Essen und Trinken in alter Zeit

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Sauter's Annalen für Gesundheitspflege : Monatsschrift des Sauter'schen Institutes in Genf**

Band (Jahr): **21 (1911)**

Heft 3

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

es auch ein gesundes kräftiges Volk; mit dem Verschwinden des Haferbreies — schwand auch die Volkskraft.

Vernehmen wir als Stütze dieser unserer Behauptung noch einen Artikel: „Das Habermus", der vor Jahren ins „Berner Stadtblatt" aus dem „Oltener Wochenblatt" überging, und dieser lautet:

Es ist uns immer, je mehr man mit sozialen Phrasen ein Volk traktiere, destoweniger und schlechter werde des Volkes Nahrung. Und in der Tat ist mit dem Reichtum der Programme zur Hebung unseres Volkswohls seine einstige naturgemäße, gesunde Nahrungsweise zurückgegangen und in all dem lauten Phrasengeklingel der Gegenwart erstickt. Heute hat das Schweizervolk viel Phrasen zu verdauen, die es vielfach nicht versteht und bei denen es hungert. Und doch ist neben der Arbeit die Ernährung ein Hauptfaktor der sozialen Frage und beide — Arbeit und Ernährung — greifen tief in diese ein: Sie sind die Grundlagen der Staatsexistenz, die Grundlage der Gesellschaft überhaupt.

(Zeitschrift für Erziehung und Unterricht.)

(Fortsetzung folgt.)

Essen und Trinken in alter Zeit.

Löffel und Messer waren seit urdenklicher Zeit die Instrumente, deren man sich beim Essen bediente; nur die Gabel ist erst hinzugekommen, als in der Mitte des 16. Jahrhunderts mit der Verfeinerung der Künste und Wissenschaften sich auch die Sitten verfeinerten. Bei den sprichwörtlich gewordenen Festmahlen des Lucullus zu Rom nahmen die Tafelgäste mit den Händen die Speisen aus der Schüssel und am glänzenden Hofe Franz des Ersten von Frankreich machte man es ebenso. Im Mittelalter war die Gabel noch ein äußerst seltenes Gerät; Karl der Schöne und Clemence von Ungarn besaßen jeder nur eine Gabel, Karl der Fünfte hatte doch wenigstens neun, doch benützte er sie nur zum Genuß von Obst. Die Gabel wurde bei ihrem ersten Erscheinen überhaupt als ein lächerliches Werkzeug betrachtet, dessen man sich sehr ungeschickt bediente; in bürgerlichen Häusern hat sie erst sehr spät Eingang gefunden. Ueberhaupt war das Arrangement der Tafel in früheren Jahrhunderten höchst verschieden von dem in unseren Tagen. Auf den Burgen und Schlössern der Ritter rief nicht die Glocke die Tischgenossen zusammen, sondern einige Trompetenstöße vom Turm herab verkündeten, daß die Zeit zum Mittagessen gekommen sei. Auch wenn der Burgherr allein speiste, zeigte ein Hornsignal vom Söller aus an, daß der Ritter jetzt speise und also nicht gestört zu werden wünschte. Anders wollte es jener Tartarenfürst, der nach seinem Diner blasen ließ, zum Zeichen, daß er jetzt gespeist habe, und nun auch die andern Fürsten der Erde speisen könnten.

Bei größeren Gelagen saß oben der Herr des Hauses, die Gäste reihte man paarweise um den Tisch, was notwendig war, weil sehr oft zwei aus einem Teller essen mußten. In der Nähe des Herrn oder der Frau des Hauses saßen jene, die man besonders auszeichnen wollte. Der Ehrenplatz war nicht ein bestimmter Platz im Speisesaal, aber so oft es tunlich war, wurde jener Platz dafür auserlesen, der an dem von der Türe am weitesten entfernten Fenster sich befand. Unsere heutigen Gesellschaftskreise könnten etwas lernen von der Rücksicht, mit der der Gastgeber seine Gäste behandelte. Da gab es keinen Rangunterschied; jeder Eingeladene war gleich viel wert und man fand keinen Verstoß darin, einen einfachen Gerichtsschreiber neben eine Herzogin zu

