

Fesch- und Zunftässe vo anno dazumal

Autor(en): **Schenk, Paul**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **31 (1941)**

Heft 9

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-634949>

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.

Fesch- und Zunftässe vo anno dazumal.

Vom Paul Schent

Seit nid Angst, i wott ech mit myr Blouderer nid öppe der Späck dür ds Muul zieh und vo luter guete Sache, vo blaue Fördli und süßigem Johannsbürger rede, bis ech ds Wasser im Muul zämelouft.

Alti Chochrezäpt us em 14. und 15. Jahrhundert wott i o nid uffrische; üfi Husfroue wüßte mer weni Dank derfür. Es isch intressant, einisch z'vernäh, was üfi Vorfahren under guet ässen und trinken a Feschtagen und bfunderigen Mäß verstande het.

„Ds Ässe chunnt nid us der Mode“, seit öppen en alte Choch und meint dermit nid öppe d'Art, wie me ds Ässe chochet, sondern eifach ds Ässen als Ässe. Wi e men e Suppen oder e Brate macht, das isch de scho chly der Moden underworfe. Im übrigen isch es vo Alters här der Bruuch, daß me binene feschtlechen Mäß gärn öppis Guets isch. Früecher isch es offebar meh uf d'Quantität aho weder uf d'Qualität.

Hüt sy üs für bfunderi Mäß alli Sorgen abgnoh. Abgeseh vom Ässen wo mer alli Tag hei, git's im Land ume Gläheite gnue. Säge mer grad für n'es Hochzptsässe, es Ässe nach ere General- oder Delegierteversammlung vo r-ere Vereinigung und so wpter, het me imene Restaurant, Hotel oder inere Plättliwirtschaft i der Stadt Gläheite; oder no lieber geit men in nen alte, währschafte Landgasthof.

Früecher isch das alles nid eso ring gange; mi het nid eifach i nes Gasthus chönne gah ässe, will me se no gar nid kennt het. Pinten- und Wyhüser ohni Herbärgsrächt cha me scho im 13. Jahrhundert nachewyse. Anno 1414, wo der Chünig Sigismund ga Bärn cho isch, het es zum Byspiel no kes Wirtshus gäh, wo me ne drinne hätt chönne ylogiere. Settigi Geseht het me denn no im Predigerchloster usgnoh.

I dene früeche Zyte het der Bürger in erschter Linie daheime gässe — wohlverstande, die Ässe, wo me näb em Alltag gha het. So isch es zum Byspiel no mitti vom 16. Jahrhundert z'Basel amene Wirt, wenn er o grad es Wirts- oder Chofschthus gha het, verbotte gi, Hochzptsässe z'ferviere. Die hei nach altem Bruuch dabeime oder im Zunftshus müesse abghalte wärde. — Fesch jedi Zunftstube het es Wirtsrächt gha, und dert het me de die feudale Hochzpts-, Wyche-, Neujahrs- und Dschtermändigs- ässen abghalte. Fesch drühundertfüßig Jahr lang sy die Zunftwirtschaften im Gang gsi. Die erschi Zunft z'Bärn, „Zum Narren und Distelzwang“, het scho 1430 ihri Stubewirtschaft gha. 1578 het es im ganze scho 16 fettigi gha. Mit der Zyt sy sie uf zwo wieder ngange. Und die allerneuesti Zyt het der einte, der Pfisterestube, o no ds Läbe fochtet. Hüt isch d'Stubewirtschaft vo der Schmiede no die einzigi, wo-n-is a die Zunftwirtschaften us em 16. Jahrhundert mahnet. — Stubenässe git es hüt no uf jeder Zunft, nume nimm i der Ufmachung wie früecher.

Jiz wird es de die meischte von ech intressiere, was me de früecher a denen Ässen alles ypackt het.

