

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 55 (1951-1952)
Heft: 20

Artikel: Woher die Namen unserer Getränke und Speisen kommen
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-669708>

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: 06.05.2025

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

Woher die Namen unserer Getränke und Speisen kommen

Dem witzigen Spruch gemäss «Das Trinken lernt der Mensch zuerst, viel später dann das Essen», wollen wir gleich mit der «Milch» beginnen. Die Bedeutung dieses Wortes ist dunkel, doch darf man annehmen, dass die Menschheit ihre Jungmannschaft seit Jahrtausenden mit Muttermilch nährte. Man nimmt an, dass «Sahne» auch sprachlich zu «Senn» gehört, während «Käse» aus dem Lateinischen entstanden ist. Von den Arabern, die uns den «Kaffee» geschenkt haben, übernahmen wir auch die Bezeichnung für dieses köstliche Getränk, das man in seinem Ursprungsland «gahwe» nennt. In der am Roten Meer gelegenen Stadt Mokka wurde der Kaffee zuerst in der Art zubereitet, wie wir ihn heute bei der Bestellung eines «Mokka» erhalten.

Nun zu den geistigen Getränken. Das Wort «Alkohol» ist im gewissen Sinne arabisch-schweizerischen Ursprungs. Unser grosser Arzt Paracelsus las in arabischen Uebersetzungen einiges von «al quhul», wovon er annahm, es bedeute etwas Feines, Besonderes, ähnlich zum Beispiel dem Weingeist. Von Paracelsus entlieh die Chemie den «Alcohol vini»; im Sprachgebrauch wurde der Zusatz allmählich weggelassen und für den Weingeist blieb das Wort Alkohol. Hätte aber der aus Einsiedeln stammende Naturforscher die arabische Sprache beherrscht, dann führten wir buchstäblich ein «alkoholfreies» Dasein, denn al quhul bedeute soviel wie feines, schwarzes Pulver, mit dem sich die Haremsdamen die Augen schwärzten! Ebenso lustig ist die Entstehungsgeschichte des Wortes «Grog». Den englischen Admiral Vernon nannten die Matrosen «alten Grog», weil er stets einen Mantel aus Kamelhaar, einen «Grogram» trug. Vernon gestattete seinen Leuten den Genuss des Rums nur unter Zusatz von Wasser; das so verdünnte Getränk erhielt den Spitznamen «old Grog». Der ursprünglich aus Rum, Tee, Zucker, Wasser und Zitronensaft — aus fünf Stoffen — zusammengebraute «Punsch» hat seinen Namen vom indischen «panca», der Zahl «fünf».

Brauen, brodeln und braten haben denselben Ursprung wie «Brot», das durch Feuer bereitet wird. «Brot» ist ein rein deutsches Wort, ebenso die ältere Bezeichnung «Laib», das früher seinen Platz einnahm und heute nur noch die Gestalt des Brotes angibt. Mit diesem Gebäck isst man gerne «Schinken», der als Wort ein Ablaut von «Schenkel» ist, oder «Wurst», die ihren Namen von

«wirken» oder «wirren» her hat; Wurst ist ein Durcheinander, ein Gemengsel. Ein richtiges Essen wird mit einem Teller «Suppe» begonnen, die sprachlich aus der germanischen Wurzel «sup» — schlürfen, zubereitet ist. Für übermässiges Trinken hat das Plattdeutsche das Wort «supen», was einen Hinweis auf unser «Saufen» gibt. Wenn von der Suppe und ihrer Würzung die Rede ist, denkt der Feinschmecker an «Maggi». Eine Ableitung von «Magie» oder gar von «Küchen-Magie», weil sich damit die Vorstellung müheloser, schmackhafter und doch nahrhafter Speisezubereitung verbindet? Maggi ist einer jener schweizerischen Familiennamen, welche ein Qualitätsprodukt in der ganzen kulinarischen Welt zum Begriff erhoben haben: der Name des Schöpfers der Suppenwürfel und Erfinder der Suppenwürze, Julius Maggi aus Kemptthal (1846—1912). Für Kraft-Fleischbrühe sagen wir allgemein «Bouillon», das vom französischen bouillir (kochen) herkommt.

Als 1756 die Franzosen die spanische Festung Mahon gestürmt hatten, verlangte der Feldherr Richelieu von einem Gastwirt gebieterisch ein Essen. Der arme Mann besass aber nur Eier, Olivenöl, Zitronen und einige Gewürze in seinem Küchenkasten, die er in aller Angst zu einer dicken Tunke schlug; wider Erwarten mundete das Gericht dem Eroberer von Mahon, der es «Mayonnaise» taufte. Mönche brachten um 1550 aus Südamerika die Kartoffeln auf unsern Kontinent. Weil sie Ähnlichkeit mit der Trüffel besass, nannten die Mailänder das Knollengewächsk «tartuffol», aus dem die Deutschen eine «Tartoffel» und schliesslich die jetzt übliche Bezeichnung machten. Gleichfalls übers Meer ist der «Meer-Rettich» zu uns gekommen; andere leiten den Namen von «Moor» her, wo diese Rettichart gedeihe. Die südfranzösische Landschaft Mirabel lieh der «Mirabelle» und die Stadt Kastana am Schwarzen Meer der «Kastanie» den Namen.

Wir wollen unseren sprachlichen Bummel mit dem Dessert beenden. Im Französischen heisst servir den Tisch decken, «desservir» den Tisch abtragen; was nach den Hauptspeisen kommt, nach dem desservir, nannte man Dessert — auf Deutsch «Nachtisch». Wer sich so weit durch unsere Speisekarte hindurchgelesen hat, spürt vielleicht einen gesunden Hunger. Wir wünschen ihm dazu einen guten Appetit, ohne länger nach der Etymologie des Wortes zu fragen.

bt.