöhnlich nimmt man an, das durch Ueberwindung Macedoniens und Griechenlands und durch den Aufenthalt römiſcher Heere in Aſien auch der Tafelluxus von Oſten nach Weſten gewandert ſei. Beſonders ſpricht Livius bei Gelegenheit des im J. 187 v. Chr. von Manlius Vulſo über die Gallier gehaltenen Triumphes dieſe Meinung aus, indem er unter anderem ſagt[2]):

„Auch die Gaſtmähler begann man mit größter Sorgfalt und Verſchwendung anzurichten. Von da an ſtand der Koch, bei den Alten der nach Schätzung und Benutzung niedrigſte Sklave, in Werth, und was früher ein Bedientenamt war, galt nunmehr für eine Kunſt.“

Wem fällt da nicht unwillkürlich die moderne Sitte ein — oder ſollen wir Unſitte ſagen? — in großen Häuſern ſich eines franzöſiſchen Kochs zu bedienen? —

Doch geht Livius an obiger Stelle irre; ſchon lange vor der Bekanntſchaft mit dem Orient profitirten die Römer manches von der ihnen ſo nahe wohnenden großgriechiſchen Kochkunſt aus den Griechenſtädten Unteritaliens. Den Beweis für dieſe frühe Bekanntſchaft bildet eine Anzahl ſehr früh mit ihren Begriffen, von den Römern den Griechen entlehnter Wörter, welche ſich auf Eß- und Trinkwaaren bezogen, ſo die Benennung des Oels, des Schmauſens, des Leckergerichts, des Teiges und des Kuchens.[3])

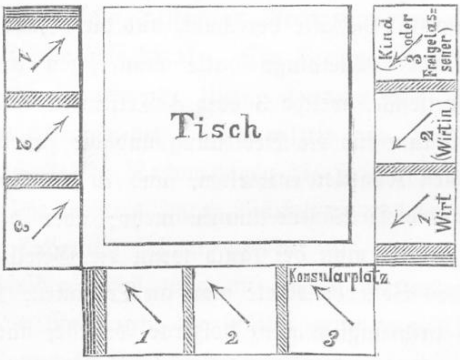
Um 300 vor Chr. (alſo im J. 454 der Stadt Rom) drangen viele griechiſche Sitten in Rom ein; unter anderen auch die griechiſche Tiſchſitte. Die Weiſe, bei Tiſche nicht wie ehemals auf Bänken zu ſitzen, ſondern auf Sofas zu liegen; die Verſchiebung der Hauptmahlzeit von der Mittagsſtunde auf 2 und 3 Uhr Nachmittags; die Trinkmeiſter bei den Schmäuſen, welche meiſtens durch Würfelung aus der Zahl der Gäſte für den Schmaus beſtellt werden und nun den Tiſchgenoſſen vorſchreiben, was, wie und wann getrunken werden ſoll; die nach der Reihe von den Gäſten geſungenen Tiſchlieder, die freilich in Rom nicht Rundgeſänge (Skolien), ſondern Ahnengeſänge waren — alles dies iſt in Rom nicht urſprünglich und doch ſchon in ſehr alter Zeit den Griechen entlehnt, denn zu Catos Zeit waren dieſe Gebräuche bereits gemein, ja zum Theil ſchon wieder abgekommen.

An Stelle der alten Einfachheit trat die Gewohnheit, eigene Speiſelokale, die ſ. g. triclinia[4]), einzurichten, welche man, unter ſorgfältiger Erwägung der Jahreszeit, im Winter in die inneren Theile des Hauſes verlegte, wobei auch mit der Lampenerleuchtung Luxus getrieben werden konnte, während man im Sommer die Mahlzeit in einer Pergula des Hofes oder im oberen Stockwerk einnahm. Dieſe Lokale waren nicht mehr für die Familie, ſondern für Geſellſchaft beſtimmt; erſchienen in dieſer, was immer noch gewöhnlich war, die Frau und die

Kinder, ſo nahmen ſie auch an dem Gelage und der Unterhaltung der Männer theil, was Plutarch als einen weſentlichen Grund des ſittlichen Verderbs bezeichnet; wie ehedem bei ſchwelgeriſchen Gelagen die Buhlerinnen, ſo ſah man nun die Frauen des Hauſes unter der Schaar der Gäſte gelagert.

Man ſpeiſte gewöhnlich an einem quadratiſchen Tiſche, welcher von 3 Seiten von Ruhebetten umgeben, an der vierten aber für die Bedienung frei und auf 9 Perſonen eingerichtet war; der Umſtand, daß dieſer Tiſch ebenſo wie das Eßzimmer triclinium heißt, läßt erkennen, daß auch das Zimmer urſprünglich nur für 9 Gäſte berechnet, und dieſe Zahl als normal betrachtet wurde. Allerdings hatte man ſchon am Ende der Republik Speiſeſäle, welche 3 oder 4 Triklinien und außerdem genügenden Raum für die Bedienung und die zur Unterhaltung herbeigezogenen Künſtler enthielten, und in der Kaiſerzeit vergrößerte man dieſe Räume immer mehr; aber die Tiſche zu 9 Perſonen behielt man bei, auch wenn die Geſellſchaft größer war; ſogar das Volk bewirthete man an Triklinien. Die Speiſeſofas waren urſprünglich ganz hölzerne Geſtelle, nach der Tiſchſeite höher, nach der Außenſeite niedriger, ſodaß man ſie von dieſer Seite aus beſtieg. Die lacedämoniſchen Lagerſtätten waren von feſtem Holz, ganz den hölzernen Pritſchen unſerer Soldaten auf den Wachtſtuben vergleichbar; in Pompeji haben ſich gemauerte Triklinien gefunden. Aber es iſt anzunehmen, daß gewöhnliche Lagerſtätten, wie die zum Schlafen beſtimmten Betten, Gurte gehabt haben; darüber lagen Polſter und auf dieſen Decken; zudem auf jedem der 9 Plätze ein Kiſſen, auf welchem man den linken Arm ſtützte, wenn man die Füße nach der Außenſeite des Lagers gerichtet, am Tiſche lag. Indes war die gleichmäßige und parallele Lage der 3 Perſonen des Lectus oder Speiſeſofas nur ſo lange erforderlich, als man wirklich aß; bei der Unterhaltung änderte man auch die Stellung und ſuchte es ſich in aller Art bequem zu machen.

In Betreff der 9 Plätze des Triklíniums, deren Vertheilung aus der nachſtehenden Zeichnung erſichtlich iſt, herrſchte eine ſtrenge Etiquette. Man unterſchied das mittlere, untere und obere Speiſeſofa; die auf dem mittleren Sofa Liegenden hatten das obere zur Linken, das untere zur Rechten. Das mittlere und obere Speiſeſofa war für die Gäſte beſtimmt und zwar das mittlere für die vornehmſten; das untere für den Wirth, ſeine Gattin und ein Kind, wenn dieſes mit am Tiſche aß, oder für einen Freigelaſſenen. Der Ehrenplatz auf den beiden anderen



Sofas war der erſte, an welchem das Ruhebett eine Lehne hatte und die bequemſte Lage geſtattete; der für die Hauptperſon der Geſellſchaft beſtimmte Platz aber, der ſ. g. Konſularplatz, befand ſich an der dritten Stelle des mittleren Sofas. Plutarch giebt verſchiedene Gründe an, aus welchen gerade dieſer Platz für den Konſul beſtimmt wurde, unter andern den, daß der Konſul hier theils dem Wirthe zunächſt lag, welcher ja den erſten Platz des unterſten Speiſeſofas einnahm, theils die freie Ecke des Triklíniums vor ſich hatte welche ihm geſtattete, Meldungen anzunehmen und ſich eilige Sachen zur Unterſchrift vorlegen zu laſſen.

9 Perſonen ſind, wie ſchon bemerkt wurde, die regelmäßige Zahl für das Triklínium. Daß mehr als drei ſich auf ein Sofa

zuſammendrängten, galt für unanſtändig. So äußert ſich Cicero in ſeiner Rede gegen den Piſo:[5])

„Bei ihm gab es nichts Feines, nichts Elegantes: — — in Haufen lagen die Griechen, zu fünfen und noch mehr auf den Sofas, während er ſein Sofa allein beſetzt hielt."

Waren aber nun weniger Gäſte als neun da, ſo nahmen dieſelben auch zu zweien oder ganz allein, wie wir dies eben vom Wirthe ſahen, ein Sofa ein, wenn ſie nicht etwa Begleiter — Schatten genannt — mitbrachten, welche die Plätze neben ihnen erhielten. —

Früher hatte man ohne Ausnahme nur einmal am Tage warm gegeſſen; jetzt wurden auch bei dem zweiten Frühſtück dem Prandium, nicht ſelten warme Speiſen aufgetragen, und für die Hauptmahlzeit reichten die bisherigen zwei Gänge nicht mehr aus. Bisher hatten auch die Frauen im Hauſe das Brotbacken und die Küche ſelber beſchafft, und nur bei Gaſtereien hatte man einen Koch von Profeſſion beſonders gedungen, der dann Speiſen wie Gebäck gleichmäßig beſorgte. Jetzt dagegen begann die „wiſſenſchaftliche" Kochkunſt. In den guten Häuſern ward ein eigener Koch gehalten. Die Arbeitstheilung ward nothwendig, und aus dem Küchenhandwerk zweigte das des Brot- und Kuchenbackens ſich ab — um 171 v. Chr. (583 d. St.) entſtanden die erſten Bäckerläden in Rom. Gedichte über die Kunſt, gut zu eſſen, mit langen Verzeichniſſen der eſſenswertheſten Seefiſche und Meerfrüchte fanden ihr Publikum; daß es nicht bei der Theorie blieb, zeigen die zahlreichen ausländiſchen Delikateſſen, denen wir noch begegnen werden. Als der Luxus ſeine höchſte Staffel zu erklimmen begann, als Kleidung und Toilettengegenſtände raſende Verſchwendung hervorriefen, blieb der eigentliche Glanz- und Brennpunkt des ſchwelgeriſchen Lebens naturgemäß die Tafel. Wahrhaft exorbitante Preiſe — bis 100 000 Seſterzen (22 800 Mark) — bezahlte man für einen Koch; die Landhäuſer an der Seeküſte verſah man mit

