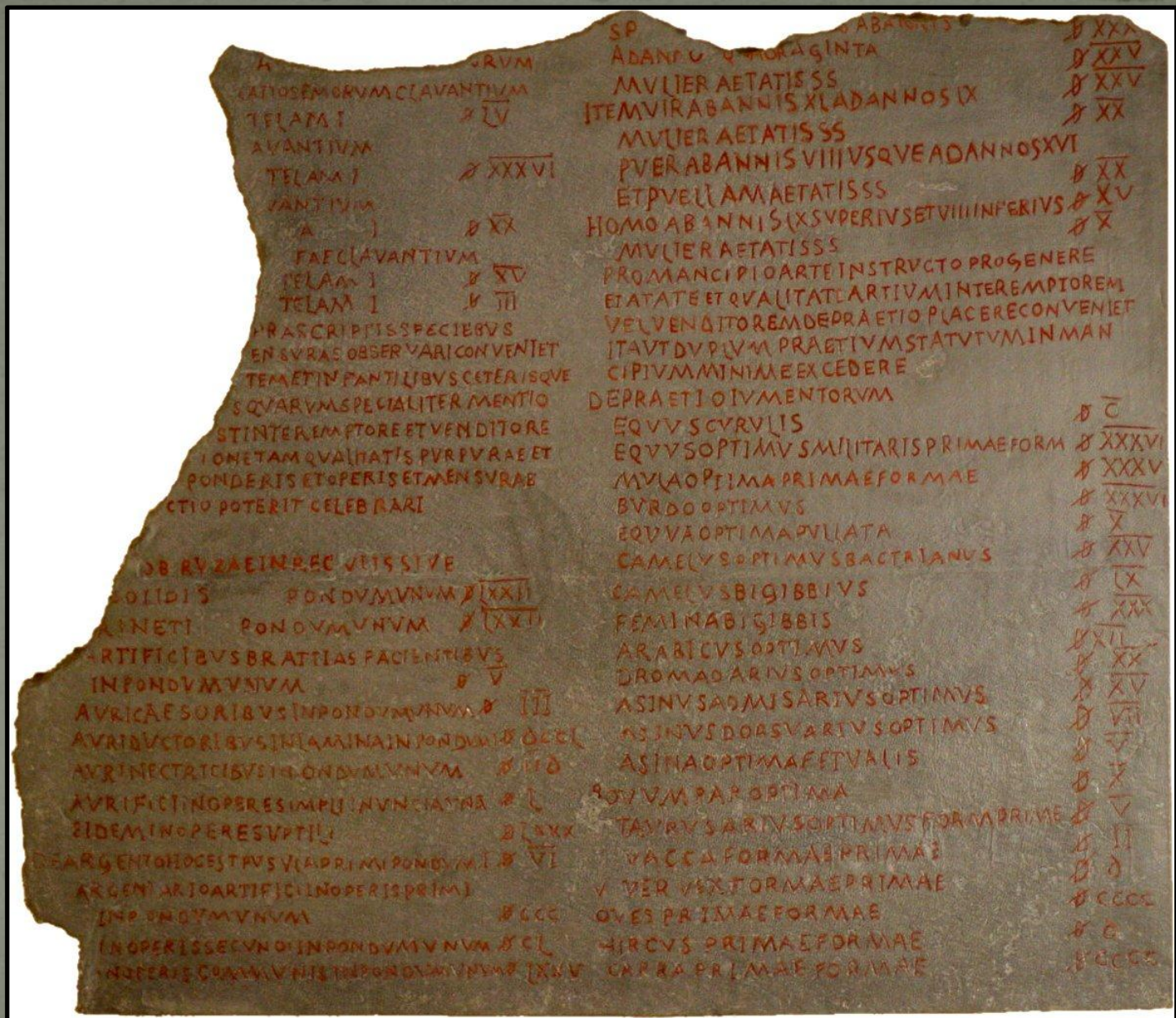


A Roman fresco depicting a still life arrangement of food. In the center is a large, shallow bowl filled with various fruits, including round items like apples or pomegranates and a large bunch of dark grapes. To the right of the bowl is a large, light-colored, rounded object, possibly a loaf of bread or a large fruit. In the foreground, there are several other items: a small round fruit on the left, a dark, elongated object (possibly a vegetable or a piece of meat) in the center, and a small, rectangular object (possibly a piece of bread or a small container) on the right. The background is a plain, light-colored wall with some faint lines and textures. The overall style is characteristic of Roman wall painting, with a focus on realistic representation of everyday objects.

