Zeitschrift: Archäologie der Schweiz : Mitteilungsblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Ur- und Frühgeschichte = Archéologie suisse : bulletin de la Société suisse de préhistoire et d'archéologie = Archeologia svizzera : bollettino della Società svizzera di preist

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Ur- und Frühgeschichte

Band: 8 (1985)

Heft: 3: Essen und Trinken in früheren Zeiten = L'alimentation dans les temps anciens

Artikel: Volkskundliche Notizen zum Verhalten bei Tisch und zum Umgang mit dem Essbesteck

Autor: Trümpy, Hans

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-7373

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: 14.07.2025

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

Hans Trümpy

Volkskundliche Notizen zum Verhalten bei Tisch und zum Umgang mit dem Essbesteck

Die Ur- und Frühgeschichte vermag über die Ess- und Trinkgewohnheiten in der schriftlosen Zeit viele Auskünfte zu geben. Sie weiss, welche Tiere, deren Fleisch als Nahrung diente, gejagt wurden, welche Pflanzen demselben Zweck dienten. Sie hat Koch- und Essgeschirr und Besteck gefunden, die eine Vorstellung davon vermitteln, dass eine gewisse Küchenkultur schon Jahrtausende alt ist; sie kann im weitern darüber Auskunft geben, wo welche Tiere gemolken wurden und wo seit wann aus Reben Wein gewonnen wurde. Für andere Fragen aber versagen ihre Quellen eine Auskunft: Wie oft hat man seinerzeit üblicherweise gegessen und getrunken? Ass man individuell nach Belieben, oder war das Essen eine Angelegenheit der Sippe? Und falls es eine gemeinsame Tafel schon gab: Waren die Speisegenossen zu bestimmten Verhaltensweisen verpflichtet?

Darf man aus den Gegebenheiten unserer Zeit Rückschlüsse auf die Vergangenheit ziehen? Die Volkskunde teilt heute kaum mehr den Optimismus der Brüder Grimm, dass sich aus der Gegenwart die Vergangenheit rekonstruieren lasse. Zu oft hat sie inzwischen erleben müssen, dass Vorstellungen oder Bräuche, die als »uralt« galten, in Wirklichkeit erst seit wenigen Generationen bekannt sind (Beispiele: der Weihnachtsbaum ist erst gegen Ende des 18. Jahrhunderts in die Schweiz gelangt; der 1. August wurde 1891 erstmals als Nationalfeiertag begangen). Vorsicht ist also geboten; freilich könnte die noch junge Wissenschaft der Ethologie (Verhaltensforschung) wieder optimistischer stimmen, weil sie so gerne Erscheinungen der Gegenwart nicht nur auf die Frühzeit der Menschheit zurückführt, sondern dazu Entsprechungen bei den höheren Tieren konstatiert. Gerade im Bereich von Essen und Trinken fehlen offenkundige Übereinstimmungen nicht: Die neugeborenen Säuger ernähren sich an der Mutterbrust genau wie die neugeborenen Menschenkinder: erst nach einiger Zeit folgt die Gewöhnung an die arttypische Ernährung mit Pflanzen und/oder Fleisch. Bei einem Kolloquium, das der Wiener Ethologe Otto Koenig 1983 veranstalten hat und dessen Referate nun im Druck vorliegen[1], blieb diese Selbstverständlichkeit aber völlig ausser Acht, denn es kam nur das spezifisch Menschliche zur Sprache: die gebratene und gekochte Nahrung[2] und vor allem das Essen in der Tischge-

Abb. 1
Augsburger Flugblatt, an dem jedermann die Regeln der »schönen Tischzucht« ablesen konnte. Ende 16. Jahrhundert. Nach E. Horn, Bayern tafelt (1980) Abb. 64.
Feuille d'Augsbourg, où l'on pouvait lire les règles de la bonne tenue à table.
Foglio volante di Augsburg, dove ognuno poteva informarsi sulle regole a tavola.

