Essen und Trinken in alter Zeit [Fortsetzung und Schluss]

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 4

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

sind alles nur Schläge ins Wasser. Wir selbst müssen uns ändern, dann ändern sich auch die unheimlichen nationalen Verhältnisse! —

(Zeitschrift für Erziehung und Unterricht.)

Essen und Trinken in alter Zeit.

(Fortsetzung und Schluß.)

Ein Herr von Vandy dinierte eines Tages bei einem reichen Freunde. Man brachte die Schüssel mit der Suppe; der Tisch war sehr breit und Herr Vandy konnte mit seinem Löffel die Schüssel nicht erreichen, um sich heraus zu nehmen. Da rief er den Diener herbei und sagte: „Zieh' mir meine Stiefel aus!" — „Was wollen Sie denn beginnen?" fragte ihn ein Tischnachbar. „Ich will mich in die Schüssel hineinlegen und schwimmen, damit ich doch etwas bekomme", antwortete kalt der Gast.

Es kam auch sehr häufig vor, daß die Damen ihren Tischnachbarn mit ihrem eigenen Löffel, den sie eben aus dem Munde nahmen, bedienten und ihm mit demselben die Saucen u. dgl. auf den Teller schöpften. Anna von Oesterreich, die Königin „mit den schönen Händen", reichte ihrem Nachbarn ein Ragout, das sie eben mit ihren Fingern aus der Schüssel genommen hatte und der dankbare Gast durfte von ihren Fingern weglecken, was von der Brühe noch daran geblieben war. Dagegen gehörte es zum guten Ton, daß die jungen Edelleute wußten, welches Stück von einer Fleischspeise sie einer Dame anbieten und auf den Teller legen durften, um galant zu sein. Solche Stücke waren der Flügel bei Hühnern und Enten, der Schenkel bei Vögeln, die frei lebten; das Brustfleisch bei Gänsen und Truthähnen; die Haut und Ohren bei Spanferkeln; die Rippenstücke bei Hasen und Rehen.

Es war ein Grundsatz der Hygiene früherer Zeiten, daß man sich beim Essen nicht ernsten Gedanken hingeben und wichtige Dinge nicht ausklügeln sollte. Daher verkürzte man die Zeit mit heitern Scherzen und Gesängen. Um den Sinn der Gäste auf immer Neues und Unterhaltendes zu lenken, erfand man, was die Franzosen «entremets» nannten. Das waren Schauspiele, lebende Bilder u. dgl., die zwischen den einzelnen Gerichten vorgeführt wurden und die oft mit verschwenderischer Pracht ausgestattet waren. Bei einer Mahlzeit Karls des Fünften figurierte als «entremets» eine Darstellung, welche die Eroberung Jerusalems durch Gottfried von Bouillon zur Anschauung brachte. Bei andern Tafeln brachte man Kirchen, Schiffe, Statuen, Burgen herein, deren Anblick die Gäste erfreuen sollte. Diese Mode aber konnte ihrer Kostspieligkeit wegen nur an den Tafeln der Fürsten und der Reichen ihren Platz haben und gegen Ende des 17. Jahrhunderts kam sie ganz außer Gebrauch. Heutzutage geben wir den Namen «entremets» nur dem zweiten Gericht einer Tafel.

Heitere Gäste, die die Unterhaltung mit Witzen und Schlagfertigkeit zu beleben verstanden, waren überall gern gesehen. „Die Konversation ist die eigentliche Würze der Fleischspeisen bei einem Bankett", sagte ein geistreicher Franzose und Frau von Montespan, die Geliebte Ludwigs des Vierzehnten, sprach das hübsche Wort: „Bei Tische wird man nicht alt".

