Die alten Berner und der Wein

Autor(en): **Kurz, Gottlieb**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Berner Zeitschrift für Geschichte und Heimatkunde**

Band (Jahr): **30 (1968)**

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-244924

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

DIE ALTEN BERNER UND DER WEIN

Von Gottlieb Kurz[1]

Schon in der Handfeste des 13. Jahrhunderts, dem ersten, geschriebenen Recht der jungen Reichsstadt, stand die königliche Verleihung, daß zu Bern frei um Korn, Wein und andere Dinge gehandelt werden dürfe. In Städten unter fürstlicher oder geistlicher Herrschaft übte nämlich der Stadtherr in dieser Hinsicht das sogenannte Bannrecht aus, wonach der Markt zeitweilig nur für Erzeugnisse von den stadtherrlichen Gutsbetrieben offen war. Diese Beschränkung blieb Bern erspart. Daß Korn und Wein nebeneinander genannt sind, besagt uns, daß die Frucht der Ähre und die Gabe und Labe des Rebstockes als eine Notwendigkeit des menschlichen Daseins galten. Gleich dem Brot zählte der Wein zu den allgemein üblichen Lebensmitteln, was wir später mit Beispielen belegen werden.

Im Jahre 1353, als Bern dem Bund der Eidgenossen beigetreten war, wurde eine Satzung erlassen, daß in der Umgebung der Leutkirche kein Wein ausgeschenkt werden dürfe. Ob die beiden Tatsachen miteinander in Beziehung standen? Jedenfalls aber beweist der Beschluß, daß damals Ehrbarkeit und Gottesfurcht in der Stadtgemeinde ihren maßgebenden Einfluß ausübten. Eine im Jahr 1367 aufgestellte Ordnung über das Weinausschenken begann mit der goldenen Regel: Aus einem Faß soll nur einerlei Wein geschenkt werden. Wer wirklich verschiedene Sorten ausgeben kann, darf mehrere Fässer anstechen. In jedem Fall aber soll ein angestochenes Faß bis auf einen kleinen Rest ausgeschenkt werden, bevor ein neues angestochen werden darf. Mischen oder gar Wässern des Weines und überhaupt Zuwiderhandlungen gegen diese Ordnung zogen scharfe Strafen nach sich.

Nicht nur die Wirte, sondern auch die übrigen Gewerbetreibenden wurden in Bern unter der Aufsicht der städtischen Behörden gehalten. Diese verfolgten schon frühe die Absicht, «Zünfte zu wehren» oder, wie man heute sagen würde, politisierende Gewerkschaften nicht aufkommen zu lassen. Die allgemeine Handwerksordnung von 1373 bestimmte auch den Lohn der Rebleute: Wer mit dem Messer schneidet, bekommt im Tag nebst «Kuchispeise» — also warmer Verpflegung — 4 Schilling; wer mit der Haue werkt, 3 Schilling. Rebbesitzer oder Rebmann, die dawider handeln, müssen auf einen Monat von der Stadt fahren und 1 Pfund Buße bezahlen.

[1] Wiederabdruck mit freundlicher Erlaubnis der Redaktion des «Bund», aus Nr. 568, S. 17 f., vom 5. Dezember 1934 (Sonderausgabe zum schweizerischen Weinbau). Über den 1952 verstorbenen Verfasser, der von 1914 bis 1937 als bernischer Staatsarchivar wirkte, vgl. das Oberaargauer Jahrbuch 1965. Der Text wurde an einigen Stellen ergänzt. Ebenso sind die im Geldwert von 1934 angeführten Vergleichszahlen auf heutige Werte umgerechnet worden. Solche Berechnungen sind stets mit den nötigen Vorbehalten aufzunehmen. ham

