

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 31 (1941)
Heft: 9

Artikel: Fescht- und Zunftässe vo anno dazumal
Autor: Schenk, Paul
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-634949>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Fesch- und Zunftässe vo anno dazumal.

Vom Paul Schenk

Heit nid Angsch, i wott ech mit myr Blouderei nid öppen der Späck dür ds Muul zieh und vo luter guete Sache, vo blaue Förndli und süffigem Johannisbärger rede, bis ech ds Wasser im Muul zämelouft.

Alt Chochrezaüp us em 14. und 15. Jahrhundert wott i o nid uffrüsche; üsi Husfroue wühte mer weni Dank derfür. Es isch intressant, einisch z'vernäh, was üsi Vorfahren under guet ässen und trinken a Feschttagen und bsunderigen Aläss verstande hei.

„Ds Ässe chunnt nid us der Mode“, seit öppen en alte Choch und meint dermit nid öppen d'Art, wie me ds Ässe hochet, sondern eisach ds Ässen als Ässe. Wie 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 bimene feschlechen Aläss gärn oppis Guets isht. Früecher isch es offsebar meh uf d'Quantität acho weder uf d'Qualität.

Hüt sy üs für bsunderi Aläss alli Sorgen abgnoh. Abgreh vom Ässen wo mer alli Tag hei, git's im Land ume Glägeheite gnue. Säge mer grad für n'es Hochztsässe, es Ässe nach ere General- oder Delegierteversammlung vo z-eire Vereinigung und so wyter, het me imene Restaurant, Hotel oder inere Biättliwirtschaft i der Stadt Glägeheit; oder no lieber geit men in nen alte, währschafte Landgaschthof.

Früecher isch das alles nid eso ring gange; mi het nid eisach i nes Gaschthus chönne gah ässe, will me se no gar nid kennet het. Pinten- und Wyhüfer ohni Herbärgsrächt ha me scho im 13. Jahrhundert nachewyse. Anno 1414, wo der Chünig Sigismund ga Bärn cho isch, het es zum Byspiel no les Wirtshus gäh, wo me ne drinne hätt chönne yglogiere. Settigi Gescht het me denn no im Predigerkloster usgnoh.

I dene früeche Zyte het der Bürger in erschter Linie da-heime 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 Choschthus gha het, verbotte gsi, Hochztsässe z'serviere. Die hei nach altem Bruuch daheimen oder im Zunftbus müessen abghalte wärde. — Faich jedi Zunftstube het es Wirtsrächt gha, und dert het me de die feudale Hochzts-, Lyche-, Neujahr- und Oschtermändigsäßen abghalte. Faich drühundertfüsz Jahr lang sy die Zunftwirtschaften im Gang gsi. Die erschi Zunft z'Bärn, „Zum Narren und Distelzwang“, het scho 1430 ihi Stubewirtschaft gha. 1578 het es im ganze scho 16 settigi gha. Mit der Zyt sy sie uf zwei wieder ygange. Und die allerneuschi Zyt het der einte, der Pfisterestube, o no ds Läbe koschtet. 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 nümm i der Ufmachung wie früeher.

Jis wird es de die meischte von ech intressiere, was me de früeher a denen Ässen alles npactet het.

Im Mittelalter, so bis öppen um 1600 ume, het's bi üs uf em Land und i der Stadt bimenen Ässen öppen 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 Grundstock vomenen Ässe gsi; i de Bärge Brot, Milch und Chäs. En Anhaltspunkt git is viliicht ds Ryburger Urbar, wo die Zinsen und Zähnte vo den Eigelüt usgfstellt sy: A Fisch isch numen ei Sorten erwähnt, d'Balchen oder d'Bale. De het's o ne Masse Chräbse gäh. A Gmüs 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 Ochse, Schaf und Säuli, Gschügel und Eier. Näge Beeri sy als Baumfrucht Öpfel

und Nuß da. Die Sachen alli ha me für ds Mittelalter als Norm anäh. Das stimmt ungefähr mit däm übery, was der Zürcher Hadloub i syne Herbichtlieder seit. Da het der Wirt, wenn e lustigti Gesellschaft bny ihm het wollen ychere, müesse „feiste Schweine braten, mit gutem Wein Würste, Schafshirn, Gingewinde, Enten, Kapaunen, Hühner, Gänse, Fasanen, Tauben, Klobwürste, Hammern, Kuttlen, gut Kröse und Haupt und Füze“ usfelle.

