

**Zeitschrift:** Zürcher Illustrierte  
**Band:** 15 (1939)  
**Heft:** 51

**Artikel:** Allerlei Begebenheiten vom Essen  
**Autor:** Voss, Irmalotte  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-753832>

### **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:** 29.04.2026

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

# Allerlei Begebenheiten vom Essen

VON IRMALOTTE VOSS

Was wir essen, und auf welche Weise wir es zu uns nehmen, ist uns im allgemeinen so selbstverständlich geworden, daß wir uns kaum vergegenwärtigen, wie sehr sich alles dieses im Laufe der Zeit gewandelt hat. Weit aus nicht alle Speisen, die wir heute zu genießen gewöhnt sind, waren der kultivierten Welt früherer Zeiten bekannt. Baumfrüchte wie Äpfel und Birnen lernten die Menschen wohl früh anbauen und kultivieren, die Kenntnis eingeführter Früchte aber war lange unbekannt. So kam die Zitrone erst durch die Römer nach Norden, die sie nach ihren Siegen über die Meder kennenlernten. Melone und Aprikose brachten ebenfalls die Römer und zwar aus Armenien. Pfirsiche und Nüsse kamen aus Persien.

Ebenfalls römischen Ursprungs ist der Salat. Das Wort leitet sich von dem lateinischen «insalata» — eingesalzen her. Die Römer verzehrten — wie Columella berichtet — den Salat entweder ähnlich wie wir mit Essig, Öl und Gewürzen, außerdem aber kannten sie noch eine andere Bereitungsart. Sie packten ihn vorher in eine Salzlake mit Bohnen, Dill, Fenchel und Lauch, und aus diesem «einsalzen» hat sich dann unser Name kaum verändert gebildet. Der Geschmack scheint sich dagegen sehr gewandelt zu haben.

Aber nicht allein die Nahrungsmittel und Gerichte, auch die Preisordnungen waren nicht immer die gleichen. Krebse zum Beispiel waren in früheren Zeiten an manchen Orten so billig, daß Verbote erlassen werden mußten, das Gesinde an Festtagen ausschließlich mit Krebsen (!) zu verpflegen. Andererseits war im Mittelalter eine uns wohlfeile Nahrung sehr teuer, nämlich der Zucker. Zucker war Importware. Er wurde aus Zuckerrohr hergestellt und mußte aus den Kolonien eingeführt werden. Daher konnte Zucker auch zu Backwaren nicht in großem Maße verwendet werden. Die Kuchen wurden mit dem billigeren Honig gesüßt. Erst mit der Gewinnung des Zuckers aus der in Europa heimischen Zuckerrübe konnte der Zucker zum billigen Volksnahrungsmittel werden.

Von allem vielleicht am meisten gewandelt haben sich die Tafelsitten. Daß eine Gesellschaft am gemeinsamen Tisch Platz hat, kannte man bei den Römern noch nicht. Das römische Gastmahl findet an verschiedenen Tischen und Lagerstätten, nur im gleichen Raum, statt. Jeder Gast ruht auf einer Art Sofa und die Speisen werden ihm einzeln auf Schalen herbeigetragen. Daß auch der gute Ton bei der Tafel früher erheblich verschieden von unserer Zeit gewesen sein muß, geht schon daraus hervor, daß die Gabel ebenso wie die Serviette verhältnismäßig spät aufkamen. Die Gabel treffen wir zuerst in Byzanz. Sie gelangt vereinzelt im 14. Jahrhundert nach Europa. Nicht früher als zum Ende des 17. Jahrhunderts wird sie allgemein zum Essen verwendet!

Hieraus können wir uns auch eine Vorschrift erklären, die im Mittelalter an einem Hofe Mitteldeutschlands erlassen wurde. Wir verdanken sie, wie viele der hier aufgeführten Tatsachen, dem hübschen und appetitanregenden Buche «Dekameron der Feinschmecker» von Walter Bickel (Societäts-Verlag, Frankfurt a. M. 1937). «Man soll bei Tisch» — beschreibt die Anweisung ein gutes Verhalten — «die Finger nicht ablecken, auch nicht in den Mund stecken, wenn sie sich verbrannt haben!» Wenn wir solche Aufforderung noch ein wenig durch das Fehlen der Gabel verstehen können, so läßt der erste Teil der Bestimmung doch ein recht finstres Licht auf die Essensitten vergangener Zeiten fallen. Es heißt da: «Damen sollen bei Tisch nicht durch Gesten ihren Appetit verraten, der an das Geben von Raubtieren erinnert, oder ständig mit gierigen Augen die Speisen anstarrten, als ob sie mehr vertilgen möchten, als durch ihren dünnen Schlund hinuntergeht.» Und es wird nicht besser, wenn wir endlich hören: «Man soll den Mund nicht so vollpropfen, wie Dudelsackpfeifen anschwellen, und auch nicht so viel saufen!»