meinschaft der Familie oder der Sippe. Der Soziologe Helle stellte die Frage, ob die »Verbundenheit bei der Mahlzeit Ergebnis eines langwierigen Kultivierungsprozesses« oder eine humane »Urinstitution« sei, wobei er deutlich die zweite Möglichkeit bevorzugte[3]. Mit anderen Referenten[4] hob er das Paradox hervor, dass die Nahrungsaufnahme ein individueller, nicht ein sozialer Akt ist, dass sie also durchaus zum Kampf um die besten Stücke führen könnte. Aggressionen dieser Art kennen wir alle von Kindern, und es ist ganz eindeutig Aufgabe der Erziehung, ihnen das egoistische Verhalten bei Tisch abzugewöhnen. Gerade das spricht gegen eine »Urinstitution«; zuzugeben ist nur, dass sich überall da, wo die Nahrung mit Feuer präpariert wurde, das gemeinsame Essen schon aus praktischen Gründen dringend empfahl, dass sich dann eine gewisse »Gesittung« fast von selbst aufdrängte und den Egoismus in Schranken wies. Von dieser unerlässlichen Gesittung ging tatsächlich eine weitreichende Wirkung aus: Die geordnete gemeinsame Mahlzeit schuf einen »Friedensbereich«; ob sich die religiöse Komponente, die sich mit dem Tischgebet bis in unsere Zeit hinein gehalten hat, gleichzeitig oder erst sekundär ausgebildet hat, ist eine Frage, deren Beantwortung der Religionswissenschaft überlassen sei.

Dass das Verhalten bei Tisch nichts »Naturgegebenes« war und ist, beweist am besten die Tatsache, dass dafür seit dem 12. Jahrhundert Regeln schriftlich fixiert wurden. Die ersten »Tischzuchten« [5] in Westeuropa gehen zweifellos auf den Kontakt mit dem Orient zurück. Die älteste stammt von dem getauften Juden Petrus Alphonsus[6]; sie ist in ein Gespräch zwischen einem Vater und seinem Sohn gefasst, der wissen möchte, wie man vor dem König zu essen habe. Man habe sich bei Hof nicht anders zu benehmen, erwidert der Vater, als anderswo, und er nennt die wichtigsten Normen. Dazu gehört, dass man das Brot nicht vor dem Auftragen der Hauptspeise essen dürfe, um nicht ungeduldig zu wirken; weiter soll man sich den Mund nicht unmässig vollstopfen, weil das zum Ersticken führen könnte; Wein soll man nicht in den vollen Mund schütten, und man darf in dieser Situation auch nicht sprechen, weil man sich verschlucken könnte. Was in der (gemeinsamen!) Schüssel bei einem andern Tischgenossen liegt, soll man ihm nicht wegnehmen; das wäre bäurisch. Diese Regeln beschränken sich also nicht auf die unerlässliche Warnung vor Gefrässigkeit; die zentrale und wohl primäre erzieherische Idee, dass man sich bei Tisch bescheiden müsse, damit auch die andern zu ihrer Sache kommen, erklärt nicht alle Vorschriften des Petrus Alphonsus. Ein weiteres Motiv ist unausgesprochen die Warnung vor unappetitlichem Verhalten. Deutlicher wird das in den Regeln des »Facetus«, die ebenfalls im 12. Jahrhundert niedergeschrieben wurden[7]: Sie verbieten u.a., etwas Angebissenes in die Schüssel zurückzulegen, auf Speise und Trank zu blasen, sich bei Tisch zu kratzen und die Nase am Tischtuch abzuputzen. In der »Thesmophagia« aus derselben Epoche[8] heisst es einleitend, der Mensch dürfe sich am Tisch nicht wie ein Vieh benehmen; dann folgen die gleichen Vorschriften wie im »Facetus«, nur ausführlicher und um einige zusätzliche Verbote erweitert: Man darf auch nicht schmatzen, nicht an den Speisen riechen; die Kleidung muss sauber sein, damit nicht Läuse oder Flöhe dem Gastgeber Übelkeit verursachen. Zum friedlichen Essen gehört also auch, dass keiner der Beteiligten dem andern mit falschem Verhalten den Appetit verdirbt. Eine gewisse Empfindlichkeit in dieser Hinsicht scheint uns angeboren zu sein, freilich in unterschiedlichem Masse[9]. Die Vorschrift, vor dem Essen die Hände zu waschen, die in allen bisher genannten Texten erscheint, war hygienisch sicher nutzbringend, aber zweifellos vor allem ein weiterer Beitrag zur Appetitlichkeit. Wieder anderer Art ist seit dem »Facetus« das Verbot, mit aufgestützten Ellbogen am Tisch zu sitzen. Damit macht sich schon ein gewisses Raffinement (um nicht zu sagen eine Schikane) bemerkbar; in der Folge sollte diesem Element der Erziehung immer grössere Bedeutung zukommen.

