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

Herausgeber: Sauter'sches Institut Genf

Band: 17 (1907)

Heft: 1

Artikel: Etwas über Gastmäler

Autor: Imfeld

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1038260

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 31.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Etwas über Gastmäler.

(Dr. Imfeld.)

Da wir eben jetzt in den Tagen leben, in welchen die Tafelfreuden eine große Rolle spielen, überall größere und kleinere festliche Mahlzeiten veranstaltet werden und ganze Familien und Gesellschaften sich gegenseitig zu Gaste laden, so wollen wir einmal ein wenig von Gastmälern sprechen und von den Sitten die dabei in älteren und neueren Zeiten und in den verschiedenen Ländern beobachtet wurden und heute noch maßgebend sind. Also eine kleine geschichtliche und ethnologische Plauderei über Gastmäler.

Die ältesten festlichen Mahlzeiten waren Leichenschmäuse zu Ehren von Verstorbenen; die Sitte der Totenmahlzeit besteht übrigens jetzt noch in verschiedenen Ländern. Früher hatte in Deutschland die Totenmahlzeit, auch Erbmahl genannt, den Sinn des öffentlichen Erbantrittes, wobei der Haupterbe zuerst den Platz des Erblassers einnahm. Bei den alten Griechen fanden bei der Bestattung eines Verstorbenen Leichenfeiern statt, die durch ein den Verwandten und Eingeladenen bereitetes Leichenmahl beschlossen wurden. Ferners waren in den ältesten Zeiten die Mahlzeiten auch den Göttern gewidmet, Opfermahle, zu denen die Letztern eingeladen waren und die in Gegenwart ihrer Bilder stattfanden.

Aus diesen Totenfeierlichkeiten und dem Götterkultus gewidmeten Mahlzeiten entwickelte sich in der Folge der Zeit die Sitte, bei festlichen Gelegenheiten überhaupt, namentlich bei Geburten und Hochzeiten, Verwandte und Freunde zu einer gemeinsamen Mahlzeit um sich zu versammeln. Bei den Griechen fanden zunächst diese festlichen Bankette so statt, daß Jeder, sei es in Geld, sei es in Speisen und Getränken, seinen Beitrag dazu lieferte (unsere heutigen Pique-Niques). Erst später entstand die Sitte, daß ein Einzelner auf seine Kosten die Eingeladenen bewirtete. Die Art und Weise, wie in Griechenland diese festlichen Mahlzeiten stattfanden, war in den verschiedenen Stämmen und Staaten sehr verschieden. Bei den Spartanern, deren Einfachheit und Nüchternheit sprichwörtlich geworden ist, waren auch die Gastmähler sehr bescheiden und einfach. Bei andern Stämmen aber erreichte der Tafelluxus eine sehr hohe Entwicklung. Frauen und Kinder waren von den Gastmählern meistens ausgeschlossen. — Zu Homers Zeiten aß man sitzend, später aber kam die Sitte auf einem reichgeschmückten Ruhebett in halb liegender Stellung zu essen. Man hielt sehr viel darauf das Festzimmer und den Tisch mit Blumen und Kränzen reichlich zu schmücken; auch die Festteilnehmer schmückten sich mit Blumen und Kränzen, sie trugen festliche Kleider von hellen und leuchtenden Farben und salbten sich das Haupt mit wohlriechenden Oelen Vor dem Essen mußten Sklaven allen Gästen die Füße waschen, vor und nach dem Essen wurde wohlriechendes Wasser gereicht, zum Händewaschen, was ja unentbehrlich war, denn da man ja weder Gabel noch Messer hatte, sondern nur eine Art Löffel benutzte, so war man gezwungen, mit den Händen die meisten Speisen zum Munde zu führen. (Messer und Gabeln als Eßbestecke kamen erst im 15. Jahrhundert vereinzelt auf und wurden erst im 16. Jahrhundert allgemeiner, trotzdem sie auch dann noch als Luxusgegenstände betrachtet wurden). Die Sitte des Händewaschens nach der Mahlzeit besteht übrigens noch jetzt im Orient und wird auch in Europa vielerorts noch dadurch beobachtet, daß am Schlusse der Tafel jedem Gast ein elegantes kleines Krystallgefäß mit wohlriechendem Wasser gefüllt, vorgesetzt wird, worin er die Fingerspitzen eintaucht, um sie nachher an seiner Serviette abzutrocknen. Handtücher hatten die alten Griechen