REBEN UND REBLEUTE

In der Nähe von Bern luden sonnige Halden an mehreren Stellen zur Anlage von Weinbergen ein. Wir dürfen nicht vergessen, daß das 1191 auf seiner Halbinsel gegründete Städtchen nicht nur adelige Herren, Kaufleute und Handwerker zu seinen Bewohnern zählte, sondern auch Bauern, welche von den Weilern und Höfen der Gegend in die neue, sichere Siedelung gezogen waren und von ihr aus die ihnen gehörenden Felder bebauten. Der Landwirtschaftsbetrieb hat tatsächlich in unserer Stadt weit länger angedauert, als gewöhnlich angenommen wird. Ein namhafter Kenner der Stadtgeschichte hat sogar die Auffassung vertreten, es habe in der jungen Stadt eine erhebliche landwirtschaftliche Arbeiterschaft gegeben, die im Taglohn die Äcker und Weinberge des Adels und der reicheren Bürgerschaft bebaute. Manche dieser rüstigen Habenichtse mögen entlaufene Leibeigene gewesen sein, welche die Stadtluft in Jahr und Tag frei machte, so daß sie für emsige Arbeit den gebührenden Lohn fordern konnten. Weil damals das Sprichwort vom Brot und vom Lied noch weit mehr zutraf als heutzutage, habe der Stadtadel mit Hilfe jener stimmberechtigten Taglöhner in der Gemeindeversammlung die Leitung der städtischen Angelegenheiten zu behaupten gewußt.

Sicher ist, daß die Gewerbetreibenden sich zu Gesellschaften zusammenschlossen, welche gewerkschaftliche Zwecke verfolgten, aber auch kirchlichen und lebensfreudigen Bedürfnissen zu genügen suchten. Diese Handwerkergesellschaften erlangten in wiederholten Kämpfen wohl einigen Einfluß auf die Bestellung der Stadtbehörden; aber sie blieben in der Hauptsache doch auf berufliche und gesellige Obliegenheiten beschränkt und mußten sich dem Willen des Stadtregimentes und der Gesamtgemeinde fügen.

Auch die Rebleute bildeten eine die Meister, Knechte und Lehrlinge umfassende Gesellschaft. Einige Nachweise aus dem 15. Jahrhundert belegen die Tatsache, daß damals zwei Gesellschaften bestanden; die eine besorgte das Rebwerk obenaus, die andere das Rebwerk untenaus. Jede besammelte sich zu Beratung oder Geselligkeit in einer eigenen Stube, wo auch — in der Sprache der Gegenwart gesagt — der «Arbeitsnachweis» eingerichtet war. Die Reben untenaus lagen am rechten Aareufer und im Bistum Konstanz; sie waren den Kirchen von Bolligen oder Muri zehntpflichtig, welche wiederum vom Kloster Interlaken abhingen, so daß der Zehnten der in Bern befindlichen Schaffnerei dieses Klosters zukam. Die Reben obenaus am linken Aareufer lagen im Bistum Lausanne; ihr Zehnten gehörte zum größern Teil der Leutkirche, zum kleinern dem Obern Spital zu Bern. Nach einem Entscheid von 1414 mußte der Leutpriester den Zehnten von gewissen Rebstücken in der Enge in Trauben entgegennehmen. Der erwähnte kirchliche Unterschied mag zur Entstehung zweier Gesellschaften der Rebleute beigetragen haben.

Berufsordnungen für die stadtbernischen Rebleute oder sie betreffende Erlasse haben sich aus der Zeit um 1450, sodann aus den Jahren 1479, 1525, 1530, 1531, 1540, 1593, 1622 und 1666 erhalten. Sie bestimmten die Verhältnisse von Meister,

gelerntem Arbeiter, Lehrling, Hilfsarbeiter, ferner die Arbeitszeit und die Lohnsätze samt der Verköstigung, die Verhütung von Pfuscherei und die Haftbarkeit für solche. Weiterhin wurden die Abschrankung und Hut der Weinberge geordnet, desgleichen die Stellung der burgerlichen und der hintersässigen Rebleute, die Rechte und Pflichten der Gewerkschaft gegenüber der Stadtgemeinde. Endlich wurden noch folgende Rechtsverhältnisse geregelt: Der Rebbesitzer besorgt selber mit seinen eigenen Dienstleuten nur seine eigenen Reben. Er besorgt dazu noch Reben anderer Besitzer. Der Rebmann baut als Schaffner das ganze Jahr über die Reben von Klöstern, Spitälern, Privatpersonen. Er wird nur zur Vornahme einzelner Arbeiten angestellt. Wir müssen uns hier mit dieser kurzen Übersicht über die in Frage stehenden Ordnungen begnügen. Erwähnt sei immerhin, daß die Arbeitszeit vom Aufgang bis zum Untergang der Sonne dauerte und daß die Frauenarbeit mit dem halben Lohn des Mannes abgefertigt wurde[2].

