

Vom Essen und vom Trinken der alten Berner

Autor(en): **Zesiger, A.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Blätter für bernische Geschichte, Kunst und Altertumskunde**

Band (Jahr): **21 (1925)**

Heft 4

PDF erstellt am: **10.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-186848>

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.

Vom Essen und vom Trinken der alten Berner

Von Dr. A. Zesiger.

Vom Essen und Trinken zu reden, erlaubt einem heutzutage der gute Ton nicht mehr; will's einer trotzdem tun, so drapiere er die Sache mit dem historischen Mäntelein, jedermann wird sein Werk mit Wasser im Mund lesen und sich im geheimen nach der guten, alten Zeit sehnen.

Warum denn sollte es in Bern anders sein? Eher das Gegenteil: hat doch vor sechzig Jahren ein bernischer Historiker in einer Zunftgeschichte dem 17. Jahrhundert vorgeworfen, dass es sich in leerem Formenspiel und kleinlichen materiellen Genüssen erschöpft habe. Für heute wollen wir nicht so streng sein und uns mit allem Behagen mit den äsigen und trinklichen Taten unserer tit. Vorfahren beschäftigen.

Einmal die Frage: Wo assen die alten Berner? Natürlich in erster Linie zu Hause; dann aber doch gewiss auch im Wirtshaus? Weit gefehlt! Denn noch 1414, als der Deutsche König Sigismund vom 3. bis zum 6. Juli in Bern weilte, mussten die Berner, welche ihn „gar wohl“ empfingen, das Predigerkloster als Herberge in Anspruch nehmen, weil es in der Stadt damals noch keine eigentlichen Gasthäuser gab! Auf dem Land dagegen sind solche Herbergen neben den Pinten, d. h. den Wirtschaften ohne Herbergsrecht, schon sehr früh bezeugt; das Kiburger Urbar von etwa 1260 nennt im Bernbiet solche in Aeffligen, Herzogenbuchsee und Utzenstorf, dann folgen in den Akten und Urkunden die Wirtschaften oder Wirte in Amsoldingen, Aarberg, Worb, Uetendorf, Kirchberg, Mauss, Bolligen, Fraubrunnen, Jegenstorf, Laupen, Münsingen, Thun und Belp, alle noch vor 1300 genannt und vielleicht viel älteren Datums. In der Hauptstadt Bern dagegen taucht die früheste Wirtschaft erst 1426 auf, nämlich der „Hirschen“, der heute nicht mehr nachzuweisen ist, während von den acht grossen Gasthöfen des 18. Jahrhunderts (Adler, Bären, Falken, Krone, Schlüssel, Sternen, Storchen und Wildenmann) zur Stunde noch ihrer fünf an der gleichen Stelle stehen wie seit Jahrhunderten, nämlich der „Goldene Adler“ an der Gerechtigkeitsgasse, der von 1489—1766 „zum Weissen Kreuz“ hiess, dann

der 1498 erstmals genannte „Storchen“ an der Spitalgasse, der „Schlüssel“ an der Metzgergasse (1508), der „Wildemann“ (1514) und der „Sternen“ (1566) an der Aarberggasse. Der jetzige „Bären“ an der Schauplatzgasse stand von 1519—1861 an der Spitalgasse 1 und zügelte damals Haus und Wirtschaft an den neuen Standort; und der erst letztes Jahr verstaatlichte „Bernerhof“ war der Rechtsnachfolger der „Krone“ von 1445, indem der damalige Eigentümer Kraft anno 1858 seine uralte „Ehafte“ oder das am Grundstück haftende Wirtschaftsrecht auf das neue Palasthotel übertrug.

Die Wirtschaften in Bern spielen in der kulinarischen Berner Geschichte wirklich eine kleine Rolle, indem da nur Fremde hausten; die Einheimischen dagegen trafen sich zu grösseren Festivitäten, als da waren Hochzeit- oder Leichenschmäuse, Neujahrs- oder Ostermontagsessen, bis tief ins 18. Jahrhundert hinein in den Stuben oder Gesellschaftshäusern der bernischen Zünfte, deren erstes, das Haus „zum Narren und Tistelzwy“, schon 1430 erwähnt ist; bis 1578 gab es nicht weniger als 16 solche Stubenwirtschaften mit oder ohne Herbergsrecht, als deren letzte Ueberreste heute noch die Cafés zu den Pfistern und zu den Schmieden geblieben sind. Hier im Kreise der Stubengesellen ass und trank der Berner, und zwar nicht zu knapp; hier finden wir auch in den Archiven die reichste Ausbeute an Akten zur bernischen Ess- und Trinkgeschichte.