Überhaupt will es manchmal scheinen, als habe in alten Zeiten der menschliche Magen mehr ausgehalten. Wir müssen allerdings bedenken, daß oft Schilderungen alter Gastmähler nicht allein Tatsachenberichte sind, als vielmehr Lobgesänge und Heldenlieder auf diejenigen, die so reich und mächtig gewesen sind, daß sie solche Gastereien veranstalten konnten. Dennoch geraten wir gelegentlich in Staunen. So wurden beispielsweise bei den Weihnachtsveranstaltungen Richards II. in Whitehall täglich 26 bis 28 Ochsen, 300 Schafe und unzähliges Geflügel geschlachtet. Oder: Bei der Hochzeit des Fürsten von Landeshut wurde acht Tage gespeist. Die Gesellschaft verzehrte 3000 Ochsen, 62 000 Hühner, 5000 Gänse, 75 Wildschweine und 7500 Krebse und trank dazu nicht weniger als 170 Fässer Landeshuter Wein und 270 Fässer ausländische Weine. Die Kosten des ganzen sollen sich auf die enorme Summe von 70 000 Dukaten belaufen haben. Schilderungen von prächtigen Gastmählern aus alten Zeiten sind zahllos und könnten beliebig angeführt werden. Dabei sind Speisungen des Volkes, das heißt der Zuschauer, an der Tagesordnung. So beispielsweise bei den Krönungsfeierlichkeiten Maximilians I. in Aachen, wo man ganze Lämmer aus den Fenstern in das unten gedrängte Volk warf, ebenso Fische und gebratene Hasen. Leider wird in dem alten Bericht nicht mitgeteilt, wie sich diejenigen verhalten haben, denen diese milden Gaben auf den Köpfen landeten, und wie weit dies zur Förderung des Appetits beigetragen haben mag. Denn daß es absonderliche «Aperitifs» gegeben hat, entnehmen wir einer Schilderung Herodots, der berichtet, man habe gelegentlich vor dem Mahl einen kleinen Sarg mit einer geschnitzten Totenfigur hineingetragen und dazu gesagt: «Werfe deinen Blick auf die-

sen Mann, dem du nach deinem Tode gleichen wirst; trinke und vergnüge dich daher jetzt!» Solche Reizmittel müssen wohl den Appetit gefördert haben, wie wir aus den verzehrten Mengen schließen.

Entsprechend dem veränderten Appetit der Menschen hat sich auch der Begriff von ärmlischen oder reichlichen Essen gewandelt. So können wir es beispielsweise nicht gerade kärglich finden, wenn wir hören, was Louis XVI. während seiner Gefangenschaft im Temple aufgetischt erhielt. Es waren täglich im Durchschnitt: 10 Pfd. Brot, 100 Pfd. Fleisch, 25 Pfd. Speck, 56 Pfd. Geflügel, 10 Pfd. Fisch. Hierbei fällt uns besonders das Verhältnis von Brot zu den anderen Speisen auf, und wir gewinnen den Eindruck, daß der gefangene König und seine Umgebung nicht «vom Brot allein» gelebt zu haben scheinen. Hierzu sei eine Speisekarte des Königs im Temple erwähnt: 3 Suppen, 4 Zwischengerichte, 3 Schüsseln Braten zu je 3 Stück, 4 Süßspeisen, 1 Schüssel Feingebäck, 3 Schüsseln Konfekt, 3 Schüsseln Obst, 3 Butterbrötchen. Dazu wurden getrunken: 1 Flasche Champagner, 1 Karaffe Bordeaux, 1 Karaffe Malvasier, 1 Karaffe Madeira, 4 Tassen Kaffee. Das Abendessen war genau so umfangreich, nur daß der Kaffee fortfiel.

Wir kommen also mehr und mehr zu dem Eindruck, daß die Früheren über elastischere Mägen verfügt haben müssen, und das ist um so erstaunlicher, als man die Einrichtung der Speisekarte erst verhältnismäßig spät kennenlernte. Bevor man also eine aufgeschriebene Speisekarte hatte, mußte man es fertigbringen, ohne vorheriges Wissen, was noch kommen würde, nur so viel zu sich zu nehmen, daß das Folgende immer noch gewissen Raum fand. Einer Art Speisekarte begegnen wir auf dem Reichstag zu Regensburg, wo der Herzog von Braunschweig großes Aufsehen dadurch erregte, daß «ein langer zedel bei ihm auf der tafel ligen that, den er öfters mal besahe».

Einer der letzten großen Esser war Honoré de Balzac. Balzac pflegte, während er arbeitete, kaum etwas zu verzehren, hielt sich dafür aber später schadlos. Hier ist eine Speisekarte erhalten, die allein die Anteile des Herrn von Balzac am Mahle darstellt: 100 Ostender Austern, 12 Hammelkoteletten, 1 Ente mit weißen Rübren, 2 gebratene Rebhühner, 1 Seezunge Normande.

Es ist für uns nicht leicht, sich alle diese gewiß an sich herrlichen Dinge zu einer Mahlzeit und in einem Magen vorzustellen, und es kommt uns angesichts solcher Eßleistung ein weiser Ausspruch in den Sinn, den wir abschließend anführen möchten, damit wir Späteren auch einmal zu Worte kommen. Er betrifft den Genuß des Gänsebratens und lautet: «Eine Gans ist ein komischer Vogel. Ißt man eine, so hat man zum Frühstück zu wenig. Ißt man aber zwei, so verdirbt man sich den Appetit zum Mittagbrot!»

## Anselmos Liebe

VON ERICH PFEIFFER-BELLI

Das war ein Traum, vor dem ein Vorhang sich öffnet: auf einen kleinen stillen Platz, der ein ungefähres Fünfeck bildete, führte die Straße. Die Häuser zur Rechten und Linken gaben die flankierende Kulisse ab. Zwischen den breiten Steinplatten des Bodens wuchs spärliches Gras, eine Seltenheit in Venedig.

Marcel übersah das alles mit einem Blick und teilte die letzte Feststellung Viviane mit. Die legte nur den Finger auf den Mund, ihr benahm der Anblick ein wenig den Atem: die Straße mit ihren zartfarbigen Häusern, die auch im Verfall dessen Moderduft ausatmen, am Ende der kleine Platz, in dessen Mitte ein zierlicher Brunnen sich erhob, auf drei Stufen stehend, ausgetretene Stufen, die wie flache Wellen um den Marmortrog liefen. Die Zierate waren abgenutzt, glatt geworden. Darüber stand der Mond, selbstam gelb, wie eine gezuckerte Zitronenscheibe, mußte Viviane denken. Und dann der Nachthimmel, das Dach dieser Straße, dieses Platzes mit Sternennest. Der sommerliche Geruch der Lagune schien dann und wann wie eine Andeutung zart und doch dringlich über die Szene zu gehen. Auch Marcel war befangen, obwohl er die schwüle, etwas allzu romantische Situation vor sich ein wenig störend empfand. Er hatte sich eben noch mit Viviane gezankt, eine ganze Menge seiner schönsten kämpferischen Argumente war ihm beim Anblick dieses venezianischen Bildchens abhandeln gekommen. Hier mußte man still sein. Ob Viviane

dies Schweigen als einen Erfolg nahm? ... Es fehlen ein paar Bäume, Linden etwa, die blühten, dachte er, aber wo sollen in Venedig Bäume herkommen? Ebensogut hätte man nach einer Karosse mit vielen Pferden verlangen können.

Wenn nur niemand kommt, überlegte Viviane. Ihr Arm suchte den Marceles zu berühren, aber es gelang nicht ganz. Auch kam jetzt jemand. Das Auge mußte sich zuerst an die Verhältnisse des Lichts gewöhnen, der Mond blendete noch und die Oellampen, die an zierlichen Kettengirlanden über die Straße hingen, gaben keine rechte Helligkeit. Es kam jemand. Ueber den Rücken der geschwungenen Brücke kam er, langsam, mit hübschen Schritten, ein Mann, der einen schwarzen Dreispitz auf dem Kopfe trug, kleine schwarze Pantoffeln ohne Absätze an den Füßen. Ihn hüllte ein buntes Gewand aus rautenförmig geschnittenen und zusammengefügt Stoffstücken ein, und der kleine Kragen, der rund um den Hals saß, war weiß und melancholisch wie Mondlicht im Oktober. In der Hand, das sah man jetzt, da der Mann näher zum Brunnen kam, trug er eine Pritsche, die laut lärmte mochte, wenn man sie gebrauchte, und eine Gitarre, die stets ein wenig sang, wie es die Aeolsharfen tun in alten Bäumen. «Dies ist Anselmo», sagte leise Marcel, als erinnere er sich in diesem Augenblick des Namens. Und Anselmo setzte sich nieder auf die Stufen des Brunnens. Seine Pritsche und sein Saitenspiel

legte er neben sich, und beides gab den ihm gemäßen Ton, als er aus der Hand des Herrn auf den Stein glitt. Tauben kamen nun geflogen, große weiße Vögel, die Flügel klapperten ein wenig hölzern, als schwänge jemand eine Schnarre, aber es mußten wohl die Tauben sein, denn es war sonst still rings, und die Uhr der Salute, die Marcel weiter rechts und in einiger Entfernung vermutete, sollte erst in einer halben Stunde elfmal schlagen.

Ich bin Anselmo, begann der junge Mann mit einer angenehmen, warmen Stimme vor sich hinzusetzen. Anselmo, bin ich's denn auch wirklich noch? Der Sprecher ließ eine kleine Pause eintreten, sie benutzte ein großer weißbrauner Hund, den die Kinder Barry zu rufen pflegten, um aus einem Torweg herauszutreten und langsam mit etwas nach innen gestellten Beinen auf Anselmo zuzugehen. Der Buntgekleidete legte seine Hand auf den Kopf des Tieres, die Tauben gingen gravitatisch und gurrend auf dem Brunnenrand hin und her, einmal links, einmal rechts herum.

Viviane und Marcel fanden, daß man diesem Bild einige Zeit zusehen könne: die wandernden Vögel, der große Hund und zwischen ihnen der wandernde Mann, der Mond, die Sterne und endlich die elf Glockenschläge von Santa Maria della Salute. Es war, als hinge der Name Anselmos noch an den Firsten der Häuser, an den grünen Fensterläden, an den kleinen Nischen, in denen