eigenen Salzwaſſerteichen, um ja Seefiſche und Auſtern jederzeit friſch auf die Tafel liefern zu können. Nannte man es doch nur ein elendes Diner, wenn das Geflügel ganz, und nicht bloß die erleſenen Stücke den Gäſten vorgelegt wurden; unerhört war es, dieſen zuzumuthen, von den einzelnen Gerichten zu eſſen und nicht bloß zu koſten. Selbſt Männer wie Metellus und Lucius Lucullus waren ſchon als Feldherren nicht weniger bedacht auf die Erweiterung des römiſchen Gebiets durch neu unterworfene Könige und Völkerſchaften, als auf die der endloſen Wildbret-, Geflügel- und Deſſertliſte der römiſchen Gaſtronomie durch neue afrikaniſche und kleinaſiatiſche Delikateſſen, und ſo haben dieſe Männer den beſten Theil ihres Lebens in mehr oder minder geiſtreichem Müßiggang verdorben. In der tuskulaniſchen und tiburtiniſchen Feldmark, an den Geſtaden von Terracina und Bajä erhoben ſich da, wo die alten latiniſchen und italiſchen Bauerſchaften geſät und geerntet hatten, jetzt in unfruchtbarem Glanz die Landhäuſer der römiſchen Großen, von denen manches mit den dazu gehörigen Gartenanlagen und Waſſerleitungen, den Süß- und Salzwaſſerreſervoirs zur Aufbewahrung und Züchtung von Fluß- und Seefiſchen, den Schnecken- und Siebenſchläferzüchtungen, den Wildſchonungen zur Hegung von Haſen, Kaninchen, Hirſchen, Rehen und Wildſchweinen, und den Vogelhäuſern, in denen ſelbſt Kraniche und Pfauen gehalten wurden, den Raum einer mäßigen Stadt bedeckte. Und dieſe ganze koſtſpielige Einrichtung lief ſchließlich allein auf das Diniren hinaus. Schon genügten nicht mehr die verſchiedenen Tafelzimmer für Winter und Sommer, ſondern man ſpeiſte auch in der Bildergallerie; ja in der Obſtkammer, im Vogelhaus wurde ſerviert oder auf einer im Wildpark aufgeſchlagenen Eſtrade, um welche dann, wenn der beſtellte „Orpheus" im Theaterkoſtüm erſchien und Tuſch blies, die dazu abgerichteten Rehe und Wildſchweine ſich drängten. So ward für Dekoration geſorgt, aber die Realität darüber durchaus nicht vergeſſen. Nicht bloß

der Koch war ein graduirter Gaſtronom, ſondern oft machte der Herr ſelbſt den Lehrmeiſter ſeiner Köche. Längſt war der Braten durch Seefiſche und Auſtern in den Schatten geſtellt; die italiſchen Flußfiſche waren völlig von der guten Tafel verbannt, italiſche Delikateſſen und italiſche Weine galten faſt für gemein.

Uebrigens kommt die Verſchwendung für üppige Gaſtmähler, namentlich aber die hohen Preiſe, die für einzelne Leckerbiſſen gezahlt wurden, nicht allein auf Rechnung der Schwelgerei, ſondern auch auf die der Mode, der Prahlerei, der Sucht ſich hervorzuthun und in den Kreiſen der Genußkünſtler von ſich reden zu machen. Dieſes Beſtreben war es auch, welches mehr als einen Verſchwender bewogen hat, jene großen Summen für Exemplare der Seebarbe (mullus) von ungewöhnlichem Gewicht zu zahlen, die ſo oft als Beweiſe beiſpielloſer Ueppigkeit angeführt worden ſind.

So erkaufte ein P. Octavius mit der Summe von 5000 Seſterzen (1140 Mark) für ein 5½ römiſche Pfund ſchweres Exemplar den Ruhm, einen Fiſch erſtanden zu haben, der nicht nur dem Kaiſer Tiberius, ſondern auch ſeinem Rivalen Apicius zu theuer geweſen war, und erlangte damit unter ſeinesgleichen großes Anſehen.

Freilich iſt es trotz aller geſchilderten Uebertreibung doch noch ſehr die Frage, ob der Tafelluxus, ſelbſt im kaiſerlichen Rom, ſo ausſchweifend und unnatürlich er den Alten erſchien, hinter dem der größten Städte des jetzigen Europas ſehr zurückſtand, ja ſelbſt dem des 18. Jahrhunderts auch nur gleichkam. Und wenn wir bedenken, wie ſehr die gewaltige Steigerung des Weltverkehrs in unſerem Jahrhundert namentlich auch dem Tafelluxus Vorſchub geleiſtet hat und immer mehr zu leiſten genöthigt iſt, ſo ſind wir kaum noch berechtigt, über die alten Römer uns allzuſehr zu verwundern, wie denn der Tafelluxus auch im römiſchen Alterthum keineswegs nur ſchädliche

oder gleichgiltige Wirkungen ausgeübt hat, ſondern dadurch, daß er die Hauptveranlaſſung zur Einführung fremder Kulturgewächſe und eßbarer Thiere in die Länder des Occidents und ſomit zur Veredelung und Verfeinerung der Nahrungsmittel überhaupt war, ebenſo wie in neueren Zeiten ein nicht unwichtiger Faktor zur Verbreitung und Hebung der Geſammtkultur geweſen iſt.

Um nun aber den römiſchen Tafelluxus im richtigen Lichte erſcheinen zu laſſen, geben wir hier von den Zeiten an, wo bei uns in Deutſchland die Schwelgerei bei Tiſche begann, einige Beiſpiele.

Als charakteriſtiſche Ueberſicht einer Zahl von Speiſen im 14. Jahrhundert führen wir einen Küchenzettel an, der für ein 2 Tage langes Eſſen zu Ehren des Biſchofs von Zeitz in Weißenfels entworfen worden war und ſich erhalten hat. Dieſes Mahl koſtete 8 Gulden 15 Groſchen 9 Pfennig.

Den 1. Tag gab es 3 Gänge, nämlich:

1. Eierſuppe mit Safran, Pfefferkörner und Honig darin. Hirſe, Gemüſe, Schaffleiſch mit Zwiebeln.
   Ein gebratenes Huhn mit Zwetſchen.
2. Stockfiſch mit Oel und Roſinen.
   „Bleyer" (eine Fiſchgattung), in Oel gebacken.
   Geſottener Aal mit Pfeffer. Geröſtete Bückinge mit Senf.
3. Speiſefiſche, ſauer geſotten. Parmen, gebacken. Kleine Vögel in Schmalz mit Rettich. Schweinskeule mit Gurken.

Den 2. Tag trug man wieder in 3 Gängen auf:

1. Gelbes (?) Schweinefleiſch, Eierkuchen mit Honig und Weinbeeren. Gebratener Häring.
2. Kleine Fiſche mit Roſinen. Kalte „Bleyer" gebraten (die am vorigen Tage übrig geblieben). Gebratene Gans mit rothen Rüben.

3. Geſalzenen Hecht mit Peterſilie. Salat mit Eiern. Gallert mit Mandeln beſetzt.

„Und hiermit", ſetzt der Verfaſſer dieſes Küchenzettels hinzu, „iſt Seine Gnaden gar wohl zufrieden geweſen". —

Vom 16. Jahrhundert an begann man die größeren Tafeln auch ſchon kunſtvoll und mit Geſchmack im Arrangement derſelben zu beſtellen, freilich im Zeitgeſchmack; das Auftauchen zahlreicher Mehlſpeiſen der Gebäcksgattungen und Konditoreierzeugniſſe gab Veranlaſſung, ſelbſt der Phantaſie einen gewiſſen Spielraum bei Herſtellung dieſer Speiſen zu gönnen und Luxus auch in dieſer Richtung zu entfalten. Ein lehrreiches Beiſpiel, wie weit man es in dieſer Hinſicht gebracht hatte, liefert ein großes Leichenmahl, das nach dem Tode des Herzogs Albrecht von Bayern im Jahre 1509 veranſtaltet wurde, und das, in 23 Eſſen eingetheilt, durch die Gerichte, welche dabei vorkamen, lebhaft an Petrons Gaſtmahl des Trimalchio erinnert. Es würde zu weit führen, wollten wir hier mit gleicher Ausführlichkeit dieſer 23 Eſſen gedenken; unſere modernen großen „Menus" geben in vieler Hinſicht auch zu denken und laſſen die altrömiſche Schwelgerei wahrlich nicht mehr ſo ſchlimm erſcheinen, wie es anfänglich wohl der Fall war. — Schon der Luſtſpieldichter Plautus geißelt jedoch das Uebermaß der Tafelgenüſſe und das ſich daran lehnende Paraſitengeſchlecht der Schmarotzer. Auf dem mit Buden und Hallen beſetzten Marktplatz Roms, in der Nähe des esquiliniſchen Thores und der Gärten des Mäcenas, fand der Verkauf für Fleiſch, Fiſche und Gemüſe ſtatt. Dort gab es denn auch Köche in Menge, welche ihre Dienſte anboten, ehe die Hausſklaven das bedeutende Kontingent von Köchen und Küchenjungen ſelbſt für die Bereitung der gewöhnlichen Mahlzeiten lieferten.

Erwähnenswerth iſt, daß in dem zu Eingang unſerer Skizze angeführten Speiſezettel von einem eigentlichen Nachtiſch keine Rede iſt; die Fülle des dort Gebotenen läßt denſelben auch

freilich nicht vermiſſen. Von der ungeheuren Mannigfaltigkeit der Produkte des Thierreiches behufs Bereicherung der Tafelfreuden war flüchtig ſchon oben geſprochen. Die maritime Lage Latiums ſowie die zahlreichen Handelsverbindungen brachten eine Unmenge der verſchiedenartigſten Waſſerthiere nach Rom. Sie waren ein Hauptgegenſtand der römiſchen Feinſchmeckerei, wenn auch mehrere gewöhnliche Arten dem Volk als Nahrungsmittel dienten. Der Gourmand Lucullus war der erſte, welcher Teiche für Meerfiſche anlegte und dieſe Art von Luxusbauten in Anregung brachte, in welcher ſich die Kaiſerzeit bis zum Uebermaße gefiel.

Allerdings machte man große Unterſchiede und ſchätzte einzelne Fiſche ſehr gering. So galt der geſalzene Thunfiſch, das Tintenfiſchchen, ja auch die kleinere Seebarbe ſehr wenig; nur die ärmeren Volksklaſſen, ſowie allenfalls der Mittelſtand genoß dieſelben der Billigkeit halber häufiger. Neben der ſchwerwiegenden großen Seebarbe, deren Beliebtheit uns bereits oben beſchäftigt hat, erfreute ſich aber noch beſonders die Muräne, eine Art Meeraal, ähnlicher Preiſe und Werthſchätzung; hat doch, als der Prätor P. Licinius die erſten Fiſchteiche für dieſelben anlegte, die liciniſche Familie ihren Beinamen Muraena daher empfangen. Ein theurer, uns nicht genau bekannter Fiſch war auch der Skarus, vielleicht Lippfiſch (Papageifiſch) oder Meerbraſſen, jedenfalls eine der größten Leckereien der Römer. Unter Tiberius gelang es dem Flottenpräfekten Optatus Elipertius dieſen koſtbaren Fiſch aus dem Meere zwiſchen Kreta und Rhodus an die Weſtküſte Italiens zwiſchen Oſtia und Campanien zu verpflanzen. Vorzüglich wohlſchmeckend war ſein Eingeweide, während nach dem Uebrigen keine Nachfrage war. Sehr früh rivaliſierte eine Störart, nach den einen Scherg, nach den andern Sterlet, der Helops oder Ellops, welcher am beſten von Rhodus kam, aber nur in der älteren Zeit für

eine Hauptzierde des Mahles galt, während er ſpäter an Werth und Anſehen ſehr geſunken war.