Essen und Trinken bei den Römern

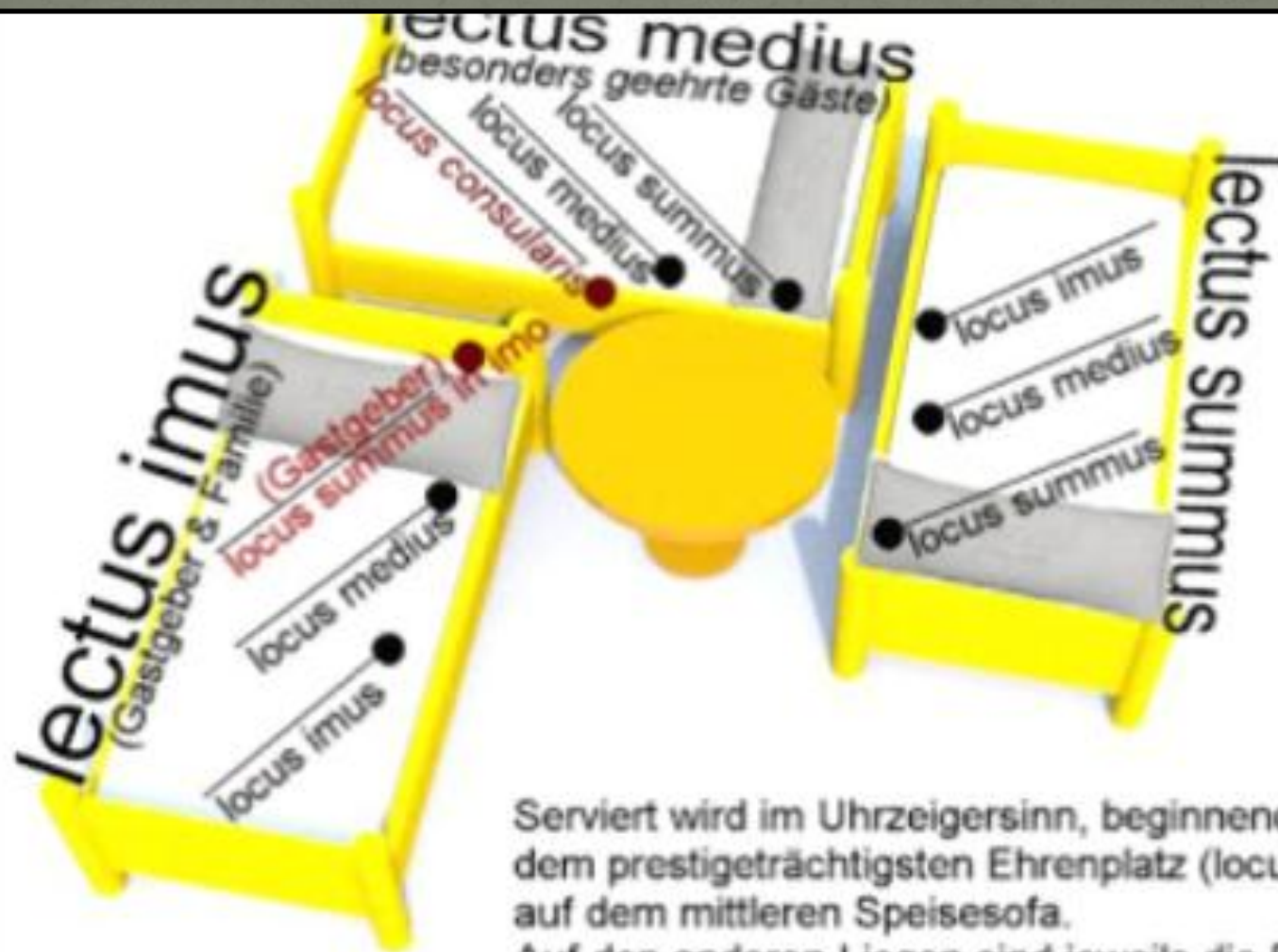


Quelle: <https://i.pinimg.com/736x/e2/02/78/e20278908e31d7645a5da75920d78506--loaf-of-bread-volcanic-ash.jpg>





Quelle: https://cdn-images-1.medium.com/max/2000/1*8T6aLOiP83Z1-BSMFBWqTg.png



Serviert wird im Uhrzeigersinn, beginnend mit dem prestigeträchtigsten Ehrenplatz (locus consularis) auf dem mittleren Speisesofa. Auf den anderen Liegen sind jeweils die Plätze an der Kopfseite mit Lehne Vorzugsplätze (loci summi).

