hänge sie in den Rauch so lange, als Dir beliebt. Wenn Du sie essen willst, so nimm sie aus dem Rauch und brate sie von Neuem. Wirf sie in einen trockenen Mörser, auch Pfeffer, Liebstöckel, Majoran, und zerstoße es. Gieße etwas Fischsülze daran; thue gekochte Gehirnlein hinzu, vertreibe es fleißig, damit es keine Fladern habe. Wirf fünf Eidotter dazu und treibe es gut zusammen, so daß es einen einzigen Körper bilde; mische es mit Fischsülze, schütte es in eine eherne Pfanne und koche es darin. Wenn es gekocht ist, so schütte es auf einen reinen Tisch und schneide es in kleine Würfel. Wirf Pfeffer, Liebstöckel und Majoran in einen Mörser und zerstoße es in einander. Mische Alles in einen Breikessel und lasse es darin heiß werden. Nachdem es heiß geworden, ziehe es hervor, zerarbeite es, binde es und schütte es in eine Schüssel. Streue Pfeffer darüber und trage es auf."

Selbst angenommen, wie mir nicht unwahrscheinlich ist, daß diese flüchtige Uebersetzung hie und da die Meinung des schwierigen, auch wohl verdorbenen Textes nicht wiedergebe, so bleibt doch so viel übrig, daß wir eine vollkommen mumienhafte Ausdorrung und Ueberwürzung nicht verkennen können.

Ganz anders freilich mußte die römische Küche beschaffen seyn, als Cato in sein Buch vom Ackerbau manche Vorschriften zu häuslichen Mehl- und Gemüse-Speisen einwob. Selbst Horaz *) durfte noch ausrufen:

— Necdum omnis abacta
Pauperies epulis regum.

Dahingegen stellt schon Athenäus **) mit Beschämung seine eigene, gegen Apicius gehalten, höchst einfache Kochart der hohen Simplicität der Homerischen gegenüber. Wir lernen also aus dem Apicius, noch weniger aus den Schwelgereien

---

und übersieht das vorangehende: in omentum, welches sich ungleich besser zum Einwickeln eignet, als die spröden Lorbeerblätter, die nur durch Hülfe der Netzhaut mitgehn. Ein ähnliches, doch einfacheres Gericht ist noch jetzt in Italien üblich.

*) Sat. II. 2.

**) Deipnosoph. lib. I. XXX.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden