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: 15.07.2025

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

Etwas über Gastmähler.

(Dr. Imfeld)

(Fortsetzung)

Die Muränen sind äußerst gefräßig und bringen den Fischern oft schlimme Wunden bei. Der römische Feldherr Vidius Pollio, Besitzer von einem Muränenteich, soll sie mit dem Fleische seiner Sklaven gemästet haben, indem er behauptete, daß sie bei dieser Nahrung viel fetter und schmackhafter würden. Zu den Fleisch- und Fischspeisen wurden sehr pikante Saucen serviert unter denen die unter dem Namen Harum bekannte Fischsauce ganz besonders beliebt war. Die Getränke wurden in Schneebehältern gekühlt. Von berühmten Gastmählern hat uns die Geschichte ganz besonders die des Lucullus überliefert, eines römischen Feldherrn, der nach langjährigen und meist ruhmreichen Feldzügen sich in Rom als Privatmann niedergesetzt hatte und in Ruhe die kolossalen Reichtümer genoß, die er aus Asien mitgebracht hatte (er starb im Jahre 56 vor Christus); er lebte in größter Ueppigkeit, zeichnete sich aber auch durch feinen Geschmack aus, war ein Freund aller Gelehrten und ein Wohltäter des Volkes. Er hielt sehr viel auf die Freuden der Tafel; der Reichtum, der Luxus und der Kostenaufwand seiner Gastmähler, wozu er die seltensten und ausgesuchtesten Produkte der Jagd und Fischerei, der Gemüse- und Obstkultur und die köstlichsten Weine, selbst aus den entferntesten Provinzen kommen ließ, sind so sprichwörtlich geworden, daß man noch heute von einem lucullischen Mahl spricht um damit die Feinheit und Kostbarkeit desselben zu bezeichnen. So soll Lucullus bei einem hochfeierlichen Anlaße im Apollosaal in Rom ein Gastmahl gegeben haben, welches 25,000 Sesterzen (mehr als 90,000 Franken) für das Kouvert gekostet haben soll. Lucullus ist auch dadurch bekannt geworden, daß er anno 74 vor Christus aus der Stadt Kerasus an der Südküste des schwarzen Meeres die ersten Kirschbäume nach Rom gebracht und dort verpflanzt hatte; weil aus Kerasus (lateinisch Cerasus) stammend nannte er auch den Kirschbaum und die Frucht Cerasus, wovon später der deutsche Name Kirsche abgeleitet wurde. Besonders hervorgehoben in der Geschichte der römischen Sitten ist auch das Gastmahl von Trimaletria, eines emporgekommenen Freigelassenen, welches der Dichter Petronius in einem satirischen Gedichte beschreibt. Die Kostbarkeit der Tafelgenüsse soll aber im Allgemeinen und in dem weitesten Kreisen in den Tagen des Apicius (14—37 nach Christus), eines sprichwörtlich gewordenen Feinschmeckers der das erste römische Kochbuch verfaßte, sowie zur Zeit des römischen Kaisers Vitellius (gestorben 69 nach Christus) ihren höchsten Glanzpunkt erreicht haben. Undenkbar große Summen wurden für die gesamte prachtvolle Ausstattung dieser Feste ausgegeben.

In den älteren Zeiten speiste man einfach im sogen. Atrium, womit man im altrömischen Haus die bedeckte Vorhalle bezeichnete, in die man aus dem Vorhof durch die Haupttür eintrat. Der Name Atrium stammt eben daher, daß diese Vorhalle 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 Empfangssaal, erhielt als solcher eine elegantere Ausstattung und wurde mit Bäumen und Rasenplätzen ausgeschmückt. Da wurden dafür besondere Speisezimmer eingerichtet (triclinia genannt) und hatten die vornehmsten Römer der späteren Zeiten für ihre Gastmähler nach den Jahreszeiten verschiedene Triclinia. Die Tafeleinrichtung war der Art, daß der Tisch nur auf drei Seiten mit Lagern umgeben war, auf welchen die Tischgenossen in halbliegender