Wie eisach de im 15. Jahrhundert wiederume grozi Lüt gläbt hei, zeigt viliicht das Byspiel: anno 1418 het men em Papst Martin V. z'Zofige ne Suppe vo den erschte Chirsli und ds Larou e wyke Brei usgfstellt.

Gänderet hei sech die Verhältnis ersch na de grozen Entdeckunge vo Indien und Amerika. Straßen und Wasserwäge sy verbesseret worde. I de Gärte het me neuji Gmüs pflanzet: Spinat, Chruststiele, Chöhli, Chifel, Rübli und Urdefisi, wie me ne zytlang de Schwarzwurzle gseit het, speter sy no Guggumere und Salat derzue cho. Rys, Pomeranzen und Bitrone, Artischocken und Spargle sy vo Italien und Frankrych cho. Pfäffer, Muschgetnuß, Nägeli, Safferet und Zimet vo Indie und us em neeheren Orient. Speter sy vo Amerifa d'Härdöpfel und der Cacao cho.

Uf einisch isch ds Ässe rychhaltiger worde. Da schrybt der Stadtschryber Rennwart Eysat vo Luzern anno 1579 i der Beischrybung vom Walliser Bundeschwur:

„So waren auch die Malzthen und Collationen allenthalben von anfangs biß an das End mit herrlichen guten Spyzen zu Fleisch- oder Fischtagen, fürnemblich die Fleischspyzen vom Gwild, als Steinböck, Rehen, Gemben, Hafen, Küngelin, Murmelthieren, auch von zamen, Rind- und Kalbileisch, Spanfärlin, Gigi, Schaf und anders der gleichen Fleisch, item Gefügel von indianischen Orhanen, Fasanen, Loub-, Hasel-, Stein- oder Schneehühner, Hanen, Tuben und andrem derglychen, wildem und zamen, item von viler Sorten Pasteten, nümen und früzytigen Früchten, auch andren Früchten us frömbden Landen, als Oliven, Caprees, Pomeranzen, Limonen und derglychen, auch sonderbaren Gattungen Küchlin und sonst andren apoteckischen Conditen und Confecturen und über das alles mit so vilen Sorten herrlicher und kostlicher land- und italischer Wyne ganz rychlich, kostlich und lustig zubereit, fürgesellt und erbott.“

Die guete Sache, wo me het lehre kenne, hätt me de o fölle wüsse z'mache. Das isch ja bi vielne Sachen eso, daß me mueß wüsse, wie i e daß me das und ds andere hochet. Wieder neus Läben i d'Chuchi hei die frönde Chriegsdienstche bracht. Neuji Rezäpt sy härecho und hei de Chöch und Chöchene Komplimänt und Chr 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 Stallchnächte, Schuechter und Arzt zämezelt worden isch.

Daß grad die frönde Chriegsdienstchen üsi Chuchi beflusht hei, und zwar us em Norde, bewyst ds Bärner Chochbuech vo 1692, wo zum Byspiel under de Fisch Karpfen i polnicher Sauce asfuehrt, Chalbsbraten us niederländisch Art, für Sauce heiszt's dert „Brühe“, für Creme „Müeser“, für Chueche steit „Dateren“ und d'Confitüre heiszt „Lastwergen“.

I weiß nid, was e hüttigi Hochztsgesellschaft säge würd, wenn sie Chuttlevoräße mit Zucker und Zimet, Mandlen und Wybeerli usgfstellt überhämt, oder Hechtfülz mit Wybeerli, Rosinen und Zimet, oder bachni Eierwürscht mit ere Sauce vo Malvasier, Zucker, Zimet, Mandlen und Wybeerli. Mir gseh, o der Gschmac ha 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 Zytte gäh, wo me süss verschiedeni Suppe serviert het. De Suppechöch vo denn het me Suppeschmiede gseit — „gesotten, gebraten Rind-, Kalb- und Schaffleisch, zum andern Fisch-, Hennen-, Tüben- und andere Pafteten. Drittens Cier-, Rosinli- und andere Dateren. Küechli und andere gebachene Spysen. Drey Mandel, drey Bruniolen Dateren, Oliven, Capris und Angeois. Wolgerüst, gesotten und gebachen Fisch und Krebs. Gesotten und gebraten Hanen und Tüben. Gebratne Span Färkle. Eingebeikt schweinene Braten; wolgerüste Würst. Item Sparz (Spargle), Salat und was der gleichen, wie auch erforderliches Konfekt auff die fürnembste Tafeln.

