

Etwas über Gastmähler [Fortsetzung]

Autor(en): **Imfeld**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Sauter's Annalen für Gesundheitspflege : Monatsschrift des Sauter'schen Institutes in Genf**

Band (Jahr): **17 (1907)**

Heft 2

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1038263>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Etwas über Gastmähler.

(Dr. Zmfeld)

(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 *Trimaltria*, 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 sogenannten *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*) ausah. Als später der Luxus zunahm, diente das *Atrium* vorzugsweise als Empfangssaal, erhielt als solcher eine elegantere Ausstattung und wurde mit Bäumen und Nasenplätzen 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 Tafelrichtung 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, Schattieren und Fischen mit pikanten Saucen, Marinaden, usw. bestehend; dazu trank man ein aus Most oder Wein und Honig bereitetes Getränk, *Mulsium* 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 gezacht, und es erschienen dann Flötenspieler, Sänger und Sängerrinnen, 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), gemommener 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 etc.) 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 berausenden Getränkes benutzt werden. — Erst viel später nach dem Met kam noch ein anderes Getränk in Mode welches eine aus Gerste oder Weizen bereitete, gegohrte 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).