Zeitschrift: Neujahrsblätter für Jung und Alt
Herausgeber: Kulturgesellschaft des Bezirks Brugg
Band: 13 (1902)

Artikel: Mitteilungen über Küche und Tisch unserer Vorfahren
Autor: Amsler, A.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-900622

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: 21.08.2025

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

Mitteilungen über Küche und Tisch unserer Vorfahren.

Es sind dies anspruchslose Mitteilungen über Dinge des alltäglichen Lebens, welche nun durch die Art und Weise interessant werden, wie sie einst, aus der Not des Daseins entstanden, sich jeweilen den wechselnden Verhältnissen angepaßt und im Laufe der Jahrhunderte verändert haben.

Schon lange sind uns die hauswirtschaftlichen Verhältnisse der alten Griechen und Römer bekannt, viel weniger aber diejenigen unserer Vorfahren. Erst in unsern Tagen entdeckte man die Pfahlbauten, wo unsere Altvordern in ursprünglichen Zuständen während Jahrhunderten gelebt haben und dann untergegangen sind, ohne andere Zeichen ihres Daseins zu hinterlassen als Küchenabfälle, welche um ihre Wasserwohnungen herum in Seen und Torfmooren liegen geblieben sind.

Erst in unsern Tagen hat man angefangen, sich auch mit dem Haushalte der germanischen Bauern und Bürger des frühen Mittelalters zu beschäftigen. Alte Handschriften und Chroniken berichten zur Genüge über die Lebens- und Leidensgeschichte der dienenden, niedern und unterdrückten Wesen, welche nur allmählich, aber stetig sich in harter Arbeit entwickelten und endlich geltend machten.

Da Wohnungen, Ernährungsweise und Kücheneinrichtungen, mit einem Worte das Tafelwesen, einen höchst bedeutenden Faktor im Kulturleben aller Zeiten ausmachen und innig mit der gesamten Entwicklung der Völker zusammenhängen, so möchten wir, auf historische Mitteilungen fußend, in aller Kürze und ohne auf Vollständigkeit Anspruch zu machen, zeigen, wie unsere Altvordern in Wahrheit gelebt, gepflanzt, gekocht, gegessen und getrunken haben, wie sie häuslich eingerichtet waren, wie viele unserer Einrichtungen nach und nach aus den alten hervorgegangen sind, wie Speisen und Getränke im Laufe der Jahrhunderte infolge der Entdeckung und Erfindungen, infolge der Kriegsläufe und

andern Nöten sich verändert und schließlich gebessert haben. Leider machen wir hiebei die Erfahrung, daß die „gute alte Zeit", welche so lange gerühmt und besungen worden ist, nur in unserer Einbildung bestand.

Gestaltlos steht die Kochkunst in unsern Landen da zur Zeit der Pfahlbauern. Sie hielten Haustiere, lebten daneben von der Jagd, vom Fischfang, von Baumfrüchten, Wurzeln und etwas Getreide.

Später, zur Zeit der Völkerwanderungen, entwickelte sich das germanische Leben allerdings zu etwas höherer Kultur, aber immerhin war die Ernährungsweise armselig genug. Im frühen Mittelalter lebten sie schon etwas besser; sie hatten Milch, Käse, einige Kohlarten, etwas Getreide, dann Speck, gesalzenes und geräuchertes Schweinefleisch; letzteres wurde weitaus am häufigsten, in allen Ländern, von Hoch und Niedrig gegessen. Da das Wild der Wälder den Rittern und Lehensherren, die Fischenzen den Klöstern und Stiften gehörten, so waren die Belehnten, Hörigen und Leibeigenen froh über das Schweinefleisch, denn die Rinder, Schafe, Hühner, Eier u. s. w. dienten zur Zinszahlung für die Lehen; der gemeine Mann hatte kein Grundeigentum, kein Geld, keine Werttitel, er lebte von der Hand zum Mund und ermangelte jeden Antriebs zur Verbesserung seines Lehens und seiner Lage. Durch das ganze Mittelalter hindurch wurde auf dem Lande und selbst in den Städten eine ausgedehnte Schweinezucht getrieben. Die Krämer und Handwerker der Städte legten nicht nur ihre Verkaufsbuden, sondern sogar ihre Schweineställe vor ihren Hausthüren an.