Zählten die Rebleute im Jahr 1475 sogar 43 Stubengenossen, so waren es 1623 nur noch neun und zu Ende des 17. Jahrhunderts bloß noch zwei, die dazu andere Berufe ausübten. Es stellte sich daher die Frage, ob die Gesellschaft zu den Rebleuten nicht aufzuheben und ihre beiden letzten Angehörigen nicht andern Gesellschaften zuzuteilen seien. Wegen verschiedener Schwierigkeiten beschloß indessen der Große Rat am 27. Juni 1704, die Gesellschaft lediglich zu bevogten und weitere Maßnahmen zu verschieben. Nachdem der letzte Stubengenosse, der Advokat Johann Rudolf Stauffer, gestorben war, gewährte die Regierung am 5. April 1729 seiner Witwe eine Jahresrente von 20 Kronen und zog das Gesellschaftshaus an der Gerechtigkeitsgasse zu obrigkeitlichen Handen. Dasselbe war längst baufällig; es wurde an Apotheker Daniel Wyttenbach um 4000 Pfund verkauft. Dieser ließ einen Neubau erstellen, und die noch heutzutage in dem Haus befindliche Apotheke führt den alten Namen der Pfleger der edlen Rebe weiter.

Der Zerfall dieser Gesellschaft beruhte selbstverständlich darauf, daß während des 17. Jahrhunderts der Berner Wein dem *Waadtländer* das Feld räumen mußte. Nach dem Verzeichnis von 1575 befanden sich im Altenberg noch bei 44 Juchart Rebland, die etwa 50 Besitzern gehörten. Es waren meistens Handwerker; doch auch der Stadtschreiber Samuel Zurkinden, der Stadtarzt Dr. Thomas Schöpf und einige patrizische Familien zählten noch zu den Liebhabern des wohl etwas herben Eigengewächses. Im genannten Jahr lösten die Rebbesitzer die Pflicht, den Traubenzehnten zu entrichten, gegen Zahlung von 25 Pfund für die Juchart ab. Es geht aus der bezüglichen Verhandlung hervor, daß das Ausreuten der Rebberge und ihre Umwandlung in Matt- oder Ackerland eine gewohnte Sache war.

[2] Ordnungen über Rebleute und Rebbau sind abgedruckt in den «Rechtsquellen des Kantons Bern», Band VIII, 2. Teil, S. 728 ff., herausgegeben von H. Rennefahrt, Aarau 1966.

OHMGELD UND BÖSPFENNIG

So hießen mehrere Jahrhunderte hindurch die Abgaben, mit denen in bernischen Städten und Landen wie anderwärts der Wein von Obrigkeits wegen belastet war. Die Besteuerung bezweckte keineswegs, den Verbrauch des meistens im Lande gewachsenen, zuträglichen und unentbehrlichen Weines einzuschränken, vielmehr ihn in einer gewissen Ordnung zu halten. Der Trunksucht wußte man durch Ehrenstrafen zu wehren. Alle Leute, weltliche und geistliche, städtische und ländliche, reiche und arme, mußten nach Maßgabe ihres Bedarfes an Rebensaft diese Abgaben leisten und etwas für öffentliche Zwecke beitragen. Die Weinbesteuerung war mithin nicht ungerecht.

Die Stadt Bern erhob schon im 14. Jahrhundert, wenn nicht früher, von allem Wein, der innerhalb ihrer Mauern ausgeschenkt oder in den Handel gebracht wurde, eine Abgabe, die man Ungelt (verlorenes Geld für den Steuerpflichtigen) nannte. Der Name hat sich später in Anlehnung an die Bezeichnung für ein Weinmaß in Ohmgeld verwandelt. Die Abgabe wurde zuweilen in einer gewissen Zahl von Maßen vom Faß des in Handel und Ausschank gelangenden Weines erhoben. Zwischenhinein sei bemerkt, daß die Transportfässer in den einzelnen Landschaften ziemlich «normalisiert» waren. Man sah es den Gebinden an, ob sie Seeländer, Waadtländer oder Elsässer enthielten. Auch die obrigkeitlichen Bezüger bekamen etwa ihren Lohn in Wein, den der Besitzer hergeben mußte. Späterhin wurde das Ohmgeld nur noch in Geld entrichtet, und zwar nach dem Wert und der Güte des Weines. Es ist hier unmöglich, die Ansätze, Bezugsart und Verwendung des Ohmgeldes sowie die ungemein zahlreichen Erlasse darüber für einen Zeitraum von mehr als 500 Jahren näher zu erörtern. Wir betonen nur, daß davon immer der verkaufte und ausgeschenkte Wein erfaßt worden ist[3].