Aus den genannten Texten ergibt sich nicht eindeutig, an welche Schicht oder Schichten sich ihre Verhaltensvorschriften richteten. Thomasin von Zirclaere[10] aber, der sie im 13. Jahrhundert wiederholte, hat sich ausdrücklich an Ritter gewandt, genau wie wenig später der »Tannhäuser« in seiner »Hofzucht«[11]. Hier ist der bisherige Kanon der verbotenen Unappetitlichkeiten erweitert: Man soll den Löffel, der hier erstmals erwähnt ist, nicht zum Trinken verwenden, denn dafür ist der Becher bestimmt. Bevor man ihn benützt, ist der Mund abzuwischen. Zum Schneiden darf man das Brot nicht an sich drücken, und das Messer soll nicht als Zahnstocher dienen. Die Finger dürfen nicht auf die Schneide gelegt werden. Im weitern ist beim Tannhäuser erstmals das Tischgebet ausdrücklich genannt.

In der Folge wurden diese Regeln (seit dem »Facetus« immer in Versform) von verschiedenen Autoren in verschiedener Anordnung mehrfach wiederholt. In einer niederdeutschen Handschrift aus dem 15. Jahrhundert[12] ist die Tischzucht als eigentliche Erziehungslehre präsentiert: Mit 12 Jahren spätestens sollten die Kinder die Vorschriften der »hovescheit« (des höfischen Verhaltens) beherrschen. Zusätzlich zum Tannhäuser ist die Vorschrift, neben den Händen auch den Mund vor dem Essen zu waschen; man soll sich auch nur gekämmt und mit geschnittenen Fingernägeln zum Tisch setzen, alles das wiederum im Interesse der Appetitlichkeit. Eine weitere Überarbeitung des Tannhäuserschen Gedichts erschien 1538 in einem Wormser Druck[13]; auf diese Weise konnten seine Vorschriften auch das städtische Bürgertum erreichen. Dass in dieser Schicht damals und später ein starkes Interesse für entsprechende Belehrung vorhanden war, bezeugen zahlreiche weitere gedruckte Tischzuchten seit dem 16. Jahrhundert[14]. Dazu gehören zwei von Hans Sachs 1543 und 1542 verfasste Texte mit den üblichen Regeln[15]; 1563 liess er, was verschiedene Autoren schon vor ihm praktiziert hatten, eine »verkehrte Tischzucht« erscheinen[16], wo er den »Grobianus« all das empfehlen lässt, was sich nicht

Abb. 2
Kupferstich von Matthäus Merian um 1650. Er zeigt den »ungezogenen Tisch-Narr«. Nach E. Horn, Bayern tafelt (1980) Abb. 65.
Gravure de Matthäus Merian, vers 1650. Montre le »mauvais drôle« à table.
Incisione su rame di Matthäus Merian. Mostra un »maleducato a tavola«.

Aus Hans Sachs: ›Ein dischzucht‹

Hor mensch, wen dw zw disch wilt essen,
Wasch dein hend ee dw pist gesessen.
Des wenedicte nit vergis,
In gottes nam heb an vnd is.

