

Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: 60 (1967)
Heft: [1]: Schülerinnen

Artikel: Ein Kaufmann lädt zum Mahle ein
Autor: Fürstenberger, Markus
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-989762>

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: 02.04.2025

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

Ein Kaufmann lädt zum Mahle ein

Es ist um das Jahr 1500. Ein Solothurner Kaufmann ist soeben von einem längeren Aufenthalt in Deutschland und Holland über Basel heimgekehrt. In der RheinStadt lernte er einen jungen Künstler kennen, der nach Genf und Lyon ziehen möchte, um dort Neues zu lernen. Er wird für einige Tage in das gastliche Haus des Solothurners eingeladen. Italien ist dann sein weiteres Ziel. Bald einmal Mailand aufzusuchen, ist auch der Wunsch des Kaufmanns, hofft er doch auf einige gute Käufe. Mühselig ist einzig die Überquerung des Gotthards. Da er aber ziemlich vermögend ist, kann er sich guten Schutz und gute Wagen leisten. Seinem jungen Gast zu Ehren veranstaltet der Kaufmann in seinem Hause ein Fest. So ergeht an zahlreiche Freunde der Stadt die Einladung zu einem Mahl.

Am verabredeten Tag erscheinen die Gäste in gepflegter, stoffreicher Kleidung und in guter Stimmung, denn auch sie kennen die Worte: Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen. Bald sitzen alle um den mit viel Zinngeschirr versehenen eichenen Tisch, in der Mitte steht ein Kerzenständer, der wohl bald sein Licht erstrahlen lassen wird. Jeder Gast hat vor sich einen Zinnteller stehen. Daneben liegen rechts ein Löffel und ein Messer. Ein Trinkbecher ist für je zwei Personen bestimmt, eine Sitte, die aus Frankreich in unsere Gegend kam. Auf einer Truhe befinden sich Schenkkannen, Giessgefäße und Becken für die Handwaschungen. Saucières, Gewürzdosen und Salzfüßer ziehen den Blick der Gäste auf sich, ihre Zahl und Kostbarkeit zeugen vom Wohlstand des Gastgebers, denn die Gewürze sind in jenen Tagen eine seltene und teure Speisezutat. Verführerische Düfte steigen aus der nahen Küche, wo zahlreiche Diener ein ganz besonderes Mahl zusammenstellen; auch

für sie sind die verschiedenen Speisen nichts Alltägliches, kommen doch an gewöhnlichen Tagen Käse, Mus und Gemüse auf den Tisch.

Nachdem sich der Hausherr gesetzt hat, nehmen auch seine Gäste an der Tafel Platz; die Kinder haben abseits ihren eigenen Tisch. Ihr Benehmen wird vom Haupttisch her genau beobachtet, denn die Jungen sollen sich rasch an die guten Tischmanieren gewöhnen; es sind dies manche gleiche Sitten, wie wir sie heute noch beachten und wie sie alle Volksschichten pflegen. Einige Regeln lauten: Wenn du dir die Hände gewaschen und abgetrocknet hast, beeile dich nicht mit dem Essen, man hält dich sonst für verhungert. – Steck nicht zu grosse Bissen in den Mund und schlucke nicht, bevor du gut gekaut hast. – Warte mit dem Trinken, bis der Mund leer ist. – Hüte dich, mit vollem Mund zu sprechen, denn du riskierst zu ersticken.

Hier noch einige Tischregeln, die aber heute nicht mehr gelten! Schneuze dich nicht zu laut, und wenn du schneuzen musst, dann tue es nicht mit der Hand, die das Fleisch anfasst. Wenn du Brot in den Wein tauchst, trink den Wein ganz aus oder giess den Rest auf die Erde. – Alles was sich an Abfall ansammelt (Brotkrusten, Käserinden, Obstschalen, Knochen), leg in einen hiefür bestimmten Korb oder eine Schale, oder wirf die Knochen unter den Tisch, aber nahe an deine Füsse und ohne jemanden zu verletzen. – Die nassen Finger abzulecken oder am Rock abzuwischen, ist unhöflich, das kann man eher an der Serviette oder am Tischtuch tun.

