Zeitschrift: Sauter's Annalen für Gesundheitspflege: Monatsschrift des

Sauter'schen Institutes in Genf

Herausgeber: Sauter'sches Institut Genf

Band: 21 (1911)

Heft: 3

Rubrik: Essen und Trinken in alter Zeit

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: 17.10.2025

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

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

Vernehmen wir als Stütze dieser unserer Behauptung noch einen Artikel: "Das Haber mus", der vor Jahren ins "Berner Stadtsblatt" aus dem "Oltener Wochenblatt" übersging, und dieser lautet:

Es ist uns immer, je mehr man mit sozialen Bhrasen ein Bolt traftiere, bestoweniger und schlechter werde des Bolfes Nahrung. Und in der Tat ist mit dem Reichtum der Brogramme gur Bebung unferes Boltswohls feine einstige naturgemäße, gefunde Nahrungsweise zurückgegangen und in all bem lauten Phrasengetlingel ber Gegenwart erstickt. Beute hat das Schweizervolf viel Phrasen zu verdauen, Die es vielfach nicht versteht und bei benen es hungert. Und doch ist neben der Arbeit die Ernährung ein Sauptfattor ber fozialen Frage und beide - Arbeit und Ernährung - greifen tief in biese ein : Gie sind bie Grundlagen ber Staatseriftenz, die Grundlage der Gefellschaft überhaupt.

(Zeitschrift für Erziehung und Unterricht.)
(Fortsetzung folgt.)

Effen und Trinken in alter Beit.

Löffel und Messer waren seit urdenklicher Zeit die Justrumente, deren man sich beim Essen bediente; nur die Gabel ist erst hinzusgekommen, als in der Mitte des 16. Jahrshunderts mit der Berfeinerung der Künste und Wissenschaften sich auch die Sitten verseinerten. 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

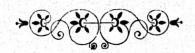
Mittelalter war die Gabel noch ein äußerst feltenes Berät: Rarl ber Schöne und Clemence von Ungarn befagen jeder nur eine Babel, Rarl ber Fünfte batte boch wenigstens neun, boch benützte er fie nur gum Benug von Obft. Die Gabel wurde bei ihrem ersten Erscheinen überhaupt als ein lächerliches Wertzeug betrachtet, deffen man sich sehr ungeschickt bediente; in bürgerlichen Säusern hat sie erft fehr fpat Eingang gefunden. Ueberhaupt mar 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 Tischgenoffen zusammen, sondern einige Trompetenstöße vom Turm berab verfündeten, daß die Zeit jum Mittageffen gefommen fei. Auch wenn der Burgherr allein speifte, zeigte ein Hornfignal vom Göller aus an, daß ber Ritter jest fpeife und also nicht gestört zu werden wünschte. Anders wollte es jener Tartarenfürst, der nach feinem Diner blafen ließ, jum Beichen, bag er jett gespeift habe, und nun auch die andern Fürsten der Erde fpeisen fonnten.

Bei größeren Belagen faß oben der Berr des Hauses, die Gafte reihte man paarweise um den Tisch, was notwendig war, weil sehr oft zwei aus einem Teller effen mußten. In der Nähe des herrn oder der Frau des haufes faßen jene, die man besonders auszeichnen wollte. Der Chrenplat war nicht ein bestimmter Plat im Speisesaal, aber jo oft es tunlich war, wurde jener Plat dafür auserlesen, der an dem von der Ture am weitesten enifernten Fenfter sich befand. Unfere heutigen Gesellschaftsfreise könnten etwas lernen von der Rücksicht, mit der ber Gaftgeber feine Gafte behandelte. Da gab es feinen Rangunterschied; jeder Eingeladene mar gleich viel wert und man fand feinen Berftog darin, einen ein= fachen Gerichtsschreiber neben eine Bergogin gu seigen. Der Hausherr beeilte sich nicht, die vornehmste Dame heraus zu holen und sie zu Tische zu führen; die Frauen gingen zuerst und allein zur Tasel, die Herren näherten sich zu gleicher Zeit von einer andern Seite. Es gab trotzem 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 Wasch-becken.

An der Tafel Ludwig des Vierzehnten wurden alle Speisen in Gegenwart des Königs gekostet, bevor man sie dem Monarchen reichte. Der Hosmundschenk 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 af aus einer Schüssel.

(Schweizer Frauen-Zeitung.) (Schluß folgt.)





Maeroje Gebarmutterentzundung. — Frühling 1909 wurde ich von einer 32 jährigen Frau fonsultiert, welche 10 Jahre vorher, 14 Monate nach ihrer Berheiratung, einen Abortus gehabt hatte und seitbem fteril blieb, was sich übrigens durch ihr Mutterleiden leicht erflären ließ. Infolge nämlich bes befagten Abortus hatte fich eine Entzündung ber Bebarmutter gebildet, welche mit ber Beit, weil nicht behandelt, einen dronischen Charafter angenommen hatte; durch diese vernachlässigte Entzündung hatten sich auch mehrere Geschwüre am Gebärmuttermund gebildet, und die Frau litt febr an Schmerzen und an einem ftarten ichlechten Ausfluß. Abgesehen hiervon hatte fich infolge ber Unschwellung und ber Schwere bes Organs eine ftarte Sentung ber Bebarmutter gebildet; diefer lettere Ilmftand verhinderte die Kranke sich frei zu bewegen und ihre häuslichen Arbeiten zu verrichten und auszugehen, und zwang fie die meifte Beit zu liegen, was fie fehr nervos machte. Ueberdies litt bie Frau auch an Sämorrhoiden, welche oft bluteten, jo daß diese Blutverlufte, gepaart mit bem starten Beiffluß, die Frau in hohem Grade schwächten.

Es war wirklich höchste Zeit schnell und energisch einzugreifen, ansonsten eine Blutzerssetzung 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.