Schon in den heidnischen Zeiten schlachteten die Germanen zu gewissen Festen der Göttin Freia fette Schweine. Ohne Zweifel ist die deutsche „Metzelsuppe" und unsere „Metzgete" beim Schweineschlachten ein unbewußter Nachklang alt-heidnischer Erinnerung. Wenn heutzutage in unsern Privathäusern Schafe oder Rinder geschlachtet werden, so denkt niemand an's Feiern, bei der „Schweinemetzgete" aber giebts ein Wurstmahl mit Gästen, Wurstzetteln und Späßen. — Warum trotz alledem das Schwein einen anrüchigen Namen hat, ist wohl nur daraus zu erklären, daß es Alles frißt, sich Alles gefallen läßt und erst nach seinem

Tode Nutzen bringt. Von Natur unrein ist das Schwein so wenig, als andere Haustiere.

Zum Schweinefleisch aß der gemeine Mann Sauerkraut und das scheint in den deutschen Landen schon sehr früh bekannt gewesen zu sein. Man hat es sich aber nicht in der Form unseres feingeschnittenen Sauerkrautes zu denken, sondern Kohl und Mangoldkraut wurden platt in Kübeln aufeinander gelegt und mit Wasser angesetzt, um eine saure Gährung einzuleiten. Das nannten sie dann „Gumpisch" (Kompost).

Von Getreide bauten unsere Vorfahren im Mittelalter hauptsächlich Roggen und Hafer, weniger Gerste und noch weniger Waizen. Das Brot des gemeinen Mannes war schwarz, platt und körnig. Die Klosteräcker lieferten besseres Getreide und die Klostermühlen auch weißeres Mehl und gesunderes Brot. Es kommt dies namentlich in Betracht wegen des Roggenbrandes. Da die Lehenleute aus Unwissenheit und Sorglosigkeit stetsfort auf gleichem Boden ackerten, nicht düngten und den Samenwechsel nicht kannten, so entstand häufig in nassen Jahrgängen jene Entartung der Roggenähren, indem sich anstatt der Körner schwarze Auswüchse, das sog. Mutterkorn, bildeten, welche, zu Mehl gemahlen und genossen, die schreckliche Kriebelkrankheit mit Krämpfen, Lähmungen und brandigem Absterben der Glieder verursachten und den Tod herbeiführten. Die erschreckten Leute suchten und fanden Hülfe in den Klöstern, wo die einsichtigen Mönche einen rationellen Ackerbau trieben und die Kranken mit gesundem Brot und guter Kost zu heilen verstanden.

Außer dem Roggen kam besonders der Hafer zur häufigen Verwendung, dann Bohnen, Erbsen, Hirse und Linsen. Seinen Namen dürfte der „Habersack" wohl von der eisernen Ration an Habermehl erhalten haben, welche die Eidgenossen bei ihren Kriegszügen zur Verpflegung mit sich trugen. Für die Zeit, da die in Erdgruben aufbewahrten Vorräte ausgingen, hielt der gemeine Mann in den „Schnitztrögen" gedörrtes Obst, Nüsse, ja sogar gelbe und weiße Rüben. Letztere wurden in dünne Scheiben geschnitten und getrocknet, zum Gebrauche dann aufgeweicht und mit Speck gekocht. Das war der „Reben-Schnätterlig" — unliebsamen Andenkens. Allbekannt ist, wie einst junge

Zürcher mit einem Kessel voll warmem Hirsebrei, der damaligen Volksspeise der Zürcher, per Schiff nach Straßburg fuhren, um zu zeigen, wie schnell sie in der Not Hülfe bringen könnten.