Und was assen die Herren Berner? Die Antworten auf diese Frage muss man weit herum zerstreut in den Urkunden zusammensuchen, denn kein gütiger Zufall hat uns etwa Speisefolgen aus ältester oder auch nur älterer Zeit aufbewahrt. Brot, Fleisch und Fisch werden von altersher den Grundstock der Tafel gebildet haben; sicherten sich doch die Grundherren reiche Einkünfte dadurch, dass sie völlig willkürlich die Errichtung von Mühlen, Schaalen und Fischteichen als ihr Regal erklärten und nur gegen schwere Abgaben gestatteten. Das schon erwähnte Kiburger Urbar gibt uns eine Art Speisekarte in der Aufzählung der Zehnten und Zinsen der Eigenleute, welche mit dem Ertrag ihrer Felder und Ställe die Schlossherren füttern mussten. An Baumfrüchten sind da z. B. Aepfel und Nüsse genannt, an Fischen einzig die Balchen, an Gemüsen

die uralte Hirse und die Erbsen und Bohnen, an Milchprodukten bloss der Zieger, dagegen an Getreide der Haber, der Roggen und der Weizen, an Fleisch Ochsen, Schafe und Schweine, sowie Hühner und Eier. Dieser Speisezettel dürfte für das ganze Mittelalter als Norm angesehen werden; er erweiterte sich in der Folge sicher wenig genug, denn bis um 1500 herum waren ja die Verkehrsverhältnisse dieselben wie seit den Kreuzzügen, so dass wir zu Stadt und Land auf dem Tisch so ziemlich dasselbe Essen voraussetzen dürfen. Die Sache änderte sich erst, als die grossen Entdeckungen das Pfefferland Indien und das Wunderland Amerika zur Verbesserung der Tafel herbeizogen und zugleich die einheimischen Verkehrsadern zu Wasser und zu Land verbesserten. Und endlich bereicherte sich der Tisch noch durch Steigerung der eigenen Produktion, welche in der Milchwirtschaft z. B. den Käse erfand und vervollkommnete und im Gartenbau den Gemüsezettel um Spinat, Krautstiele und Kohl, Kardis und Kifel, Rüben und Ardefifi oder Schwarzwurzeln, schliesslich sogar um Kürbis, Gurken, Rettiche und Salat vermehrten. Reis, Pomeranzen und Zitronen, Artischocken und Spargeln bezog man aus Italien und Frankreich, die kostbaren Gewürze Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Safran und Zimt aus Indien oder dem nähern Orient, Zucker, Kartoffeln und Schokolade aus Amerika. Spargeln haben sich 1602 zum erstenmal gefunden, Schwarzwurzeln 1609, die süssen Kartoffeln ebenfalls 1609 und die echten Kartoffeln etwa um 1650; alle vier Gemüse waren aber damals sicher noch Einfuhrware und nicht Ergebnisse des eigenen Bodens. Erst im 18. Jahrhundert vollzog sich unter englischem Einfluss der wichtige Uebergang in der Landwirtschaft von der Dreifelder- zur Wechselwirtschaft und in den Grundbesitzverhältnissen die endgültige Aufteilung der Allmend; fortan setzte eine viel intensivere Ausnützung des Bodens ein und namentlich seit der Hungersnot von 1771/1772 begann die Kartoffel ihren beispiellosen Siegeszug durch das ganze Europa, voran durch die Schweiz, wo schon seit etwa 1700 einzelne Gegenden, wie das Berner Oberland, sie als Gemüse und sogar als Brotfrucht angebaut hatten. In anderen Gegenden pflegte der Bauer richtige Spezialitäten, wie der Seeländer Gemüse, der Spiezer Kir-