Seneca über Apicius in ad Helviam, 10, 9

*Cum sestertium milliens in
culinam coniecisset, cum tot
congiaria principum et ingens
Capitolii uectigal singulis
comisationibus exsorpsisset,
aere alieno oppressus rationes
suas tunc primum coactus
inspexit: superfuturum sibi
sestertium centiens computauit
et uelut in ultima fame uicturus
si in sestertio centiens uixisset,
ueneno uitam finiuit.*

*Als er 100 Millionen Sesterzen
für die Küche aufgewandt hatte,
als er so viele Geschenke der
Caesares und die ungeheure
Steuer des Kapitols in einzelnen
Gelagen verprasst hatte, da erst
zog er, von Schulden gedrückt,
notgedrungen Bilanz; er
rechnete aus, dass ihm 10
Millionen Sesterzen übrigbleiben
würden, und, als ob er in
ärgstem Hunger leben müsste,
wenn er mit 10 Millionen
Sesterzen lebte, beendete er sein
Leben mit Gift.*

Marcus Gavius Apicius



Quelle: <https://platypusdirective.files.wordpress.com/2015/03/apicio.jpg>

De re coquinaria 1, 11

Ut pisces fricti diu durent:
eodem momento,
quo friguntur et levantur,
ab aceto calido
perfunduntur

Wie sich gebratene Fische
lange halten: zur selben
Zeit, wenn sie gebraten und
aus dem Topf genommen
werden, werden sie mit
heißem Honig übergossen.

De re coquinaria 3, 6, 1

[...] Cucumeres rasos: sive ex liquamine, sive ex oenogaro: sine ructu et gravitudine teneriores senties.

Geschälte Gurken: entweder mit Liquamen oder mit Oenogarum: du wirst sie zarter finden und kein Aufstoßen und keine Bauchschmerzen verspüren.

De re coquinaria 4, 5, 4

[...] Gustum de praecoquiis:
duracina primotica [...] purgas, enucleas, in frigidam mittis, in patina componis.

Teres piper, mentam siccam, suffundis liquamen, adicies mel, passum, vinum et acetum. Refundis in patina super praecoquia, olei modicum mittis et lento igni ferveat. Cum ferbuerit, amulo obliges. Piper aspargis et infers.

Vorspeise aus Aprikosen:
Säubere gerade reife, feste Aprikosen, entsteine sie, gib sie in kaltes Wasser und lege sie in eine Pfanne. Stoße Pfeffer, getrocknete Minze, gieße Liquamen dazu und gib Honig, Passum, Wein und Essig dazu. Gieße es in der Pfanne über die Aprikosen, gib ein wenig Öl dazu und koche auf kleiner Flamme. Wenn es gekocht hat, binde mit Stärkemehl. Streue Pfeffer darauf und serviere.

De re coquinaria 7, 16, 1

[...] Tubera radis, elixas, sale aspergis, et surculo infiges. Subassas, et mittes in caccabum oleum, liquamen, caroenum, vinum, piper et mel. Cum ferbuerit, amulo obliges. Tubera exornas et inferis.

Schäle die Trüffel, koche sie, salze sie und stecke sie auf ein Stäbchen. Grille sie an und gib in einen Topf Öl, Liquamen, Caroenum, Wein, Pfeffer und Honig. Wenn es aufgekocht ist, binde mit Stärkemehl. Garniere die Trüffel und serviere.

De re coquinaria 9, 12

Ius in mulo tarico: piper,
rutam, cepam, dactylum,
sinapi, trito commisce
echino, oleo, et sic
perfundes piscem frictum vel
assatum.

Sauce für gepökelte
Meerbarbe: Pfeffer, Raute,
Zwiebel, Datteln und Senf,
mische es mit zerstampftem
Seeigel und Öl und übergieße
so den gebratenen oder
gegrillten Fisch.

