



## **Kulturgeschichte der Neuzeit**

d. Krisis d. europäischen Seele von d. schwarzen Pest bis zum 1. Weltkrieg

Einleitung, Renaissance und Reformation

**Friedell, Egon**

**München, [1949]**

Erotik durch Sexualität verdrängt

---

[urn:nbn:de:hbz:466:1-79426](#)

war: denn die einzige Strafe, die die Feme verhängte (und übrigens in der Mehrzahl der Fälle nicht exekutieren konnte), war das Hängen, während bei den öffentlichen Gerichten auf die meisten Vergehen (und zum Teil auch auf solche, die nach unseren Begriffen verhältnismäßig leicht oder überhaupt nicht kriminell sind) die grausamsten Strafen standen: Falschmünzer wurden „versotten“, Ehebrecherinnen lebendig begraben, Landesverräter gevierteilt, Verleumuder gebrandmarkt, Mörder gerädert oder geschunden, Gotteslästerern und Meineidigen wurde die Zunge ausgerissen, Auführern die Hand abgehauen oder das Ohr abgeschnitten. Diese Strafen wurden allerdings nirgends konsequent vollzogen, wie es ja überhaupt der Rechtsprechung jener Zeit noch an Logik und Kontinuität fehlte.

Erotik  
durch  
Sexualität  
verdrängt Der Ton war überaus roh. Auch in den höchsten Kreisen war lautes Fluchen, Rülpser, Furzen etwas Gewöhnliches: „daß dich ein böß Jar ankomme“, „daß dich die Pestilentz ankomme“, „daß dich das höllisch Fewer verbrenne“ waren landläufige Redensarten. Die Entscheidung darüber, welche Naturalien als shocking gelten, ist lediglich Sache der jeweils geltenden Mode: kultiviertere Jahrhunderte werden es sicher einmal ebenso skandalös finden, daß unsere Zeit die Geselligkeit zu dem unappetitlichen Vorgang der gemeinsamen Nahrungsaufnahme mißbrauchte. Es herrschte damals auf allen Gebieten eine Vorliebe für das Klobige, Kompakte, Massive. Im Verkehr der Geschlechter wird die Erotik durch die Sexualität verdrängt. Die Frau ist nicht mehr ein Ideal, ein höheres Wesen, ein Stück Märchen im Dasein, sondern ein Genußmittel. Es ist sehr bemerkenswert, daß in diesem Zeitraum die männliche Kleidung farbenprächtiger, extravaganter und auffallender ist als die weibliche: der Mann wird zum Lachs, zum Kammolch, zum Truthahn, zum Paradiesvogel, der Bruntschmuck und „Hochzeitskleider“ anlegt; es ist der völlig animalische Standpunkt. Es liegt darin wohl einsteils eine Erniedrigung des Weibes zum bloßen Sexualobjekt, andererseits aber wieder eine Erhöhung. Denn dadurch, daß man sie zum überirdischen Anhimmelungsgegenstand machte, war die Frau im Mittelalter zur Puppe, zur Attrappe, zum

Luxusspielzeug herabgewürdigt worden, sie stand völlig neben dem Leben, ähnlich wie heute in Amerika. Jetzt betritt sie die Erde und wird zum Menschen. Sie wird von den allgemeinen Emanzipationsbestrebungen des Zeitalters ergriffen, ihr Auftreten wird freier, ihre rechtliche Stellung in Familie und Öffentlichkeit selbständiger, ja man kann sagen: sie hat in diesem Zeitraum den geistlichen und sittlichen Primat. Sie beteiligt sich an allen religiösen und wissenschaftlichen Bestrebungen des Zeitalters, worüber später, gelegentlich der Mystik, noch einiges zu sagen ist.

Das Essen und Trinken spielt natürlich in dieser materiellen Zeit Eskultur eine große Rolle. Aber auch hier herrscht ein recht vulgärer Geschmack, der mehr darauf ausgeht, daß man eine Speise möglichst stark auf der Zunge spürt. Daher eine Abundanz an Gewürzen, die für unsere differenzierteren Gaumen unerträglich wäre: bei allen möglichen Gerichten gelangt Zimt, Pfeffer, Rhabarber, Kalmus, Zwiebel, Muskat, Ingwer, Safran und dergleichen zu ausschweifender Verwendung. Nelken, Zitronen und Rosinen werden bei Anlässen gebraucht, wo ein heutiger Koch sie um keinen Preis mehr dulden würde; selbst als Näscherlei zwischen den Mahlzeiten genoß man „Gewürzpulver“: ein Gemisch aus Pfeffer und Zucker, über Brot geröstet. Die Quantitäten, die verzehrt wurden, waren sicher größer als heutzutage, doch hat man sich davon übertriebene Vorstellungen gemacht. Ein Menü lautet zum Beispiel folgendermaßen: erster Gang: Eiermus mit Pfefferkörnern, Safran und Honig darein, Hirse, Gemüse, Hammelfleisch mit Zwiebeln, gebratenes Huhn mit Zwetschgen; zweiter Gang: Stockfisch mit Öl und Rosinen, Bleie in Öl gebacken, gesottener Aal mit Pfeffer, gerösteter Bückling mit Senf; dritter Gang: sauer gesottene Speisefische, ein gebacken Parmen (nach Sturtevant: Äpfel in Butter), kleine Vögel in Schmalz gebraten mit Rettich, Schweinskeule mit Gurken. Ein anderes: erstens: Hammelfleisch und Hühner in Mandelmilch, gebratene Spanferkel, Gänse, Karpfen und Hechte, eine Pastete; zweitens: Wildbraten in Pfeffersauce, Reis mit Zucker, Forellen mit Ingwer gesotten, Fladen mit Zucker; drittens: Gänsebraten und Hühnerbraten mit Eiern gefüllt, Karpfen und Hechte, Kuchen.