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

Sauter'schen Institutes in Genf

**Herausgeber:** Sauter'sches Institut Genf

**Band:** 17 (1907)

Heft: 3

Artikel: Etwas über Gastmähler [Schluss]

Autor: Imfeld

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-1038266

### 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:** 05.12.2025

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

## Etwas über Gastmähler.

(Dr. Imfeld)

(Shluß).

Die häufigsten festlichen Gelage fanden bei den alten Germanen, namentlich in der "Julzeit" statt, der Zeit der Wintersonnen- wende, die unserer jetzigen Weihnachts- und Neujahrszeit entspricht.

Das "Julfest" (fröhliches Fest) war in ber Tat bas große Winterfest ber heidnischen Germanen. Ursprünglich mar dieses Fest wohl ben Seelen ber Berftorbenen geweiht, Die, nach bem Bolfsglauben, auf die Wintersonnenwende ihren Einzug hielten und an Schmaus und Gelagen Teil nahmen. Bei einigen Stämmen wurde das Julfest Ende Dezember, bei anderen erst Anfangs Januar begangen und dauerte zwölf Tage. Bei ben, mahrend biefer Beit stattfindenden festlichen Mahlzeiten, die ja den religiösen Sinn von Opfergelagen hatten, murbe neben ben feelischen Geiftern auch ben Göttern geopfert, indem man der "Götter=Minne" trant. Das Wort "Minne" bebeutete im alt-hochbeutschen soviel als Erinnerung, Gebenfen, der Götter-Minne trinfen hieß also soviel als zu Ehren ihres Gedächtniffes einen Becher leeren, fogufagen "zu ihrem Wohle" trinfen; dieses tat man übrigens auch zu Ehren oder jum Andenken eines Toten oder eines Abwesenden. Diese Sitte herrschte übrigens überall im Norden, und in England hieß ein Totenfest "Minnying Day". Die Götter, welche mahrend ber Julgeit bei ben heidnischen Germanen besonders verehrt wurden, waren "Thor", ber Gott bes Donners; "Frena", die Göttin ber Liebe und der Fruchtbarfeit ber Erde, und "Freno", Bruder ber Frena, Gott ber Sonne und ber irbifchen Fruchtbarfeit; diesen Göttern opferte man in der besons deren Absicht von ihnen den Erntesegen für das kommende Jahr zu erslehen. Dem Gott "Freho" zu Ehren, der auf dem "Eber Gallimbursti" (dem goldborstigen) ritt, wurde beim Julsest ein großer Eber in die Festhalle geführt, um auf dessen Haupt Geslübde abzulegen. Rituelle Gerichte bei den Gastmählern des Julsestes waren der "Julseber" oder "Julbock" mit welchem Namen ein seines Gebäck, einen Eberkopf darstellend, bezeichnet wurde, dann die "Julgrüße" und das "Julbrot".

Um nochmals auf bas Trinfen ber "Götter-Minne" jurudgutommen, jo erzählt uns bie Geschichte daß ber beilige Columbanus (im 7. Sahrhundert) einmal eine große Angahl von Sueven um ein Bierfaß gelagert fand und von Ihnen erfuhr daß sie dem Gotte "Wotan" opferten, mas ben Columbanus in einen großen, beiligen Born versette. Trotbem, und so befrembend es scheinen muß, so ist doch nicht zu vergessen daß die Trinksitte ber "Götter=Minne" vom Beidentum auf bas Chriftentum übergegangen ift, wobei aber bie "Minne" nicht mehr ben Göttern, fondern gemiffen Beiligen zu Ehren getrunten murbe, von benen man besondere Gnaden erflehen wollte. Im Deutschen Mittelalter maren es vorzugsweise brei Beilige benen zu Ehren "Minne" getrunten murbe: ber Evangelift Johannes, ber die Gefahren ber Bergiftung burch Getränke abwenden follte : die beil. Gertrub, beren "Minne" besonders von Scheibenden und Reisenden getrunten murbe, um von ihr unterwegs beschütt zu werden; die heil. Walpurgis, in deren Namen man ben Maitrant genoß, ber die Gesundheit erhalten ober auch geben follte.