Einen prachtvollen Anblick müſſen die Fiſchbaſſins dargeboten haben, welche die reichen Römer bei ihren Villen beſaßen. Denn um alle dieſe Fiſche und die noch zu nennenden Schalthiere ſtets vorräthig zu haben, und um ſie auch nach dem weiteren Transport für die Tafel gehörig mäſten zu können, legten die Römer die genannten Baſſins an, welche je nach der Beſchaffenheit des Waſſers, in welchem dieſe Thiere urſprünglich lebten, entweder mit ſüßem oder Seewaſſer gefüllt waren und, um den Zufluß und Abzug des Waſſers herbeizuführen, mit Kanälen in Verbindung ſtanden, deren Mündungen durch eiſerne Gitter verſchloſſen waren. Wir dürfen uns dieſe Anlagen aber nicht ausſchließlich aus Sucht zur Schlemmerei entſtanden denken; auch Gewinnſucht mag oft mit im Spiele geweſen ſein. Hat es doch auch der ehrenwerthe Varro nicht verſchmäht, zur künſtlichen Zucht von Wild, Geflügel, Fiſchen und Schalthieren die ausführlichſten Anweiſungen zu geben, auch gerade von ſolchen, die aus der Fremde eingeführt waren, als afrikaniſchen Perlhühnern, galliſchen und ſpaniſchen Haſen und Kaninchen, illyriſchen und afrikaniſchen Schnecken, u. dgl. m.

Die künſtliche Auſternzucht war ſchon früher, ehe noch Sergius Orata künſtliche Auſterbaſſins im Lukrinerſee anlegte, freilich ohne Erfolg — wie auch noch in der Jetztzeit — verſucht worden. Nach Ariſtoteles' Entſtehungsgeſchichte der Thiere hatten einige Chier aus Pyrrha in Lesbos lebendige Auſtern mitgenommen und an einigen ganz ähnlichen Stellen ihres Meeres verſenkt; nach längerer Zeit hatten dieſe zwar an Größe bedeutend zugenommen, aber ihre Zahl hatte ſich nicht vermehrt. Bei den Römern rühmt ſchon Ennius die Auſtern von Abydos, aber auch Plautus kennt ſie bereits; kurz vor dem marſiſchen Kriege, alſo dicht vor d. J. 90 v. Chr., legte der ſchon genannte C. Sergius Orata den erſten Auſternpark im Lukrinerſee und

mit mehr Glück als die Chier an; da jetzt der Damm verſchwunden iſt, bildet der See mit dem Golf von Pozzuoli ein Ganzes. Eine ähnliche Anlage befand ſich im Averner See — noch jetzt Lago d'Averno —, daneben kannte man aber eine Menge fremder Sorten, denn mit ſteigendem Luxus begnügte man ſich nicht damit, die Auſtern aus Brundusium (heute Brindisi), Tarent und Kleinaſien zu holen, ſondern man plünderte Britannien und ſpäter auch Gallien, wo bei Bordeaux ebenfalls künſtliche Anlagen waren. Die Dichter Horaz, Juvenal u. a. preiſen den Wohlgeſchmack der Auſter, und Plinius nennt ſie die Krone des Fiſches der Reichen; auch gab es beſonders Auſternbrot[6]). Was ſonſt die Zubereitung derſelben belangt, ſo haben wir in dem eingangs wiedergegebenen Speiſezettel genau friſche und eine Schüſſel mit zugerichteten Auſtern unterſchieden. Letztere waren alſo ein von Auſtern bereitetes warmes Gericht, welches auf einer bedeckten Schüſſel auf die Tafel gebracht wurde.

Nächſt den Auſtern, welche alſo die erſte Stelle einnahmen, galten die Schnecken für einen geſuchten Leckerbiſſen und wurden darum ebenfalls in beſonderen Teichen gemäſtet[7]). Sonſt ſeien von eßbaren Schalthieren aus jener Zeit hier noch aufgeführt: die große Gien- oder Rieſenmuſchel, der Meerigel, die Kammmuſchel und die Meereichel, von welcher es zwei Sorten, weiße und ſchwarze, gab.

Soviel über die eigentlichen Fiſche und Schalthiere. Kaviar, wie wir ihn eſſen, kannten die Römer nicht; ſtatt deſſen gab es bei ihnen als geſchätzte Delikateſſen fremdhergebrachte Fiſchbrühen und -Saucen mit eingelegten und eingemachten Stückchen. Auch hier gab es wieder bevorzugte Lieferungsörter und Bezugsquellen; ſo kam die geſuchteſte Fiſchbrühe aus Neu-Karthago, dem jetzigen Cartagena in Spanien. Man bereitete ſie aus den inneren Theilen der Makrele und zwar in der Weiſe, daß man dieſelben in einen Topf legte und

einſalzte, dann entweder in die Sonne ſtellte oder über dem Feuer kochte, fortwährend rührte und, wenn ſie ſich aufgelöſt hatten, durch einen langen, dichten Korb durchſeihte: die abfließende Flüſſigkeit war dann die geſchätzte Fiſchbrühe, das Zurückbleibende eine ebenfalls begehrte Lake. Der Gebrauch der Brühe war übrigens ſehr mannigfaltig in der Küche ſowohl als bei der Tafel; beträufelte man doch ſogar die Auſtern damit[8]). Zum häuslichen Gebrauch machte man Lake von gewöhnlichen Fiſchen, um es den Sklaven als Zukoſt zu geben, wie uns ſchon Cato[9]) erzählt, daß dieſelben auf dem Lande zur Zubereitung ihrer Speiſen Oliven, Lake oder Eſſig erhalten hätten.

Die Fiſchbrühen, deren man ſich als Würze beim Kochen u. ſ. w. bediente, wurden aber auch in verſchiedenen Miſchungen gebraucht: mit Wein, mit Oel, mit Eſſig oder mit Waſſer[10]). Ein höchſt eigenthümliches Gericht war endlich noch das aus Käſe und eingeſalzenen Fiſchen hergeſtellte Käſe- und Heringsragout (tyrotarichus). Das ſpaniſche Tarichos, Fiſchpökelfleiſch, welches das berühmteſte war, wurde von Gades (Cadiz), Malaca (Malaga), Neu-Karthago (Cartagena) und anderen Handelsplätzen ausgeführt, nach welchen die Fiſcher von der ganzen ſpaniſchen Küſte ihren Fang brachten. Von dort ging das Fabrikat dann nach Puteoli (Pozzuoli), wobei die Konkurrenz des ſardiniſchen Produktes zur Geltung kam. Bereitet wurde das Tarichos entweder von Stören oder den verſchiedenen Arten des Thunfiſches; man unterſchied hierbei auch wieder das minder Werthvolle vom Beliebteren: ſo galten ganz beſonders als Leckerbiſſen große Rückenſtücke vom Stör oder Thunfiſch im geſalzenen und getrockneten Zuſtande, Schwarz-Eichenbretter genannt, weil ſie wie ein eichenes Brett ausſahen[11]).

Alle dieſe Arten geſalzener Fiſche gehörten zu den Vorgerichten oder Entrées der Mahlzeit; vor dem Genuſſe wurden ſie tüchtig gewäſſert, was am beſten mit Seewaſſer und mit Oel

geſchah, doch auch mit Eſſig und Senf oder in Thunfiſchſauce gekocht oder gebraten, in Wein geſotten und mit anderen Zuthaten genoſſen; auch wurde daraus ein anderes Gericht, das im Speiſezettel genannte Fiſchragout, bereitet.

Vom Geflügel läßt ſich weniger ſagen, da die Anzahl der griechiſchen Wörter, aus welchen wir eine Beeinfluſſung entnehmen können, hier eine verhältnißmäßig geringe iſt. Wohl hielten ſich die Römer, ähnlich wie Fiſchbaſſins für die Fiſche, auf ihren ländlichen Villen zur Mäſtung und Zucht von Vögeln Geflügelhäuſer; aber nur wenige Namen der in ihnen gehegten Vogelarten ſind griechiſch und deuten daher auf entſprechenden Import hin. Daß ſchon in den letzten Jahrhunderten der Republik die in ſpäteren Zeiten vergrößert wiederkehrenden Liebhabereien an koſtbaren und ſeltenen Tauben, gemäſteten Kapaunen und Poularden und großen Gänſelebern aufgekommen waren, beweiſt das Fanniſche Luxusgeſetz vom Jahre 161 v. Chr., welche gegen das Mäſten des Geflügels eine Beſtimmung enthielt. In der Folgezeit beſchränkte ſich aber dieſe Zucht nicht auf das zahme, einheimiſche Federvieh, ſondern man ſuchte Waldvögel und Geflügel aus den fernſten Gegenden zu zähmen und in den Vogelhäuſern zu füttern. So unermüdlich die Römer nun auch in dieſen Verſuchen waren, ſo gelang es immer noch nicht, den ganzen Apparat der in Mode kommenden Seltenheiten in dieſen Vogelparks zu concentriren: das Schneehuhn, die Schnepfe, der Auerhahn und Birkhahn und das als Hauptdelikateſſe geltende Haſelhuhn blieben Jagdthiere und darum von beſonderem Werthe[1 2]). Wohl aber vermochte man auch hier wieder, durch Lucullus' Vorgang angeregt, zu füttern und zu mäſten: die Kapaune, die Feldhühner, die Perlhühner, die Faſanen, welche in Kolchis zu Hauſe waren, und die Flamingos, deren Zunge für einen Leckerbiſſen gehalten wurde.

Iſt ferner nun auch der römiſche Name für den Pfau nicht aus dem griechiſchen Worte gebildet, ſo bleibt doch die Thatſache

beſtehen, daß der Pfau, den Hortenſius zuerſt gebraten auf die Tafel brachte, von der Inſel Samos geholt, mithin in Italien erſt eingeführt werden mußte, wo allerdings nun bald die Pfauenzucht Gegenſtand leidenſchaftlicher Induſtrie wurde. Zu Varros Zeit wurde das oben erwähnte Perlhuhn ſchon gegeſſen war aber in Italien noch ſelten, in Folge deſſen alſo auch theuer; zu Martials Zeit dürfte es auf größeren Geflügelhöfen bereits gewöhnlich geweſen ſein. Die Faſanen, welche ſchon zur Zeit des Ptolemäus Euergetes II. aus Medien, d. h. den ſüdkaſpiſchen Landen nach Alexandria kamen, nennt aber weder Varro noch auch Horaz unter den Leckerbiſſen der römiſchen Schwelger; dies geſchieht erſt ſeit Anfang der Kaiſerzeit, denn im vorletzten Jahrzehnt des 1. Jahrhunderts ſind dieſelben ſchon in Italien gezüchtet worden. Ungefähr zu derſelben Zeit zählte man auch wohl ſchon den Flamingo unter die Delikateſſen einer vornehmen Tafel; außer der Zunge wurde das Gehirn dieſes Vogels aufgetragen.