Die erste erhalten gebliebene Stadtrechnung von Bern betrifft das zweite Halbjahr 1375; sie beginnt mit den wöchentlich eingelaufenen Einnahmen aus dem Ohmgeld, welche für die 26 Wochen 1508 Pfund 12 Schilling oder rund 6 % der Gesamteinnahmen ausmachten. Nach 1790 brachte der große Handel und Ausschank von Wein in der Stadt dieser eine Reineinnahme an Ohmgeld von 8000 bis 11 000 Kronen, während dasselbe auf dem Land (nur ein Teil des Kantons war nach der Hauptstadt ohmgeldpflichtig) 2000 bis 4000 Kronen eintrug. Die rund 13 000 Kronen machten nicht ganz 2 % der gesamten Staatseinnahmen aus. Heute würden sie etwas über eine halbe Million Franken betragen.

Nach 1803 erlangte das Ohmgeld wieder erhöhte Bedeutung. Seine Anlage wurde stark differenziert, je nachdem man den Verbrauch von ausländischen Weinen oder von gebrannten Wassern einschränken oder Anbau und Konsum einheimischer Weine fördern wollte. Noch 1852 flossen insgesamt 775 000 Franken allein aus dem Ohmgeld in die Staatskasse, ziemlich genau gleich viel, wie an

[3] Man vergleiche hierzu die «Rechtsquellen des Kantons Bern», Band IX, S. 162 ff., 520 ff., und 780 ff.

direkten Steuern eingingen. 1887 wurde die kantonale Belastung der alkoholischen Getränke in der Form des Ohmgeldes aufgehoben, doch trat gleichzeitig die Besteuerung des Alkohols durch den Bund in Kraft.

Der Böspfennig, der ebenfalls schon im 14. Jahrhundert nachzuweisen ist, wurde von allem in den Keller gebrachten Wein — für Eigengebrauch, Ausschank und Handel — bezogen, ursprünglich 1 Pfennig von der Maß (1,67 Liter). Der Pfennig, ein kleines, dünnes Silberstück, mochte um 1400 den Wert von etwas mehr als 1 heutigen Franken haben. Daß die scharfe Abgabe dieses Pfennigs nicht eben beliebt und nicht immer glatt zu beziehen war, ergibt sich aus dem vorgesetzten «schmückenden Beiwort». Weil das Einkellern von Wein gewöhnlich eine ziemlich umständliche Sache war und bei Tag vor zahlreichen, aufmerksamen Augen geschehen mußte, konnte kaum jemand dieser Abgabe entgehen.

Der ebenfalls wöchentlich eingeforderte Böspfennig wurde anfangs nur in Notzeiten erhoben, verwandelte sich aber dann doch in eine bleibende Abgabe vom eingelagerten Wein mit Ausnahme des obrigkeitlichen. Von den Einzelheiten sei nur der löbliche Grundsatz hervorgehoben, daß ein halber Saum Wein, der für eine Kindbetterin angeschafft und vom Rebbesitzer oder Weinhändler (nicht vom Wirt) bezogen wurde, vom Böspfennig frei blieb. In den spätern Zeiten war diese Abgabe mehr eine Kontrollgebühr in dem ganzen eigenartigen System des bernischen Weinhandels. Um 1790 erhob die Stadt vom Saum (= 167,12 Liter, also nicht etwa von der Maß) Landwein 5 Kreuzer, vom Saum Ryfwein (Waadtländer; Ryftal = Lavaux) 4½ Kreuzer, Beträge, die ungefähr anderthalb heutigen Franken entsprechen. Der Böspfennig hatte also viel von seiner Bösartigkeit verloren. Die Gesamteinnahme machte im genannten Jahr 670 Kronen 19 Batzen 2½ Kreuzer oder rund 25 000 jetzige Franken aus, wovon etwa ein Drittel an Verwaltungskosten abgingen.

