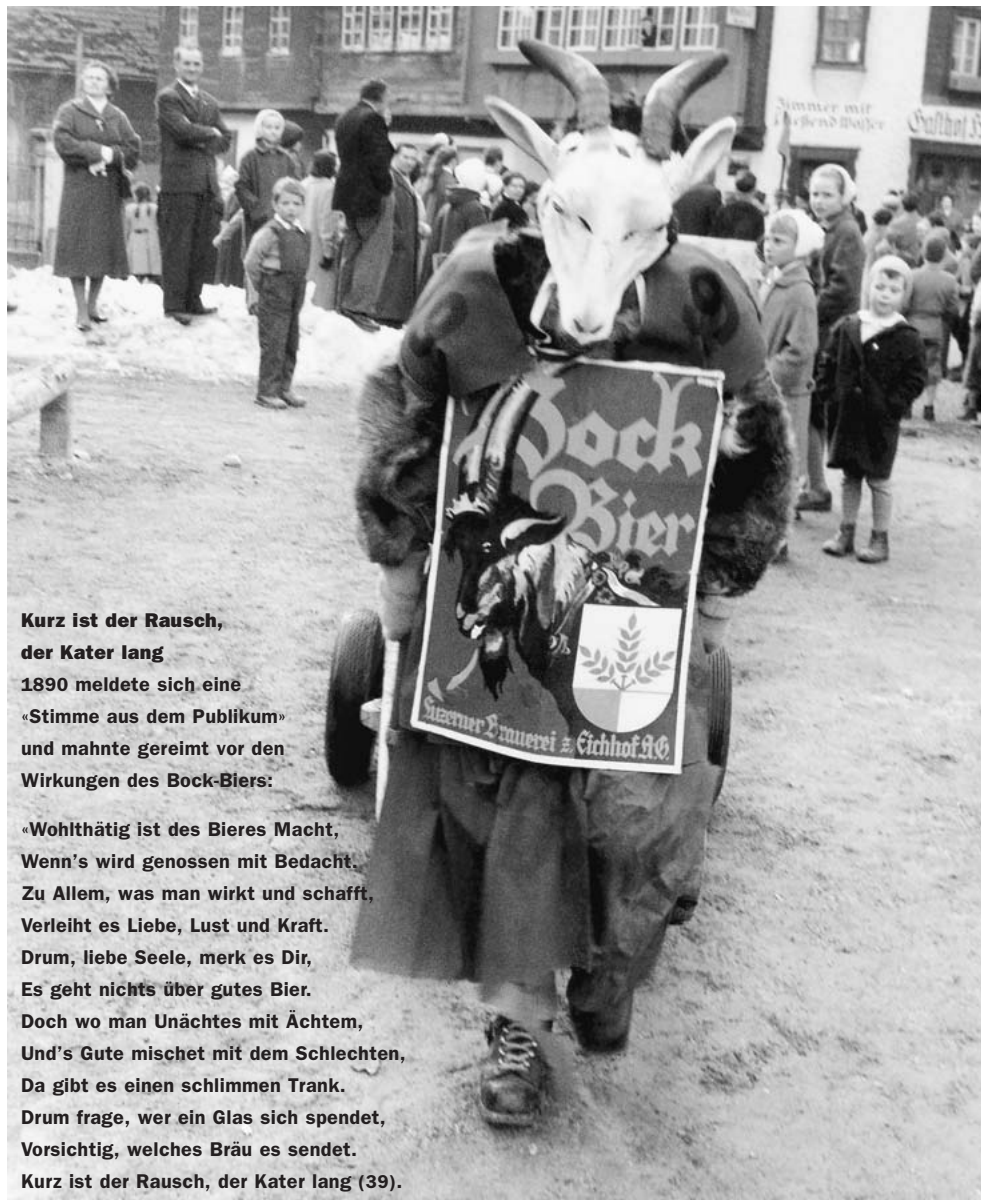


Dazu gab es Poulet oder «welsche Würste». In Andermatt gibt es denn auch heute am Anschluss an die Inthronisation des Prinzen ein Risotto für die Bevölkerung. Den Risotto-Plausch kennt man seit 1988 auch in Silenen. Am Schmutzigen Donnerstagnachmittag, Punkt 15.27 Uhr, werden hinter dem Restaurant Alte Post gratis Risotto und Würstchen abgegeben. Traditionelle Fasnachtsmenüs waren weiter die Kügeli- oder Milkenpastetli, Rippli mit Sauerkraut, geräucherter Speck und «Cheschtäna» oder Schweinspfeffer. Vor allem in Ursern kannte man Süßspeisen, welche im übrigen Kanton vor allem an der Chilbi genossen wurden: «Iberlitzli» mit «Wyyberri», Ziger-Krapfen und wenn der Ziger nicht erhältlich war, Fasnachtskrapfen (Schnitzkrapfen) sowie «Schänkäli» und «Paschteetä» (35).

