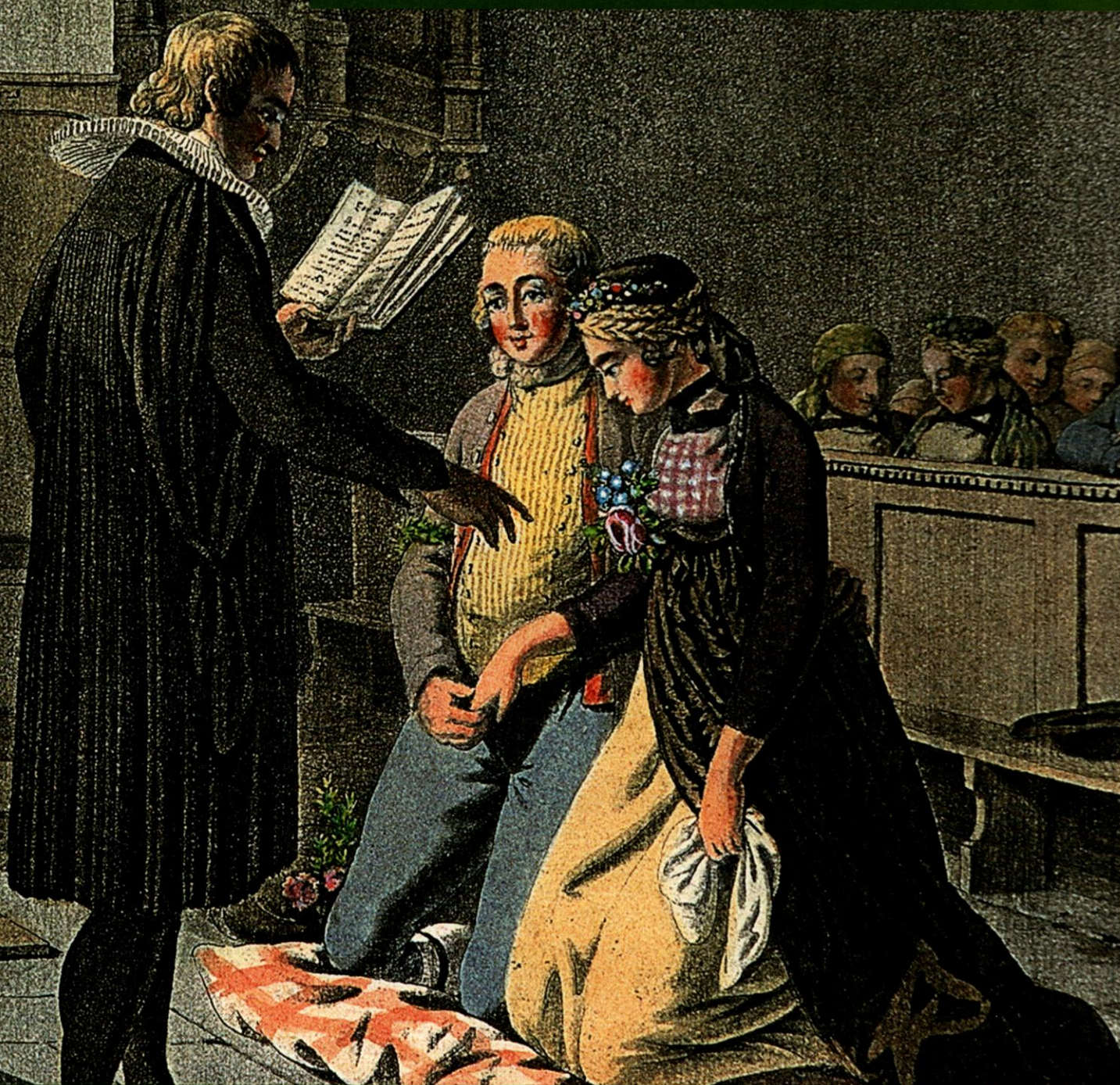


HOCHZEIT IM ALTEN BERNER OBERLAND

MORGENSUPPEN, ÜPPIG GFRÄSS UND TÄNZ



Im alten Berner Oberland nahm eine Hochzeit in der Regel drei Tage in Anspruch. Diese begannen mit dem Ehetag, darauf folgte der Hochzeitstag, und am Tag danach wurde Nachhochzeit gefeiert. In ländlichen Gebieten war es üblich, dass ganze Dorfgemeinschaften eingeladen wurden. Essen und Trinken war wichtig. Hier konnte vorgeführt werden, wie vermögend die Brautfamilien waren. Nicht selten wurde übertrieben und die kirchlich organisierten «Chorgerichte» übten Kritik und sorgten für Tadel.