Nach einem kurzen Gebet werden nun die in Zinnschalen hergerichteten Speisen aufgetragen. Zur Anregung des Appetits wird zuerst Nüssli- und Randensalat serviert. Nach einer Pastete bringt ein Diener einige Vögel, heute die besonders köstlichen Rebhühner, Wachteln und Lerchen. Auf einer speziellen Platte wird eine junge gebratene Gans gebracht; sie ist gewürzt mit Kümmel und Zwiebeln. Ein auserlesener Leckerbissen ist



Hans Hug Klüber: Bildnis der Familie des Basler Zunftmeisters Hans Rudolf Faesch, 1559.

das Schweinefleisch, das sonst selten auf den Tisch kommt. Dazu gibt es Sauerkraut, dem Äpfel beigegeben sind. Aber auch Rindfleisch fehlt beim Mahl nicht, ebenso Milken, Bratwürste, Kalbskopf und Speck. Alle Speisen glänzen von reichlichem Fett und Butter. (Fettropfen oder «Augen» kennzeichneten auch damals die Qualität einer Brühe; eine Suppe, der es an «Augen» fehlte, wurde «blind» geheissen.)

Natürlich werden auch Fischgerichte serviert, und zwar ein Salm, den der Hausherr vom Rhein her mitgebracht hat. Die Krebse, die gesotten und nachher auf der Glut geröstet worden waren, sind nicht allen Gästen bekannt; viele blicken ein bisschen misstrauisch auf die verlockend hergerichtete Platte. Dass es ein Leckerbissen sei, wissen alle vom Hörensagen.

Etwas Gebackenes, Salbeiküchlein, zeugt von der Kochkunst der Gastgeberin. Süßes, aus Zucker hergestelltes Konfekt ist noch so gut wie unbekannt.

Gegen Schluss des Essens kommt Obst auf die Tafel: Trauben, Äpfel, Nüsse und Kastanien. Hier greifen vor allem die Kinder wacker zu, denn das Essen war tüchtig gewürzt, je nach Gericht mit reichlich Salz, Pfeffer, Nelken, Ingwer, Salbei, Kümmel, Thymian und Zwiebeln. Obst wird daher sehr geschätzt.

Unerlässlich ist nach dem Essen der Zahnstocher; man darf ihn ungeniert benützen. Er ist aus aromatischen Hölzern wie Rosmarin oder Myrte geschnitzt. Zahnstocher aus Metall sind verpönt, es ist aber erlaubt, sich kleiner Geflügelknochen zu bedienen. Hochgestellte Persönlichkeiten tragen sogar eigene, kostbar gestaltete Zahnstocher bei sich.

Die Herren der Tafel geniessen jetzt nach den scharfen Speisen den Wein, der prächtig aus den Zinnkannen perlt. Als besonders feinen Tropfen preist der Kaufmann einen Rheinwein an, von dem er ein ganzes Fässchen mitgebracht hat. So sitzt nun noch die bunte Gästeschar fröhlich beisammen; der Hausherr berichtet über seine erfolgreichen Einkäufe und von der schönen Landschaft am Rhein. Aber auch der Künstler weiss manche Neuigkeit zu erzählen, war er doch in Basel ebenfalls mit vielen Handelsherren aus ganz Europa zusammengekommen. – Plötzlich wird es still, man hört nur das Knistern der Wachskerzen, deren Licht dunkle Schatten auf die weissgetünchten Wände wirft. Der Gast löst nämlich mit seiner Erzählung über ein neuentdecktes Land im Westen des grossen Wassers Erstaunen aus (Amerika). Von dort her haben Spanier unbekannte Tiere, viele Schätze, neue Speisen (es fällt der Name Tomate und Kartoffel) und komische Leute heimgebracht. – So geht das Mahl zu Ende, die Gäste verabschieden sich und ziehen mit ihren Dienern durch die nächtliche Stadt heimzu; es ist spät, doch am Morgen kann man sich ja ausruhen.

Markus Fürstenberger



Pieter Bruegel der Ältere, um 1520–1569: Die Bauernhochzeit.