Mit der Haustaube machte Italien wohl durch Vermittelung des Tempels von Eryx in Sicilien zuerſt Bekanntſchaft. Auf dieſem Berge, einem alten phöniziſchen und karthagiſchen Kultusſitze, wohnten Scharen weißer und farbiger, ſchmeichleriſcher, girrender Tauben, der dort verehrten großen Göttin geweiht und an deren Feſten theilnehmend. In Italien wurde der ſchöne Vogel erſt allmählich näher bekannt und ſeine Zucht zur allgemeinen Sitte; man paarte ſie wohl ſpäter mit der einheimiſchen Felſentaube, welche die höchſten Thürme und Zinnen des Landhauſes bewohnte und kam und ging, ihr Futter frei im Lande ſuchend. Von Italien ging mit der Macht und Kultur des römiſchen Reiches die Haustaube über ganz Europa aus; dem Chriſtenthume diente ihr Bild früh zum Ausdruck der neuen Religion und der damit verbundenen Seelenſtimmung. — Es iſt ſo recht bezeichnend für die Gourmandiſe der Römer, daß ſie ſich nicht mit der zahlreichen Brut der zahmen Bevöl-

kerung begnügten, obgleich es in einem Schlage oft bis zu 5000 gab; man fing vielmehr die Ringel- und Turteltauben ein oder ſuchte ihre Neſter auf, um eine beſondere Delikateſſe zu gewinnen. Die zahmen Tauben aber dienten ſchon im Alterthum als Brieftauben; ſo unterrichteten die Griechen die Ihrigen von den Erfolgen der olympiſchen Spiele mittelſt dieſer gefiederten Boten. Die älteſte Erwähnung einer ſolchen Brieftaube finden wir in einer Ode Anakreons, alſo ſchon im 6. Jahrhundert vor Chr.; aus römiſcher Zeit bietet ſich eine intereſſante Stelle beim Encyklopädiſten Plinius, welcher von einer derartigen Briefpoſt aus dem Jahre 43 vor Chr. bei der Gelegenheit der Belagerung von Mutina zu erzählen weiß[13]).

Die ältere Zeit hatte ſich zum größten Theil von vegetabiliſcher Koſt ernährt; ſchon Plautus aber läßt in ſcherzhafter Weiſe ſeinen Koch im „Lügenmaul", einem der vorzüglichſten Luſtſpiele dieſes Komödiendichters, das „Grasfreſſen" der Menſchen geißeln. Immer mehr gelangten im Laufe der Zeit Fiſch und Fleiſch an Stelle der vegetabiliſchen Koſt in der ſpäteren römiſchen Küche zur Geltung; Grund genug, um nun auch ein Wort von den Vierfüßlern zu ſprechen.

Früh und verbreitet war der Genuß des Schweinefleiſches, denn jeder Landmann zog ſeine Schweine ſelbſt, die ihm den Braten zum Feſte lieferten; Speck und Hüftenſtückchen, Schweinsknöchel und Leberknödel waren bereits damals beliebte Gerichte, Schinken und Schmalz nicht zu vergeſſen. Wunderbar genug haben die Römer erſt nach langem Bedenken ſich entſchließen können, ebenſo wie Ziegen-, Lamm-, Hammel- und Schweinefleiſch, auch als allgemeines Nahrungsmittel Rindfleiſch zu genießen. Zu den beliebteſten Speiſen aber und zwar ganz unſern Verhältniſſen entſprechend, für alle Klaſſen der Geſellſchaft gehörten Würſte. Ihre Zubereitung war der in unſerer Zeit ähnlich, nur daß der Geſchmack der Römer an einer Menge ſtarker Gewürze Gefallen fand, ſo daß unſerem Gaumen

dieſes Gericht kaum noch zugeſagt haben würde. Iſt nun auch der allgemeinſte Ausdruck für Wurſt (Stopfwerk) echt lateiniſch, ſo beſaß jedoch auch ſchon Rom im gewiſſen Sinne ſeine Braunſchweiger und Gothaer Produkte, das heißt nach ausländiſchen Recepten unter fremden Namen hergeſtellte Fleiſchwaaren oder auch direkt, ſo beſonders aus Gallien importirt. Man aß Würſte, welche ganz unſeren Cervelat- oder Mett-, Leber- und eigentlichen Bratwürſten entſprachen, beſonders gern warm, auf dem Roſte gebraten; in dieſem Zuſtande wurden ſie denn auch in kleinen Blechöfen zum Verkaufe herumgetragen. —

Fiſche und Schalthiere, Geflügel und Fleiſch: es fehlen nur noch das Gemüſe und die nöthigen Zuthaten.

In weit größerem Umfange als die Einführung von Thieren erfolgte in Italien die Acclimatiſation von Fruchtbäumen und eßbaren Gewächſen, die ſich dann von dort in andere Länder verbreiteten[14]). Aber auch hier hat das ſpätere Alterthum nur fortgeſetzt, erweitert und vervielfacht, was das frühere angebahnt und begonnen hatte, die Wanderungen der Kulturpflanzen nur auf fernere Gebiete ausgedehnt und ſo freilich im Laufe der Jahrhunderte den Character der Vegetation von Süd- und Mitteleuropa völlig umgeſtaltet.

Die frugale Küche der älteren Zeit kannte bei der Zubereitung der Speiſen, da Butter in Griechenland ſowohl als auch in Italien nur zu mediciniſchem Gebrauche verwerthet wurde, keine anderen Zuthaten als Oel, Honig, Salz und Eſſig. Das Oel vertrat und vertritt heute noch im Lande der Olivenbäume die Stelle der Butter und vielfach auch die des Fettes; Fiſche und Gemüſe, Fleiſch und Backwerk erfuhren die Behandlung und Zubereitung mit dem vielbegehrten Saft der Olive. Es unterliegt keinem Zweifel, daß die Oelkultur von Griechenland aus auf Italien übertragen wurde; von dort aus hat Name und Begriff Verbreitung in das ganze übrige Europa erfahren. Von ſonſtigen eigentlichen Zuthaten, welche ebenfalls

griechiſcher Vermittelung ihren Uebergang nach Italien danken, ſeien hier genannt: Pfeffer, Dill, Anis, Minze, Koriander, Kümmel und Doſſen, Peterſilie, Majoran, Thymian, Ingwer und Zimmt.

Ferner erfahren wir, daß der Römer ſeine Kohlrüben in Salz, Senf und Eſſig einmachte; auch der Spargel hatte ſeinen Weg aus dem Morgenlande zu ihm gefunden. Mit Eſſig, Pfeffer und anderen pikanten Zuthaten verzehrte man die Melone; ein beliebtes Kompott gaben die eingemachten Oliven, weiße und ſchwarze, unter welchen man aber wiederum verſchiedene Sorten und Zubereitungsarten unterſchied. Raute, Sauerampfer, Kreſſe oder Pfefferkraut und Malve wurden als Ingredienzien zu verſchiedenen Salaten verarbeitet. Beſonders berühmt war der Schnittlauch aus Tarent; man pflegte ihn in Oel und Wein gekocht zu verzehren: eine beliebte, wenn auch von einigen Geſchmacksäſthetikern verurtheilte Speiſe.

Dann ſind die verſchiedenartigen Pilze nicht zu vergeſſen, von den gewöhnlichen Steinpilzen an bis zu den Kaiſerſchwämmen und Champignons; ein beſonderer Verehrer jener Schwämme war u. a. der Kaiſer Claudius, ſo ſehr freilich, daß er ſich infolge unmäßigen Genuſſes derſelben den Tod holte[15]).

Von Salaten erwähnen wir den Kopfſalat ſowie gelbgrünen Kappadokier und rothen Kyprierſalat. Vom Grün- oder Braunkohl, einem ſehr beliebten Gemüſe, aß man ſowohl den größeren Stengel als auch im Frühjahre die jungen Keime. Im übrigen diente der Kohl auch ſchon im Alterthume ſprichwörtlich zur Bezeichnung des Abgeſtandenen und wenig Reizvollen: „Zweimal Kohl, heißt: Welt, leb' wohl!“[16])

Eine ganz beſondere Förderung verdankte aber den Römern der ſpäteren Republik und der erſten Kaiſerzeit die Obſtkultur nicht nur Italiens, ſondern auch der Provinzen. Italien war ſchon zu Varros Zeit ein Obſtgarten; Aepfel, Birnen, Pflaumen,

Quitten, Mispeln, Kaſtanien, Nüſſe und Weintrauben gehörten zur gewöhnlichen Mahlzeit; nun aber begann man die einheimiſchen Gattungen zu veredeln, die beſten italieniſchen und ausländiſchen in der Umgegend Roms einheimiſch zu machen und Herbſtfrüchte im Frühjahr zur Reife zu bringen, ein Ausdruck der Hyperkultur, die unſerer Zeit auch hierin durchaus nicht fremd iſt. Von einheimiſchen Produkten abgeſehen, aß man in Rom Birnen aus Tarent, Griechenland, Numidien und Alexandrien, Aepfel aus Afrika und Syrien. Jede neue Eroberung von Provinzen wurde auch eine Bereicherung des römiſchen Gartens; die Wallnuß, die perſiſche, pontiſche oder königliche Nuß = unſerer Haſelnuß, die Lambertsnuß, die zu Catos Zeit wohl noch nicht in Italien einheimiſch geweſene Mandel, die Pfirſich, die Aprikoſe, der Granatapfel, der griechiſche Feigenbaum, die von Lukull aus dem mithridatiſchen Kriege von Keraſus im Pontus mitgebrachte Kirſche, die zu Tiberius' Zeit nach Rom gekommene Piſtaziennuß, endlich der Citronenbaum, der in Griechenland ſeit Alexander dem Großen bekannt geworden war, ſind nach und nach in Italien eingeführt und zur Verfeinerung der Tafelfreunde verwerthet worden. Außerdem kam nach Rom getrocknetes und eingemachtes oder ſonſt beſonders zu Speiſen zubereitetes Obſt aus allen Gegenden, wie die damasceniſchen Pflaumen, die kariſchen Feigen, im gepreßten und getrockneten Zuſtande, die Datteln, welche man als Gaſtgeſchenke verſchenkte und in kaiſerlichen Spenden an das Volk vertheilte, die trockenen und eingelegten Weintrauben und die Quittenpaſteten aus Spanien[17]).

Ein nicht unwichtiger Artikel bei den Mahlzeiten war der Honig, deſſen Name ſelbſt zwar nicht auf Griechenland weiſt — Italer und Griechen kannten vor ihrer Trennung bereits den Honig, — deſſen Import aber auf griechiſchem Handel beruht. Der beſte Honig war der hymettiſche aus Attika ſowie der ſiciliſche vom blumenreichen Hybla, aber auch die Bienen von

der kariſchen Küſteninſel Kalydna fanden Anerkennung. Man genoß den Honig, gleichſam um den leeren Magen für die nachfolgenden hitzigeren Weine vorzubereiten, beim Vorgericht gemiſcht mit Wein oder Moſt und zwar im Verhältniß von $\frac{4}{5}$ Wein und $\frac{1}{5}$ Honig oder $\frac{10}{11}$ Moſt und $\frac{1}{11}$ Honig, alſo eine Art Meth. Aber auch mit Eſſig wurde der Honig, wie uns ſchon Cato in ſeinem Buch über das Landleben verſichert, als Honigeſſig genoſſen.