Im Mittelalter ag man bei festlichen Tafeln start gewürzte Speisen, welche als Lecker-

biffen galten, fomplizirte Brühen (Suppen), Backwerk und Confituren. - In Diefer Zeitperiode fällt die erfte Anwendung des Tifch = tuches, und zwar niußte basselbe, aus groben Linnen gewoben, febr groß fein und weit über die Ränder des Tisches berabfallen. Die Ordnung der Tafel war fo, daß in der Mitte berselben ein großes Salzfaß stand, rings um basselbe befanden fich die Brote. Man speifte gewöhnlich in einer großen Salle beren Boben mit Teppichen belegt und beren Wände mit gemirkten Tapeten geschmückt waren, bei größeren Festlichkeiten und fehr großer Tischgesellschaft ipeifte man auch im Freien. Es war Sitte bie Tafeln mit Blumen zu bedecken und über benfelben Blumenguirlanden zu hängen. Auf einem staffelförmigen Nebentisch, unserem heutigen Buffet, waren die Trinfgefäße gur Schau gestellt, humpen und Potale aus Gold, Gilber und Rriftall; auf einem andern Rebentisch wurden die Speisen zerlegt um fie bann ben Gäften anzubieten, und zwar nicht von ber Seite, sondern von vorn, über den Tisch binweg, weshalb auch die Gafte nur die eine Seite der Tafel in Anspruch nahmen. — Da auch jett noch mit ben Fingern gegeffen murbe, war die Sitte bes Sandewaschens noch fehr strenge beobachtet; Sandtücher famen nach und nach auf, waren aber nicht mehr ein so großer Luxusgegenstand wie bei ben alten Griechen und waren Gigentum bes Gaftgebers. Die Speifezettel aus biefer Zeit maren fehr reichlich und enthielten Rleischspeisen verschiedenster Art, Bilbbret (Steinbode, Auerochsen, Murmeltiere, Baren), Bogel (Birt- und Auerhähne), Fische (Lachs, Rotfische und Beringe, Stockfisch) und Obst. Bon Gierspeisen weiß uns die Beichichte nicht viel zu berichten. Das Hauptgetrank blieb das Bier, Wein wurde nur ausnahmsweise und nur bei reichen Leuten getrunten, es waren dann meiftens fuge ober gewürzte Weine, welche beim Nachtisch gereicht wurden. — Damen wohnten schon öfters den Gastmählern bei, aber doch nicht immer.

Bei Gastmählern an Höfen bestand ein sehr seierliches Zeremoniall, der Herrscher wurde von den höchsten Würdenträgern bedient und speiste meistens allein an einem besonderen Tisch, was heutzutage an keinem Hose mehr der Fall ist, mit Ausnahme von etwelchen orientalischen Höfen.

Bom 16. Jahrhundert an fiengen bei den Festtafeln schon frangösische und italienische Sitten maggebend zu werden, und Bracht und Luxus nahmen immer mehr überhand. Diefes hinderte aber bennoch nicht daß man ben Hauptwert auf die Menge ber Speifen und auf beren foliben Ronfifteng legte, mas Speifezetteln von Hoftafeln, bei Unlag von Bermählungen oder sonstigen größeren Festlich= feiten, hinlänglich beweisen. Freilich weidete man sich auch gerne an Schaugerichten, so famen 3. B. Pfauen ober Schwäne mit ihren Federn geschmückt, auf die Tafel, und oft auch fünstliche, zum Teil selbst vergoldete Früchte. Um von der Menge der Speisen einen Begriff ju geben, wollen wir jum Beispiel ben Speifezettel eines Gastmahles anführen, welches der Magistrat von Marseille am 22. Oftober 1589 für 24 Bersonen ausrichtete; auf diesem Speifezettel figuriren 434 Stück Wild und Geflügel, 250 fleine Bogel, 150 Rilo Fleisch, 50 Rilo Schinken und Wurst, 10 Dutend Schöps- und Schweinsfüße, desgleichen Ohren, 10 Rilo Rafe, 750 Kilo Brot, 45 Kilo Obst, 720 Liter Tischwein und 260 Liter Mustatwein, endlich für 120 Livres feines Gebäck. — Wie viele Menschen, nach aufgehobener Festtafel, noch von derselben profitirt haben, das fagt freilich die Chronif nicht.