Im Mittelalter, so bis öppen um 1600 ume, het's bi üs uf em Land und i der Stadt binenen Ässen öppe dä Unterschied gäh, daß statt em Wybächer i der Stadt, im Bärnbiet der Milchnapf uf em Tisch gstanden isch. — Brot, Fleisch und Fisch sy sicher scho i ganz alte Zyte der Grundstoc vomenen Ässe gsi; i de Bärg Brot, Milch und Chäs. En Anhaltspunkt git is villicht ds Kyburger Urbar, wo die Zinsen und Zähte vo den Eigelüt ufgestellt sy: A Fisch isch numen ei Sorten erwähnt, d'Balchen oder d'Bale. De het's o ne Masse Ehräße gäh. A Gmües het's die uralti Hirse gäh, Urbs und Bohne. Als Milchprodukt steit i däm Urbar nume der Ziger. A Gwächs het es Haber, Roggen und Weize gäh. De Fleisch vo Dohse, Schaf und Säuli, Gflügel und Eier. Näbe Beeri sy als Boumfrucht Äpfel

und Nuß da. Die Sachen alli cha me für ds Mittelalter als Norm anäh. Das stimmt ungefähr mit däm überg, was der Zürcher Hadloub i syne Herbstlieder seit. Da het der Wirt, wenn e luschtigi Gsellschaft byn ihm het wöllen ychehre, müesse „feiste Schweine braten, mit gutem Weine Würste, Schafshirn, Eingeweide, Enten, Kapauen, Hühner, Gänse, Fasanen, Tauben, Klobwürste, Hammen, Ruttlen, gut Kröse und Haupt und Füße“ uffstelle.

Wie eifach de im 15. Jahrhundert widerume grofi Lüt gläbt hei, zeigt villicht das Byspiel: anno 1418 het men em Papst Martin V. z'Jofige ne Suppe vo den erschte Chirsi und ds Arrou e wyße Brei ufgestellt.

Gänderet hei sech die Verhältnis ersch na de großen Entdeckung vo Indien und Amerika. Straßen und Wasserwege sy verbesseret worde. I de Gärte het me neuji Gmües pflanzet: Spinet, Chrutstiele, Chöhli, Chisel, Rüebli und Ardefisi, wie me ne zytlang de Schwarzwurze gleit het, speter sy no Guggumere und Salat derzue cho. Kys, Pomeranzen und Zitrone, Artischofen und Spargle sy vo Italien und Frankrych cho. Pfäfer, Mutschgetnuß, Nägeli, Safferet und Zimet vo Indie und us em neecheren Orient. Speter sy vo Amerika d'Härdöpfel und der Cacao cho.

Uf einisch isch ds Ässe rychhaltiger worde. Da schrybt der Stadtschryber Rennwart Cysat vo Luzärn anno 1579 i der Beschreibung vom Walliser Bundeschwur:

„So warend auch die Malzzyten und Collationen allenthalben von anfangs biß an das End mit herrlichen guten Spyßen zu Fleisch- oder Fischtagen, fürnemblich die Fleischspysen vom Gwild, als Steinböck, Rehen, Gembsen, Hasen, Rüngelin, Murrelthieren, ouch von zamen, Kind- und Kalbfleisch, Spanfärkin, Gisi, Schaf und anders der glychen Fleisch, item Geflügel von indianschen Orhanen, Fasanen, Loub-, Hasel-, Stein- oder Schneehühner, Hanen, Tuben und andrem derglychen, wilbem und zamem, item von viler Sorten Pasteten, nüwen und früzytigen Früchten, ouch andren Früchten uf frömbden Landen, als Oliven, Caprees, Pomeranzen, Limonen und derglychen, ouch sonderbaren Gattungen Küchlin und sonst andren apotekischen Conditen und Confecturen und über das alles mit so vilen Sorten herrlicher und kostlicher land- und italischer Wynen ganz rychlich, kostlich und lustig zubereit, fürgestellt und erbotten.“

Die guete Sache, wo me het lehre kenne, hätt me de o sölle wüsse z'mache. Das isch ja bi vilne Sachen eso, daß me mueß wüsse, wi e daß me das und ds andere chochet. Wieder neus Läben i d'Chuchi hei die frömde Chriegsdienstete bracht. Neuji Rezäpt sy härecho und hei de Chöch und Chöchene Komplimant und Ehr ybracht. O i däm Artikel het es e gwaltigen Umschwung gäh, wenn me dänkt, daß afangs vom 15. Jahrhundert der Choch zu de „mindere Handwärker“ mit Stallknächte, Schueschter und Arzt zämezellt worden isch.

