

Bei einem Gastmahl, das Kleopatra dem Antonius gab, kam gleichfalls das Gehirn von 500 Straußen zur Verwendung. Die Pracht der Tafel war unbeschreiblich. Bunt gewirkte Teppiche waren über die mit Elfenbein, Gold und Edelsteinen eingelegten Sitze ausgebreitet. Das Dach über der Tafel war aus den Federn der Paradiesvögel gewebt, hundert äthiopische Knaben besorgten die Bedienung.

Kein Wunder, daß zu jener Zeit die Köche besser bezahlt wurden als die bedeutendsten Männer der Wissenschaft. Man zahlte einem Koch etwa 4 Talente jährlich, also gegen 20,000 Mark; dafür hätte man wenigstens ein Duzend Philosophen haben können. Die Köche rangirten auch nicht mit dem übrigen Hausgesinde. Marc Antonius schenkte dem Koch der Kleopatra eine ganze Stadt mit ihren Einkünften zur Belohnung für seine Kunstwerke.

Bei dem Ansturm der Barbaren auf Rom kam, wie begreiflich, mit der übrigen Cultur auch die Kochkunst in Verfall und mußte sich erst nach und nach wieder zur heutigen Höhe emporraffen.

Im Mittelalter waren Prälaturen und Klöster die Residenz der Schwelgerei. Der erste Morgengedanke war die Küche und ein tüchtiger Vater Küchenmeister war die wichtigste Person nach dem Prälaten. Verdauung war in gar manchen geistlichen Ansiedelungen die einzige Beschäftigung.

Namentlich einzelne Kirchenfürsten waren Freunde eines guten und schwelgerischen Tisches.

So gab bei seiner Ernennung zum Erzbischof von York im Jahre 1470 Georg Nevil ein Festmahl, dessen Speisekarte noch heut im Reichsarchiv zu London aufbewahrt wird. Für die Tafel des Prälaten verbrauchte man an jenem Tage 300 Quart Weizen, 330 Tonnen Me, 104 Tonnen Wein, 1 Pipe Gewürzwein, 80 fette Ochsen, 6 wilde Stiere, 1004 Hammel, 300 Schweine, 300 Kälber, 3000 Gänse, 3000 Capaunen, 300 Ferkel, 100 Pfauen, 200 Kraniche, 200 Ziegenlämmer, 2000 junge Hühner, 4000 junge Tauben, 4000 Kaninchen, 204 Rohrdommeln, 4000 Enten, 200 Fasanen, 500 Rebhühner, 4000 Schnepfen, 400 Wasserhühner, 100 große Brachvögel, 1000 Wachteln, 1000 Reiher, 200 Rehe, 4000 Stück Rothwild, 1506 Wildpretpasteten, 1400 Schüsseln gebrochenen Gelée, 4000 Schüsseln ganzen Gelée, 4000 kalte Custards, 2000 warme Custards, 300 Hechte, 300 Brachsen, 8 Robben, 4 Delphine oder Taunler und 400 Torten. 82 Köche und 515 Küchendiener besorgten die Zubereitung der Speisen. 1000 Diener warteten bei der Tafel auf.

Daß die Herren übrigens bei Tisch auf Anstand und Sitte gehalten, beweist eine Handschrift des Klosters Bursfelde aus dem 15. Jahrhundert. Nachstehend davon einen Auszug: 1. Wenn du zu einer Herrentafel kommst, so sollen deine Hände rein, die Nägel abgeschnitten sein, du sollst dies aber nicht thun vor den Leuten, sondern wenn du allein bist. 3. Wenn du trinkst, so hebe den Becher nicht mit beiden Händen von der Tafel. Du