Las erstlich anfangen ein alten.
Thw dich zuechtig vnd messig halten.
Nicht schnawde oder sewisch schmacze,
Mit vngestuem nach dem brot nit placze,
Das dw kain gschir vumbstosen thuest.

schickte: Hände nicht waschen, mit langen Fingernägeln zum Essen kommen, zuerst mit dem Löffel in die Schüssel greifen, mit offenem Munde kauen, die Ellbogen aufstützen usw. – Eine undatierte niederdeutsche Tischzucht in Prosa aus derselben Epoche[17] wendet sich einleitend u.a. ausdrücklich an Handwerker, die ihre »dörfliche Sitte« ablegen sollten, um auch an Mahlzeiten gehobenerer Kreise teilnehmen zu können.

Eine ganz andersartige Quellenart bestätigt, welches Gewicht die städtischen Handwerker auf anständiges Verhalten beim Essen legte: die Zunft- und Zunftstubenordnungen. In der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts verboten z.B. die Basler Safran- und die Rebleutenzunft, bei den Zunftessen einem andern »in seinen Teller zu greifen«, also dem Nachbarn etwas wegzunehmen[18], und noch 1731 wurde in einer Zürcher Gesellenordnung ungebührliches und »seüwisches« Verhalten beim Essen und Trinken untersagt[19]. Dabei waren in beiden Fällen auch gleich Geldbussen für Verstösse genannt, eine pädagogische Massnahme, die zweifellos das Verhalten der städtischen Bevölkerung prägte. Die Zünfte waren meist zugleich geistliche Bruderschaften; daraus erklärt sich, dass in ihren Verordnungen auch das Fluchen und Schwören bei Busse untersagt war, ein Element, das den alten Tischzuchten ebenso fehlt wie die von den Zünften ebenfalls geahndeten Naturtöne vom obern und untern Teil des Verdauungsapparates.

Beachtlich an den Basler Dokumenten aus dem 15. Jahrhundert ist, dass bei den Zunftmählern nicht mehr aus einer gemeinsamen Schüssel, sondern aus individuellen Tellern gegessen wurde. Das verdient umso mehr eine Erwähnung, als in bildlichen Darstellungen von 1532 sogar bei Festessen die Speisen noch direkt aus der gemeinsamen Schüssel zum Munde geführt werden[20]. Die Verwendung von Tellern bedeutete eine Verfeinerung, die empfindlichen Leuten nur willkommen sein konnte, aber sie hat sich von den Städten aus nur langsam durchsetzen können. Der Atlas der deutschen Volkskunde, dessen Karten auf Erhebungen aus der Zeit um 1930 beruhen, hält vor allem in Bayern zahlreiche Orte fest, wo die Bauern noch aus gemeinsamer Schüssel essen[21].

Als Bestecke kennen die alten Tischzuchten nur Messer und Löffel. Das Messer, das zum Zerschneiden von Brot und Fleisch diente, konnte auch zum Transport fester Speisen in den Mund dienen, aber üblicherweise führte man sie mit den Fingern dortin. Für die Suppen und für Breie leistete der Löffel gute Dienste. Dagegen fehlte lange Zeit ein heute selbstverständlicher Teil des Essbestecks, die Gabel. Es gab freilich seit dem Altertum zweizinkige Gabeln, aber die dienten nur zum Festhalten des Fleischs beim Tranchieren, nicht zum Essen. Die Geschichte der Essgabel ist ein volkskundlicher Paradefall: sie zeigt exemplarisch, auf welche Widerstände eine an sich harmlose und erst noch praktische Neuerung stossen kann. Aufgekommen ist die zuerst nur mit zwei Zinken versehne kleine Gabel offenbar in Byzanz. Jedenfalls gelangte sie von dort über eine Prinzessin, die mit dem Dogen von Venedig verheiratet war, im 11. Jahrhundert in den Westen[22]. Die Geistlichen prophezeiten ihr wegen des unerhörten

Abb. 3
Dieser Mann auf einem flämischen Relief des 15. Jahrhunderts stochert mit einem Messer in den Zähnen. Nach H. Sachs, Der Zahnstocher und seine Geschichte (Nachdruck 1967) Abb. 9.
Un homme se cure les dents avec son couteau, sur ce relief flamand du XVème siècle.
Su un rilievo fiammingo un uomo si stuzzica i denti con il coltello.