Daß grad die frömde Chriegsdiensteten üfi Chuchi besflucht hei, und zwar us em Norde, bewyßt ds Bärner Chochbuech vo 1692, wo zum Byspiel under de Fisch Karpfen i polnischer Sauce afühert, Chahlsbraten uf niederländischi Art, für Sauce heiß't dert „Brübe“, für Creme „Müeser“, für Chueche steit „Dateren“ und d'Confiture heiß't „Lastwergen“.

I weiß nid, was e hüttigi Hochzptsellschaft säge würd, wenn sie Chutlevorässe mit Zucker und Zimet, Mandlen und Wybeeri ufgestellt überchäm, oder Hechtfulz mit Wybeeri, Rosinen und Zimet, oder bachni Eierwürscht mit ere Sauce vo Malvasier, Zucker, Zimet, Mandlen und Wybeeri. Mir gseh, o der Gschmack cha sech ändere.

Wo im 17. Jahrhundert der usser Stand vo Bärn ga Jegistorf usgritten isch, het der Wirt Niklaus Bracher der Ustrag übercho, ds folgende Menü z'choche:

„Erstlichen, gute Suppen“ — es het Zyte gäh, wo me süß verschieden Suppe feruert het. De Suppehöch vo denn het me Suppeschmiede gseit — „gefotten, gebraten Rind-, Kalb- und Schaffleisch, zum andern Fisch-, Hennen-, Tuben- und andere Pasteten. Drittens Eier-, Rosinli- und andere Dateren. Rüecli und andere gebachene Spysen. Drey Mandel, drey Pruniolen Dateren, Oliven, Capris und Angeois. Wolgerüst, gefotten und gebachen Fisch und Krebs. Gefotten und gebraten Hanen und Tuben. Gebratne Span Färkle. Eingebeyt schweimene Braten; wolgerüste Würst. Item Sparz (Spargle), Salat und was dergleichen, wie auch erforderliches Konfekt auff die fürnehmste Tafeln.

Ferner soll ersuchter Wirt den Tischwein, wie auch das zinnige Geschirr, von hier nach Jegistorf, und wiederumb von dannen nach Bern, in seinen eigenen Kosten führen lassen, hingegen wird der Herr Seckelmeister seinen Leuthen ein Trunk, Räs und Brot geben.“

Da stuunet me, was amene so nen Zissen alles uftischt worden isch. Hüt hätt me ja vom bloße Zuelose scho ne Gruuse, ersch no, wenn men eim säge würd, er müeß daß alles äffe, wenn eim scho ds einten oder ds andere gar nid unbekannt isch. Jiz schön villicht öpper uf d'Idee cho, es heig de jedefalls vo dene Sache nume weni gäh. Wyt dernäbe! Ganzi Masse sy ufgestellt worde, bis sech der Tisch boge het — und de o gässe! Anno 1592 het der Stubemeischer zum Mitteleue nid weniger als zäh Pfund Fleisch pro Chopf für ds Neujahrsässe grächnet. Ja, es cha eim würcklech gruuse, wenn me dra dankt. Dabeime isch es ja de sicher viel eifacher zue- und hängange.

