Images : food through the ages

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Swiss review : the magazine for the Swiss abroad**

Band (Jahr): **44 (2017)**

Heft 4

PDF erstellt am: **31.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Food through the ages

The "What does Switzerland eat?" exhibition provides a glimpse into the saucepans of Swiss people. On display in Schwyz, it highlights the many facets of our cuisine, past and present. It focuses on the nation's culinary heritage – famous classic dishes but also lesser known specialities, such as "Gumpesel" sausages from Meiringen.

"What does Switzerland eat?" – an exhibition at the Forum of Swiss History Schwyz. Until 1 October 2017.
www.nationalmuseum.ch/e/schwyz

Ladle holders were once commonplace, like this wooden one from the 18th century.

A slideshow provides an insight into the past: The typical menu of Swiss farmers in the 15th and 16th centuries consisted mainly of oats, whey cheese and dried pears ...

... while wealthy citizens enjoyed pheasant with bay leaves, ginger, peppers, nutmeg and cloves.

The exhibition also addresses the issues of hunger and excess.

Elegant silverware from around 1790, found in the kitchens of the upper echelons of society.

This is what a pressure cooker looked like 60 years ago: a metal pot from the Frauenfeld-based manufacturer Sigg.

This is what our food of the future may look like: insects on a skewer, laboratory-produced meat and micro-leaves.

Photos ©Swiss National Museum