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

Herausgeber: Sauter'sches Institut Genf

Band: 17 (1907)

Heft: 3

Artikel: Etwas über Gastmähler [Schluss]

Autor: Imfeld

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1038266

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: 02.07.2025

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

Etwas über Gastmähler.

(Dr. Imfeld)

(Schluß).

Die häufigsten festlichen Gelage fanden bei den alten Germanen, namentlich in der „Julzeit" statt, der Zeit der Wintersonnenwende, die unserer jetzigen Weihnachts- und Neujahrszeit entspricht.

Das „Julfest" (fröhliches Fest) war in der Tat das große Winterfest der heidnischen Germanen. Ursprünglich war dieses Fest wohl den Seelen der Verstorbenen geweiht, die, nach dem Volksglauben, auf die Wintersonnenwende ihren Einzug hielten und an Schmaus und Gelagen Teil nahmen. Bei einigen Stämmen wurde das Julfest Ende Dezember, bei anderen erst Anfangs Januar begangen und dauerte zwölf Tage. Bei den, während dieser Zeit stattfindenden festlichen Mahlzeiten, die ja den religiösen Sinn von Opfergelagen hatten, wurde neben den seelischen Geistern auch den Göttern geopfert, indem man der „Götter-Minne" trank. Das Wort „Minne" bedeutete im alt-hochdeutschen soviel als Erinnerung, Gedenken, der Götter-Minne trinken hieß also soviel als zu Ehren ihres Gedächtnisses einen Becher leeren, sozusagen „zu ihrem Wohle" trinken; dieses tat man übrigens auch zu Ehren oder zum Andenken eines Toten oder eines Abwesenden. Diese Sitte herrschte übrigens überall im Norden, und in England hieß ein Totenfest „Minnying Day". Die Götter, welche während der Julzeit bei den heidnischen Germanen besonders verehrt wurden, waren „Thor", der Gott des Donners; „Freya", die Göttin der Liebe und der Fruchtbarkeit der Erde, und „Freyo", Bruder der Freya, Gott der Sonne und der irdischen Fruchtbarkeit; diesen Göttern opferte man in der besonderen Absicht von ihnen den Erntesegen für das kommende Jahr zu erflehen. Dem Gott „Freyo" zu Ehren, der auf dem „Eber Gallimbursti" (dem goldborstigen) ritt, wurde beim Julfest ein großer Eber in die Festhalle geführt, um auf dessen Haupt Gelübde abzulegen. Rituelle Gerichte bei den Gastmählern des Julfestes waren der „Juleber" oder „Julbock" mit welchem Namen ein feines Gebäck, einen Eberkopf darstellend, bezeichnet wurde, dann die „Julgrütze" und das „Julbrot".

Um nochmals auf das Trinken der „Götter-Minne" zurückzukommen, so erzählt uns die Geschichte daß der heilige Columbanus (im 7. Jahrhundert) einmal eine große Anzahl von Sueven um ein Bierfaß gelagert fand und von Ihnen erfuhr daß sie dem Gotte „Wotan" opferten, was den Columbanus in einen großen, heiligen Zorn versetzte. Trotzdem, und so befremdend es scheinen muß, so ist doch nicht zu vergessen daß die Trinksitte der „Götter-Minne" vom Heidentum auf das Christentum übergegangen ist, wobei aber die „Minne" nicht mehr den Göttern, sondern gewissen Heiligen zu Ehren getrunken wurde, von denen man besondere Gnaden erflehen wollte. Im Deutschen Mittelalter waren es vorzugsweise drei Heilige denen zu Ehren „Minne" getrunken wurde: der Evangelist Johannes, der die Gefahren der Vergiftung durch Getränke abwenden sollte: die heil. Gertrud, deren „Minne" besonders von Scheidenden und Reisenden getrunken wurde, um von ihr unterwegs beschützt zu werden; die heil. Walpurgis, in deren Namen man den Maitrank genoß, der die Gesundheit erhalten oder auch geben sollte.

