

Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben
Band: - (1953)
Heft: 13

Artikel: Wer erfand die Spaghetti?
Autor: M.R.F.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-651505>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 19.11.2024

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

Weltberühmte Linkshänder

Rechtshändigkeit nicht angeboren. Steinzeiter arbeiten beidhändig

Der Glaube an die rechte als die bevorzugte Hand zeigt sich in allen Bereichen unseres Lebens. Linkshänder gelten häufig als «Linkisch», obwohl sie in Wahrheit oft viel geschickter sind als Rechtshänder. Die rechte Seite ist von jeher der Ehrenplatz, der von dem bevorzugtesten Gast eingenommen wird. Von links kam bei den mittelalterlichen Magiern und Hexenmeistern das Unheilvolle, Verfluchte. In vielen Sprachen ist links gleichbedeutend mit böse, rechts dagegen mit gut. Der Eid darf nur mit der Rechten geleistet werden. Wenn mit dem linken Fuß aufsteht, hat den ganzen Tag Unglück, er wird vom Glück «links liegengelassen». Den Orientalen ist die linke Hand unrein, Speisen dürfen mit ihr nicht berührt werden. Bei den Lappen bedeutet es sogar Unglück, wenn man aus dem linken Nasenloch niest. Wie steht es also mit den Linkshändern?

Die moderne Wissenschaft hat sich mit den Problemen der Linkshändigkeit eingehend befaßt. Aerztlicherseits versuchte man, das Vorwiegen der Rechtshändigkeit anatomisch zu begründen. Bekanntlich werden die Bewegungen unserer rechten Körperseite von der linken Gehirnhälfte aus gesteuert und umgekehrt. Der schwedische Gehirnspezialist, Professor Olivecrona, drang vor etwa 20 Jahren mit der Ansicht durch, daß die Zentralwindungen der linken Gehirnhälfte stärker sind und den Menschen dadurch zu einer gewissen «Rechtsläufigkeit» zwingen.

Diese Theorie geriet jedoch ins Wanken, als sich mit Hilfe des Enzephalographen, eines Gerätes, das die elektrischen Stromströme des Gehirns aufzeichnet, feststellen ließ, daß beide Gehirnhälften mit gleicher Intensität arbeiten. Auch gewichtsmäßig gibt es zwischen den beiden Gehirnhälften regelmäßig keine Unterschiede.

Eine andere Theorie — man könnte sie die kulturgeschichtliche nennen — sieht die Links- oder Rechtshändigkeit als eine erworbene, in der Anlage nicht vorhandene Eigenschaft an. Nach Ansicht des Schweizer Psychiaters Prof. Ernst Grünthal ist jeder Mensch bei seiner Geburt gleichmäßig zur Links- beziehungsweise Rechtshändigkeit veranlagt. Erst im achten Lebensmonat

beginnt der Säugling die eine oder andere Hand zu bevorzugen, wobei dann später der Zuspruch der Mutter, das «schöne Händchen» zu benutzen, eine entscheidende Rolle spielt.

Anthropologen haben herausgefunden, daß es in der Steinzeit noch genau soviele Linkshänder wie Rechtshänder gab. Erst in der Bronzezeit hat sich — wie aus aufgefundenen Werkzeugen geschlossen wurde — das Gleichgewicht zugunsten der rechten Hand verschoben. Die Kulturgeschichtler führen ins Feld, daß der linken Hand früher die Aufgabe zufiel, den Schild zu tragen und dadurch das links befindliche Herz zu schützen, wodurch die Rechte automatisch zur schwerführenden, aktiven Hand wurde. Am einleuchtendsten wirkt noch das Argument, daß der Mensch mit dem Fortschreiten der Zivilisation vor die Wahl gestellt wurde, entweder beide Hände gleichmäßig zu benutzen und mit mittelmäßigen handwerklichen Leistungen zufrieden zu sein, oder aber durch die Bevorzugung (Spezialisierung) einer Hand Höchstleistungen zu erreichen. Auch dieses Argument wurde durch eine Erfahrung der Medizin unterstrichen: Geistesranke, die ihre Hände nicht zweckvoll benutzen, sind häufig beidhändig.