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

Ein römisches Gastmahl bestand aus drei Abteilungen: 1) dem Vormahl (Vorkost: Promulsis, Gustus) aus Eiern, Schaltieren und Fischen mit pikanten Saucen, Marinaden, usw. bestehend; dazu trank man ein aus Most oder Wein und Honig bereitetes Getränk, Mulsum genannt; 2) der Hauptmahlzeit (Pugna oder Proelium) welche aus verschiedenen Gängen von kräftigen Speisen (Fleisch, Fisch, Geflügel, Wildbret) bestand, 3) dem Nachtisch (Mensae tertiae), zusammengesetzt aus Backwerk, frischem und gedörrtem Obst und künstlich zubereiteten Schaugerichten. Beim Nachtisch wurde auch weiter getrunken und gezecht, und es erschienen dann Flötenspieler, Sänger und Sängerinnen, Tänzerinnen und Possenreißer jeder Art um die Gäste zu erheitern. Auch war es in vornehmen Häusern Sitte Geschenke an die Gäste zu verteilen. — Auch bei den Römern nahmen Frauen selten an den Festmählern teil. Ebenso wie die Griechen liebten es die Römer festlich geschmückt und mit Blumen bekränzt an den Gastmählern teilzunehmen. Selbstverständlich hatten auch die Römer weder Messer noch Gabel und befolgten die gleiche Sitte des Händewaschens wie die Griechen.

Die alten Germanen hatten einen guten Magen und einen gesunden, kräftigen Appetit; liebten die Freuden der Tafel und benützten gerne jede sich bietende Gelegenheit sich beim festlichen 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 Leckerbissen. Freilich lebten sie noch ein sehr einfaches Leben, kannten keinen Luxus, und ihre noch primitive Bodenkultur konnte ihnen keine feinen Nahrungs-Erzeugnisse derselben bieten. Wir wissen allerdings nicht viel von den Sitten welche bei ihren Gastmählern maßgebend waren, denn die Chronik hat uns darüber nicht viel überliefert. So viel aber steht fest, daß die Speisen damals nicht nur einfacher sondern auch ziemlich grober Natur waren und hauptsächlich aus Fleisch, Wildbret (denn sie lebten viel von der Jagd), geronnener Milch und Feldfrüchten bestanden. In den ältesten Zeiten kannten sie als Getränk, außer dem Wasser, kein anderes als das sogenannte Met, auch Hydromel genannt, es war dieses ein geistiges Getränk welches aus Honig, Wasser und allerlei Gewürzen (Hopfen, Obstsaft, Kardamom, Galgantwurzel, Koriander, Muskatnuß ꝛc.) bestand, was man alles zusammen kochte und dann durch Zusatz von Hefe in Gährung übergehen ließ, und wohl ziemlich angenehm schmecken mußte. Met war auch den Griechen und Römern bekannt und bildete nach Pytheas, im 4. Jahrhundert v. Chr., das gewöhnliche Getränk der nordischen Völker. Auch noch im 4. Jahrhundert v. Chr. war Met das Nationalgetränk der Ostseeländer. In England, den ostslawischen Ländern, sowie in einigen honigreichen Ländern Deutschlands wird noch heute Met getrunken. Es soll auch in Nordasien, Südafrika, Aethiopien und Madagaskar noch gegenwärtig Honig zur Bereitung eines berauschenden Getränkes benutzt werden. — Erst viel später nach dem Met kam noch ein anderes Getränk in Mode welches eine aus Gerste oder Weizen bereitete, gegohrne Flüssigkeit war, von welcher der römische Geschichtsschreiber Tacitus schreibt: „Sie sei eine zu einer Aehnlichkeit mit Wein verderbte Flüssigkeit"; dieses Getränk war der Stammvater unseres heutigen Bieres.

(Fortsetzung und Schluß folgt).