Essgeräts den göttlichen Zorn, und als sie bald darauf in eine schwere Krankheit fiel, zweifelte niemand an der Ursache. Allmählich eroberte sich das neue Gerät trotzdem die vornehmen Kreise Italiens, und in der zweiten Hälfte des 14. Jahrhunderts erreichte es auch Frankreich[23]. Der Widerstand der Geistlichkeit hielt aber an, weil es, wie Schiedlausky überzeugend vermutet hat, als ungehörig galt, das Essen anders zum Munde zu führen, als es einst Christus getan hatte. Ein italienischer Fürst musste für jede Mahlzeit, für die er die Gabel verwendete, drei Messen lesen lassen. In bürgerlichen Kreisen spottete man lange über die »affektierte« Art, nach der neuen Methode, welche die Hand unbeschmutzt liess, zu essen. Mit dem 16. Jahrhundert konnte sich die Essgabel schliesslich in städtischen Kreisen durchsetzen; für Zürich ist sie um 1580 bezeugt, aber auf der Zürcher Landschaft fehlte sie bis ins 18. Jahrhundert hinein[24]. Was wir aus andern Bereichen der Volkskunde gut kennen, hat sich also auch in diesem Falle abgespielt: Die Neuerung hat sich von Fürstenhöfen auf die Städte und von dort zu den Bauern ausgebreitet.

Hans Sachs hat als einer der Ersten, aber ohne Begründung, das Verwenden des Messers für Fischgerichte untersagt: »zerschneid das flaisch und brich die fisch«[25]. Ob das »Brechen« von Hand zu geschehen hatte oder ob er schon an die Verwendung der Gabel dachte, welche die Einhaltung dieser Vorschrift auf jeden Fall begünstigt, ergibt sich aus dem Texte nicht. Seit in unserem Jahrhundert besonderes Fischbesteck aufgekommen ist, hat das in »gehobeneren« Kreisen streng beachtete Tabu an Bedeutung verloren. Wie ernst es vorher genommen wurde, ergibt sich aus einem Zeugnis an unerwarteter Stelle, das hier nicht unterdrückt werden soll. In der »Gedenkschrift zum 35jährigen Bestehen des Fussballclubs Basel 1893 - 1928« (Basel 1928,12) schreibt der Verfasser, Ernst Kaltenbach[26]: »Als ich die ersten grossen Reisen mit der Mannschaft unternahm (...), musste ich oft staunen, wie ältere Spieler den jüngern Anleitung im Essen, natürlich auch im Trinken gaben, wie jene darauf hielten, dass sich jeder Neuling flott aufführte, und besonders Fisch nicht mit dem ... Messer gegessen wurde. Ich erinnere mich noch gut, als ein ganz grosser Spieler der Vorkriegszeit von Spitz belehrt wurde, dass der Fisch nicht mit dem Messer gegessen wird, und ich weiss, dass dieser Spieler für diese Anweisung dankbar war.« Eine Begründung des Verbots hat man vermutlich so wenig mitgeliefert wie seinerzeit Hans Sachs. Die Bereitschaft, Verhaltensvorschriften »einfach so« zu akzeptieren, war vor 1914 offensichtlich grösser als heute. Die Überzeugung, dass an sich nachahmenswert sei, was vornehme Leute tun, erklärt hier wie sonst die Ausbreitung bestimmter Verhaltensweisen, aber selbstverständlich nicht ihre Entstehung. Erst in neueren Anstandsbüchern, die das Erbe der alten Tischzuchten weiterführen, erscheint die Begründung, die (noch nicht rostfreie) Klinge verfärbe das Fischfleisch und verändere damit seinen Geschmack[27]. Demgegenüber sei auch hier[28] eine ganz andere Erklärung zur Diskussion gestellt: Fische waren die wichtigste Fastenspeise, und deshalb sollten sie nicht wie das Fleisch mit dem Messer zerlegt werden.

