

zumitteln konnte. Wie glücklich ist auch das *Aperçu*: Schweine mit trocknen Feigen zu mästen! Eben so verdienen die innen versilberten kupfernen Kochgeschirre, wie sie in *Herculano* gefunden und, gleich nobel und zweckmäßig, neuerdings von den Engländern wieder eingeführt wurden, alles Lob.

Dagegen ist's durchaus absurd, theure Speisen eben deshalb, und bloß weil sie theuer sind, für *delicat* zu halten, Wohlschmeckendes dagegen deshalb zu verachten, weil's wohlfeil ist, und der unsinnige Römische Luxus mit Pfauenzungen *zc.* ist sattsam bekannt. So wurden Römischen Gästen selbst kostbare Perlen, die nach gar nichts schmecken, zu trinken gegeben.

Wie schon bemerkt, drückt der Mangel der Gabeln Griechen wie Römer, Letzteren muß jedoch der Fortschritt zu den *Servietten* zugestanden werden. *Winckelmann* bemerkt: wie unter den Griechen keine Schnupstücher gebräuchlich waren, sondern selbst Personen von Stande mit dem Mantel die Thränen abtrockneten, so wurden auch die *Servietten* bei den Römern allererst in den späteren Zeiten üblich. Der eingeladene Gast brachte aber dieses Tuch (*mappa*) selbst mit.

Aber zu welchem wirklich schauderhaftem Gebrauch dienten diese sogenannten *Servietten*? Wenn dem Gast Speisen besonders schmeckten, so wickelte er sie, mit Erlaubniß des Wirths, in die *Serviette*, und schickte sie so nach Hause. Leider fand sich diese widerliche Heimschlepperei auch bei den Athenern. Jeder Gast brachte seinen Bedienten mit und ließ durch diesen Alles, was er von den verschiedenen Gerichten, wovon jedem Gast eine reichliche Portion vorgesetzt wurde, nicht selber aufsaß, und was irgend transportabel war, z. B. Stücke von gebratenem Wildpret, Würste, Hühner, Fische, wildes Geflügel, Kuchen *zc.*, in einen, zu diesem Zwecke mitgebrachten Korb oder Sack stecken, und nach Hause tragen. Bei *Spießbürger-Gastmählern* findet man diese Gewohnheit leider noch heutzutage auch bei uns.