Weiſt nun alſo einerſeits der Honig auf das fröhliche Trinkgelage hin, von welchem wir weiter unten zu reden haben, ſo iſt anderſeits doch mit Sicherheit anzunehmen, daß die ſüßen Speiſen, beſonders Backwaaren ihn nicht entbehren konnten. Denn da der Zucker den Alten ſo gut wie unbekannt war, ſo mußte der Honig deſſen Stelle beim Kochen und Backen vertreten. Welch ein weiter Weg von der dicken Brotſuppe zu Plautus' Zeiten bis zu den in Wein gekochten Gerichten, von dem groben Kleienbrot der alten Zeit bis zur leckeren Paſtete, dem mit ſchmackhafter Fleiſchmiſchung gefüllten Backwerk! Der Konditor verſuchte ſein Heil im Uebergipſen des aus allerlei Früchten beſtehenden Nachtiſches, zu dem aber — ein richtiges Tuttifrutti — allerlei Knupper- und Naſchwerk aus Nüſſen und Datteln u. dgl. m. hinzukam.

Kuchen und Backwerk gab es dabei in großer Menge und in den mannigfaltigſten Formen. Die Tafelgeſchenke wurden in Geſtalt kleiner Teigſchweinchen den Gäſten zum Mitnehmen überreicht, unſerem Baumkuchen und Konfekt recht wohl vergleichbar. Doch erinnerte der Teig wohl eher an Pumpernickel, wenigſtens war es ein ſehr hartes Gebäck, das auch weit in die Welt hinaus verſandt wurde[18]). Aber auch eine Art Pfannkuchen kannten die Römer in Geſtalt eines dünnen Oelkuchens, etwa Oelplinſe, von Aermeren mehr zur Speiſe gewählt, indes auch für Kranke von Aerzten empfohlen. Sehr beliebt aber war der Brotkuchen, ein Backwerk aus Mehl, Wein,

Milch, Oel, Fett und Pfeffer. Endlich ſei auch noch der Spritz-, Sträußel- und Topfkuchen ſowie der Brezeln gebührend gedacht[19]).

Doch das Materielle erſtickte nicht ganz das Bedürfniß nach Tafelfreuden, bei welchen Ohr und Auge das Ihrige erhielten. Denn vielfach wird uns berichtet, daß es bei den Mahlzeiten nicht an Tafelmuſik gefehlt habe, ja daß es wohl bald zuviel des Ohrenſchmauſes wurde. Wohl aus Alexandrien war die weichliche Muſik nach Rom gekommen, welche ſich zur älteren griechiſchen verhielt, wie die moderne italieniſche und zum Theil franzöſiſche zu der klaſſiſchen Muſik des 18. Jahrhunderts. Bald würdigten die Römer dieſe Kunſt zum Werkzeuge des Sinnengenuſſes herab, verſtanden es dabei freilich vortrefflich, dieſelbe zur Verſchönerung der Exiſtenz zu verwenden. Aus den Hunderten und Tauſenden von Sklaven bildete man ohne große Schwierigkeit eine Kapelle, wie z. B. der reiche Freigelaſſene des Sulla, Chryſogonus, in echter Emporkömmlingsweiſe die ganze Umgegend ſeines Hauſes Tag und Nacht von dem Schall der Geſänge und des Flötenſpieles erfüllen ließ. Bei der Tafel aber, wo man mit allen Sinnen zugleich genießen wollte, durfte Muſik vor allem nicht fehlen, welche doch den Gäſten nicht ſelten zur Qual gereichte. Bei üppigen Feſten ſangen große Chöre zu den Kaſtagnettentänzen ſchöner Andaluſierinnen, und bei heiteren Mahlzeiten eines gelehrten Kreiſes trugen griechiſche Sänger und Sängerinnen Lieder von Sappho und Anakreon zur Zither vor; aber der jüngere Plinius läßt ſeinem zum einfachen Mahle eingeladenen Gaſte die Wahl zwiſchen einer Vorleſung, einer Luſtſpielſcene und Lautenſpiel, während der Dichter Martial, im dritten Stockwerke zur Miethe wohnend, einem Freunde verſpricht, derſelbe ſolle nur Flötentöne auf beſcheidener Rohrpfeife zum Ohrenſchmaus erhalten. Beim Trimalchio nun gar läßt Petronius die ganze Bedienung der Tafel und der Gäſte unter Geſang und Muſik ſtattfinden, ſelbſt das Auftragen und Herumbieten der

Speiſen, das Abfegen und Abwiſchen der Tiſche u. ſ. w., ſodaß man glauben konnte, eher in einem Theater als in einem Gaſthauſe zu ſein[20]).

Das führt uns ſchließlich auf die Bedienung in der Küche und beim Mahl.

In alter Zeit genügte auf dem Lande die Wirthſchaftsverwalterin und die Mägde, in der Stadt miethete man, wie bereits erwähnt, bei feſtlichen Gelegenheiten einen Koch. Als ſpäter ein eigener Koch unentbehrlich geworden war und theurer als der Hofmeier bezahlt werden mußte, wurde ihm ein ganzes Hilfsperſonal unter geordnet: die Knechte, welche das Holz herbeitrugen, die Schaar der Kuchenbäcker und Küchengehilfen, denen er nunmehr ebenſo als Dirigent und Oberkoch vorſtand, wie die Einkäufe der verſchiedenen Materialien ſeine Befehle zu erfüllen hatten. Noch viel größer war der Luxus, den man bei der Tiſchbedienung entfaltete; es würde zu weit führen, wollten wir ausführlich auch die hier fungirenden Sklaven beſprechen, eine kurze Aufzählung muß genügen. Als Chef trat der Tafelvorſteher auf, der das ganze Arrangement und auch die Beleuchtung beſorgte. Unter ihm ſtanden die eigentlichen Tafeldiener, deren es mehrere Dutzend geben konnte; der Zerleger, welcher die Speiſen anrichtete, auftrug und vorſchnitt, inſofern dieſe Dienſte nicht auch wieder getheilt wurden zwiſchen dem Truchſeß und dem Vorſchneider; dann die aufwartenden Diener, denen das Eingießen, Weinmiſchen und -Kühlen u. ſ. w. oblag, alles ſchöne, jugendliche Geſtalten, gleich an Kleidung und Haartracht, endlich die Vorſchmecker und die Tafelabräumer.

Aber einer Gattung Menſchen müſſen wir hier unbedingt noch Erwähnung thun, nämlich der *Schmarotzer* und *Hofnarren*. Die griechiſche Sitte der Paraſiten oder Schmarotzer fand bei den Römern überall ihre Rechnung und zwar um ſo mehr, als die römiſche Vorliebe für burlesken Witz und Scherz ihnen entgegenkam. Bald gehörten ſie als unumgängliches

Zwiſchengericht zu jedem Gaſtmahl. Man muß dabei aber einen großen Unterſchied machen zwiſchen den gewöhnlichen Schmarotzern, welche für ein gutes Gericht und eine leckere Bewirthung ſich zur Zielſcheibe des ausgelaſſenſten Spottes machen oder ſich die ſchmachvollſte Behandlung vom Wirth und ſeinen Gäſten gefallen und zu jeder Dienſtleiſtung benutzen ließen, und den Witzbolden oder Hofnarren, deren treffende Bemerkungen und artige Bonmots ſelbſt aufbewahrt zu werden pflegten. Eine wunderbare Abart dieſer Leute waren die ſ. g. Tugendſchwätzer, philoſophiſche Schwätzer, voller Aufſchneidereien und Schwänke, welche ein Gewerbe daraus machten, bei den Gaſtmählern der Reichen von ihren Tugenden und Thaten hochtönende Beſchreibungen zu machen, denen ihr Leben völlig widerſprach [21]).

Wir kommen nun zum zweiten und letzten Theile unſerer Abhandlung, nämlich zu den

Getränken.

Zu derſelben Zeit, als die zahlreichen ausländiſchen Delikateſſen, von denen wir oben geſprochen haben, in Rom anfingen geſchätzt zu werden, da kam mit den pontiſchen Sardellen auch der feurige griechiſche Wein. Catos Rezept, dem gewöhnlichen italiſchen Landwein mittelſt Salzlake den Geſchmack des koiſchen zu geben, wird den römiſchen Weinhändlern ſchwerlich Abbruch gethan haben. Kato ſelbſt trank freilich keinen andern Wein als ſeine Knechte; auch konnte er ſich rühmen, als er von Spanien zum Triumph zurückkehrte, unterwegs denſelben Wein mit den Matroſen genoſſen zu haben. Seine Zeitgenoſſen aber wußten neben den feineren italiſchen Sorten den überſeeiſchen vor allen den griechiſchen Wein ſehr zu ſchätzen; jedoch blieb, als auch die beſſeren unteritaliſchen Sorten in Rom Eingang gefunden hatten, der Verkaufspreis des griechiſchen Weines der Kontrolle der Cenſoren und Aedilen, alſo der Polizei unterworfen. Darum ſetzte man ſeinen Gäſten auch nur einen einzelnen Trunk

von ſolchem ausländiſchen Wein vor, gerade wie bei uns nach der Suppe ein magenſtärkender Südwein gereicht zu werden pflegt.

Erſt der auch hierin übertreibende Luxus brachte andere Verhältniſſe zu Tage, wie denn Lukullus mehr als 100 000 Faß unter das Volk vertheilte, der Redner Hortenſius aber 10 000 Faß griechiſchen Weines ſeinen Erben hinterließ. Auch Cäſar gab bei einem Triumphſchmauſe den Falerner- und Chierwein den einzelnen Tiſchgeſellſchaften faßweiſe; edlere Weine aber, als dieſe und höchſtens noch den Cäkuber, kannte man nicht[22]).

Wir ſahen ſchon, wie das alte ehrbare Singen und Sagen der Gäſte und ihrer Knaben durch die aſiatiſchen Harfeniſtinnen verdrängt wurde. Bis dahin hatte man in Rom wohl bei der Mahlzeit tapfer getrunken, aber eigentliche Trinkgelage nicht gekannt; jetzt kam das förmliche Kneipen in Schwung, wobei der Wein wenig oder gar nicht gemiſcht und aus großen Bechern getrunken ward und das Vortrinken, geradezu Griechiſch-trinken genannt, mit obligater Nachfolge regierte.

In Unteritalien beſtand der Weinbau ſchon vor der Koloniſation der Griechen, gleichwohl war der Wein in Rom ſeit den älteſten Zeiten zuerſt als Luxusartikel in beſchränktem Gebrauch, und ſelbſt als Campanien in römiſchen Beſitz kam, war der dortige Wein doch noch ganz des Ruhmes bar, den er ſpäter erlangt hat. Weder Plautus noch Kato kennen den Falerner, ſondern der erſtere rühmt den Wein von Leukas, Lesbos, Thaſos, Kos und Chios, der letztere macht griechiſchen Wein und namentlich koiſchen nach einem Recept aus einheimiſchen Sorten[23]).