schen, der Wistenlacher Zwiebeln, Lauch und Schwarzwurzeln, und versorgte damit den Berner Markt, der einmal im Jahr bekanntlich ausdrücklich den Namen Zwiebelmarkt trägt. Gegenüber früher hat merkwürdigerweise die Auswahl der Fleischgerichte eher abgenommen, indem z. B. die Lerchen und die Reckholdervögel heute fehlen und auch das Schafffleisch und das Wildpret eine viel geringere Rolle spielen, als zur Zeit der Gnädigen Herren von Bern. Nicht zu reden vom Brot, das vielleicht in den letzten hundert Jahren die grösste Umhandlung durchgemacht hat, sowohl nach der äusseren Gestalt als nach dem Inhalt: das alte Berner Brot war die französische „Boule“, ein runder Laib mit Schnitt quer über die Mitte; heute ist das süddeutsche Steckenbrot im Vormarsch; an Stelle des zwei- und einzügigen sowie des Simmelmehls verwendet der Stadtbäcker nur noch weisses und halbweisses Mehl, der Dinkel oder Spelz ist als Brotkorn fast verschwunden und der Roggen ist nur noch im bäurischen Schwarzbrot zu finden. Dafür haben wir allerdings während der Kriegszeit Kartoffeln und Kastanien, hie und da auch Erbsen oder Bohnen im täglichen Brot „genossen“. Den grössten und wichtigsten Zusatz zum Speisezettel aber hat uns die Konservenindustrie gebracht, die seit den 1870er Jahren von der Suppe weg bis zur süssen Speise alles fix und fertig liefert und von der Hausfrau eigentlich nur noch das Auftischen und das Abwaschen verlangt. Jedoch gehören diese Jahre nicht mehr zu der kulinarischen guten alten Zeit und seien daher nur kurz gestreift.

Zum Schluss: Wie ass der Berner alle diese guten Dinge? Wenn heute einer von der Suppe weg die Gerichte mit dem Messer ins Maul schaufelt, so hält man ihn für ungebildet. Früher war die Sache einfacher, da hatte man ausser dem schon zu Urzeiten bekannten Messer kein anderes Essbesteck zur Verfügung: der Herr König von 1414 hat bloss mit dem Messer gegessen, so gut wie seine Nachfahren bis etwa um 1600. Von da an begann man auf den festlich gedeckten Tisch neben das unentbehrliche Messer auch den schon lange in der Küche gebräuchlichen Löffel zu legen. Als ein Jahrhundert später von Frankreich her auch die Gabel ihren Einzug auf den

bürgerlichen Tisch hielt, da war leider die rechte Seite des Tellers bereits überreichlich besetzt, so dass das jüngste Esswerkzeug sich mit der linken Seite begnügen musste — eine Art des Tischdeckens, die wir bis heute bewahrt haben und so unbewusst täglich der armen Gabel ihre jugendliche Herkunft vorwerfen! Wie schon erwähnt, dürfte bis etwa um 1600 kein wesentlicher Unterschied zwischen dem ländlichen und dem städtischen Tisch bestanden haben, mit der einzigen Ausnahme, dass im Bernbiet der Milchnapf an der Stelle des in der Stadt üblichen Weinbeckers stand. Dann aber brachten die fremden Kriegsdienste und der sich rasch steigernde Verkehr auch eine verfeinerte, ich möchte sagen eine ausgeklügelte Kochkunst in Aufnahme, deren Ursprung unzweifelhaft der Norden, das heutige Deutschland, Polen und Holland waren. Das älteste mir bekannte Berner Kochbuch von 1692 lässt darüber keinen Zweifel: zählt es doch unter den Fischen Karpfen in polnischer Brühe, unter den Fleischgerichten Kalbsbraten auf niederländische Art auf, und nennt es doch überaus bezeichnend die heutigen Saucen Brühen, die Cremen Mueser, die Kuchen Dateren und Konfitüren Latwergen, während echt bernisch die Gurken Gugummeren, die Schwarzwurzeln Artefifi und die Aprikosen Barillen heissen! Freilich habe ich einen ziemlichen Schrecken erlitten, als ich vor Jahren einmal verwogenerweise einige der Rezepte gekostet habe. Man urteile selber über etliche frei gewählte Beispiele: Kuttelvoessen mit Zucker, Zimt, Mandeln und Weinbeeren; weisse Hechtsulz mit Weinbeeren, Zibeben und Zimt, blaue gefärbt mit Kornblumen- und Veilchensaft, gelbe mit Safran, schwarze mit Fischblut, Kirschen- und Hollundersaft; Fleischsauce, gewürzt mit Nelken, Pfeffer und Ingwer neben Kirschsafft, Zucker, Mandeln und Weinbeeren; gebackene Eierwürste mit einer Brühe von Malvasier, Zucker, Zimt, Mandeln und Weinbeeren — die Proben dürften genügen. Nach dem Kochbuch bestand damals ein besseres Festessen aus Voessen, Suppe, Fisch in Sulz, Braten von Fleisch oder Wildbret mit Gemüse, Pastete von Fleisch, Fisch, Wildbret oder Geflügel mit oder ohne Fülle und dem Nachtisch von Früchten, Gebäck, Creme oder anderem Zuckerzeug. Auch die Massen waren ganz an-

sehnlich, rechnete der Stubenmeister zum Mittelleuen 1592 nicht weniger als zehn Pfund Fleisch auf den Kopf der Teilnehmer am Neujahrsmahl!