Von allen Speisen galt immer das Brot als eine fast heilige Speise und es wird jetzt noch „Brot zu verwüsten" als sündlicher Übermut betrachtet. Bekannt ist, wie das Brot von den verschiedenen Volksstämmen in hundert und aber hundert verschiedenen Formen gebacken und mit ebenso verschiedenen Namen belegt wird. Bald sind die Laibe rundlich, bald länglich, bald sind es Wecken, bald Ringe, Hörnchen, Scheiben, Bretzeln, die eigentümlich-herkömmlicher Art geflochten sind. Nach der Ansicht der Gelehrten deuten diese Formen bald auf die Mondsichel, bald auf die Sonnenscheibe, bald auf Drudenfüße hin und stammen aus dem ältesten Heidentum, wo den Göttern bald dieses, bald jenes Lieblings-Backwerk zum Opfer gebracht wurde. Die Erinnerung an den ursprünglichen Sinn ist verloren gegangen, aber die äußere Form dennoch geblieben.

Milch hatten die Alten nicht im Überfluß so lange sie der Dreifelderwirtschaft huldigten, wohl aber hatte der Bauer harte Arbeit, denn das Vieh mußte vor Sonnenaufgang auf dem Brachfelde geäzt werden, dann zur Melkzeit heimkehren und nachher an die Arbeit gehen. Es fehlte an Heu, Stroh und Dünger. Das Alles änderte sich um die Mitte des 18. Jahrhunderts, als die Kleepflanzung eingeführt wurde; nun bekam das Vieh Grünfutter im Stalle und der Bauer Milch.

Ungefähr zur gleichen Zeit kam in der Schweiz und in Deutschland ziemlich rasch und allgemein die Anpflanzung der Kartoffeln auf, welche heutzutage das Hauptnahrungsmittel von Millionen Menschen geworden sind. Im Anfange hatten sie mit hartem Widerstande zu kämpfen und wurden „Teufelswurzel" gescholten. In der Schweiz wurden die Erdäpfel erst bei der Teurung von 1771 bekannter und allgemein gepflanzt. In Pommern glaubten die Bauern so fest an die Teufelei der guten Erdäpfel, daß ihnen der Anbau mit Gewalt aufgedrungen werden mußte. Wie sehr und wie bald jener Aberglaube dann aber zu Gunsten der Erdäpfel umschlug, bestätigt das alte Kartoffellied:

„Schön rötlich die Kartoffeln sind
„Und weiß wie Alabaster
„Und sind für Mann und Frau und Kind
„Ein wahres Magenpflaster!“ —

Wenn bislang die Beköstigung des gemeinen Mannes auch bedeutende Fortschritte gemacht hatte, so waren dieselben gleichwohl nicht allgemein, ja es gab am Ende des 18. Jahrhunderts Gegenden, wo die Ernährungsweise der Bauersame eine recht elende war. Zum Beweise teile ich einige Einzelheiten aus der Lebenserinnerung eines Lehrers Lübke aus Dortmund in Preußen mit. Er sagt wörtlich: Von Martini bis Weihnachten wurden alle zwei Tage zweimal bloß Rüben gegessen, die zu Mittag gekocht und am Abend wieder aufgewärmt wurden. Einige Bauern kochten für die halbe Woche auf einmal. Von Weihnachten bis Ostern wurden in derselben Weise täglich zweimal Erbsen gegessen, die mit Rüböl mundgerecht gemacht waren, und von Ostern bis die frischen Gemüse herankamen, zweimal Linsen. Fleisch wurde nur an den vier Hauptfesten gegessen. Eine Art Kuchen aus geriebenen Kartoffeln, mit Salz gewürzt, war unser Brot, anderes kannte man fast gar nicht. Aus gerösteten Erbsen und Roggen brauten wir Kaffee u. s. w.