Auch die Aerzte bedienen ſich zu ihren Kuren in dieſer Zeit nur griechiſcher Weine[24]); am ſchlagendſten aber beweiſen den Gebrauch überſeeiſcher Weine die 23 rhodiſchen Weinkrüge welche man in Präneſte, dem heutigen Paleſtrina, gefunden hat[25]). In dem berühmten Weinjahre des Konſuls Opimius 121 v. Chr. (= 633 d. St.), waren die überſeeiſchen Weine

noch faſt allein in Geltung, und erſt ſpätere Zeiten würdigten die einheimiſchen Sorten dieſes Jahrgangs[56]). Da änderten ſich die Verhältniſſe total um, denn als es gelungen war, durch große Aufmerkſamkeit und Sorgfalt beim Weinbau eine Anzahl italiſcher, namentlich kampaniſcher Sorten zu den erſten Weinen des Erdkreiſes zu machen[27]), da eröffnete ſich dieſen Weinen im ganzen römiſchen Reiche, wozu ja Griechenland auch gehörte, ein ergiebiger Abſatz, der bis nach Indien fortgeführt wurde.

In Latium war freilich der Weinbau ſtets unbedeutend, um ſo blühender aber in Unteritalien: erſt als die Römer dieſen unteritaliſchen und den überſeeiſchen griechiſchen Wein kennen gelernt hatten, vervollkommneten ſie die Weinkultur ſowohl durch fremde Reben als auch durch beſſere Behandlung; noch heutzutage wächſt am Veſuv unter den drei Sorten neben dem berühmten Lacrimae Chriſti der Griechenwein (vino Greco). Da nun die Handelsbeziehungen, welche der Verkauf unteritaliſchen Weines nach Rom hervorrief, jedenfalls in ihrer Art auch Kultureinflüſſe ſeitens der griechiſchen Kolonien mit ſich brachten, ſo wollen wir, ehe wir die griechiſchen Weine hier aufzählen, eine kurze Ueberſicht der erſteren geben, ſoweit ſie aus griechiſchen Kolonien ſtammten.

Unter den lukaniſchen Weinen hatten einen beſonderen Ruf die Weine von Buxentum und Thurii; unter den bruttiſchen: Rhegium; ſonſt noch in Unteritalien: Tarent ſowie das dabeiliegende Aulon. Unter den ſiciliſchen endlich: Tauromenium und Syrakus[28]).

Die gangbarſten überſeeiſchen Weine ſtammten, in geographiſcher Ordnung aufgeſtellt, zunächſt von der Inſel Iſſa (jetzt Liſſa) an der dalmatiſchen Küſte, von Korkyra (jetzt Korfu), Leukas (Santa Maura), Zakynthos (Zante), Ambrakia (Arta) in Korinthiergebiet. In der Peloponnes die Weine von Sikyon, Phlius und Korinth (die Weine von Sparta,

Arkadien, Argos und Achaja waren zu römiſcher Zeit unbedeutender); aus Attika kam nur ein künſtlicher Wein, der Goldattiker, aus Euboia der oretiſche und karyſtiſche Wein. Es folgen die Sorten von Skiathus und Peparethus, die chalkidiſchen von Mende und Akanthos, die thrakiſchen von Maronea, eine Sorte, welche von Homers Zeiten an bis auf Plinius ihren Ruhm behauptete; ferner der Wein von Bibline und von den Inſeln Thaſos (jetzt Taſ[ſ]o) und Lemnos (jetzt Stalimene). Die edelſten aller griechiſchen Weine aber waren die von Lesbos (jetzt Metellino oder Midilly) wovon es 3 Sorten gab, nämlich von Mitylene, Ereſſos und Methymne, ſowie die von Chios, namentlich diejenigen, welche ohne Zuſatz von Seewaſſer zur Verſendung kamen, wie der Aruiſier. Sonſt werden von Inſelweinen noch anerkannt die von Ikaros, Mykonos, Kos, Thera und Kreta[29]).

Da der älteſte Verkehr der Römer mit Kleinaſien jedenfalls ausſchließlich durch griechiſche Vermittelung ging, ſo ſind wir berechtigt, die bedeutendſten kleinaſiatiſchen Weine ebenfalls hier kurz aufzuführen. Beſonders berühmt waren: der myſiſche Wein von Lampſakos, der hippodamanteiſche von Kyzikos, der Perperiner und Tibener aus der Gegend von Pergamon, der ägeatiſche von Myrine, dann der überall bekannte bithyniſche von Nikomedia, die Lydierweine von Smyrna, Klazomenai, Epheſos, Magneſia, Milet und vom Berge Tmolos, der Phrygier-, Karier-, Lykier-, Kilikier- und Kyprerwein u. ſ. w.

Von den ſyriſchen, phönikiſchen, arabiſchen und alexandriniſchen Weinen dürfen wir hier füglich abſehen; alle genannten Weine unterſchieden ſich aber nicht nur durch ihre Herkunft, ſondern auch durch die Methode der Bereitung und Veredelung. Je nachdem dem Moſte Gips, Thon, Kalk, Marmor oder Harz und Pech oder endlich, beſonders in Kleinaſien und Griechenland,

Seewaſſer zugeſetzt wurde, entwickelte ſich der Wein in beſonderer Weiſe.

Von großer Wichtigkeit für uns iſt das pompejaniſche Wandgemälde aus dem Innern einer Weinſchenke[30]). Auf einem Leiterwagen, deſſen Obergeſtell viel Aehnlichkeit mit dem einer Kibitke hat, ruht der gewaltige Weinſchlauch. Sein Hals, durch welchen der Wein eingefüllt worden iſt, iſt feſt zuſammengeſchnürt, während zwei junge Leute am hinteren Ende des Wagens beſchäftigt ſind, den Wein vermittelſt der aus dem Beine des Felles gebildeten Röhre in Weinkrüge abzuzapfen. Die Hantierung der Männer, ſowie die halbabgeſchirrten Pferde ſind ſo glücklich aufgefaßt, daß dieſes Genrebild nebenbei auch vollkommen geeignet iſt, uns eine altrömiſche Marktſcene zu vergegenwärtigen.

Daß man alſo in Italien Schläuche nach griechiſchem und orientaliſchem Muſter brauchte, iſt bewieſen, aber die Art der Verwendung iſt eine verſchiedene. Denn während Griechen und Orientalen den Moſt in Schläuche brachten, in welchen der Waſſergehalt verdunſtete, der Weingehalt ſich aber concentrirte, haben die Römer Schläuche doch wohl nur zum vorübergehenden Transport angewandt, nicht aber zur Aufbewahrung. Anderſeits aber haben die Römer höchſt wahrſcheinlich von den Griechen gelernt, das Reifwerden ihrer Weine durch Wärme zu beſchleunigen, wie ja auch heute noch die meiſten ſüdlichen Weine erſt in höherem Alter ihre volle Reife erlangen. Man ſetzte den jungen Wein entweder der Sonne aus oder ſtellte ihn in Rauchkammern auf, ehe er in den Kellern gelagert wurde[31]).

In Arkadien und im Orient räucherte man den Wein in Schläuchen, wie Ariſtoteles und wohl auch der Pſalmiſt beweiſen; der griechiſche Arzt Galen, 131 n. Chr. geb., beſchreibt uns die Einrichtung der Rauchkammern[32]), in welchen der Wein in Krügen ſtand, und fügt hinzu, daß auch der Wein von

Neapel, namentlich der triphyllinische, und viele andere italische Weine geräuchert würden.

Neben diesen natürlichen Weinen kannte man auch im Alterthume schon eine ganze Anzahl von künstlichen, unter welchen wir die reinen Weinfabrikate, die Honigweine, die gewürzten Weine und die Obstweine unterscheiden.

So wurde der Most bis auf zwei Drittel eingekocht; besonders berühmt war der mäonische Kochmost. Honiggetränke machte man aus Süß- und Salzwasser mit Honig, aber auch Obst setzte man dem Honig zu und gewann auf diese Weise ein neues Getränk. Sehr wichtig waren aber die gewürzten Weine, welche in mehr als 50 Sorten genannt werden; sie vertraten die Stelle unserer Liqueure und wurden von Kräutern, Blumen oder wohlriechenden Holzarten entweder einfach abgezogen oder mit Oelen angemacht, ja wohl auch nach complicirteren Recepten verfertigt.

Zu den einfachen Abzügen gehörten der Ysopwein, der Wermuthwein, der Thymianwein, der Poleiwein, der Stabwurzwein, der Fenchelwein, der Meerzwiebelwein, der Quendelwein, der Nardenwein und der Myrtenwein sowie die mit Zimmtöl, Pfeffer u. dgl. m. angemachten Weine.

Von Obstweinen endlich waren die gewöhnlichsten Aepfel-, Granatäpfel-, Birnen-, Dattel-, Feigen- und Maulbeerweine, den Johannisbrotwein nicht zu vergessen.

Auch ein bierähnliches Fabrikat kannte das römische Alterthum; es scheint dieses Bier aber nur in gewissen Provinzen und nicht in Italien genossen worden zu sein. Dieser Gerstentrank (zythum) war schon sehr früh bei den Aegyptern im Gebrauch; auch in dem erst seit der macedonisch-griechischen Zeit bestehenden und von sehr gemischter Bevölkerung bewohnten Alexandrien genoß die Menge zu Strabos Zeit (also in der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts vor Chr.) meist jenes

altägyptiſche Getränk. Von den römiſchen Provinzen war Spanien ein beſonderes Bierland, woſelbſt man das Gerſtenprodukt durch Alter wohl gar zu veredeln verſtand, für jene Gegenden wegen des warmen Klimas doppelt ſchwierig.

Das berühmte Edikt Diokletians über die Maximalpreiſe aller Waaren vom Ende d. J. 301 n. Chr. unterſcheidet zwiſchen zwei Bierarten (zythum und cerevisia) und ſetzt vom erſten den Sextarius (etwa ½ Quart) zu 2, vom zweiten zu 4 Denaren (1 Denar ungefähr = 65 bis 70 Pfennig) an. Merkwürdiger Weiſe ſtellte ſich in jenen Zeiten daſſelbe Preisverhältniß zwiſchen Wein und Bier heraus, wie wir es heutzutage im Durchſchnitt vorfinden, denn der Sextarius vom Landwein war durch das genannte Edikt auf 8 Denare, von den feineren Sorten auf 24—30 Denare feſtgeſetzt worden. Das obige Verhältniß der beiden genannten Bierſorten können wir auch derart vergleichen, daß das keltiſche Bier ſich zum gewöhnlichen Gerſtentranke verhielt wie unſer ſogenanntes bayriſches, ſchweres Bier zum einheimiſchen, leichtern[33]).