Diese deutsche Küche des 17. Jahrhunderts erhielt um 1700 eine mächtige Nebenbuhlerin in der Cuisine française, die unter den drei letzten Ludwigen die kulinarische Welt zu erobern begann. Dass sie vorweg in der Schweiz die schwerverdauliche Schwester verdrängte, erfährt man aus dem ältesten gedruckten Berner Kochbuch, das um 1720 in erster und 1749 in zweiter Auflage erschienen ist. Dieses „allen Haushaltungen, Baad- und Tavernenwirtschaften und sonderlich allen lehrbegierigen Köchenen sehr nutzliche Buch“ kennt nur noch Tartes, Confitüres etc. „nach jetziger Mode“, die Suppen werden appetiert, Fleisch und Geflügel isst man als Ragouts, die Brühe heisst Saasse, der Saft Sirop und den Kalbskopf verzehrt man gar „auff englische Manier“. Auch die Speisenfolge wird zum Menu mit Hors d'œuvres, Soupe, Entrée, Pièce de résistance, wiederum Entrée, Entremets oder Dessert; am besten lernen wir sie kennen aus dem erhaltenen Menubuch der Falkenwirtin Uffelmann, die Kaiser Franz Josef II. zu Gast sah neben andern Prominenzen, wie englischen Prinzen, deutschen Herzögen und ähnlichen grossen Tieren. Gerade in dieser Zeit wurde in Bern die üppigere Lebenshaltung Mode, eine Folge des steigenden Wohlstandes wegen der Einkünfte aus Staats- und Militärstellen; immer mehr zog sich die Familie ins Innere des Hauses zurück, wo der Baumeister längst die Küche den neuen Verhältnissen hatte anpassen müssen: an Stelle der uralten Ofenplatte mit den aufgesetzten Pfannen und dem Seilbräter prangte der Kochofen oder Potager mit Kasserolen und Bratofen; sogar auf dem Esstisch vollzog sich ein Umschwung, indem das ehrwürdige Zinn dem brüchigen Porzellan, der brave Holzlöffel und die wehrschaftige Horn- oder Eisengabel dem Silberbesteck wichen. Kurz, diese goldene Zeit des 18. Jahrhunderts ist fast in allem der Grundstock des heutigen Mittags- und Abendtisches im Bürgerhaus. Nur ein einziges Gericht suchen wir noch vor hundert, ja vor sechzig Jahren vergeblich: die so vielgerühmte Bernerplatte mit der Unterlage von Gemüse oder Sauerkraut und dem lieblich

duftenden Deckel aus den edelsten Teilen des rasendurchwühlenden Schweines, vom Schnörlein und den Ohrlein weg über Hohrücken und Säufuss bis hinaus zur äussersten Spitze des Schwänzleins. Dieses bernische Leibgericht dürften die Fressbädlein des Emmentals und des Seelandes als ihre Erfindung in Anspruch nehmen, wo irgendeine gottbegnadete Wirtin beim Rüsten der Bohnen oder Erdäpfel auf den Gedanken kam, es einmal mit dem neumodischen Sauerkabis zu versuchen und ihm mit Meerrettigsauce und Reckholderbeeren auf die Beine zu helfen, auf dass das gute Schweinerne nicht gar zu arg abstäche und der nachfolgende Bratis einen soliden, braven Boden bekäme, der auch noch dem Dézaley oder dem Burgunder stand hielte. Heute hat an schönen Frühlingstagen oft mitten in der Woche fast ein jeder Bären, Sternen, Leuen oder Ochsen, jedes Kreuz oder Rössli, jede Krone oder Sonne ihre Gastung; bald sind's Stadtleute im Auto, die geschwind ein herrliches Förnlein kosten, mit einem Schlücklein Wein hinunterspülen und wieder abrasen, bald ist's ein Hochzeit, das im Bernerwägelein zugweise anrückt und nach vier Stunden andächtiger Halsröhrengymnastik den Lebensmittelvorrat eines Bataillons im Wiederholungskurs gebodigt hat, bald ist's auch eine Trauerversammlung, auf der nach erquicktem und gestärktem Magen, wenn's gut geht, noch getanzt wird — die alte Landstrassenromantik und die Landwirthshauspoesie scheint wieder aufzuleben dank dem Kraftwagen, dank auch dem wachsenden Ausgleich zwischen Stadt und Land, der heute eine besondere städtische Küche, eine besondere Stadtkost undenkbar macht.