Das Trinken brauchte weniger Apparate, besondere Vorbereitung ist dazu nicht nötig; Werkzeuge wie zum Essen, sind hier überflüssig. Aber die Gestalt der Gefäße, aus denen man in früheren Zeiten trank, war höchst mannigfaltig. So hatten schon im Mittelalter die Trinkgeschirre die Formen von Humpen, Bechern, Tassen, Kelchen, Krügen, Kannen,

Flaschen, Karaffen usw. und wurden aus Gold, Silber, Krystall, Kupfer, Marmor, Alabaster, Zinn, Leder und allen möglichen Holzarten gefertigt. Bis ins 16. Jahrhundert befand sich oft nur ein Glas für die ganze Gesellschaft auf der Tafel. Da war es Sitte, daß man sich den Mund mit der Serviette wischte, bevor man trank, und der gute Ton wollte auch, daß man das Glas jedesmal leere. Den Damen hielt ein Diener häufig einen Teller unter das Kinn, damit sie ihre Kleider nicht betropften. Später wurde dieser Brauch abgeschafft und man stellte jedem Gast sein Glas hin. Während des Winters pflegte man die Getränke gewärmt zu trinken; das war namentlich in den Klöstern im Gebrauch. Man wärmte den Wein mit rotglühenden Eisen oder heißem Wasser. Schwieriger war es im Sommer, die Getränke kalt zu machen; man wußte das Eis nicht richtig zu verwenden und kühlte den Wein, indem man die Flasche in ein mit Kampher vermischtes Wasser stellte.

Das „Gesundheitstrinken" kam schon sehr früh auf; ob die Getränke nun warm oder kalt waren, man trank sich fleißig zu. Auf eine solche Aufforderung nicht zu antworten, wäre eine starke Beleidigung gewesen. Auf das Wohl der Geliebten trank man so oft, als ihr Name Buchstaben zählte, und wer keine Geliebte hatte, trank auf seinen eigenen Namen. In jenen guten Zeiten schlürften die Frauen den Wein so gern wie die Männer; die Marquise von Richelieu soll erstaunliche Quantitäten Getränke vertilgt haben. Auch eine Herzogin von Bourbon ging ihren Töchtern mit leuchtendem Beispiel voran, aber die Töchter konnten nicht soviel vertragen wie die Mutter. Frau Montespan trank Branntwein und war nicht selten ungefährdet über ein Maß hinausgegangen, das einen Mann unter den Tisch gebracht hätte. Im 17. Jahrhundert war die Trunkenheit bei den Frauen und zwar bei den Vornehmsten so allgemein, wie bei den Männern.

Zum Schlusse sei noch erwähnt, daß der Champagner schon im 16. Jahrhundert das vornehmste Tafelgetränk war. Papst Leo der Zehnte, die Könige Karl der Fünfte, Heinrich der Dreizehnte, Franz der Erste e tutti quanti hatten eigene Hausbeamte, die über das kostbare Getränk wachten und es nicht ausgehen lassen durften. Doch war der Champagner anfangs rot und moussierte nicht; die Flaschen waren mit gedrehtem, in Oel getauchtem Hanf verschlossen. Der Erfinder des moussierenden Champagners ist Dom Perignon, Kellermeister der Abtei von Hautvillers; er erfand den weißen Champagner (gegen 1695) und erfand auch jenes graziöse, schlanke Glas, das als „Champagnerglas" heutzutage bei allen Völkern bekannt ist.

(Schweizer Frauen-Zeitung.)

Gesundheitsschädlichkeit des Fingerlutschens und Nägelkauens.

Von Dr. **Karl Schmidt**.

(Nachdruck verboten.)

Vor allem, Konrad, hör!
Lutsche nicht am Daumen mehr;
Denn der Schneider mit der Scher
Kommt sonst ganz geschwind daher,
Und die Daumen schneidet er
Ab, als ob Papier es wär.

Wer ist als Kind nicht bis in die tiefste Seele ergriffen worden von dieser schauerlich-schönen Geschichte des „Daumenlutschers" in Hoffmanns Struwelpeter? Aber wirklich dauernden Erfolg hat selbst diese in Wort und Bild so lebendig dargestellte Schilderung nur selten. Instinktiv saugen und lutschen die Kinder bald nach der Geburt an allem, was mit ihrem Munde in Berührung kommt. Meist stecken