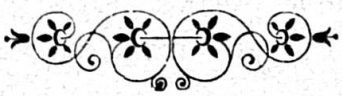
setzen. Der Hausherr beeilte sich nicht, die vornehmste Dame heraus zu holen und sie zu Tische zu führen; die Frauen gingen zuerst und allein zur Tafel, die Herren näherten sich zu gleicher Zeit von einer andern Seite. Es gab trotzdem kein Stocken, keine Verlegenheit, die „bunte Reihe" machte sich ohne Zwang und von selbst. Nur die Zahl 13 wurde verpönt; der Aberglaube, der an dieser ominösen Zahl hängt, ist Jahrhunderte alt, wenn auch der bekannte Gourmand Grimod Reyniere sagte, ihn genieren 13 Personen nur, wenn nur bloß für 12 aufgetragen und gekocht sei!

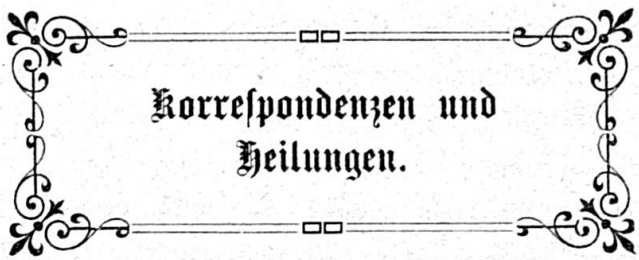
Da die Gabel noch nicht im Gebrauch war, wusch sich alles vor Beginn der Mahlzeit die Hände. In reichen Häusern gingen zu diesem Zwecke Kammerdiener mit feuchten Servietten bei den Gästen herum. In Bürgershäusern befand sich in der Ecke des Speisesaals eine Vorrichtung in der Mauer mit einem Waschbecken.

An der Tafel Ludwig des Vierzehnten wurden alle Speisen in Gegenwart des Königs gekostet, bevor man sie dem Monarchen reichte. Der Hofmundschenk mußte die Serviette, das Messer, den Löffel und das Glas des Königs mit einem Stück Brot berühren und dieses Brot vor den Augen des Königs verzehren. Aber selbst bei den prächtigsten Festmahlen dieses Königs wurde nicht serviert, wie heutzutage, sondern jeder Gast schöpfte mit seinem Löffel aus der gemeinsamen Schüssel, was er wollte, auf seinen Teller; in einfachen Familien machte man es wie die Dienstboten auf dem Lande: man aß aus einer Schüssel.

(Schweizer Frauen-Zeitung.)

(Schluß folgt.)





Korrespondenzen und Heilungen.

Ulzeröse Gebärmutterentzündung. — Im Frühling 1909 wurde ich von einer 32jährigen Frau konsultiert, welche 10 Jahre vorher, 14 Monate nach ihrer Verheiratung, einen Abortus gehabt hatte und seitdem steril blieb, was sich übrigens durch ihr Mutterleiden leicht erklären ließ. Infolge nämlich des besagten Abortus hatte sich eine Entzündung der Gebärmutter gebildet, welche mit der Zeit, weil nicht behandelt, einen chronischen Charakter angenommen hatte; durch diese vernachlässigte Entzündung hatten sich auch mehrere Geschwüre am Gebärmuttermund gebildet, und die Frau litt sehr an Schmerzen und an einem starken schlechten Ausfluß. Abgesehen hiervon hatte sich infolge der Anschwellung und der Schwere des Organs eine starke Senkung der Gebärmutter gebildet; dieser letztere Umstand verhinderte die Kranke sich frei zu bewegen und ihre häuslichen Arbeiten zu verrichten und auszugehen, und zwang sie die meiste Zeit zu liegen, was sie sehr nervös machte. Ueberdies litt die Frau auch an Hämorrhoiden, welche oft bluteten, so daß diese Blutverluste, gepaart mit dem starken Weißfluß, die Frau in hohem Grade schwächten.

Es war wirklich höchste Zeit schnell und energisch einzugreifen, ansonsten eine Blutzersetzung und ein gänzlicher Zerfall der Kräfte zu befürchten gewesen wäre.

Ich legte zunächst einen Mutterring hinein, um die Mutter zu stützen und in ihrer richtigen Lage zu halten, sowie um den Leib von dem Zuge und der Schwere derselben zu befreien.