Vom Trinken der alten Berner ist viel heikler zu erzählen. Geht man nämlich dieser in frühern Zeiten überaus ernsthaft betriebenen Beschäftigung mit Liebe und Verständnis nach, so verführt sie ganz unwillkürlich zu ähnlicher Betätigung — in allen Ehren selbstverständlich und mit Mass und Ziel. Aber auch bei grossem Wohlwollen und weitgehendstem Verständnis muss man wirklich sich manchmal wundern. Denn die alten Berner tranken vor allem viel; erhaltene Abrechnungen, namentlich in den Zunftarchiven, sprechen Bände: 3—5 Liter an Wein rechnet jeder vorsichtige Stubenmeister auf den Kopf der Teilnehmer, auch Frau Uffelmann

im „Falken“ hat bei grossen Anlässen ihre 6—8 Flaschen auf der Rechnung. In älterer Zeit unterschied man nur Seewein vom Bieler-, Murten- oder Thunersee und Ryffwein aus der Waadt; von etwa 1600 weg hielten Meine Gnädigen Herren von Bern ihr Biet allem fremden Wein verschlossen und behielten den Weinhandel allein dem Bernburger vor. Ganz naturgemäss ergab sich, dass der Berner sich in den Besitz der berühmten Weingüter zu setzen suchte und es auch wirklich durchsetzte. Viele der besten Waadtländer Rebgüter haben sich mit bernischen Namen verbunden: wir kennen v. Wattenwil von Luins, von Féchy, von Malessert und von Trévelins, de Tavel von Denens, von Lussy und von Vulliens, Thormann von Concise, Tillier von Champvent, Tscharner von Montagny, Jenner von Arnex, von Chardonnay und von Bussy, Kilchberger von Rolle und Mont, Manuel von Cronay, von Chavornay und von Bavois, May von Belletruche, Sinner von Grandcourt, von Yvorne und von Valeyres, Steiger von Rolle, von Mont und von Saint Christophe, v. Graffenried von Carrouge, von Saint Triphon, von Bellerive und von Vallamand, v. Diesbach von Novalles, von Champvent, von Prangins, von Begnins und von Cottens, Fischer von Mur, von Bougy und von Guévaux. Aber auch sonst finden wir Rebe und Patriziat im Land herum verschwägert: wir kennen v. Erlach und v. Wattenwil von Oberhofen, May vom Löwenberg, v. Diesbach und v. Erlach v. Spiez, Ernst von Muntelier, v. Wattenwil von Twann, Tscharner von Sutz, v. Erlach von der Schadau und v. Graffenried von Villars; noch heute zeugen die riesigen Keller der ältern Häuser von den Zeiten, da „Bern auf Wein wie Venedig auf Wasser“ stand. Nicht zu vergessen den 1711 erbauten Kornhauskeller, der unter der Erde den Zehntwein, über der Erde den stets erneuerten Kornvorrat des Standes Bern barg. Gegen Ende der alten Herrlichkeit tauchen die Markenweine auf, wie wir sie zur Stunde noch auf der Weinkarte treffen: Yvorne, Dézalay, Féchy, Luins und Twanner; Oberhofner, Spiezer und besonders der Altenberger (1293 zuerst genannt) sind dagegen längst wieder verschwunden.