Als zu Anfang des 15. Jahrhundert die Landeshoheit der Stadt zur Tatsache geworden war, gelang es der Obrigkeit allmählich, die Abgaben des Ohmgeldes und des Böspfennigs auch auf die umliegenden Landgerichte, das Emmental, den Oberaargau und das Seeland auszudehnen, während im Oberland, Aargau, Waadtland und zum Teil in den erstgenannten Landschaften besondere Gewohnheiten und Rechtsamen in Übung standen.

Eine Reihe von Beamten, Angestellten und Werkleuten befaßte sich nach genau geordneten Verpflichtungen und Befugnissen mit der Beibringung der beiden Steuern: die Ohmgeldner für Stadt und Land, die Böspfenniger als Oberaufseher und Rechnungsleger mit Schreibern und Weibeln, die Wein-Einlässermeister mit ihren Knechten, welche geübt und ausgerüstet waren, die schweren Weinfässer durch die Kellerhälse hinab auf die Lager zu befördern; sie verstanden sich auch auf die Güte und Reinheit des Weines und erstatteten die Meldungen über die zu leistenden Abgaben. Die Meister stellten auch den Halt der Fässer fest (Sinner), während die Iseler fleißig alle Pinten (die Maß hieß in Bern auch Pinte), Gelten, Kannen, Bränten zu fecken hatten. Der Weinrufer sodann tat an gewohnten Orten und Plätzen der Bevölkerung kund, wenn jemand Wein aus seinem Keller zu

verkaufen begehrte. Der Weinrufer war verpflichtet, auf Versuche, das Ohmgeld zu verschlagen, zu achten. Auf dem Lande waren die Anbeiler (anbeilen = anzapfen) und Weinschätzer mit der Prüfung und Besteuerung des Weines betraut. Die genannten Beamten bildeten zusammen die Ohmgeldkammer, welche den Weinhandel und das Wirtschaftswesen des ganzen Kantons unter genauer Aufsicht hielt.

In der Reformationszeit legte die Staatsgewalt Hand auf den großen Rebbesitz der Klöster am Thuner- und Bielersee, und die Eroberung der Waadt mehrte die staatlichen Einkünfte aus eigenen Reben und aus Gefällen, die in Wein entrichtet wurden, ganz beträchtlich. Vorher mußte die Regierung den bei Staatsfeierlichkeiten, bei öffentlichen Werken oder zu Geschenken an fremde Gesandte benötigten Wein kaufen. Nun konnten die Gnädigen Herren bald einmal Vorräte an Wein anlegen, aus denen Beamte und Pfarrer einen Teil ihrer Entlöhnung erhielten oder besondere Dienstleistungen durch Spenden vergütet wurden.

Der deutsche und der welsche Weinschenk, der deutsche und der welsche Herrenküfer mit ihren Knechten betreuten die obrigkeitlichen Weinvorräte, die auch dazu dienten, in Jahren des Mißwachses Wein zu erschwinglichen Preisen an die Bevölkerung abzugeben und dadurch der Teuerung Einhalt zu gebieten. Die Weinvorräte wurden alljährlich genau festgestellt. So waren an den Stichtagen des Jahres 1787 in Obhut des deutschen Weinschenks 4445 Saum 54 Maß der Jahrgänge 1775 bis 1787 (ohne 1777 und 1780), in Obhut des welschen Weinschenks 5623 Saum 1 Maß der Jahrgänge 1772 bis 1786 (ohne 1775), wozu noch ein Posten von 51 Saum 96 Maß des Jahrgangs 1755 kam. Das waren etwa 17 000 hl.

Beim Franzoseneinbruch von 1798 gingen die Vorräte rasch zur Neige: Während in den vom Krieg direkt betroffenen Gebieten der Wein in den Wirtshäusern bald als Desinfektionsmittel für die Wundpflege aufgebraucht war, fielen die Sieger anderwärts über die Fässer her. Nach der Schadenschätzung sind allein in Stadt und Stadtbezirk Bern im März 1798 15 618 Saum Wein (etwa 26 000 Hektoliter) und 8185 Maß Branntwein (etwa 13 670 Liter) von den «Befreiern» geplündert worden.

