

Zeitschrift: Jurablätter : Monatsschrift für Heimat- und Volkskunde
Band: 47 (1985)
Heft: 6

Artikel: Hauswirtschaftliche Notizen aus Archivquellen und vergilbten Büchern des alten Solothurn
Autor: Noser, Othmar
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-862588>

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: 24.02.2026

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

Hauswirtschaftliche Notizen aus Archivquellen und vergilbten Büchern des alten Solothurn

Von Othmar Noser

«Die Frau versteht es nicht, dem Mann ein angenehmes Heim zu bereiten und treibt ihn ins Wirtshaus. Ein schlecht gemachter Kaffee, eine ungenügend gekochte oder falsch zubereitete Speise, ein ungemachtes Bett, ein Loch im Strumpf oder im Kittel, das sind Faktoren, die ein Land mehr herunterdrücken können, als Vieles, was eine höhere Theorie als Ursachen der Verarmung, des Familienzerwürfnisses und des Elendes glaubt angeben zu müssen»: Dies ist der Tenor der einleitenden, auf junge, ohne Haushaltkenntnisse in den Ehestand tretende ehemalige Fabrikmädchen bezogenen Sätze des Schönenwerder Fabrikanten Otto Wyser. Zu lesen sind sie in seiner 1893 im Auftrage der Gemeinnützigen Gesellschaft von Olten-Gösgen verfassten Propagandaschrift mit dem Titel «Die Einführung der obligatorischen Haushaltungsschule. Dem solothurnischen Volke gewidmet».¹

Es hat sich im Kanton Solothurn auf der Ebene des hauswirtschaftlichen Unterrichts seither einiges getan. Nachdem schon vor Erscheinen der wyserschen Propagandaschrift 1891 in Schönenwerd und in Biberist je eine Haushaltungsschule ins Leben gerufen worden war, kam es in der Folge auf derselben Basis zu weiteren Gründungen: im Jahre 1909 belief sich ihre Zahl bereits auf ein Dutzend, wobei zu vermelden ist, dass die Stadt Solothurn im Jahre 1894 dazu gestossen ist: hier unterrichteten nach Ausweis des 1. Jahresberichts 6 Lehrkräfte. Die durchschnittliche Schülerinnenzahl betrug auf die damaligen, im Kanton verteilten Haushaltungsschulen 633 Schüler, die Zahl der eingeschriebenen 856. Von den Schülerinnen rekrutierten sich 1909 deren 248 aus der Gruppe der Fabrikarbeiterinnen, 251 waren Hausfrauen und Haustöchter und 151 schliesslich gehörten zu den Primar- und Sekundarschülerinnen. Ein Obligatorium zum Besuch der

Hauswirtschaftsschule für Mädchen des 8. Schuljahres erklärte in eben demselben Jahre 1909 als erste Gemeinde bezeichnenderweise Schönenwerd. Der Unterrichtsstoff der damaligen Haushaltungsschulen umfasste die «klassischen» Disziplinen Kochen, Nähen, Flicken, Zuschneiden, Haushaltungskunde (Reinlichkeit, Hausbuchführung, Zimmerbesorgung etc.). Teilweise wurden die Schülerinnen auch in «Körperlehre», Krankenpflege, Gemüsebau, Obst- und Milchverwertung sowie Bienenzucht unterrichtet. Bis zur Einführung des Hauswirtschaftsobligatoriums auf kantonaler Ebene sollten noch einige Jahrzehnte verstreichen. Am 16. Dezember 1934 war es soweit: mit der Annahme des Gesetzes betreffend «Abänderung des Gesetzes über die Primarschulen vom 27. April 1873» durch das Volk wurde auch der obligatorische hauswirtschaftliche Unterricht eingeführt und auf den 20. April 1935 durch Beschluss der Regierung vom 25. Januar 1935, also vor genau 50 Jahren in Kraft gesetzt.²

Heute zählt unser Kanton rund 40 Hauswirtschaftsschulen. An ihnen unterrichten rund hundert Hauswirtschafts- und vierzig Arbeitslehrerinnen. Wie war es nun aber im Kanton Solothurn früher, das heisst vor der Einführung der schulmässigen Vermittlung hauswirtschaftlicher Kenntnisse und Fähigkeiten, um die Belange von Heim und Herd bestellt?