Der Unterschied zwischen Rechts und Links beschränkt sich beim Menschen jedoch nicht auf die Hände. Die linke Körperhälfte ist nach Ansicht von C. G. Jung der Sitz aller Erscheinungen des Unterbewußten. Geistesranke, die sich für besseres halten, geben meist an, daß der «Dämon» auf der linken Seite sitze. Auf der rechten Gesichtshälfte des Menschen soll sich sein bewußtes Ich spiegeln, weswegen der Mann, um in die Seele, das Unbewußte der Frau einzudringen, gern an ihrer linken Seite geht und ihr seine rechte, bewußte Seite zukehrt. Nach der psychoanalytischen Lehre zeigt sich rechts das Bewußtsein des Geschlechts, links dagegen das nur im Unterbewußtsein vorhandene Gegengeschlecht, das für viele Handlungen des Menschen mitbestimmend ist. Wenn man das Porträt eines Menschen habiert und aus den beiden Hälften spiegelbildlich ein «linkes» und ein «rechtes» Gesicht zusammensetzt, kann man auf den beiden «neuen» Gesichtern, die sich oft sehr wenig ähneln, zwei psychognomisch völlig verschiedene Charakterbilder ablesen. Auf jeden Fall wäre es verfehlt, aus der Linkshändigkeit eines Menschen nachteilige Eigenschaften oder sogar eine Degeneration erkennen zu wollen. Dagegen spricht schon die große Anzahl weltberühmter Linkshänder, an ihrer Spitze das Universalgenie Leonardo da Vinci, der ausschließlich mit der linken Hand malte, zeichnete und schrieb. Leonardo fielte zum Kummer seiner Freunde alle Briefe in Spiegelschrift ab, weil sich diese mit der linken Hand flüssiger schreibt. Auch Rubens war Linkshänder, wenn er auch sehr stolz darauf war, den Pinsel auch mit der Rechten führen zu können. Ein weiterer, linkshändiger Meister des Zeichensstiftes war Adolf Menzel.

Goethe schrieb mit der rechten Hand, zeichnete aber mit der linken. Der hervorragende Physiker Hermann von Helmholtz hat seine berühmte Elektrizitätslehre mit der linken Hand geschrieben. Besonders zahlreich sind die Linkshänder unter den Größen des Sports vertreten, wo sie hauptsächlich beim Boxen, Fechten und Tennis spielen aus ihrer Linkshändigkeit Vorteil ziehen.

Die Linkshänder haben es nicht leicht. Da nur durchschnittlich jeder 20. Mensch die linke Hand als Arbeitshand benutzt, sind viele Geräte des Alltags für Rechtshänder eingerichtet, und ihre Handhabung bereitet den Linkshändern manche Schwierigkeit. Dennoch sollte das Vorherrschende der Rechtshändigkeit nicht dazu verführen, etwa die Anlage eines Kindes zur Linkshändigkeit zu unterdrücken. Wie die Natur dem Menschen nicht ohne Sinn zwei Hände gegeben hat, so hiefie es gegen ein Naturgesetz handeln, wollte man jemand zwingen, die ihm nicht liegende Körperhälfte einseitig auszubilden. Das Ideal ist eine vernünftige *Zweihändigkeit*, bei der jeweils die Hand beansprucht wird, die für den vorliegenden Zweck am geeignetsten ist, ohne daß dabei irgendein Krampf oder Zwang mitspielt.

«Beide Hände sind gleich, man muß den Gebrauch der einen vor der anderen üben», schrieb schon vor mehr als 2000 Jahren der griechische Arzt Hippokraties. Die moderne medizinische Forschung gibt ihm recht. Sie hat erkannt, daß bei verschiedenen Krankheiten eine Ausgleichsbetätigung der ungetübteren Hand die Heilung beschleunigen kann.

Wer erfand die Spaghetti?

Das Wort «Spaghetti» ist vom italienischen «spago» (Bindfaden) abgeleitet; mit der Verkleinerungsendung «etti» bedeutet es «Bindfädchen».

Wenn du einen Teller duftender Spaghetti vor dir hast, dann gedanke zuerst des Wohltäters, der diese köstlich mündende Speise für die Menschheit erfand; denn wisse, sie bildet heutzutage wegen ihrer Billigkeit, Bekömmlichkeit und Nährkraft die Hauptnahrung des größten Teiles der arbeitenden Volksmassen Italiens.

Die Spaghetti danken wir der chinesischen Götterwelt. Vor etwa fünf Jahrtausender schenkte eine Göttin das schneeweiße «Wurmgericht» der chinesischen Menschheit. Seit dieser Zeit sind die Chinesen unermüdete Nudelesser geworden. Für wenige Cents kann man in China, wie auch in den Chinesenvierteln von Newyork und San Francisco und überhaupt in allen anderen Großstädten, wo es chinesische Gaststätten gibt, eine Riesenschüssel Yat-Ga-Mein erhalten, eine feine schmelkende Suppe mit einem Berg langer Nudeln, den italienischen Vermicelli nicht unähnlich.