auch schon, aber sie waren so selten, daß jeder Gast sein Handtuch mitbrachte, was übrigens um so leichter zu erklären ist, weil man auf diese Handtücher einen großen Luxus verwendete und somit deren Zahl sehr beschränkt sein mußte. Diese Handtücher wurden auch nur benutzt, nachdem die Hände schon gewaschen waren; während des Essens reinigte man sich die Hände mit Brotkrumen, welche man nachher den Hunden unter den Tisch vorwarf. Tischtücher waren völlig unbekannt; nach jedem Gang wurde der Tisch gereinigt. — Bevor die Speisen auf den Eßtisch gebracht wurden, wurden sie von einem Vorschneider auf einem Nebentisch in kleine Stücke zerlegt. (Mit was für Instrumenten diese Zerlegung stattfand, ist mir nicht gelungen, irgendwo darüber Aufschluß zu finden).

Die Bedienung geschah von Seiten der Sklaven, über welche ein höherer Diener die Aufsicht hatte. Die Verantwortlichkeit des ganzen Arrangements hatte aber der sog. Symposiarch, eine Art Hausmeister, der auch die Aufsicht über das Trinken zu führen hatte. Während des Essens wurde in der Regel nur mit Wasser vermischter Wein getrunken, es galt als barbarisch, zum Essen unvermischten Wein zu trinken. Nach Beendigung der Hauptmahlzeit aber wurden die Tische weggenommen und der Fußboden gereinigt, das Waschwasser nebst einer Art wohlriechender Seife gereicht und hierauf das Trankopfer mit ungemischtem Wein gebracht. Erst dann wurde der Nachtisch aufgetragen, der aus Früchten, Käse, Backwerk und Salz bestand, letzteres um den Durst anzuregen, denn mit dem Nachtisch begann erst das eigentliche Trinkgelage, Symposion genannt; dieses letztere wurde auch öfters durch Musik und durch Tänzerinnen erheitert.

Bei den Römern waren in den ältesten Zeiten die Gastmäler sehr einfacher Natur, später gestalteten sich die Festtafeln ähnlich wie bei den Griechen. Gegen Ende der Republik aber, als man die asiatische Ueppigkeit kennen gelernt hatte, da nahmen Luxus und Verschwendung in hohem Maße zu. Man aß höchst seltsame, drollige und vor allem höchst teure Speisen, wie z. B. Pfauengehirne, Nachtigallenzungen, kostbare Fische, die man, zum Beweis ihrer Frische und um sich an ihrem Farbenspiel zu ergötzen, auf der Tafel sterben ließ. Unter den Fischen waren ganz besonders die Muränen, zur Familie der Aale gehörend, wegen ihres guten und sehr schmackhaften Fleisches allgemein geschätzt; zu Cäsars Zeiten (70—44 vor Christi Geburt) wurden sie aus dem Mittelmeer und dem südlichen Atlantischen Ocean lebend nach Rom gebracht und dort in besonders dazu gebauten Teichen gezüchtet.

(Fortsetzung folgt).

Erkältung und Abhärtung. [1])

(Fortsetzung)

Wenn wir uns zu der Bekleidungsfrage wenden, so stoßen wir sofort auf einen bei fast allen Kulturmenschen verbreiteten, fest eingewurzelten Aberglauben, daß der Mensch der Bekleidung bedürfe, um sich vor Erkältung zu schützen. Daß dies ein Aberglaube ist, lehrt uns eine Menge von Erscheinungen. So finden wir ganz begreiflich, daß so ziemlich alle Menschen das Gesicht ohne jeden Schaden nackt tragen, ohne das Gesicht zu erkälten und daß, wenn dies doch einmal geschieht die Schuld daran

[1]) Bezüglich der Rolle, die der Wassergehalt des Köperfleisches spielt, ist noch nachzutragen, daß sie auch in der mit der Harnabsonderung erfolgenden fortlaufenden Entwässerung des Körpers sich ausspricht: Eine der gewöhnlichsten „Erholungskrisen" in den Sommerfrischen sind ungewöhnlich reichliche Harnentleerungen, die in keinem Verhältnis zur genossenen Flüssigkeitsmenge stehen und denen erhöhtes Wohlbefinden folgt. Diese Vermehrung ist erzeugt durch die Ausstoßung des „Verweichlichungswassers".