Im Laufe ber Zeit entstanden für Gastmähler brei Systeme bes Servirens welche noch heutzu-

tage maßgebend sind, nämlich das alt-englische, bas französische und russische System.

Das alt-englische bestand aus 3 Gängen. Die sämtlichen Speisen eines Ganges befanden sich zugleich auf der Tasel, die Speisen wurden nicht von der Dienerschaft gereicht, sondern die Gäste bedienten sich unter sich, auf Verlangen reichte die Dienerschaft nur die Speisen welche sich auf den Nebentischen besinden. In England gilt auch jetzt noch diese Art des Servirens welche ihre angenehme Seite hat und den Tischgästen manchen Anlaß zu gegenseitigen Artigkeiten liesert.

Beim französischen Service hat man auch drei Hauptgänge, von denen zwei aus der Küche kommen, der dritte aber das gesamte Dessert in sich einschließt. Die Entrées, Entremets und Relevées stehen auf der Tasel, die großen Fleischgerichte werden aber erst auf Nebentischen zerlegt und dann servirt. Alle Speisen werden den Gästen von der Dienerschaft gereicht.

Beim ruffischen Service fteht nur bas Deffert von Anfang des Mables auf dem Tisch. Bevor man aber in den Speisesaal geht, werden vor einem ruffischen Diner, in einem Rebenfalon, allerlei pitante Borfpeifen : Auftern, Caviarbrötchen, geräucherte Fifche 2c., stehend genoffen, um den Appetit zu reizen. Mun, mas die Borfpeisen anbetrifft, die findet man mehr ober weniger in allen Ländern auf dem Tische, und werden sie auch vor der Suppe genoffen, Branntwein wird aber babei nicht getrunken. — Beim Mahl werden famtliche Speisen, bereits zerlegt, von ber Dienerichaft gereicht, ohne daß fie vorher auf bem Tisch zur Schau gestellt worden wären. Die Diners der Gegenwart werden in dieser Sinsicht meistens nach bem ruffischen Suftem fervirt, nur ausnahmsweise wird ein Prachtftück für einen Augenblick auf ben Tisch gestellt !

bevor es zerlegt wird. In England und Frantreich ist neuerdings wieder Mode geworden
daß auf einem Nebentisch vom Haushofminister,
Portionen der einzelnen Gerichte auf die Tellern gelegt und diese dann von der Dienerschaft den Gästen servirt werden. In kleineren Kreisen übernimmt die Wirtin am Tische selbst und vor den Augen ihrer Gäste dieses Amt
des Borlegens.

# Erkältung und Abhärtung.

(Brof. Dr. Jäger)

### (Fortsetzung)

Während nach bem früher Gefagten feststeht bag ber Bafferschweiß ein Auswurfstoff ift, b. h. aus ichablichen Stoffen, Selbstgiften und überschüssigen Mengen von Baffer besteht, bat man am Fettschweiß der Wolltiere feststellen fonnen, daß er das Gegenteil eines ichablichen Stoffes ift. Er ift nicht blog frei von Gelbitgiften, weiter: er ift nicht nur felbft, b. h. in seiner Masse eine Beilsubstang, die als folche ihm fofort unter bem Namen Lanolin einen Blat in den Apothefen verschafft bat, son= bern er führt in seinem natürlichen Buftanb spezifische Stoffe, die im Begenfat zu ben Selbstgiften bes Wafferschweißes, Barns und Rots den Namen Selbstarznei verdienen und im Apothekergebrauch ift bem Lanolin beshalb eine besonders hohe Wertschätzung entgegengebracht worden, weil es sich besser als jedes andere Fett jum Träger von Beilftoffen eignet; begreiflich, benn zu biesem Zweck, zu ber Führung ber Selbstheilstoffe, hat die Natur das Lanolin geschaffen.

Weiter hat sich dann die merkwürdige Tatsache ergeben, daß Fettschweiß ganz ausgesprochen antibakterielle, also antiseptische Eigen