Wie sich die Tischsitten und der »Anstand« überhaupt nach dem 16. Jahrhundert weiter verfeinert haben, sei hier nicht mehr verfolgt[29]. Wie weit die hier skizzierten Tatsachen für die Ur- und Frühgeschichte Aufschlüsse oder »Denkanstösse« vermitteln können, vermag der Verfasser nicht zu beurteilen. Es kann freilich keinem Zweifel unterliegen, dass alles, was mit Essen und Trinken zusammenhängt, die volle Aufmerksamkeit aller Forschungszweige verdient, die sich mit der menschlichen Kultur befassen.

Matreier Gespräche 1983: »Essen und Trinken«. In: Matreier Gespräche / Otto Koenig 70 Jahre (1984) 241–376.
2 G. Simolla, Kochen und Kultur. In: Matreier Gespräche (wie Anm. 1) 363–366.
3 H.J. Helle, Über die einende Wirkung des Teilens beim Essen. Die Mahlzeit als Ausgangspunkt für soziale Beziehungen. In: Matreier Gespräche (wie Anm. 1) 279–284.
4 M. Berghaus, Von der Tischgemeinschaft zur Konsumgesellschaft. Gemeinschaftsbildung durch Essen und Wandlungen in der sozialen Bedeutung des Essens. In: Matreier Gespräche (wie Anm. 1) 243–259; J. Kob, Soziale Disziplinierung individueller Bedürfnisbefriedigung. Soziologische Bemerkungen zu Essnormen. Ib. 304–307.
5 Texte Höfische Tischzuchten, hg. von Th.P. Thornton (1957) (=Texte des späten Mittelalters, 4).
6 Höfische Tischzuchten (wie Anm. 5) 13.
7 Ib. 14–19 (mit drei deutschen Übersetzungen aus dem 15. Jahrhundert).
8 Ib. 20–34 (in Sebastian Brants Übersetzung).
9 H. Trümpy, Verhaltensvorschriften beim Essen und Trinken. In: Matreier Gespräche (wie Anm. 1) 267–370, bes. 369.
10 Höfische Tischzuchten (wie Anm. 5) 36f.
11 Ib. 38–45.
12 Ib. 49–53 (»Der kindere hovescheit«).
13 Ib. 54–58.
14 Ebenfalls von Th.P. Thornton publiziert, unter dem nicht ganz zutreffenden Titel »Grobianische Tischzuchten« (1957) (= Texte des späten Mittelalters, 5).
15 Ib. 55–58.
16 Ib. 59–61.
17 Ib. 19–22.
18 Vgl. dazu H. Heckendorn, Wandel des Anstands im französischen und im deutschen Sprachgebiet (1970) (Diss. Basel).
19 Vgl. A. Hauser, Vom Essen und Trinken im alten Zürich (1962) 71.
20 Vgl. G. Wiegelmann, Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung. Atlas der deutschen Volkskunde, Neue Folge, 1 (1967) 60f.
21 Atlas der deutschen Volkskunde, Neue Folge, Karte 43 und Wiegelmann (wie Anm. 20) 62.
22 Vgl. F. Fuhse, Sitten und Gebräuche der Deutschen beim Essen und Trinken von den ältesten Zeiten bis zum Schlusse des XI. Jahrhunderts. Diss. Göttingen (1891); G. Schiedlausky, Essen und Trinken. Tafelsitten bis zum Ausgang des Mittelalters (1956) 14f.; N. Elias, Über den Prozess der Zivilisation², 2 Bde., 1, 170–174.
23 Vgl. E. Schröder, Walther in Tegernsee. Ein Exkurs über altdeutsche Tischsitten. Zeitschrift für Volkskunde 27, 1927, 121–129, bes. 123.
24 Vgl. A. Hauser (wie Anm. 22) 74–113.
25 Grobianische Tischzuchten (wie Anm. 14) 55. 57; vgl. auch 60.
26 Wir verdanken den Hinweis einer Seminararbeit von stud.phil. Lukas Müller.
27 So z.B. bei W. Deuser, Anstandsregeln². M. Gladbach 1917, 38f.
28 Vgl. H. Trümpy (wie Anm. 9) 370.
29 Wir verweisen auf die Bücher von N. Elias (wie Anm. 22) und H. Heckendorn (wie Anm. 18).