In unseren Gauen war es mit der Beköstigung besser bestellt. Aus meinen frühesten Erinnerungen, die etwa 70 Jahre, also einige Jahrzehnte weniger weit zurückreichen, als die genannten des Lehrers Lübke, weiß ich, daß z. B. in meinem großväterlichen Hause, das zu den wohlhabenden des Dorfes gehörte, die Mahlzeiten der Familie sich folgendermaßen abspielten: am Morgen gab es Habermus oder Mehl- oder Erdäpfelsuppe, so dick, meinte der Großvater, daß die Hauskatze drauf schlafen könnte; Mittags: Suppe, Erdäpfel, Sauerkraut, je mit geräuchertem Schweinefleisch, oder Dörrobst, Bohnen und Speck, oder Erbsen, Klöße u. s. w. Abends: Erdäpfel mit Habermus oder Milch, besonders geronnener. Jede Familie buck ihr eigen Brot, das gewöhnlich für etwa acht Tage reichte. Am Backtage wurde stets eine Art Kuchen („Dünne“ oder „Weyen“) mit Äpfeln, Kraut oder Zwiebeln belegt, gebacken, welche erstaunliche Verdauungskräfte erforderten.

Das Essen, an welchem sämtliche Familienglieder mit Dienstleuten und allfälligen Tagelöhnern teilnahmen, verlief sehr schweigsam. Die Hausmutter verschnitt das Fleisch und gab Jedem seine Ration auf den Teller, die andern Zuspeisen langte Jeder mit dem Löffel oder der Gabel heraus. Wein und Brot gab es nur um 9 und um 4 Uhr, beim Essen nie. Nur an Sonntagen gab es Rindfleisch und im Laufe des Nachmittags Kaffee.

Der Kaffee war noch neu und sehr teuer, aber von der Frauenwelt sofort mit Begeisterung aufgenommen. Er war seit mehr als 100 Jahren bekannt, teilte aber das Schicksal mit dem Rauchtabak und den Kartoffeln, anfänglich verlästert und sogar bei Strafe verboten zu werden. Es brauchte weitere Jahrzehnte, bis er zu dem allgemeinen und billigen Volksgetränk der Gegenwart wurde.

Zucker kam noch später auf, als das ostindische Zuckerrohr nach Europa eingeführt wurde. Bis dahin hatte man sich allgemein mit Honig und mit eingekochtem Birnensaft beholfen.

Von andern Genußmitteln sind besonders die vielen scharfen Würzen zu erwähnen, wie Zimmet, Pfeffer, Gewürznelken u. s. w., welche trotz ihrer hohen Preise in erstaunlichen Mengen verbraucht wurden.

Der Weinstock erfreute sich während der frühern Jahrhunderte in unserm Lande keiner sorgfältigen Pflege. Man trank den Wein „wie ihn Gott und die Rebe gab" und zwar, trotz seiner geringen Qualität, bei gewissen Gelegenheiten übermäßig. Bei Gelagen wurde er in einzelnen Maßkrügen oder Humpen aufgestellt, welche dann von Mund zu Mund im Kreise der Zecher herumgingen — eine verderbliche Trinksitte, die erst mit Einführung der Trinkgläser aufhörte.

Der Branntwein war bis ins 18. Jahrhundert nur als Arznei bekannt. Während damals nur Bemittelte bei festlichen Anlässen etwas Branntwein genossen, ist leider jetzt der Schnaps zum Genußmittel des armen Mannes geworden.

Da wir vom Tafelwesen der Alten handeln, so dürfen wir zum Schlusse auch von der allgemeinen Lebensweise und von den Eßsitten reden. Schon früh, in den meisten Ortschaften bereits um 4 und 5 Uhr, verließ man im Sommer wie im Winter das

