**Zeitschrift:** Sauter's Annalen für Gesundheitspflege: Monatsschrift des

Sauter'schen Institutes in Genf

**Herausgeber:** Sauter'sches Institut Genf

**Band:** 17 (1907)

Heft: 2

Artikel: Etwas über Gastmähler [Fortsetzung]

Autor: Imfeld

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-1038263

## 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:** 02.12.2025

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

## Etwas über Gastmähler.

(Dr. 3mfeld)

(Fortsetzung)

Die Muranen find außerst gefräßig und bringen den Fischern oft schlimme Bunden bei. Der römische Feldherr Bibius Bollio, Befiter von einem Muränenteich, foll fie mit dem Fleische jeiner Stlaven gemästet haben, indem er behauptete, daß sie bei diefer Nahrung viel fetter und ichmackhafter würden. Bu den Aleisch= und Fischspeisen wurden fehr pikante Saucen ferviert unter benen die unter dem Ramen Sarum befannte Fischsauce gang besonders beliebt mar. Die Getränke murben in Schneebehältern gefühlt. Bon berühmten Gaftmählern hat uns die Beschichte gang besonders die des Queullus überliefert, eines romischen Reldherrn, der nach langjährigen und meift rubm= reichen Feldzügen sich in Rom als Brivatmann niedergesett hatte und in Rube die foloffalen Reichtumer genog, die er aus Ufien mitgebracht hatte (er ftarb im Jahre 56 vor Chriftus); er lebte in größter lleppigfeit, zeichnete fich aber auch durch feinen Geschmack aus, war ein Freund aller Gelehrten und ein Wohltäter des Bolfes. Er hielt fehr viel auf die Freuden der Tafel; der Reichtum, der Luxus und der Roftenaufmand feiner Gaftmähler, wogu er die feltenften und ausgesuchteften Produtte ber Jagb und Fischerei, der Bemufe- und Obstfultur und die foftlichften Weine, felbft aus ben entfernteften Brovingen fommen ließ, find fo sprichwörtlich geworben, daß man noch heute von einem lucullischen Dahl spricht um damit die Feinheit und Roftbarteit beffelben zu bezeichnen. Go foll Lucullus bei einem hochfeierlichen Anlage im Apollosaal in Rom ein Gaftmahl gegeben haben, welches 25,000 Sesterzen (mehr als 90,000 Franken) für das Rouvert gefostet haben foll. Lucullus ift auch baburch befannt geworben, bag er anno

74 vor Chriftus aus der Stadt Rerafus an der Sudfufte des ichwarzen Meeres die ersten Rirschbäume nach Rom gebracht und bort verpflanzt hatte; weil aus Rerafus (lateinisch Cerafus) stammend nannte er auch den Ririchbaum und die Frucht Cerafus, wovon fpäter ber beutsche Rame Rirsche abgeleitet murbe. Besonders hervorgehoben in der Geschichte der römischen Sitten ist auch das Gastmahl von Trimaletria, eines emporgekommenen Freigelaffenen, welches der Dichter Betronius in einem satirischen Gedichte beschreibt. Rostbarkeit der Tafelgenüsse soll aber im Allgemeinen und in dem weitesten Rreisen in ben Tagen bes Apicius (14-37 nach Chriftus), eines sprichwörtlich gewordenen Reinichmeders der das erfte romifche Rochbuch verfaßte, sowie zur Zeit des romischen Raifers Bitellius (gestorben 69 nach Chriftus) ihren höchsten Glanzpunkt erreicht haben. Undenkbar große Summen wurden für die gesamte prachtvolle Ausstattung dieser Feste ausgegeben.

In ben älteren Beiten fpeifte man einfach im fogen. Atrium, womit man im altrömischen Haus die bedectte Vorhalle bezeichnete, in die man aus dem Borhof durch die Haupttur ein-Der Rame Utrium ftammt eben daber, daß diese Borhalle ursprünglich das Gemach des Herdes war und es daher vom Rauch etwas schwarz (ater) aussah. Als später der Luxus zunahm, diente das Atrium vorzugsweise als Empfangsfaal, erhielt als folder eine elegantere Ausstattung und wurde mit Bäumen und Rafenpläten ausgeschmückt. Da wurden bafür besondere Speisezimmer eingerichtet (triclinia genannt) und hatten die vornehmften Römer ber späteren Zeiten für ihre Gaftmähler nach den Jahreszeiten verschiedene Triclinia. Die Tafeleinrichtung war der Art, daß der Tisch nur auf drei Seiten mit Lagern umgeben mar auf welchen die Tischgenoffen in halbliegender

Stellung Platz nahmen. Die vierte Seite des Tisches mußte stets frei bleiben, weil dort die Speisen und Getränke aufgetragen wurden.