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

Da stiuinet me, was amene so nen Üssen alles uftischt worden isch. Hütt hätt me ja vom bloße Zueloje isho ne Gruuse, ersch no, wenn men eim fäge würd, er müeh daß alles ässe, wenn eim scho ds einten oder ds andere gar nid unbekannt isch. Jitz chönnt vissicht öpper uf d' Idee cho, es heig de jedefalls vo dene Sache nume weni gäh. Wyd dernäble! Ganzi Masse is ufgestellt worde, bis sech der Tisch boge het — und de o gässer! Anno 1592 het der Stubemeischter zum Mitelleue nid weniger als zäh Pfund Fleisch pro Chops für ds Neujahrsässe grächnet. Ja, es ha eim wirklech gruuse, wenn me dra dänt. Daheime isch es ja de sicher viel einfacher zue- und härgange.

Die dütschi Chuchi, wo bi üs bis zum Afang vom 18. Jahrhundert isch Trumpf gsi, het um 1700 une der signierte cuisine française müesse Platz mache. Grad z'Bärn, wo der Läbestyl vom französischen 18. Jahrhundert Mode worden isch, het die französischi Chuchi eins zwei viel Ahänger gha, und uf allne Kunststuben und i allne Gasträuber het me na der damalige „neue Mode“ g'chochet und bratet und ds Menü isch plötzlich französisch gschribne worde. Die dütschen Usdrück sy o i der Chuchi Mode worde. I de Herrschafts-Hüser het men i der Chuchi labnes Potager nyboue; uf de Tischen isch ds Zinngschirr verschwunden und ds Porzlan isch uscho.

Und die guldigi Zyt vom 18. Jahrhundert, wenn's erloutt isch, so z'säge, läbt no hütt i über „guet bürgerleche“ Chuchi als Grundstock für üsi Menüs. Dere hei nid emal die moderne Theorie vo Rohhoscht und Vitaminen oppis abbracht. Eis suchen mer vergäben uf de Spyscharte vo anno dazumal: Üsi vielgelobti Bärnerplatte. Sie isch nüt anders weder ds ländliche Feschtässle, wo sech a die Sache ghalte het, wo men uf em Land sälber gha het. Schnäpfen und settigi Ruschtig isch uf em Land nie wohl a gsi. Wo die Fräbbedifahrten i d'Mode cho sy, hei d'Stadtluft no grad einisch gmerkt, daß e so ne Bärnerplatten oppis währschafts isch, und „Boden nyhemacht“, daß me de nid hungerig vom Tisch mueh!

Daz es bi dene Fescht- und Kunftässle vo anno dazumal geng luschtig zue- und härgangen isch, isch ganz sicher. Dänt me nume, was der Crizmann 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 Lütfli mitgeschickt hei; je meh, je lieber, ganzi Trybete hei bi denen Üsse mitgmacht, füsch hätti nid der Fürstentabt vo St. Gallen imene Mandat müesse bestimme, daß bimene Hochzvt Chinder under 14 Jahr nid dörfe derbn sy, und nid meh weder 80 bis 100 Erwachsenen dörfen yglade würde. — Urchig isch es sicher o ziegange, und mängisch, gäge Morge zue, sicher o nümme schön. Es het de o nid mit eim Mal gnüeg, am Tag nah dene Kunftässle zum Wyispiel het me de no die „Budris“ gha, Nachfyre. Im Jahr 1601 het es Üsse vonere bärnische Kunft nach hüttigem Gald öppen rund 4300 Franke koschtet. En Uslug, wo sech hütt under feinen Umstände ließ verantworte.