Wir haben oben ſchon geſehen, daß die Römer ihren Wein nicht in Schläuchen lagern ließen; er blieb aber auch nicht, wie dies in Gallien geſchah, in hölzernen Fäſſern, ſondern in thönernen Stückfäſſern, welche ſo groß waren, daß ein Mann bequem darin Platz hatte. Aus dieſen Stückfäſſern füllte man den Wein zum Zweck des Verbrauchs und Verkaufs in die eigentlichen Weinkrüge; nur junger Wein wurde gleich aus dem Faß getrunken, auch die künſtlichen Weine wurden in Krügen aufbewahrt, wie uns dies ausdrücklich überliefert iſt[34]). Nachdem die Krüge mit Thonpfropfen verſchloſſen waren, wurden ſie ſowohl mit Pech oder Lehm als auch mit Gips verklebt; die letztere Manipulation war jedenfalls die ſauberere. Die Etiquette wurde entweder auf die Amphora ſelbſt geſchrieben oder aber auf einem Zettel oder Täfelchen angebracht, deſſen Name unverkennbar auf griechiſches

Muſter weiſt[35]). Die pompejaniſchen Ausgrabungen haben verſchiedene Weinkrüge zu Tage gebracht, auf welchen die verſchiedenen Angaben — Sorte, Jahrgang, Maß des Kruges und wohl auch noch die Firma des Lieferanten — verzeichnet ſtehen.

Daß der Preis des Weines in der älteren Zeit in Griechenland ſowohl als auch in Italien ein geringer geweſen ſein muß, geht unter anderem aus der Thatſache hervor, daß man im Jahre 250 vor Chr. (504 d. St.) den Congius, alſo beinahe 3 Quart, für 1 As (damals ungefähr = 17,5 Pf.) kaufen konnte. Natürlich erzielten ältere Weine höhere Preiſe; waren ſie zugleich edel, ſogar recht beträchtliche. Zu Sokrates' Zeit koſtete in Athen der Metretes Chierwein eine Mine[36]), das Quart alſo etwa 1,66 Mark; wieviel theurer mußte dieſer Wein nun in Rom ſein, wo ja ſchon Falerner zu trinken für großen Luxus galt, um ſo mehr, als man bei den alten Weinen die Zinſen des Kapitals berechnete.

Im hohen Grade aber äußerte ſich der Einfluß der Griechenſitten auf die Zechgelage der Römer. Nannten dieſe doch die durch lebhaften Genuß feurigen Rebenſaftes geſteigerte frohe Stimmung, die kleinen Extravaganzen derſelben miteingeſchloſſen, mit einem griechiſchen Lehnworte, welches ſie ſich erſt ſelbſtſtändig aus dem griechiſchen Begriff des „Luſtſchwärmens" gebildet hatten[37]). Während der eigentlichen Mahlzeit trank man im allgemeinen mäßig, häufig folgte aber derſelben ein beſonderes Trinkgelage nach, bei welchem das Abſtumpfen des Geſchmacks für die Feinheit der Speiſen nicht mehr zu befürchten war. Mit bekränztem Haupt und Unterkörper lagerten ſich die Trinkgenoſſen nach dem Abtragen der Speiſen um den Tiſch; ein König des Gelages ward durch Würfelwurf — der ſog. Venuswurf, der beſte, entſchied — gewählt, dem genau die Funktionen des griechiſchen Vorbildes zuerkannt wurden; trank man nun noch dazu nach „griechiſcher Sitte", ſo entſprach das ganze Ge-

lage völlig dem Sympoſion der Griechen. Sie begannen erſt ſpät am Tage und wurden darum häufig tief in die Nacht hinein gehalten, wobei es dann oft ſehr laut, ja geradezu wild und höchſt ausgelaſſen zugehen mochte. Kein Wunder daher, daß dieſe Gelage nach griechiſchem Muſter in Rom nicht im beſten Rufe ſtanden, daß man damit ſchließlich den Begriff aller Unordnung und Ausſchweifung verband.

Der Grammatiker und Sophiſt Athenaios berichtet[37]) über die frühe griechiſche Sitte, Kränze beim Trinkgelage zu verwenden, welche man an Stelle der Binden um den Kopf, jedenfalls gegen die Wirkungen des Weines, getragen habe. Es iſt aber nicht gut möglich, auch nur die Epoche angeben zu wollen, wann dieſer Gebrauch in Rom aufgekommen ſei; aber Plinius belehrt uns in den erſten 4 Kapiteln des 21. Buches ſeiner Encyklopädie, daß ſchon zur Zeit des zweiten puniſchen Krieges Kränze ſelbſt aus Roſen getragen wurden, wenn auch nur die vertrauten Wände des Triklíniums Zeugen dieſes unſchuldigen, aber mit dem Ernſte des Mannes, wie man meinte, nicht verträglichen Schmuckes waren, und es nicht nur tadelnswerth, ſondern in hohem Grade ſtrafwürdig erſchien, wenn man ſich damit auch nur zufällig öffentlich zeigte. Um zu jeder Jahreszeit den nöthigen Blumenflor zu haben, ahmte man die natürlichen Blumen aus künſtlichen Stoffen nach, beſonders wenn der Winter und ſelbſt das Treibhaus trotz des großartigen Aufwandes die vorzeitige Blüthe verweigerte. Aber der Luxus blieb nicht bei dieſen, aus dünnen, buntgefärbten Hornblättchen verfertigten Blumen ſtehen, ſondern man verfertigte mit großem Prunk koſtbare Kränze. An ſolchen Kränzen, wo Blatt über Blatt lag, oder Roſe an Roſe ſaß, wie man ſie häufig auch an Denkmälern fand, mögen die Blätter oder Roſen wohl auf ein Band oder einen Streifen Baſt geheftet geweſen ſein. Es entſprach wohl auch dem griechiſchen Vorbilde, die Kränze erſt

beim Nachtiſch zu vertheilen; gleichzeitig wurden Salben verabreicht, wie denn auch der Dichter Horaz von Roſenkränzen und Nardenſalbe ſchwärmt[38]); ferner iſt bei demſelben Dichter die Rede von Eppich- und Myrten-, ſowie von Eppich- und Epheukränzen u. a. m.

Wir erwähnten bereits flüchtig das „Trinken nach griechiſcher Sitte". Die Spartaner allein ausgenommen, tranken die Griechen den Becher einem anderen zu, wodurch ſie ihn aufforderten, denſelben zu leeren; dabei wurde der Name deſſen genannt, dem man den Becher gab. Natürlich mußte eine ſolche Sitte, oder vielmehr Unſitte, um ſo mehr die Unmäßigkeit befördern, als ohnehin ſchon häufig gegenſeitige Aufforderungen zum fleißigen Trinken ſtattfanden, man überdies aber den Wein mit weniger Waſſer vermiſcht genoß und zu dieſem Behufe die kleineren Becher mit größeren Pokalen vertauſchte. Horaz[40]) erzählt von dem Leeren des Bechers auf einen Zug, dem Heruntergießen des Weines nach thrakiſcher Sitte, wobei man, ohne die Lippen nur einmal zu ſchließen, ſich den Wein in den Mund goß: eine barbariſche Sitte, die aber unwillkürlich an mittelalterliche Zechgebräuche gemahnt, wo ſtarke Recken auf ihren Burgen volle Rieſenhumpen mit einem Zuge leerten, ja wohl gar den gewaltigen Reiterſtiefel füllten und austranken.

Merkwürdiger Weiſe begann bei uns mit dem 16. Jahrhundert der Wein gegen früher mehr in den Hintergrund zu treten; die Zeiten von 1426, wo in Württemberg ein Eimer alten Weines 13 Kreuzer koſtete, und von 1539, woher der Spruch ſtammt:

„Tauſendfünfhundertdreißigundneun"
„Galten die Fäſſer mehr als der Wein",

waren vorüber, und die Weine, beſonders dort, wo die eigentlichen Weingegenden ferner lagen, nicht ſo billig als das wieder in vortrefflicher Qualität vorkommende Bier. Freilich wurden

auch zu uns ausländiſche Weine ſehr ſtark importirt, beſonders franzöſiſche, doch auch italieniſche und ſpaniſche. Von den deutſchen Weinen trank man am liebſten diejenigen aus Schwaben, Franken, Bayern, aus Württemberg und von den oberen Rheingegenden; öſtreichiſche und ſteiriſche Weine hatten einen weithin reichenden Ruf. Aber ſchon 1487 erſchien eine Weinordnung, welche das Schwefeln der Weine, alſo ihre Fälſchung verbot, Beweis dafür, daß das echte Getränk ſtark verbraucht wurde, ſodaß man zu Hülfsmitteln ſeine Zuflucht zu nehmen genöthigt war.

Jedenfalls nahmen es die „antiken Zecher" mit Jedermann auf; witzig und euphemiſtiſch drückt ſich der Satiriker Petronius aus, wenn er ein ſolches Durchzechen mit „ich benetze den Mond" bezeichnet[41]). Doch that's nicht jede Sorte, es mußte ſchon ein „guter" ſein, dem man ſolche Anſtrengung entgegenbrachte, deshalb ſpritzte man, wie bei unſeren Weinproben, den Wein durch die Lippen, um ſeinen Geſchmack vorher ordentlich zu prüfen.

Und iſt es nicht bezeichnend und intereſſant, daß der Römer ſogar ſeinen richtigen Rauſch[42]) mit griechiſchem Namen bezeichnet hat? — von Chiragra und Podagra, dem garſtigen Zipperlein in Arm und Bein, hier ganz zu ſchweigen.

Da es alſo ſtets auf ſtarkes Trinken bei den Trinkgelagen abgeſehen war, ſo miſchte man, wie dies im ganzen Alterthum gewöhnlich war, den Wein zunächſt noch mit Waſſer, und zwar in der Regel mit warmem, was der Geſundheit zuträglicher erachtet und alten Leuten, ſowie Kranken immer empfohlen wurde. Die Miſchung ließ man ſich ſonſt im eigenen Becher machen, indem man ſich Waſſer, warmes oder kaltes, nach Belieben eingießen ließ. Denn viele liebten das Gemiſch auch kalt und tranken entweder Wein mit Eis oder kühlten das Getränk in kaltem Waſſer, indem ſie Wein und Waſſer in einen Brunnen

oder in ein Kühlgefäß ſetzen ließen, und zwar pflegte man nach einer Erfindung des Nero das Waſſer, um es vollkommen rein zu haben, erſt zu kochen, dann zu kühlen.