Die dütschi Chuchi, wo bi üs bis zum Afang vom 18. Jahrhundert isch Trumpf gsi, het um 1700 ume der soignierte cuisine française müesse Platz mache. Grad z'Bärn, wo der Läbesstyl vom französische 18. Jahrhundert Mode worden isch, het die französische Chuchi eins zwei viel Abänger gha, und uf allne Zunftstuben und i allne Gaschtbüser het me na der damalige „neue Mode“ g'chochet und bratet und ds Menü isch plöchlech französisch gschriben worde. Die dütschen Usdrück sy o i der Chuchi Mode worde. I de Herrschafts-Hüser het men i der Chuchi lah nes Potager yboue; uf de Tischen isch ds Zinngschirr verschwunden und ds Porzlan isch uscho.

Und die guldigi Zyt vom 18. Jahrhundert, wenn's erloubt isch, so z'säge, läbt no hüt i umer „guet bürgerleche“ Chuchi als Grundstoff für üsi Menüs. Dere het nid emal die moderne Theorie vo Kohchocht und Vitaminen öppis abbracht. Eis suechen mer vergäben uf de Spyscharte vo anno dazumal: üsi vielgelobti Bärnerplatte. Sie isch nit anders weder ds ländleche Feschlässe, wo sech a die Sache ghalte het, wo men uf em Land sälber gha het. Schnäpfen und fettigi Ruschtig isch uf em Land nie wohl a gsi. Wo die Frähsbedlifahrten i d'Mode cho sy, hei d'Stadtlüt no grad einisch gmerkt, daß e so ne Bärnerplatten öppis wahrschafts isch, und „Boden vchemacht“, daß me de nid hungerig vom Tisch müeß!

Daß es bi dene Fesch- und Zunftässe vo anno dazumal geng luschtig zue- und hängangen isch, isch ganz sicher. Dank me nume, was der Enzmann i sym Liedli seit: „Alli Jahr es Galfräßen und e guete Wy; Heide, Chrischte, Katholiken, alles isch derby — 's isch immer, immer eso gsi.“

Alles isch derby, heißt's nid vergäbe. Früecher het me's de nid tolet, daß da numen es paar Lütli mitgeschickt hei; je meh, je lieber, ganzi Trybete hei bi denen Zisse mitmacht, süsch hätti nid der Fürchtadt vo St. Gallen imene Mandat müesse bestimme, daß bimene Hochzyt Chinder under 14 Jahr nid dörfe derby sy, und nid meh weder 80 bis 100 Erwachsenei dörfen yglade wärde. — Urchig isch es sicher o zuegange, und mänglich, gäge Morge zue, sicher o nümme schön. Es het de o nid mit eim Mal gnüegt, am Tag nah dene Zunftässe zum Bspiel het me de no die „Budris“ gha, Nachsyre. Im Jahr 1601 het es Zisse vonere bärnische Zunft nach hüttigem Gält öppe rund 4300 Franke koschtet. En Uslag, wo sech hüt under keinen Umstände ließ verantworde.

I ha bis jiz geng nume vom Ässe grede und ds Trinke gar nid atönt. Es isch drum e chly es heifels Thema. Es isch tatsächlech früecher viel meh trunke worde weder hüt. Wär trinkt na drei bis füf Liter Wy zumenen Ässe? Sälten eine. Und früecher het jede vorsichtige Stubemeischer mit drei bis füf Liter pro Chopf müesse rächnen. Nid nume d'Manne, o d'Froue hei denn chönne pokale, daß me sech hüt nume bsägne müeß. So sollen anno 1630 nach em „Solothurner Schauplatz“ drei Frouen uf ds Mal mindischstens 21 Maß Wy trunke ha. Das sy nid weniger als 31½ Liter! Mir gseh, es isch i den alte Zyte o bim Trinke offebar meh uf ds Quantum aho. Mi het de meischtens eigeite Wy trunke. Aber o der frömd isch ei Zyt gären trunie worde. Scho 1288 het me z'Basel vo Cypriischem Wy gwüßt. Und scho zwänzg Jahr vorhär het der Fürstabt vo St. Gallen Wy vo Bozen, Gläven, us em Elsaß und vom Neckar übercho. Der Elsaßer Wy isch ei Zyt überhoubt sehr viel trunke worde. Drum het me der usländisch o bestüuret, daß meh Schwyzner trunke wänd. Fasch wie hüt o. Wie alt daß ds Bier isch, bruchchen i nid z'säge, daderfür forget d'Reklame vo de Brauereie sälber. Gaffee und Cacao sy ersch bi üs eso um 1720 ume z'grächtem uscho, fasch z'glycher Zyt mit em Tubak. O dä isch wieder dür Söldner hebracht worde, glych wie die dütschi Chochkunst viel früecher. Am schwerste het sech der Tee düre-gseht.