Meerbarbe



Quelle: <http://www.starfish.ch/register/goatfishes-Meerbarben.html>

Martial, Epigramm 5, 78

Si tristi domicenio laboras,
Torani, potes esurire mecum.
Non derunt tibi [...]
uiles Cappadocae grauesque porri,
diuisis cybium latebit ovis.
Ponetur digitus tenendus unctis
nigra coliculus uirens patella,
algentem modo qui reliquit hortum,
et pultem niueam premens botellus,
et pallens faba cum rubente
lardo.

Wenn du dich bei dir zu Hause mit
einem trostlosen Essen quälst,
Torianus, dann kannst du auch
hungern bei mir. Nicht wirst du [...]
dabei kappadokischen Lattichsalat
und kräftig duftenden Porree
vermissen, Thunfisch versteckt sich
unter halbierten Eiern. Man setzt
dir vor – und man hält es in den
Fingern, die sich dabei verbrennen –
grünen Kohl auf schwarzer
Schüssel, der gerade erst den
frostigen Garten verließ, ein
Würstchen, das sich im
schneeweißen Brei eindrückt, und
helle Bohnen mit rötlichem Speck.

Martial, Epigramm 5,78

*Mensae munera si uoles secundae,
marcentes tibi porrigentur uuae
et nomen pira quae ferunt Syrorum,
et quas docta Neapolis creauit,
lento castaneae uapore tostae:
uinum tu facies bonum bibendo.
Post haec omnia forte si mouebit
Bacchus quam solet esuritionem,
succurrent tibi nobiles oliuae,
Piceni modo quas tulere rami,
et feruens cicer et tepens lupinus.*

Wenn du dann die Zugaben des
Nachtschickes willst, wird man dir
schrumpelige Trauben reichen,
Birnen, die den Namen „Syrer“
tragen, und Kastanien, langsam in
Dampf geröstet, die das gelehrte
Neapel hervorbrachte.
Den Wein wirst du dadurch
qualifizieren, dass du ihn trinkst.
Wenn nach all dem Bacchus wie
gewohnt vielleicht den Appetit
anregt, dann leisten dir Oliven gute
Dienste, die eben noch picenische
Äste trugen, heiße Kichererbsen und
lauwarme Wolfsbohnen.

Cena Trimalchionis 40, 3-4

Secutum est hos repositorium, in quo positus erat primae magnitudinis **aper**, et quidem pilleatus, e cuius dentibus sportellae dependebant duae palmulis textae, altera **caryotis** altera **thebaicis** repleta. circa autem minores **porcelli ex coptoplacentis facti**, quasi uberibus imminerent, scrofam esse positam significabant. et hi quidem apophoreti fuerunt.

Es folgte ihnen eine Platte, auf der ein Keiler erster Größenordnung lag, und zwar mit einer Freiheitsmütze und so, daß an seinen Gewehren zwei Körbchen aus geflochtenem Palmbast hingen, das eine mit syrischen, das andere mit ägyptischen Datteln gefüllt. Rings herum aber waren winzige, aus Knusperteig bereitete Ferkel so gelegt, als ob sie sich nach den Zitzen drängten, um anzudeuten, ein Mutterschwein sei aufgetischt. Nun, sie selber waren als Souvenirs gedacht.

Cena Trimalchionis 40, 5-6

ceterum ad scindendum aprum non ille Carpus accessit, qui altilia laceraverat, sed barbatus ingens, fasciis cruralibus alligatus et alicula subornatus polymita, strictoque venatorio cultro latus apri vehementer percussit, ex cuius plaga **turdi** evolaverunt. parati aucupes cum harundinibus fuerunt et eos circa triclinium volitantes momento exceperunt.

Im übrigen kam zum Zerlegen des Keilers nicht der "Schneider" von vorhin herein, der das Geflügel tranchiert hatte, sondern ein bärtiger Riese mit Wickelgamaschen an den Waden und mit einem wasserdichten Cape drapiert; der zog seinen Hirschfänger und stieß ihn dem Keiler tüchtig in die Flanke, worauf Drosseln aus dem Riss hochflogen. Vogelsteller mit Leimruten standen bereit und fingen, sie, obwohl sie im Speisesaal umherflatterten im Handumdrehen.



Quelle:

https://www.google.de/search?q=Joffrey+hochzeit&rlz=1C1LENP_deDE563DE563&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=oahUKEwjngKLYnqDWAhVlalAKHeowCPYQ_AUICigB&biw=1600&bih=770#imgsrc=Znse-kMMN1EN3M

Vielen Dank für
Ihre/Eure
Aufmerksamkeit