

ber, in der Form des Schildes der Minerva verfertigen, und in derselben ein Gericht aus Lebern der Exquila, Pfauen- und Fasanen-Hirn, Phoenicopterus-Zungen und dem Milchner der Lamproie vorsezen ließ. Ja es mußten mehrere Gesetze gegeben werden, um solchen Ausschweifungen Einhalt zu thun. Der Koch des Nero war berühmt, weil derselbe aus Schweinefleisch eine große Anzahl verschiedenartiger Gerichte zuzubereiten wußte. Der Koch des Antonius Cäsar, Trimaltion, war insbesondere darum bewundert, daß er aus gemeinen Fischen vorzügliche Gattungen zu bereiten im Stande war.

Man sieht, wie verkannt der Zweck des Kochens zu werden anfang, bis endlich Apicius, der große Summen vergeudete, um Experimente über die Kochkunst anzustellen, eine Academie für dieselbe stiftete, und ein Werkchen heraus gab, das wir noch besitzen und aus welchem hervor geht, daß um jene Zeit das Arthafte, einem jeden Nahrungsstoffe Eigenthümliche, unbeobachtet blieb, und daß die Kochkunst sich nur mit Zusammensetzungen, Mischungen und Verarbeitungen beschäftigend, das einfach Nährende und Erquickende zu vernichten strebte; bis endlich nach einem großen Zwischenraume die neueren Italiener ihren Kunstgeschmack und Schönheitsinn auf die Tafel übertrugen.

Jene ästhetische Feinheit italienischer Küche kam mit den mediceischen Prinzessinnen an den französischen Hof, und von dieser Zeit an blieb diese Kunst des Landes Eigenthum. Die Franzosen, mehr lecker als materiel, haben es in der Verfeinerung und den glücklichsten Combinationen allen Nationen

\*