Im Mittelalter aß man bei festlichen Tafeln stark gewürzte Speisen, welche als Lecker-

bissen galten, komplizirte Brühen (Suppen), Backwerk und Confitüren. — In dieser Zeitperiode fällt die erste Anwendung des Tischtuches, und zwar mußte dasselbe, aus groben Linnen gewoben, sehr groß sein und weit über die Ränder des Tisches herabfallen. Die Ordnung der Tafel war so, daß in der Mitte derselben ein großes Salzfaß stand, rings um dasselbe befanden sich die Brote. Man speiste gewöhnlich in einer großen Halle deren Boden mit Teppichen belegt und deren Wände mit gewirkten Tapeten geschmückt waren, bei größeren Festlichkeiten und sehr großer Tischgesellschaft speiste man auch im Freien. Es war Sitte die Tafeln mit Blumen zu bedecken und über denselben Blumenguirlanden zu hängen. Auf einem staffelförmigen Nebentisch, unserem heutigen Buffet, waren die Trinkgefäße zur Schau gestellt, Humpen und Pokale aus Gold, Silber und Kristall; auf einem andern Nebentisch wurden die Speisen zerlegt um sie dann den Gästen anzubieten, und zwar nicht von der Seite, sondern von vorn, über den Tisch hinweg, weshalb auch die Gäste nur die eine Seite der Tafel in Anspruch nahmen. — Da auch jetzt noch mit den Fingern gegessen wurde, war die Sitte des Händewaschens noch sehr strenge beobachtet; Handtücher kamen nach und nach auf, waren aber nicht mehr ein so großer Luxusgegenstand wie bei den alten Griechen und waren Eigentum des Gastgebers. Die Speisezettel aus dieser Zeit waren sehr reichlich und enthielten Fleischspeisen verschiedenster Art, Wildbret (Steinböcke, Auerochsen, Murmeltiere, Bären), Vögel (Birk- und Auerhähne), Fische (Lachs, Rotfische und Heringe, Stockfisch) und Obst. Von Eierspeisen weiß uns die Geschichte nicht viel zu berichten. Das Hauptgetränk blieb das Bier, Wein wurde nur ausnahmsweise und nur bei reichen Leuten getrunken, es waren dann meistens süße oder gewürzte Weine, welche beim Nachtisch gereicht wurden. — Damen wohnten schon öfters den Gastmählern bei, aber doch nicht immer.

Bei Gastmählern an Höfen bestand ein sehr feierliches Zeremoniall, der Herrscher wurde von den höchsten Würdenträgern bedient und speiste meistens allein an einem besonderen Tisch, was heutzutage an keinem Hofe mehr der Fall ist, mit Ausnahme von etwelchen orientalischen Höfen.

Vom 16. Jahrhundert an fiengen bei den Festtafeln schon französische und italienische Sitten maßgebend zu werden, und Pracht und Luxus nahmen immer mehr überhand. Dieses hinderte aber dennoch nicht daß man den Hauptwert auf die Menge der Speisen und auf deren soliden Konsistenz legte, was Speisezetteln von Hoftafeln, bei Anlaß von Vermählungen oder sonstigen größeren Festlichkeiten, hinlänglich beweisen. Freilich weidete man sich auch gerne an Schaugerichten, so kamen z. B. Pfauen oder Schwäne mit ihren Federn geschmückt, auf die Tafel, und oft auch künstliche, zum Teil selbst vergoldete Früchte. Um von der Menge der Speisen einen Begriff zu geben, wollen wir zum Beispiel den Speisezettel eines Gastmahles anführen, welches der Magistrat von Marseille am 22. Oktober 1589 für 24 Personen ausrichtete; auf diesem Speisezettel figuriren 434 Stück Wild und Geflügel, 250 kleine Vögel, 150 Kilo Fleisch, 50 Kilo Schinken und Wurst, 10 Dutzend Schöps- und Schweinsfüße, desgleichen Ohren, 10 Kilo Käse, 750 Kilo Brot, 45 Kilo Obst, 720 Liter Tischwein und 260 Liter Muskatwein, endlich für 120 Livres feines Gebäck. — Wie viele Menschen, nach aufgehobener Festtafel, noch von derselben profitirt haben, das sagt freilich die Chronik nicht.