Da das Patriziat seit dem 17. Jahrhundert neben dem Staats- und Kirchendienst nur noch den Weinhandel als standesgemäß ansah, wozu eigener Rebbesitz natürlich vorteilhaft war, herrschte gewöhnlich in Bern nicht Mangel an Wein. Die Gesetzgebung ging darauf aus, daß der Bedarf des ganzen Kantons im Inland, das vom Genfersee bis zum Rhein reichte, gedeckt werden und daß die Rebgebiete am Thunersee, am Bielersee und am Genfersee gesicherten Absatz behalten sollten. Nicht zum mindesten aber wurden dem patrizischen Weingewerbe zahlreiche Vorrechte und Vorteile gewährt, was eigentlich ein historischer Widerspruch war. Denn die alte Handfeste wollte, daß der Weinhandel zu Bern völlig frei sich umtun könne, während er im 17. und 18. Jahrhundert auf das kniffligste reglementiert war. Regierung und Zweihundert von Bern befolgten damals in der Weinversorgung eine ausgesprochene Planwirtschaft, wenn auch dieses Wort noch unbekannt war.

Als die Helvetik 1798 die Gewerbefreiheit verkündigte, setzte landauf landab sogleich die Eröffnung von ungezählten «Pinten» ein, so daß auch die neuen Machthaber bald mit Vorschriften diese Winkelwirtschaften stark einschränken mußten.

WEIN, EIN LEBENSMITTEL

Mit der Volksnahrung war es ehedem anders beschaffen als heutzutage. Zu den Zeiten, da bei uns das Mannsvolk die Hellebarde, das Frauenvolk — wenn's nötig wurde — den Kunkelstecken schwang, wußte man noch nichts von Kaffee, Tee, Schokolade, Limonade, Konserven in Büchsen. Kartoffeln und Bananen waren unbekannt. Man nährte sich von Mus aus Haber oder Gerste, von kräftigem Brot, Käse, Ziger. Bohnen, Erbsen, Linsen waren beliebt; auch an Obst und Gemüse war nicht Mangel. Im Haushalt nahmen der Mehlsack und der Schnitztrog eine wichtige Stellung ein. Ein hauptsächliches Nahrungsmittel zu Stadt und Land war geräuchertes Schweinefleisch, das nur im Rauchfang bettelarmer Leute fehlte. Rindfleisch und Schaffleisch bekam man beim Metzger. Die Lebensmittel waren von guter Beschaffenheit, ihre Fälschung selten. Im Oberland und Emmental lebte das Volk von Milch und den daraus gewonnenen Erzeugnissen nebst etwas Brot. Im Unterland wurden wenig Milchkühe gehalten, weil der hier maßgebende Getreidebau vorab Zugtiere, Rosse und Ochsen, erforderte. Wie viele Verfügungen haben die alten Berner Regierungen getroffen, damit der oberländische Anken landabwärts nach den Städten und Städtchen geliefert werde!

Diese an handfeste, einfache Nahrung gewöhnten Geschlechter vertrugen den Wein und schätzten ihn als Lebensmittel. Wir geben dazu einige Beispiele:

Im Jahr 1471 mußte der Bischof von Lausanne Übelstände im Kloster Interlaken abstellen lassen, wo die Augustinerherren manche für die Frauenabteilung bestimmte Einkünfte vertaten. Es erging die Verfügung, daß jede Schwester nebst Kleidung und Pflege bei Krankheit und reichlichen Lieferungen an Brot, Käse, Zieger, Schaffleisch, Salz, Öl, Muskorn, Holz, jährlich 2 Saum Wein und 40 Pfund Anken erhalten sollte. Alle Freitage gab es für zwei zusammen einen Fisch; jede Schwester bekam wöchentlich im Sommer 1½ Maß Milch, im Winter zwei Drittel Maß. Ein gutes Nönnchen labte sich mithin im Verlauf des Jahres an 200 Maß (320 Liter) Wein, während ihm bloß etwa 60 Maß Milch zukamen. — Nach der Reformation wurde das Kloster in eine Pfründeranstalt, die hauptsächlich ein Altersheim war, umgewandelt. Der den alten Männern und Frauen im Jahr 1532 bewilligte Speisezettel (drei Fleischtage, an den andern «grüne» oder dürre Fische; Fleisch und Fisch selbstverständlich mit mancherlei anderem) durfte sich sehen lassen. Männlein und Weiblein wurde täglich eine halbe Maß Wein zuerkannt. — Im Jahr 1645 wurde bezüglich der Pfründer bestimmt, daß 20 derselben täglich 1 Vierteli (Viertelmaß oder 4 Deziliter), 10 eine halbe Maß bekamen. Die 10 Auserwählten sollten wegen Gebrechlichkeit die Stärkung besonders nötig