Am Ehetag traten Braut und Bräutigam mit ihren nächsten Verwandten zusammen, um den Vertrag abzuschliessen. Die eigentlichen Festivitäten füllten den Hochzeitstag aus. Auf dem Lande war es üblich, dass dazu die ganze Dorfgemeinschaft eingeladen wurde. Weniger vermögende Brautleute konnten eine «Ürtenhochzeit» ausrichten, bei der die nicht verwandten Gäste einen Unkostenbeitrag leisteten. Am Morgen nach dem Hochzeitstag begann die Nachhochzeit, wo ebenfalls ergiebig getafelt wurde. Der eigentliche Hochzeitstag begann mit dem

Ausschank der Morgensuppe. Vor der Verabreichung dieser Suppe hatte der Brautführer «laut zu bätten». Die «Brutlousuppe», wie sie auch benannt wurde, sorgte mancherorts für Ärgernis bei den Pfarrherren. So hat 1627 ein Pfarrer in seinem Pfarrkapitel festgehalten: *«Als der Bräutigam die Hochzytlerin geführt, die ganze Predig us gschlaffen und gschnarchlet, auch bernach, als er die Hochzytlerin führen sollen, sehr gschwanket und schier dahin gefallen.»* Diese verhängnisvolle Morgensuppe war ein besonders zubereiteter Weisswein, der in alten Rezeptbüchern

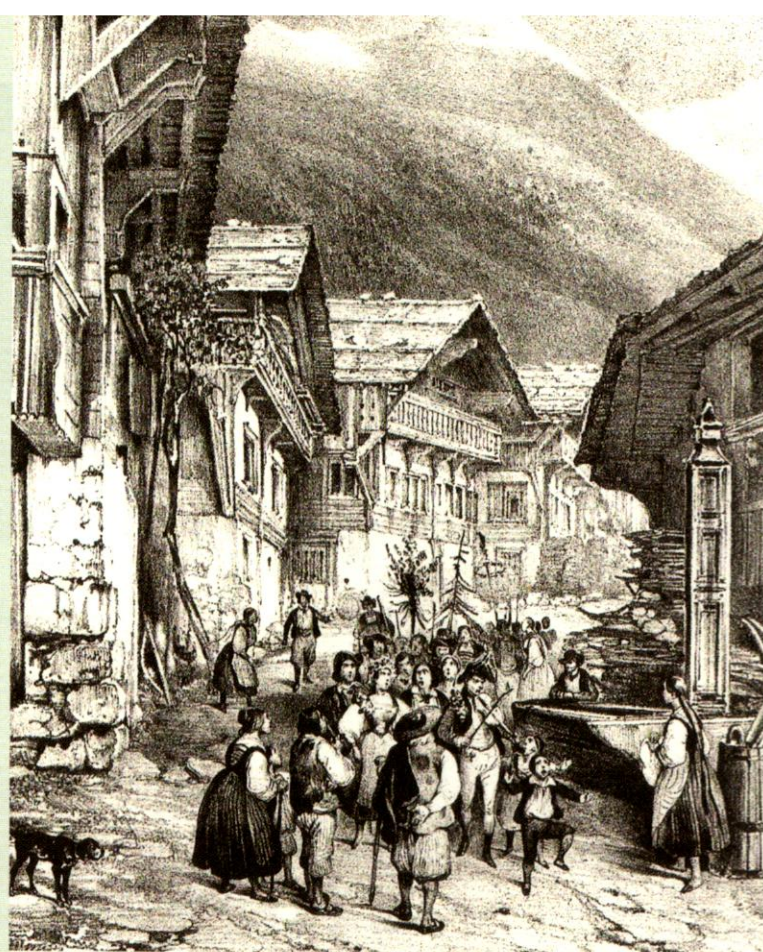
auch als «Wywarm» beschrieben wird. Aus der «Rechnung und Bescheid», ausgestellt von Schultheiss Beat Ludwig von Mülinen anno 1594 wissen wir, dass er für die Hochzeit seines «Tochtersohns» grosszügig in den Geldbeutel griff: Für das Hochzeitsmahl in der damaligen Oberschicht mit insgesamt rund 300 Gästen an drei Tagen wurden 175 welsche Hahnen und Capaunen, 53 welsche Hühner, 33 Rebhühner, 113 Wachteln und Schnepfen, 19 Gänse, 71 Tauben und 82 allerlei Vögel, im totalen 546 Stück, geordert. Damit war es aber nicht getan. Der Diener des