Gin römisches Gaftmabl bestand aus brei Abteilungen: 1) dem Bormahl (Borfoft: Promulsis, Gustus) aus Giern, Schaltieren und Fischen mit pitanten Saucen, Marinaben, usw. bestehend: bazu trank man ein aus Most oder Wein und Honig bereitetes Getränt, Mulfum genannt; 2) der Hauptmahlzeit (Pugna oder Proelium) welche aus verschiedenen Gängen von fraftigen Speisen (Fleisch, Fisch, Geflügel, Wildbret) bestand, 3) dem Nachtisch (Mensae tertiae), zusammengesetzt aus Backwert, frischem und gedörrtem Obst und fünftlich gube" reiteten Schaugerichten. Beim Rachtisch murbeauch weiter getrunken und gezocht, und es erichienen bann Flotenspieler, Sanger und Sangerinnen, Tänzerinnen und Possenreißer jeder Art um die Gafte zu erheitern. Auch war es in vornehmen Säufern Sitte Geschenke an die Gafte zu verteilen. - Auch bei ben Römern nahmen Frauen felten an den Festmählern teil. Ebenso wie die Griechen liebten es die Römer festlich geschmückt und mit Blumen befrängt an ben Gaftmählern teilzunehmen. Gelbstverftandlich hatten auch die Römer weder Meffer noch Gabel und befolgten die gleiche Sitte bes Bandemaschens wie die Griechen.

Die alten Germanen hatten einen guten Magen und einen gesunden, fräftigen Appetit; liebten die Freuden der Tafel und benützten gerne jede sich bietende Gelegenheit sich beim festslichen Mahle zu vereinigen; ja die wichtigsten Angelegenheiten wurden nicht selten bei einem guten Mahle verhandelt. Sie waren aber keine Feinschmecker, und gaben der Menge und der Solidität der Speisen den Vorzug vor den Leckerdissen. Freilich lebten sie noch ein sehr einfaches Leben, kannten keinen Luxus, und ihre noch primitive Bodenkultur konnte

ihnen feine feinen Nahrungs-Erzeugnisse berselben bieten. Wir wiffen allerdings nicht viel von den Sitten welche bei ihren Gaftmählern makgebend waren, benn die Chronif bat uns darüber nicht viel überliefert. Go viel aber fteht fest, daß die Speisen damals nicht nur einfacher sondern auch ziemlich grober Natur waren und hauptfächlich aus Fleisch. Wildbret (benn fie lebten viel von ber Sagb), ge= ronnener Mild und Feldfrüchten bestanden. In den altesten Beiten fannten fie als Betränt, außer bem Baffer, fein anderes als das fogenannte Met, auch Sydromel genannt, es war biefes ein geistiges Getränk welches aus Honig, Waffer und allerlei Gewürzen (Sopfen, Obitfaft, Rardamom, Galgantwurzel, Koriander, Mustatnuß 20.) bestand, was man alles zusammen tochte und dann durch Zusat von Hefe in Gährung übergeben ließ, und wohl ziemlich angenehm schmecken mußte. Met war auch den Griechen und Römern befannt und bildete nach Potheas, im 4. Jahrhundert v. Chr., das gewöhnliche Getränk ber nordischen Bölfer. Auch noch im 4. Jahrhundert v. Chr. war Met das Nationalgetränk der Oftseeländer. In England, ben oftflawischen ganbern, sowie in einigen honigreichen gandern Deutschlands wird noch heute Met getrunken. Es foll auch in Mordasien, Gudafrifa, Aethiopien Madagastar noch gegenwärtig Honig aur Bereitung eines berauschenden Getränkes benutt werben. - Erft viel fpater nach bem Met fam noch ein anderes Getränf in Mode welches eine aus Gerfte ober Weizen bereitete, gegohrne Fluffigfeit war, von welcher f ber römische Geschichtsschreiber Tacitus ichreibt: "Sie fei eine zu einer Aehnlichfeit mit Wein verderbte Fluffigfeit"; biefes Betrant mar ber Stammbater unferes beutigen Bieres.

(Fortsetzung und Schluß folgt).