

Von der Einführung der Essgabel

Autor(en): [.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): - **(1928)**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-988445>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

der Küste entfernt werden Netze in einer Gesamtlänge von über 3000 Kilometern gespannt. Vollbeladen kehren die Schiffe heim. In den englischen Hafenstädten Yarmouth und Lowestoft herrscht dann eine gewaltige Aufregung. Sechstausend Leute nehmen die einlangenden Fische aus und verpacken sie in Fässer und Kisten. Die ganze Gegend riecht nach Heringen, und wo man hinsieht und hintritt, liegen Heringe, frische, gesalzene, geräucherte, überall nichts als Heringe. Im guten Fischjahre 1925 sind in Yarmouth und Lowestoft in drei Tagen über 100,000 Fässer Heringe verfrachtet worden. In den holländischen und norwegischen Hafenstädten geht es ähnlich zu. Man hat berechnet, daß in den europäischen Gewässern durchschnittlich im Jahr zehntausend Millionen Heringe gefangen werden. Diese Fische sind eines der wichtigsten Volksnahrungsmittel; besonders in den Großstädten finden sie riesigen Absatz. Deutschland führt im Jahr über eine Million Fässer Salzheringe ein; England bedarf für seine Inlandmärkte 1,3 Millionen Fässer im Jahr.

Don der Einführung der Eßgabel.

Ein Bericht aus dem Jahre 1315 erwähnt als eine große Merkwürdigkeit, daß die Gemahlin des Königs Ludwig X. von Frankreich eine Gabel zum Essen benutze. Im Jahre 1585 macht sich der Verfasser eines Spottgedichtes darüber lustig, daß am französischen Hofe der „verweichlichte, weibische“ Gebrauch aufkomme, mit Gabeln zu essen. — In einer um 1480 verfaßten Schrift, wie man sich bei Tische betragen soll, heißt es: Fasse das Fleisch nur mit drei Fingern an, stecke es nicht mit beiden Händen in den Mund und laß deine Hand nicht zu lang im Teller. Im Jahre 1608 brachte der Engländer Coryate aus Italien die erste Gabel mit nach England. Doch er erntete nur Spott und Hohn; seine Landsleute, die heute mit Recht so viel auf gute Tischsitten geben, fanden es damals lächerlich, statt der Finger eine Gabel zu gebrauchen. Als sich später das neue Eßgerät doch nach und nach einfuhrte, eiferten französische und schottische Klöster gegen die „sündhafte“ Neuerung. Im Anfange des 17. Jahrhunderts verfertigten Nürnberger Messerschmiede die ersten Eßgabeln in Deutschland. Noch lange mag es gedauert haben, bis sich die neue Sitte allgemein eingeführt



Jung-China bei Tisch. Kinder von Flüchtlingen aus den Kampfgebieten werden in Shanghai gespeist. Sie bedienen sich zweier Stäbchen statt der Gabel.

hatte. Die Geschichte der Eßgabel ist ein Beweis, wie selbst sehr praktische Erfindungen Mühe haben, gegen alte Gewohnheiten aufzukommen.

Die Chinesen benutzen seit alters her zwei kleine Bambus- oder Elfenbeinstäbchen an Stelle der Gabel. Sie halten die Stäbchen zwischen Daumen und Zeigefinger der rechten Hand, und schon die kleinen Kinder verstehen es, geschickt und säuberlich feste Stücke aus den flüssigen Speisen zwischen die Stäbchen einzuklemmen und zum Mund zu führen.

Hör mensch, so du zu tisch wilt gon
 Dein hend solt du gewaschen hon;
 Lang negel zymen auch nit wol,
 Die man heymlich abschneiden sol.
 Am tisch setz dich nit oben an
 Der haußvatter wöls dan selber hon.
 Der benedeyung nit vergiß,
 Inn gottes nam heb an und iß.

Aus einer Tischzucht des 16. Jahrhunderts, von Hans Sachs, Meistersinger und Schuhmacher zu Nürnberg.