Notices ethnographiques pour le comportement à table et l'usage des couverts

Bien se tenir à table n'a jamais été un comportement spontané. Dès le XIIe siècle, des règles écrites en codifiaient les principes. Les premières règles de la table résultèrent visiblement des contacts avec les pays orientaux. Une des plus anciennes prescriptions apparaît dans une conversation entre un père et son fils, qui voulait savoir comment se tenir à la table du roi. Le père répondit qu'il n'y a pas lieu d'observer une conduite particulière. On cite les règles suivantes, par exemple: il faut mâcher la bouche fermée, ne pas humer les plats; on doit être habillé proprement. On doit pas couper le pain en le pressant contre soi, et le couteau ne doit pas servir de cure-dents. Par ailleurs, dans Tannhäuser, on cite pour la première fois la prière faite à table.
Les règles ne se limitent pas à dénoncer la gloutonnerie. La ligne générale éducative vise un comportement mesuré à table, dans le respect des autres. Elle ne rend pas explicites toutes les prescriptions. Ainsi, on met en garde de manière générale contre toute attitude susceptible de couper l'appétit.
Les convives d'alors n'avaient à leur disposition que le couteau et la cuillère. Le couteau, avec lequel on découpait le pain et la viande, permettait aussi de porter à la bouche les aliments solides, habituellement enfournés avec les doigts.
Soupes et bouillies étaient consommées à la cuillère. La fourchette, couvert dont on ne pourrait se passer aujourd'hui, a tardé à apparaître. Les premières fourchettes, petites et à deux dents sont apparemment d'origine byzantine. Elle sont parvenues en occident au XIe siècle par une princesse qui avait épousé le Doge de Venise. Les milieux religieux prédirent que cet ustensile extravagant allait déchaîner la colère divine.
Ce nouveau couvert conquit d'abord la bonne société italienne, puis se répandit en France dans la seconde moitié du XIVe siècle. Au XVIe siècle, la fourchette était en usage dans toutes les villes. *D. W.*

Nota etnologica sulle maniere a tavola e la pratica delle posate

Le maniere a tavola non sono cosa naturale e non lo sono mai state. Lo dimostra il fatto, che dal 12° secolo in poi queste regole furono scritte. Le prime »maniere« di questo genere in Europa occidentale sono senza dubbio il risultato di contatti con l'oriente. Il primo esempio è scritto in un dialogo tra padre e figlio. Quest'ultimo chiede, come si debba mangiare in presenza del re. A corte ci si comporta come altrove, è la risposta del padre.
Alcune di queste regole sono: non si fa rumore mangiando, non si odorano le pietanze con il naso, bisogna esser vestiti puliti. Tagliando il pane questo non si tiene stretto contro il corpo, il coltello non serve da stuzzicadente. E Tannhäuser nomina per la prima volta la preghiera a tavola. Le regole non comprendono solo l'avvertimento dell'ingordigia. L'idea centrale e in prima linea educativa, di comportarsi in modo modesto per non impedire gli altri non spiega tutte le prescrizioni. Un altro motivo, non esplicito, è di non disturbare mangiando in maniera poco appetitosa.
Le vecchie regole conoscono come posate solo coltello e cucchiaio. Il coltello, che serviva a tagliare carne e pane, poteva anche trasportare pezzi solidi alla bocca, ma normalmente per questo servivano le dita. Il cucchiaio era utile per minestre e pappe. La forchetta, oggi di rigore, è stata introdotta tardi da noi. Sembra che la prima apparizione la forchetta in origine a due punte la fece a Bizanzio. In ogni caso è da lì che una principessa, sposando il doge di Venezia, la importò nell'11° secolo. I clericali le predissero l'ira di dio per questo utensile. Piano piano però la forchetta cinquistò la nobilità in Italia e raggiunse la Francia nel 14° secolo. Nel 16° secolo la forchetta si stabilì anche dai borghesi cittadini. *S.S.*