J ha bis jitz geng nume vom Üsse gredt und ds Trinke gar nid atönt. Es isch drum e chly es heikels Thema. Es isch tatsächlich früecher viel meh trunke worde weder hütt. Wär trinkt no drei bis fünf Liter Wy zumenen Üsse? Säiten eine. Und früecher het jede vorlältige Stubemeischter mit drei bis fünf Liter pro Chops müesse rädne. Nid nume d'Manne, o d'Froue hei denn chönne pokale, daß me sech hüt nume bsägne mueh. So sollen anno 1630 nach em „Solothurner Schauplatz“ drei Trouen uf ds Mal mindischtens 21 Maß Wy trunke ha. Das sy nid weniger als 31½ Liter! Mir gieh, es isch i den alte Zytte o vim Trinke offebart meh uf ds Quantum acho. Mi het de meischtens eigete Wy trunke. Aber o der frömd isch ei Zyt gärn trunke worde. Scho 1288 het me z'Basel vo Cyprichem Wy gwüfft. Und scho zwanzig Jahr vorhär het der Fürstabt vo St. Galle Wy vo Bozen, Cläven, us em Elsaß und vom Neckar übercho. Der Elsaßer Wy isch ei Zyt überhaupt sehr viel trunke worde. Drum het me der usländisch o bestüüret, daß meh Schwyzewy trunke wärd. Fasch wie hütt o. Wie alt daß ds Bier isch, bruchen i nid z'säge, daderfür sorget d'Reklame vo de Brauerei sälber. Gaffee und Cacao sy ersch bi üs eso um 1720 ume z'grächtlem uscho, fasch z'glycher Zyt mit em Tubak. O dä isch wieder dür Söldner heibracht worde, glych wie die dütschi Chochkunst viel früecher. Um schwerische het sech der Tee därengt.

Jitz, wie het me de früecher die guete Sachen alli gässer?

Em Chünig Sigismund, wo anno 1414 z'Bärn e Bluech gmacht het, het me wollen i Silber färviere. Aber in Hofmeischter het abgwunke: „Nein! die beheim (Böhmen) mügent nit ane stelen sin; es wurde bald verstönl.“ Gässe het er mit de Händ und emene Mässer, glych wie jeden einfache Bürger o. Und zwar het me bis zirka 1600 nüt anders gwüfft. Der Chünig Sigismund und die ganzi Gesellschaft het denn scho us „welschen glesern“ trunke. Also us Gleser vo Benedig. Das het denn als furchtbar nobel gulte. Der Chünig het sy Wy mit syne Tischnachbare us eim Glas trunke. Nid öppen, will me zweni Gleser gha het. Das het me denn als eue grozi Chr agluegt.

Intressant isch es vom berühmte Schwyzereisende, Michael de Montaigne, z'ghöre, wie-n=er 1580 d'Schwazer rüebmt, wie sie's losheige, mit em Mässer z'äffen und gschickt syge; sie chönne sogar mit em Mässer ds Fleisch us der Schütle näh, ohni diräkt mit der Hand dry z'recke.

Öppe vo 1600 a het men afangen usene Tisch, wo ganz vürnähm het müessen usggeh, nämli Mässer no ne Löffel färviert. Ganz langsam und mit viel Hindernis het sech du speter no d'Gaben afah bemerbar mache. Und will rächts vom Täller scho Löffel und Mässer gläge sy, het me se singgs häreta, so wie mer's hütt no no mache.

I alte Zytte het es de no nüt gäh vo chöschtligem Porzlan, me het us hölzigem Gschirr gässer, und mit em Abwäsche hei's d'Writte o nid sträng gnob. So het doch z'Luzärn anno 1315 der Rat verordnet, daß d'Written i der Wuche mindischtens einisch müessen abwäsche. Und 1575 het er ds hölzige Gschirr verbitten und befohle, es müeh jitz zirnings häre. Usfemene Bild vom Abraham Dünz vo 1630 gseh mer e gmüetlechen Abesit uf der Zimmerlütfenzunft. Jede Gaſcht het es Mässer vor sech und es runds Holzbrättli als Täller. Der Wy trinke sie us Zinnbächer — Tischlache, also Tischtücher het me scho früeh kennt und o d'Serviette. Numen sy de früecher d'Tischlache sehr schmal gsi und wie ne Läufer übere Tisch gloffe, und dert druf het me de d'Ahruschtig gitstett.

A de Höf vo de Päpst isch ds syne Gschirr vo Porzlan uscho und het ds Zinngschirr schnäll vom Tisch verdrängt. Mit em Porzlan isch aber o der fyner Gschmack uscho, und me het asab druf luege, daß nid nume guet kochet wird, sondern, daß o der Tisch e rächti Gattig machi. Hütt gilt der Grundsatz, daß es guets Üsse nume voll zur Gältung chunnt, wenn der Tisch o rächti dect ist. Das isch uf all Fäll sicher, und es bereut's niemer, daß mer dertdüren üsne Vorfahre ne Bitz vorus sy.