haben oder solche sein, die bei ihrer Verpfründung erhebliches Gut eingekehrt hatten. Die Weinspende für alle 30 zusammen machte jährlich 37 Saum aus.

Ähnlich war um die gleiche Zeit die Sache in der Pfründeranstalt Thorberg (damals noch nicht Zuchthaus) geordnet, wo sechs der allerdürftigsten und bresthaftesten Leutlein täglich je 1/2 Maß, 18 übelmögende je 1 Vierteli, sechs minder bresthafte je 1 halbes Vierteli zugemessen erhielten.

In der Insel war damals — wie zu allen Zeiten — die Verpflegung reichlich und ausgesucht. Männer und Frauen bekamen täglich 1 Vierteli Wein, die, welche in der «Schneidstube» operiert worden waren, drei Vierteli. Die Insel besaß zu Tschugg eigene Reben und bezog ihren Wein von dort. Weil der Tschugger etwa auch zu sauer gedieh, ordnete die Regierung 1715 an, in solchem Falle solle die Insel für die Patienten mit gutem, wenigstens einjährigem Wein aus milderen Geländen beliefert werden.

Man hielt den Wein auch jungen Leuten bei strenger Geistesarbeit für zuträglich. Die Theologiestudenten im Kollegium wurden täglich zusammen mit 5, am Sonntag mit 6 Maß erfreut, während die «Stipendiaten auf der Schul» (auswärtige Gymnasianer in Verpflegung beim Rektor) wöchentlich zusammen mit 12 Maß bedacht wurden und so lernen konnten, die Gabe Gottes mit Verstand zu gebrauchen.

Sogar den Strafgefangenen wurde sie nicht ganz vorenthalten. Bern stellte 1783 ein mustergültiges Reglement über seine Strafanstalten auf, das in Fachkreisen noch immer hohes Lob genießt. Die Gefangenen aßen am Morgen Erbsmus oder Haberbrei, am Abend Haberkernenmus. Mittags gab es am Sonntag Fleischsuppe, Rindfleisch und Gemüse oder Sauerkraut, am Werktag in einer gewissen Reihenfolge Gerstenmus, Kartoffeln, Rüben, Rübli, Kohl, Äpfel, wozu am Donnerstag für die Arbeitshäusler Kutteln kamen. Am Sonntag, an Weihnachten, Neujahr und Auffahrt erhielten die Arbeitshäusler einen Schoppen (Vierteli) Wein, die Schallenwerker (wegen Verbrechen Enthaltene) nur jeden zweiten Sonntag. Für die verurteilten Frauen war die Weingabe ein halber Schoppen.

Selbstverständlich gehörte der Wein auch zur täglichen Ration des Soldaten, und zwar war diese mit bis zu 1 1/2 Maß (fast 3 Liter) nach heutigen Begriffen recht hoch angesetzt. Immerhin gilt es zu bedenken, daß es sich um leichteren Weißwein handelte, der zudem einziges Getränk war, und daß, wie im Feldzug von 1798, der Nachschub oft nicht klappte. Als sich in der Frühe des 5. März 1798 die Berner zum Gegenangriff nach Neuenegg in der Oberstadt sammelten, erbrachen sie an der Spitalgasse ein großes Lagerfaß und entnahmen ihm bei 1500 Maß Weißen, also an die 2500 Liter. Es bleibe dahingestellt, ob dieser Tropfen gar mitgeholfen hat, die Besieger Norditaliens über die Sense zurückzuwerfen.

Zum Weinhandel vgl. man die von G. Kurz angeregte Studie von J. Keller-Ris im «Archiv des Hist. Vereins» 26, 63—106 (Bern 1922): «Vom bernischen Wein-Commercium im 17. und 18. Jahrhundert.»