Bett und um 9 Uhr abends legten sich die meisten Leute schlafen. Zu jener frühen Morgenstunde begann die Arbeit in den Werkstätten und auf dem Felde. Die Geschäfte der Gerichte und der Schulunterricht fingen im Sommer um 6 Uhr, im Winter um 7 Uhr an. Um 10 Uhr vormittags, späterhin um 11 Uhr, wurde zu Mittag und um 5 oder 6 Uhr zu Abend gegessen. Das Frühstück bestand allgemein in Suppe. Sämtliche Tischgenossen aßen Suppe, Brei, Milch und Mus mit Löffeln aus der gemeinschaftlichen Schüssel, welche ursprünglich irden, später von Zinn und von Halbporzellan war. Die Löffel waren lange Zeit von Holz und so groß wie Schöpflöffel, später erst von Zinn und verzinntem Eisenblech. Feste Speisen, Knödel, Erdäpfel u. s. w., langte man mit den fünf Fingern aus dem Topf und zerlegte dieselben mit eigenem Messer auf hölzernen oder zinnenen Tellern. In vornehmer Gesellschaft war es Sitte, daß die Herren den Frauen mit den Messern zu Hülfe kamen.

So alt die Erfindung der Eßlöffel sein mag, so jung ist die der Gabeln. Sie hatten anfänglich zwei, später drei und vier Zinken. Es wird von der berühmten Königin Elisabeth von England erzählt, sie habe einst goldene Eßgabeln mit Perlmuttergriff zum Geschenke erhalten, dieselben aber in die Schatzkammer legen lassen und vorgezogen, sich derer mit fünf Zinken weiter zu bedienen. Seltsamerweise wurde unter dieser protestantischen Königin von der Kanzel herab gegen die Gottlosigkeit des Eßgabelgebrauchs gepredigt.

Es möge hier erlaubt sein, auch der Eß- und Trinksitten der „guten alten Zeit" zu gedenken. Sie waren so unfein, daß wir viele Ausdrücke der Verordnungen, die im 16. und 17. Jahrhundert in der guten Gesellschaft gäng und gäbe waren, abschwächen mußten, um sie in den „Neujahrsblättern" abdrucken zu dürfen. Sie lauten:

1. „Du sollst gerade sitzen bei Tische und die Ellbogen nicht aufstützen."
2. „Bei der Tafel sollst Du nicht mit dem Stuhl wackeln und die Füße nicht weit ausspreizen."
3. „Du sollst die Butter nicht mit dem Daumen aufs Brot streichen."

4. „Du sollst nicht mit der Hand in die Vorlegschüssel langen."
5. „Du sollst nicht trinken, wenn Du Speise im Munde hast."
6. „Du sollst nicht nach jedem Bissen trinken, alsdann man zu frühe voll wird."
7. „Du sollst bei Tische den Leibgurt nicht nach jedem Gang ausweiten."
8. „Du sollst die Finger beim Essen nicht ablecken und Hände und Mund nicht am Tischtuch abwischen."
9. „Du sollst die abgenagten Knochen nicht unter den Tisch werfen."
10. „Du sollst nicht auf den Teller speien, oder in das Tischtuch schneuzen."

Um gerecht zu sein, muß hier beigefügt werden, daß die Beachtung obstehender Tafelordnung nicht nur bei gewöhnlichen Gastereien, sondern vielmehr bei den vornehmen Gastmählern in Klöstern und Schlössern für nötig befunden wurde.

Dr. Amsler, sen., Wildegg.

Die Hofmeister zu Königsfelden.

Wie kein anderes Kloster im Schweizerland, gelangte das Frauenstift zu Königsfelden schon in den ersten Jahren seines Bestandes durch großartige Schenkungen des österreichischen Adels in den Besitz großer Güter, die es durch Käufe und Tausch stets noch ergänzte und abrundete. Aus alten Urkunden läßt sich ermessen, wie viel besonders die Königin Agnes und ihre Brüder vergabten; im Laufe der Jahre kamen die Frauen des Conventes in den Besitz von 12 Kirchen, deren Priester sie einsetzten und besoldeten und dafür die fälligen Zehnten und Bodenzinse zu ihrem Nutzen bezogen. Da aber die Nonnen, die Besitzerinnen dieses weit verzweigten Vermögens und Einkommens, durch ein feierliches Gelübde auf jeden Verkehr mit der Außenwelt, selbst mit ihren Unterthanen und Schuldnern, verzichtet