Im Laufe der Zeit entstanden für Gastmähler drei Systeme des Servirens welche noch heutzu-

tage maßgebend sind, nämlich das alt-englische, das französische und russische System.

Das alt-englische bestand aus 3 Gängen. Die sämtlichen Speisen eines Ganges befanden sich zugleich auf der Tafel, die Speisen wurden nicht von der Dienerschaft gereicht, sondern die Gäste bedienten sich unter sich, auf Verlangen reichte die Dienerschaft nur die Speisen welche sich auf den Nebentischen befinden. In England gilt auch jetzt noch diese Art des Servirens welche ihre angenehme Seite hat und den Tischgästen manchen Anlaß zu gegenseitigen Artigkeiten liefert.

Beim französischen Service hat man auch drei Hauptgänge, von denen zwei aus der Küche kommen, der dritte aber das gesamte Dessert in sich einschließt. Die Entrées, Entremets und Relevées stehen auf der Tafel, die großen Fleischgerichte werden aber erst auf Nebentischen zerlegt und dann servirt. Alle Speisen werden den Gästen von der Dienerschaft gereicht.

Beim russischen Service steht nur das Dessert von Anfang des Mahles auf dem Tisch. Bevor man aber in den Speisesaal geht, werden vor einem russischen Diner, in einem Nebensalon, allerlei pikante Vorspeisen: Austern, Caviarbrötchen, geräucherte Fische ꝛc., stehend genossen, um den Appetit zu reizen. Nun, was die Vorspeisen anbetrifft, die findet man mehr oder weniger in allen Ländern auf dem Tische, und werden sie auch vor der Suppe genossen, Branntwein wird aber dabei nicht getrunken. — Beim Mahl werden sämtliche Speisen, bereits zerlegt, von der Dienerschaft gereicht, ohne daß sie vorher auf dem Tisch zur Schau gestellt worden wären. Die Diners der Gegenwart werden in dieser Hinsicht meistens nach dem russischen System servirt, nur ausnahmsweise wird ein Prachtstück für einen Augenblick auf den Tisch gestellt bevor es zerlegt wird. In England und Frankreich ist neuerdings wieder Mode geworden daß auf einem Nebentisch vom Haushofminister, Portionen der einzelnen Gerichte auf die Tellern gelegt und diese dann von der Dienerschaft den Gästen servirt werden. In kleineren Kreisen übernimmt die Wirtin am Tische selbst und vor den Augen ihrer Gäste dieses Amt des Vorlegens.

Erkältung und Abhärtung.

(Prof. Dr. Jäger)

(Fortsetzung)

Während nach dem früher Gesagten feststeht daß der Wasserschweiß ein Auswurfstoff ist, d. h. aus schädlichen Stoffen, Selbstgiften und überschüssigen Mengen von Wasser besteht, hat man am Fettschweiß der Wolltiere feststellen können, daß er das Gegenteil eines schädlichen Stoffes ist. Er ist nicht bloß frei von Selbstgiften, weiter: er ist nicht nur selbst, d. h. in seiner Masse eine Heilsubstanz, die als solche ihm sofort unter dem Namen Lanolin einen Platz in den Apotheken verschafft hat, sondern er führt in seinem natürlichen Zustand spezifische Stoffe, die im Gegensatz zu den Selbstgiften des Wasserschweißes, Harns und Kots den Namen Selbstarznei verdienen und im Apothekergebrauch ist dem Lanolin deshalb eine besonders hohe Wertschätzung entgegengebracht worden, weil es sich besser als jedes andere Fett zum Träger von Heilstoffen eignet; begreiflich, denn zu diesem Zweck, zu der Führung der Selbstheilstoffe, hat die Natur das Lanolin geschaffen.

Weiter hat sich dann die merkwürdige Tatsache ergeben, daß Fettschweiß ganz ausgesprochen antibakterielle, also antiseptische Eigen-