Kaffee, Tee und Schokolade suchen wir noch im Berner Kochbuch von 1692 vergeblich; die beiden ersten Getränke

wurden um 1720 Mode, das dritte noch einige Jahre später, fast zur gleichen Zeit, da die Berner zu Stadt und Land dem Laster des „Tabaktrinkens“ zu frönen begannen. Alle drei Getränke sind höchst wahrscheinlich durch holländische Vermittlung nach Bern gelangt, indem die Offiziere und Soldaten in den vier holländischen Schweizerregimentern sie im Dienst an den Nebeln der Schelde und des Rheins kennen und schätzen lernten und sie nach Hause mitbrachten, wo vorerst Kaffe und Chocolat (nicht die verblödete deutsche Form Schokolade“) vielen Anklang fanden, während der Tee sich viel langsamer durchsetzte. Als die französische Revolution im Westen zu grollen begann, da kannte auch der Bauer seinen Milchkaffee und seine Erdäpfelrösti, und in städtischen gelehrten Gesellschaften mag man damals die ersten Gedanken an Talkäse-rien gewälzt haben; der Ausgleich der Konsumation kündigte sich bereits an, und das 19. Jahrhundert vollendete auch hier nur, was das vorhergehende vorbereitet und begonnen hatte.

Wollten wir uns noch zum Schluss im Heerwesen umsehen, oder besser gesagt in der Verpflegung des Heeres, so stünden uns überaus reichliche Quellen zur Verfügung, die nur der systematischen Bearbeitung harren. Um diese Plauderei aber nicht allzu lang und damit langweilig zu gestalten, sei bloss darauf hingewiesen, dass die Brotportion von 1½ Pfund, wie sie noch 1915 bestand, vielleicht schon zur Zeit der Murten-schlacht, sicher während der italienischen Feldzüge üblich war. Wie vierhundert Jahre früher hat unser Soldat drunten im Tessin und droben im Elsgau sein Brot vom Staat gefasst, daneben freilich noch die gesamte übrige Verpflegung, wie das seit Napoleon I. üblich war. Vorher hatten in der buntscheckigen Eidgenossenschaft der dreizehn Orte und ihrer Zugewandten einzig die Stände Bern und Zürich ihren Milizen neben Sold und Brot auch noch das Fleisch, den Spatz, geliefert und damit den Grundstock zu einer eigentlichen Verpflegung geschaffen. Als aber in den Märztagen 1798 auch diese versagte, gerieten u. a. die bei Neuenegg stehenden Truppen an die Keller und wurden so im ersten Anlauf von den Franzosen über den Haufen gerannt; erst als ausgeruhte und verpflegte Truppen ihnen zu Hilfe kamen, konnten sie sich wieder aufraffen

und im Endkampf wenigstens noch dem bernischen Lorbeerkrantz das blutigrot leuchtende Blatt von Neuenegg einfügen.

Soviel vom Essen und Trinken der alten Berner in Leid und Freud, in uralter und in fast noch greifbar naher Zeit. Der geneigte Leser wird zugeben, dass der Gegenstand, wenigstens historisch betrachtet, nicht ohne Reiz ist. Wenn ich mir zum Schluss noch eine Bitte gestatten darf, so ist es diejenige an unsere lieben Frauen und Jungfrauen am Herdfeuer, sich der vielgeschmähten Kochbücher etwas anzunehmen, sie nicht nach getanen Diensten kaltlächelnd zu verbrennen, sondern sie etwa einer Bibliothek oder einem Museum zu übergeben. Sie sind der Aufbewahrung würdig, denn auch sie sind ein kleines Stück Geschichte und wäre es auch nur diejenige der kulinarischen Verirrungen!

Die alten Tanzepidemien und ihre Beziehungen zur Gegenwart.

Von Dr. med. W. Morgenthaler, Bern.

(Nach einem Vortrag in der schweiz. Gesellschaft für Geschichte der Medizin. Versammlung in Aarau am 10. August 1925.)

Wenn man die teilweise recht drastischen Schilderungen über die grossen Tanzepidemien des Mittelalters, die den Geschichtsschreibern und Sittenschilderern von jeher aufgefallen sind, liest, so bekommt der Unbefangene unwillkürlich den Eindruck, dass Vorfälle und Exzesse, wie sie bei der Tanzwut vorgekommen sind, heutzutage einfach unmöglich seien. Fängt man nun aber an exakt zu vergleichen, so stösst man bald auf grosse Schwierigkeiten. Nicht nur sind die einzelnen Chronisten von teilweise ganz anderen Gesichtspunkten ausgegangen, sondern die Erscheinungen selber sind auch da, wo sie genau beobachtet und richtig dargestellt zu sein scheinen, oft recht vieldeutig.

Gehen wir erst einmal die Nachrichten über die verschiedenen Tanzepidemien, wie Hecker*) sie mit grossem Fleiss

*) Hecker: Die Tanzwuth. Berlin 1832.