Jiz, wie het me de früecher die guete Sachen alli gässe?

Em Chünig Sigismund, wo anno 1414 z'Bärn e Buech gmacht het, het me wöllen i Silber särvieren. Aber sy Hofmeischer het abgwunke: „Nein! die beheim (Böhmen) mügent nit ane stelen sin; es wurde bald verstoht.“ Gässe het er mit de Händ und emene Mässer, glych wie jeden eifache Bürger o. Und zwar het me bis zirka 1600 nit anders gwüßt. Der Chünig Sigismund und die ganzi Gesellschaft het denn scho us „welschen glesern“ trunke. Also us Gleser vo Venedig. Das het denn als fürchtbar nobel gulte. Der Chünig het sy Wy mit syne Tisch-nachbare us eim Glas trunke. Nid öppe, will me zwene Gleser gha het. Das het me denn als ene groki Ehr agluegt.

Intressant isch es vom berühmte Schwyzereisende, Michael de Montaigne, z'ghöre, wie-n-er 1580 d'Schwyzere rüehmt, wie sie's losheige, mit em Mässer z'affen und geschickt syge; sie chönne sogar mit em Mässer ds Fleisch us der Schüßle nah, ohni diräkt mit der Hand dry z'recke.

Öppe vo 1600 a het men anfangen ufene Tisch, wo ganz vürnähm het müessen usgseh, näbem Mässer no ne Löffel särvieren. Ganz langsam und mit viel Hindernis het sech du speter no d'Gablern afah bemerkbar mache. Und will rächts vom Teller scho Löffel und Mässer gläge sy, het me se linggs häreta, so wie mer's hüt no no mache.

I alte Zyte het es de no nit gäh vo chöschtligem Porzlan, me het us hölzigem Geschirr gässe, und mit em Abwäsche hei's d'Wirte o nid sträng gnob. So het doch z'Luzärn anno 1315 der Rat verordnet, daß d'Wirten i der Woche mindischstens einisch müessen abwäsche. Und 1575 het er ds hölzige Geschirr verboten und befohle, es müeß jiz zinnigs häre. Ufemene Bild vom Abraham Dünz vo 1630 gseh mer e gmüetlechen Abesig uf der Zimmerlüttezunft. Jede Gascht het es Mässer vor sech und es runds Holzbrätli als Teller. Der Wy trinke sie us Zinnbächer — Tischlache, also Tischtüecher het me scho früeh kennt und o d'Serviette. Nume sy de früecher d'Tischlache sehr schmal gii und wie ne Läufer übere Tisch glosse, und dert druf het me de d'Ährschig gstellt.

U de Höf vo de Päpst isch ds syne Geschirr vo Porzlan uscho und het ds Zinngschirr schnäll vom Tisch verdrängt. Mit em Porzlan isch aber o der syner Geschmack uscho, und me het afah druf luege, daß nid nume guet kochet wird, sondern, daß o der Tisch e rächti Gattig machi. Hüt gilt der Grundsatz, daß es guets Zisse nume voll zur Gältung chunnt, wenn der Tisch o rächt deht isch. Das isch uf all Fäll sicher, und es bereut's niemer, daß mer dertdürren üsne Vorfahre ne Biz vorus sy.