

Drossel galt unter den Vögeln für den feinsten Lederbissen, sie war sprichwörtlich wie bei uns die gebratenen Tauben.

Auf den verschiedenen Theilen des Gemüsemarkts, der von Megara aus reichlich versehen wurde, war ein buntes Allerlei: Knoblauch, Zwiebeln, Lauch, Kohl, Rüben und Rettiche, Lattich, Spargel, Artischocken, lauter Dinge, welche neben dem Gerstenbrot, dem hellenischen Nationalgericht, die gewöhnliche Nahrung der Athener ausmachten. Auch werden hier die Linsen und Erbsen, Bohnen und Lupinen ausgestellt gewesen sein, die ebenfalls eine gewöhnliche Hausmannskost waren. Manche von diesen Speisen konnte man auf dem Markte gleich zubereitet haben, wie z. B. gekochte Hülsenfrüchte.

An dem duftigen Obste, welches vom In- und Auslande in großer Mannigfaltigkeit geliefert wird, wollen wir vorübergehen, um uns einmal auf dem Brotmarkte umzusehen. Die Brotsorten waren bei den Griechen sehr mannigfaltig, namentlich bei den Athenern, welche in der Bereitung vieler und schöner Arten sich gar erfinderisch zeigten. Das Gerstenbrot galt als eine rauhe Kost; doch mußte der gemeine Mann gleich dem Sklaven für gewöhnlich damit zufrieden sein. Besonders die feineren Brote aus Weizenmehl zeichneten sich aus durch ihre außerordentliche Verschiedenheit in Größe, Gestalt und Güte. Es gab kleine Obolosbrötchen und große, ungeheure Laibe; das beste athenische Weizenbrot war das sogenannte Achilleusbrot. Auf dem Brotmarkt saßen und standen die Hökerinnen vor ihren vollen Körben oder vor Tischen, auf welchen die verschiedenen Sorten gesondert in Pyramiden aufgetürmt waren. Hüte dich, daß du so einem Weibe nicht an den Tisch stößest oder gar den Korb umwirfst; denn diese Hökerinnen haben wie ihre Schwestern heutzutage eine gar böse und scharfe Zunge, und sie überschütten dich bei einem solchen Unfall mit einem Schwall von Schimpfwörtern.

Der besuchteste Theil des Marktes war der Fischmarkt; doch war der Zutritt zu demselben nicht eher gestattet, als bis mit einer Glocke das Zeichen gegeben war. Die Fischhändler waren habgierige, brutale Menschen, die um ihre hohen Preise festzuhalten, dem Drängen und Feilschen der Käufer eine erheuchelte Gleichgültigkeit entgegensetzten.

Gehen wir den groben Fischhändlern und dem Fischgeruch aus dem Wege und wenden uns hinüber nach dem Myrten- oder dem Kranzmarkt. Da duften die Rosen und Veilchen und zartes Gezwieg, und die rotwangige Kranzflechterin da wirft uns schalkhafte Blicke zu. Doch sieht man da auch manch blaßes Gesicht der Sorge; es sind wohl Wittwen, die mit Kranzwinden kümmerlich ihren Kindern das Brot verdienen. Von morgens bis abends sind die rührigen Hände beschäftigt, um Kränze auf Vorrat oder auch solche, die für den Abend schon bestellt sind, zu fertigen. Der Verbrauch der Kränze war in Athen sehr groß. Sie fehlten bei keinem wichtigen Familienereignis, bei der Geburt der Kinder,