Beim Trinkgelage aber wurde die Miſchung nicht in den einzelnen Bechern, ſondern in einem Miſchkruge gemacht, in den man zuerſt den Wein eingoß und dann das Waſſer hinzuthat. Der hierzu nöthige Apparat war ein dreifacher: der Miſchkrug ſelbſt, der Unterſatz dazu und der darauf liegende ſiebartige Trichter, deſſen man ſich auch beim Abfüllen des Weines bediente, und durch den man den Wein nochmals goß, um ihn von dem Bodenſatze zu reinigen und ihn dadurch zugleich milder zu machen. Auf den Trichter konnte man auch das Eis legen, wenn man kalt trinken wollte, und den Wein darüber eingießen. Geſchöpft und in die Becher gegoſſen wurde die Miſchung mit einem Schöpflöffel, der ungefähr $4\frac{1}{2}$ Centiliter enthielt. Das Charakteriſtiſche des Trinkgelages war nun, daß man eine beſtimmte Anzahl Becher von je $4\frac{1}{2}$ Centiliter Inhalt auf einmal austrank. Es iſt nicht nöthig anzunehmen, daß die größeren Becher, welche man zu dieſem Zwecke brauchte, und die möglicher Weiſe einen halben Liter enthalten mochten, etwa durch Kreiſe in 12 Theile getheilt waren, in der Art, wie der ſchon genannte Galen dies bei einem Oelhorn erwähnt[43]), denn man hatte ja das Maß an dem Schöpflöffel, mit welchem man einſchenkte; wohl aber trank man wirklich eine beſtimmte Anzahl Becher. Es kommt namentlich vor, daß 1—11 ſolcher Becher auf einmal geleert wurden, und zwar trank man mit dieſen Maßen entweder einem Anderen zu, dem man den Humpen hinreichte, worauf jener ihn dann ganz leeren mußte, oder man brachte einen Trinkſpruch oder eine Geſundheit aus, bei welcher ſoviel Becher erfordert wurden, als der Name der gefeierten Perſon Buchſtaben enthielt; hauptſächlich kam es immer darauf an, in einem Zuge und ohne abzuſetzen den Becher ſo zu leeren, daß

kein Tropfen zurück blieb. Beim Ausbringen der Geſundheit waren Formeln gebräuchlich wie:

„Dein Wohl!“ — „Du ſollſt leben!“ —

welche auch auf griechiſch vorkamen[44]); auch gab es wohl noch manchen anderen Spruch, den wir noch auf Trinkbechern ſelbſt erhalten ſehen. —

Hieß nun auch dieſes Verhalten beim römiſchen Trinkgelage „griechiſche Sitte“, ſo war es doch ſehr verſchieden von den allerdings auch ſinnlichen und oft ausgelaſſenen Freuden des griechiſchen Mahles; es fehlen vor allem in Rom die geiſtigen Genüſſe, welche die griechiſche Geſelligkeit während der Blüthezeit auszeichneten. Seit dem Jahre 187 (567 d. St.) war der aſiatiſche Luxus durch das Heer des Cn. Manlius nach Italien verpflanzt worden[45]); immer mehr nahmen Völlerei und Genußſucht überhand, welche alle Freude an geiſtiger Anregung ertödteten. In Griechenland war das Gelage lediglich ein Vergnügen der Männer geweſen, dem nur Hetären beiwohnen durften; in Rom aber, wo die Schwelgerei das ganze Haus ergriffen hatte, waren Frau und Kinder bei den Gelagen gegenwärtig und hörten und ſahen, worüber ſie hätten erröthen ſollen[46]). Die Exceſſe, welche bei ſolchen Mahlzeiten vorkamen, gipfelten ſchließlich in Schlägereien, bei welchen man ſich die Köpfe einſchlug und auch wohl Finger und Naſen abbiß; die Kinder ſahen ihre Väter in dem Zuſtande ſinnloſer Trunkenheit, von den Sklaven aber wird uns berichtet, daß ſie lachend zugeſchaut und die Kämpfenden unterſtützt hätten. Was war aus der Würde des Hausherrn, was aus der ſtolzen Strenge der Hausfrau geworden? Die Zucht der Kinder und Sklaven war verloren, und das Leben der Familie hatte jeden ſittlichen Halt eingebüßt. Das waren ſchlimme Folgen, aber nur zum Theil griechiſchen Einfluſſes, denn für die ganze Entſittlichung Roms darf Hellas nicht verantwortlich gemacht werden.

Wir würden unſere Betrachtungen über Küche und Keller in Alt-Rom hier abſchließen können, wenn wir nicht noch ein Gebiet zu erledigen hätten, welches eng dazu gehört, nämlich die Geſellſchaftsſpiele.

Wohl waren die römiſchen Gelage in vieler Beziehung den griechiſchen ähnlich; hinſichtlich der Unterhaltung aber bei Tiſche verhielten ſich die Römer paſſiver und ergötzten ſich lieber an den Vorſtellungen von Muſikern, Tänzern, Schauſpielern, Gauklern und Gladiatoren, als daß ſie ſich den Nachtiſch wie überhaupt die Muße des Lebens durch heitere Geſellſchaftsſpiele und angenehme Geſpräche erheiterten.

Für den alten Römer galt der Satz des Seneca:

„Dem Thatkräftigen iſt Muße eine Strafe",

ein Satz, den ſchon der Dichter Pakuvius zum Ausdruck brachte:

„Ich haſſe die Leute mit träger That und ſpekulativem Kopfe."

Am bezeichnendſten iſt es aber wohl, wenn Cicero geradezu von „griechiſcher Muße" ſpricht[47]).

Wie wenig die Römer ihre Muße auszunutzen verſtanden, zeigt auch eine Aeußerung des Ennius:

„In mußevoller Muße weiß der Geiſt nicht, was er will."

So möchte man denn geneigt ſein, den Römern Talent für heiteren Lebensgenuß und volksmäßige Lebensfreude ebenſo abzuſprechen, wie die Fähigkeit, ihre Mußezeit wiſſenſchaftlich auszubeuten, wenn nicht wenigſtens eine allgemeine ſichere Ueberlieferung von alter Feſtfreude an Tanz, Geſang und Spiel vorhanden geweſen wäre. In erhöhter Stimmung aber gewannen unter den geſelligen Spielen die die Leidenſchaften reizenden Glück- und Brettſpiele beſondere Bedeutung. Allmählich nahm z. B. das Würfelſpiel geradezu ſolche Verhältniſſe an,

daß die Geſetzgebung es nöthig fand, dagegen energiſch einzuſchreiten.

So war denn auch für Rom die Zeit gekommen, wo der alte Ernſt in dem Grade ſchwand, daß man nicht nur in müßigen Stunden eine angenehme Unterhaltung ſuchte, ſondern auch der betrüglichen Hoffnung auf Gewinn mit derſelben Leidenſchaftlichkeit ſich überließ, als es nur irgend an den grünen Tiſchen in unſeren Spielhöllen geſchehen iſt und ja leider noch geſchieht. Das Hazardſpiel war, wenn auch als etwas des ernſten und verſtändigen Mannes Unwürdiges angeſehen, nichtsdeſtoweniger in Rom zur verderblichſten Sucht geworden, und alle Strenge wiederholter geſetzlicher Beſtimmungen konnte, wie natürlich, nicht verhindern, daß im Geheimen das verführeriſche Würfelſpiel vieler Glück und Vermögen zu Grunde richtete.

Außer dieſem verwerflichſten und zugleich beliebteſten Spiele gab es aber noch viele andere, unſchuldigere, bei denen der Erfolg ganz oder theilweiſe von der Geſchicklichkeit der Spielenden abhing, wie bei dem modernen Schach und anderen Brettſpielen.

Schon in Aſſyrien und Aegypten[48]) war das harmloſe Würfelſpiel ſehr beliebt geweſen; Griechenland folgte nach und gab Rom eine ganze Anzahl von Neuerungen auch auf dieſem Gebiete ab. Schon der Luſtſpieldichter Terenz erwähnt die viereckige Holzplatte zum Spielen[49]); es waren nicht, wie bei uns 6, ſondern nur 4 Flächen mit Ziffern bedeckt. Gewöhnlich gebrauchte man 2 oder 3 ſolcher Würfel zum Spiel, dieſe wurden aber, um Betrug zu vermeiden, in einen Becher von Horn, Buchsbaum, Elfenbein u. dgl. mehr geſchüttet.

Von Brettſpielen erwähnen wir hier nur noch zwei, das Soldaten- oder Belagerungsſpiel und das Zwölflinienſpiel, letzteres halb wieder ein Glückſpiel, unſerem Puffſpiel etwa entſprechend. Zu beiden Spielen brauchte man kleine

Figuren aus Glas, Edelſtein, Elfenbein oder Wachs, deren jede Partei verſchiedenfarbige hatte, nämlich die eine weiße, die andere ſchwarze. Beim Belagerungsſpiel unterſchied man Bauern und Offiziere[50]); die Figuren bewegten ſich theils in gerader Richtung, theils ſpringend. Der Spieler hatte darauf auszugehen, die feindlichen Figuren entweder zu ſchlagen, weshalb jede Figur einer Deckung bedurfte, oder ſie feſtzuſetzen; zuletzt wurde der Sieger König und hatte um ſo mehr Ruhm, je weniger Steine er verloren hatte, während der Beſiegte zuletzt matt wurde, ſo daß er nicht mehr ziehen konnte.

Beim Zwölflinienſpiel war die Tafel mit 12 Linien bezeichnet, auf welchen die Steine gerückt wurden; durch geſchicktes Spiel konnte jemand den Nachtheil des Wurfes einigermaßen ausgleichen. Auf derſelben Theorie beruhte das griechiſche Fünflinienſpiel, bei welchem die Tafel 5 Linien hatte, die wahrſcheinlich durch eine ſechſte Linie, die heilige Linie, in der Mitte durchſchnitten wurden; hierbei ſpielte man mit 5 Steinen. Auf einem ägyptiſchen Papyrus im Britiſchen Muſeum[51]) ſpielen Löwe und Haſe dieſes Brettſpiel. Jeder ſitzt auf einem Stuhl, zwiſchen ihnen ſteht ein Tiſch mit einem Spielbrett. Jeder hat 5 hohe Figuren; der Löwe, welcher gewonnen hat, hebt mit der rechten Tatze eine Figur und mit der linken einen Beutel Geld in die Höhe, offenbar den Einſatz des Spieles.

Auch das griechiſche „Gerade oder Ungerade“ hatte ſich bei den Römern unter einheimiſchem Namen (par impar) bald beliebt gemacht.

Schließlich gedenken wir hier noch des Kottabos. Dies war ein Geſellſchaftsſpiel, welches aus Sicilien nach Griechenland und Italien gekommen ſein ſoll und darin beſtand, daß man die Neige Weines im Becher, aus dem man getrunken, tropfenweiſe oder mit einem Wurfe in ein metallenes Gefäß ſchwenkte und dabei an einen geliebten Gegenſtand dachte, auch

deſſen Namen ausſprach. Aus dem Klange ſchloß der Liebende auf die Zuneigung des geliebten Gegenſtandes, wobei es beſonders darauf ankam, die Neige Weines ſo geſchickt zu ſchleudern, daß kein Tropfen vorbeifiel, ſondern das Ganze, in das Becken fallend, einen reinen und vollen Ton gab. Bildlich und ſcherzhaft ſpricht ſchon der Luſtſpieldichter Plautus[52]) von dieſem klatſchenden Schlage:

„Daß es bei dir nur nicht mit dem Ochſenziemer klatſch! klatſch! gehe!"

Wir aber nehmen von unſerm freundlichen Leſer hiermit Abſchied und wünſchen ihm nach ſo viel, zum Theil anſtrengenden Genüſſen eine

geſegnete Mahlzeit!