Landvogts zu Interlaken brachte ein «Gemschen», ein «Pfauwen» und «drey Hutten Alböck» (Fische). Von anderswo kamen 10 Pfund Rinderzungen, 3 Färlin (Ferkel), ein Dutzend Küneli (Kaninchen), Zitronen und Pomeranzen. Dazu kamen vier Saum Ryffwein (668 Liter). Das viele Geflügel wurde offenbar bei der Zubereitung von Pasteten, welche damals einen wichtigen Bestandteil der Festmähler waren, verwendet. Im Essen und Trinken vermochten unsere Vorfahren viel zu leisten. So waren denn die Festmähler der Hochzeiten wohl Freudenspender des Volkes. Nicht zu

jeder Zeit wurde geduldet: *«dass die, so sich nüwlich verehelichen, an ihrem Kilchgang üppige Gfräss oder Tänz anrichtind.»* 1608 verbot die Regierung das Durchführen von Hochzeitsmählern in den Privathäusern auf dem Lande. Solche Anlässe sollten in aller Bescheidenheit im Wirtshaus stattfinden. Dies aus dem Grunde, damit die chorgerichtliche Aufsicht ungehindert stattfinden konnte. Aus der Landvogtei Saanen ist bekannt, dass wegen Übertretung dieser Vorschrift happige Bussen ausgeteilt wurden: *«1615 Loys Jaquillard, wegen dass er obn Erloubnis syn Hochzyt in sinem Hus ghalten, Busse 50 Pfund»* oder *«1627 Christen Annen, dass er unerloubt in synes Vaters Hus Hochzyt ghalten, hierauf er anzeigt, dass er ein halb Dotzen Fründ nach dem Zusammengeben in das Hus gemahnt, mit*

ihnen ein Morgentrünklein than und sunst kein Hochzyt gehalten, 5 Pfund Buss.» Den Massregeln waren auch die Hochzeitsmähler untergeordnet. Um Kosten und Zeitaufwand zu beschränken, wurde verfügt, man solle nur: *«zweymal ufstellen, namlich Gesottenes und was darzu gehört, zuglych miteinanderen, und demnach Gebratenes, Käs, Pasteten, Frücht und anderes, so darzu gebrüchlich.»* In Saanen schien man sich damals wenig darum zu kümmern. 1617 war noch die Vorschrift gesetzt worden: *«ein Brutlouf Uerti dürfe pro Person nicht mehr kosten, als 4 Batzen.»* und 1646 stellte der Pfarrer aber fest: *«dass die Einsegnung der Ehe und Hochzeiliche Mahlzeiten an Sonntagen mit grossem Pomp, Unkosten und Zulouf gehalten werden.»*

Die «volkreichen Hochzeiten», wie es in den amtlichen Erlassen etwa heisst, waren für die bernische Obrigkeit von jeher ein Gegenstand der Sorge. Die Leute von Unterseen und Interlaken gaben sich deshalb 1737 folgende Ordnung: *«Ansehend die Anzahl der Hochzeitgästen haben wir selbige dahin gesetzt, dass die Hochzeitslüth von selbstem bis auf zwölf Personen einladen mögind. Wenn sie aber mehrere zubaben verlangten, sollend sie deshalben bei dem Oberamtman des Orts in Gebühr um Bewilligung erhalten.»* Dieser durfte dann höchstens zwölf weitere bewilligen. Wer mehr einlud, musste von jedem Gast fünf Pfund



Busse bezahlen, und dieses Geld war zugunsten der Armen zu verwenden.

1783 unternahm der Pfarrer Henri Petitpierre aus Basel eine Reise ins Berner Oberland. In seinen Reisetagebüchern beschreibt er eine Bauernhochzeit in Unterseen: *«Der Tisch, auf welchen sich die guten Leute stürzen sollten, war schon gedeckt. In der Form eines grossen Hufeisens stand er da und war mit einem überaus sauberen Tischtuch bedeckt, auf welchem die Holzsteller standen. An die 50 Teller zählte ich. In der Mitte des Tisches standen in regelmässigen Abständen Käselaibe, auf denen die Namen des Brautpaares und das Datum der Hochzeit eingeschnitten war. Einige Käse trugen das Geburtsdatum*

der Braut oder des Bräutigams. Die übrigen Speisen bestanden aus gesalzenem Fleisch vom Rind, vom Schwein, vielleicht auch von der Gemse und einigen Gemüsen. Am Wein wurde nicht gespart, und noch nie hatte ich ein solches Bataillon Flaschen in Reib und Glied gesehen. Neben dem Tisch stand ein mittelgrosses Fass, das bald im allgemeinen Trubel geleert werden sollte. Der Gastgeber versicherte mir, das Fest würde drei Tage dauern, mit Essen, Springen und Tanzen.»