Verpflegt wollten auch die Narren sein, und wenn sie schon einen Beitrag an den Unterhaltungsteil des Dorflebens leisteten, sollte dies gratis sein! Die Kosten hierfür deckt nicht wie damals im Spätmittelalter der Staatssäckel, sondern Getränke und Verpflegung werden während und nach den offiziellen Anlässen von den Fasnachtsgesellschaften finanziert. Während der Konzerte werden Trinkpausen eingeschaltet, welche nicht nur den Durst löschen, sondern auch die Stimmung immer fröhlicher werden lassen. Am Ende der Katzenmusik werden die in Stimmung, aber auch zum Hunger Gekommenen verpflegt (36). Traditionellstes Menü ist dabei die Mehlsuppe, welche vor allem nach dem Frühkonzert verabreicht wird. Beliebt waren und sind auch andere stärkende Suppen wie «Bussegga» oder Pot-au-feu («Spatz»). Am Ende der Kinderkatzenmusik wurden Wurst und Brot verabreicht. Heute wird die «Wurscht» vielfach durch ein «Schoggistängeli»

#### Närrische Reklame für Bockbier, Wassen, 1956.



**Kurz ist der Rausch,  
der Kater lang**  
1890 meldete sich eine  
«Stimme aus dem Publikum»  
und mahnte gereimt vor den  
Wirkungen des Bock-Biers:

«Wohlthätig ist des Bieres Macht,  
Wenn's wird genossen mit Bedacht.  
Zu Allem, was man wirkt und schafft,  
Verleiht es Liebe, Lust und Kraft.  
Drum, liebe Seele, merk es Dir,  
Es geht nichts über gutes Bier.  
Doch wo man Unächtes mit Ächtem,  
Und's Gute mischet mit dem Schlechten,  
Da gibt es einen schlimmen Trank.  
Drum frage, wer ein Glas sich spendet,  
Vorsichtig, welches Bräu es sendet.  
Kurz ist der Rausch, der Kater lang (39).



Inserat für Bockbier im Urner Amtsblatt, 1884.



Närrische Reklame für Klosterbräu, Altdorf, 1998.

#### Kinderbescherung

Eine Attraktivität der Umzüge war seit Beginn, dass Esswaren ausgeworfen wurden – vor allem Orangen (1906 erstmals erwähnt), aber auch Eierzipfli, Würste, Kastanien und Süßigkeiten. Orangen waren dazu einmal etwas Spezielles. Es gab höchstens an der Landsgemeinde und in der Weihnachtszeit Orangen und eben an der Fasnacht. Im Dienste der Kinderbescherung stand auch das «Chäsännä» und der Auftritt des Fischers (37).

#### Bockbier am Bockabend

Zu Festzeiten, und zu diesen zählte natürlich die Fasnacht, wurde jeweils speziell gebrautes Bockbier ausgeschenkt.

Zu einem richtigen Bockabend gehörten nebst dem Bockbier auch Bockfleisch und Bockwürste sowie die Bockmütze. Beim Bockbier wird beim Brauprozess im Vergleich zu einem Pils mehr Malz eingesetzt.

Dadurch erhöht sich der Stammwürzgehalt. Gemäss der Legende kommt das Bockbier aus Norddeutschland, aus Einbeck bei Hannover. Das «Einpöck'sche Bier» wurde schliesslich zum Bockbier. Das Bockbier wurde vor allem für Weihnachten und (in Deutschland) für die Fastenzeit gebraut. Die Fasnacht als dazwischen liegendes Ereignis kam somit ebenfalls in den Genuss dieser Erzeugnisse. Die Herkunft des Wortes war alsbald vergessen und der Ziegenbock zum Symbol dieses kernigen und vollmundigen Biertyps erhoben. Der Bockabend gehört, wie in Flüelen am Schmutzigen Donnerstag, bis in die Gegenwart zum Fasnachtsprogramm (38).