Auch das italienische Wort Vermicelli ist interessant, eine direkte Übersetzung des chinesischen Ausdrucks Yat-Ga-Mein; denn es leitet sich ab von «vermi», das heißt Würmer; mit der Verkleinerungsilbe «celli» bedeutete es «Würmchen».

Italien war das erste Abendland, das die Spaghetti und auch die Makkaroni kennenlernte. Diese Kunst brachte im 14. Jahrhundert der Chinareisende Marco Polo nach Italien.

Da damals in Italien das Fleisch eine Seltenheit war, verlegte sich das Volk auf die Herstellung dieser Teigwaren, zuerst noch mit der Hand. Mit der Zeit begann man Maschinen herzustellen, sogenannte Röhrenmudelquetschen, mit denen man leicht und schnell alle Arten von Teigwaren verfertigen konnte. Statistiken sagen, daß jeder Italiener jährlich etwa 175 Kilogramm Teigwaren verzehrt.

In Neapel ist es Brauch, die Fremden zu befragen, woraus Spaghetti und Makkaroni bestehen. Ihre prompte Antwort lautet stets: Natürlich aus Weizengrießmehl und Wasser! Doch das ist grundfalsch. «Spaghetti und Makkaroni bestehen aus Seelut und Sonnenschein!»

Torre del Greco (Griechischer Wachturm), das Schutzkastell für das ebenso alte Neapolis, die Luxusstadt der reichen griechischen Kolonisten, liegt heute zwischen dem verschütteten Herkulanum und dem wieder ausgegrabenen Pompeji, zwischen dem Fuß des Vesuvius und dem Strand des blauen Golfes und ist seit Jahrhunderten die Heimat der Spaghettifabrikation, die heute immer noch eine Hausindustrie ist. Bei schönem Wetter — am Golf von Neapel gibt es jährlich nur zwanzig Regentage — hängen die eben aus den Nudelquetschen frisch herausgekommene Spaghetti und Makkaroni tagelang auf den Trockenstangen dicht nebeneinander und fadengerade an der Luft. Wenn man so zwischen den Weingärten, die sich am Vesuv emporschlingeln, spazieren geht und dabei auf den blauen Golf und auf Torre del Greco schaut, gewahrt man die von Mauer zu Mauer spannenden Fäden, an denen die frisch gemachten Röhrenmudeln niedrängen, daß es aussieht, als ob Bäche flüssigen Goldes dahinfließen.

Durch Seelut und Sonnenglut erhalten alle in Torre del Greco hergestellten Teigwaren einen blaß-goldgelben Schein, als ob bei ihrer Herstellung viel Eidotter verwendet worden seien. Aber die Röhrenmudeln vertragen keinen Eisatz. Das heißt Würmer; mit der Verkleinerungsilbe «celli» bedeutete es «Würmchen».

Italien war das erste Abendland, das die Spaghetti und auch die Makkaroni kennenlernte. Diese Kunst brachte im 14. Jahrhundert der Chinareisende Marco Polo nach Italien.

Die in Torre del Greco und in anderen südtalitanischen Städten an frischer Luft getrockneten Spaghetti sind elastisch genug, irgendeinem leichten Druck zu widerstehen; und wenn man sie bricht, ist der Bruch stets sauber und gläsern. Meterlang sind die guten italienischen Spaghetti. Geübte Nudelwicklerinnen brechen die langen Röhrenmudeln mit einem Griff nach Augenmaß, ohne daß sie splittern.

Alle Teigwarenrezepte verdanken wir den italienischen Köchen, die seit mehr als sechs Jahrhunderten unübertreffliche Meister der Kochkunst sind. Von den ärmsten kalabrischen Bauern bis hinauf zu den florentinischen und römischen Aristokraten beginnt bei ihnen jede Mahlzeit mit einem Teller Spaghetti oder Makkaroni. M. R. F.

fromage-**Chalet**-Käse

Der begehrteste Schachtelkäse
Chalet Sandwich speziell für's
PICKNICK



ist einfach gut!

Schachtelkäsefabrik



Burgdorf

Jetzt

das anerkannt herrliche
PIC-FEIN Speisefett

auch

mit 10% Butter

Es gibt sicher
billigere Speisefette
es gibt aber auch
nur ein «Pic-Fein»
von so leichter
Verdaulichkeit



Ami

bringt jetzt Frischeier-Teigwaren
vom TIPO BOLOGNESE, die in
Zartheit, feinem Geschmack und
Aussehen das bisher Gewohnte
wirklich übertreffen. Sie sind dünn-
wandig und doch kochfest.

Adolf Montag A.-G., Teigwarenfabrik, Iseton TG