

gegeben wurden, allein hätten jedenfalls von edlerer Simpli-
cität gezeugt.

Allerdings macht sich eine gewisse Großartigkeit bei den
alten Römern geltend, welcher man Anerkennung, ja Bewun-
derung nicht versagen kann. So wurden z. B. einmal für den
Antonius und einige wenige Freunde acht wilde Schweine
gebraten, die man alle in kleinen Zwischenräumen an den Spieß
gesteckt hatte. Als Philotas, der Arzt, sein Erstaunen über
diese Zurüstungen zu erkennen gab, antwortete der Koch, daß
man deswegen so viele Braten zubereite, damit gewiß Einer
dann, wenn Antonius ihn fordere, den höchsten Grad von
Vortrefflichkeit erreicht haben möge, welcher höchste Grad von
Vollkommenheit in den Meisterstücken der Kochkunst, wie in
anderen Werken des Genies, kurz dauernd und schnell vorüber-
gehend sei. Wer wollte nicht einem Lucull Gerechtigkeit wi-
derfahren lassen, der in seinen Palästen mehrere Speisesäle ein-
richten ließ, die, je nach dem Namen einer Gottheit benannt,
dem Haushofmeister zugleich Einrichtung und Kostenaufwand
der darin anzuordnenden Gastmähler bezeichneten, indem z. B.
eine Mahlzeit im Sale des Apollo gewöhnlich 6250, nach
Anderen 100,000 Thaler kostete. Bei einer Collation, welche
der Komödiant Aesopus gab, soll sogar eine Einzige der
Schüsseln 250,000 Thaler gekostet haben. Da ich den dama-
ligen Münzfuß und Anderes nicht näher kenne, bescheide ich
mich, über diese Angaben entscheiden zu wollen.

Groß gedacht sind die Etablissemens zur Mästung von
Fischen aller Arten aus allen Wassern und Meeren, von Vög-
eln aller Zonen, von Schnecken, Austern, Wildschweinen u.,
die so allaugenblicklich genießbar zu Diensten standen. Von
gründlichen Studien zeigt die Kunst, Austern lange frisch zu
erhalten, welche Einer der drei Apicier, die zu Rom lebten,
erfand und so ausbildete, daß er dem Kaiser Trajan in's fer-
ne Land der Parther ohne Eisenbahnen dergleichen noch frisch