Wir möchten im folgenden dem Leser lediglich einige Impressionen oder «Momentaufnahmen» vermitteln, welche wir aus einigen Solothurner Archivquellen und zum Teil auch alter Literatur entnommen haben. Wir beschränkten uns dabei auf die Bereiche Nahrung, Kleidung und Gesundheitspflege; zeitliche Grenze ist, grob gesagt, die vorindustrielle Periode.

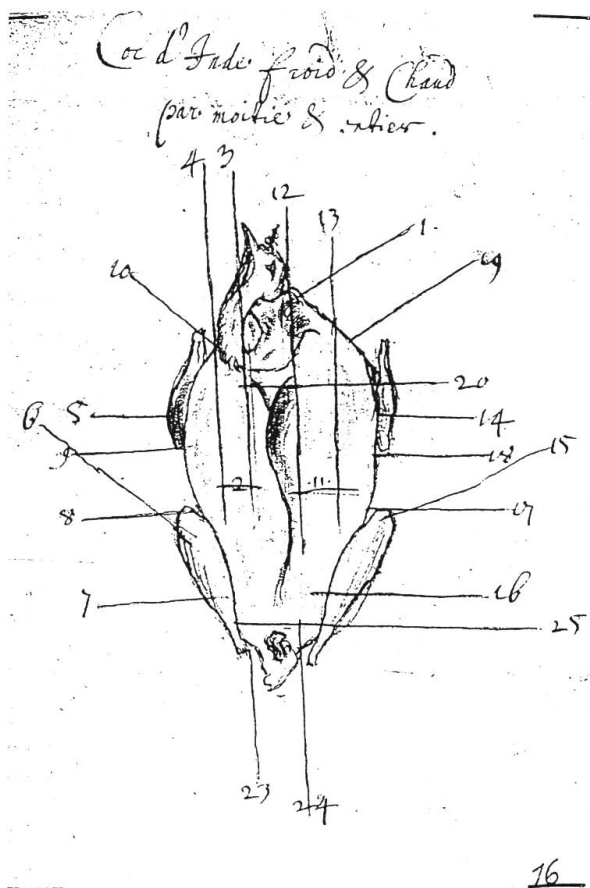
Nahrung

Um über dieses weitschichtige Gebiet etwas Verbindliches aussagen zu können, muss sehr auf eine Differenzierung zwischen Stadt- und Landbevölkerung beziehungsweise auf die soziale Schicht vorab der Landbevölkerung geachtet werden. Im Rahmen eines kleinen Aufsätzchens — wie des vorliegenden — kann dies freilich nur sehr beschränkt geschehen und zum Ausdruck gebracht werden. Entgegen gelegentlich noch etwa kursierender anderslautender Meinungen muss der Nahrungsstandard der durchschnittlichen bäuerlichen Landbevölkerung vor 1800 (im Jahre 1692 etwa 32 000, anno 1798 ungefähr 45 000 Kantonseinwohner) mit «Mus und Brei» umschrieben werden: bis zur Einführung der Kartoffel in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts ernährten sich die Landbewohner vornehmlich von Habermus oder Mehlbrühe und Gemüse. Mit Brot hiess es sparsam umgehen, es kam oft erst auf den Tisch, wenn der schlimmste Hunger gestillt war. Eine grosse Rolle scheinen in der Ernährung Bohnen, Erbsen und Wicken gespielt zu haben. Bei den begüterten Bewohnern eines Dorfes («Dorfaristokratie», Bauern mit grösserem Grundbesitz) gab es allerdings einen reicheren Speisezettel — dies gilt auch für die städtischen Kollektivhaushalte, wie etwa die Pfrundhäuser (Thüringenhaus, Sankt-Katharinenhaus) sowie in noch stärkerem Mass für die gehobene städtische Patrizierschicht, also die ratsfähigen Geschlechter. Milch wurde auf dem Lande vermutlich nur als Buttermilch getrunken. 1836, also bereits in einer Zeit sich anbahnender oder durchsetzender landwirtschaftlicher Neuerungen (Abschaffung der Feudallasten und des Dreifelderturnus), vermerkt der den Kanton Solothurn beschreibende damalige Oltner Lehrer Urs Peter Strohmeier:

«Die Nahrung des solothurnischen Landmanns war früher viel einfacher . . . Seitdem (. . .) besonders die Kartoffeln einheimisch wurden und der Gebrauch des Kaffees bei Reichen und Armen überhand nahm, konnte etwas mehr Abwechslung der Speisen eintreten. Das Morgenessen ist eine Suppe von Erdäpfeln oder Mehl, oder einem andern Gemüse (. . .). Bei der ärmern Classe wird man dies letztere Gericht zwei — ja dreimal täglich antreffen. In den sogenannten Werken, als: Heuet, Ärnte usw. sind Mehlsuppe und Brei oder Schnitz mit Knödel die gewöhnliche Morgenspeise. Um 9 Uhr wird gebranntes Wasser mit Brod gegeben (. . .). Das Mittagessen besteht aus einer Bohnen- oder Erbsensuppe, welcher ein Gemüse, als: gedörrtes oder grünes Obst . . . folgt . . . Abends wird Brod, Käse und Most, oder es werden eingelegte Birnen und Kirschen genossen . . . Diese gesunde Nahrung wird häufig durch ein gebranntes Wasser verdrängt . . . *Es wäre sehr zu wünschen, dass den Landmädchen einige Kenntniss in der Kochkunst beigebracht würde.*»³

Anders sah es, wie bereits angetönt, in der Stadt und näherhin bei der städtischen Oberschicht aus. Was hier auf den Tisch aufgetragen wurde, davon konnte der gewöhnliche Landbewohner nur träumen. Es kommt nicht von ungefähr, dass gerade die gehobene Solothurner Schicht uns verschiedentlich in der Form von Rezeptbüchern Anweisungen hinterlassen hat, wie man die Gaumenfreuden pflegen und anspruchsvolle Mägen am raffiniertesten befriedigen kann. Zwei Kostproben seien im folgenden präsentiert: im Koch- und Medizin-Rezeptbuch aus dem Besitz der Patrizierdame Anna Maria von Stäffis, datiert von 1669, lesen wir etwa:

«Wie man die Karpfen soll kochen. Nim guten Win, Lebkochen, Zuckher, frischen Anckhen, thuo alles undereinander über das Feur und lass's wohl kochen.» Oder: «Rinder- oder Kalberzungen grünen inzubeitzen. Lege die Rinder- oder Kalberzungen in guten roten Wein, schneid die Zungen ein wenig auf und schüte roten Wein darüber, Zimmet, Pfeffer, Imber, ein wenig Saltz, wann sie will, so thu sie spicken wie andere



1 Illustration aus dem Tranchieranweisungsbuch des Jacques Vontet aus Fribourg in Lyon, kopiert durch den Solothurner Bürger Johann Joseph Brunner, datiert von 1646. Zentralbibliothek Solothurn, Signatur S. 416.

Kulminationspunkte gesellschaftlicher städtischer kulinarischer Freuden waren in der Ambassadorsstadt — der Ehrentitel für Solothurn, den der Einheimische heute noch am liebsten hört — natürlich Gastmähler anlässlich von Empfängen französischer Ambassadors oder von geistlichen Oberhäuptern (Äbte, Bischöfe) oder Verbündeten. Wir lesen zum Beispiel, dass anfangs Juni 1738 aus Anlass des Einritts des französischen Gesandten in der Schweiz, Dominique Jacques de Barberie de Courteille, zum «Tractament» (Empfang und Bewirtung)

«schwarzes und rotes Wildprät, gemeines und rares Geflügel und aller Gattung köstlichem Wein» offeriert wurden. Das Dessert war «überaus schön, gericht (zubereitet) wie ein Blumen-garten von unterschiedlichen von Zucker gemachten Blumen, von allerhand Gattung Bäumen und Figuren, auch von Zucker villfärbige Pyramiden . . . Die Tafel ware in Form eines Huof-eisens, zu beiden Seiten der Desert gleich, auch die Körble, Blumengeschüren (Töpfe) und Gläserenaufsätze, so auch teils mit Spiegelglas garniert . . . Auf solche Weise und Fassung kein Desert allhier gesehen worden. Das Tractament dauerte bis 6 Uhr abends».⁶

Was die Kollektivhaushalte angeht, bekommt man bei der Lektüre einschlägiger «Ernährungsprogramme» den Eindruck, es habe dort ein deutlich besserer nutritiver Standard geherrscht als im durchschnittlichen Landmannshaushalt. Für das Jahr 1761 zum Beispiel entnehmen wir der Betriebsrechnung der Solothurner Institute Thüringenhaus (20–30 Personen) und Sankt-Katharinenhaus (20 Insassen) etwa folgende Lebensmittel-Ausgabeposten: Milch, Eier, Hirse, Bohnen, «Kifel», Erbsen, Kirschen, Äpfel, Birnen, süsse und saure durre Schnitze. Dem Metzger Viktor Hirt bezahlte man (ausser dem etwa gleich hohen Betrag für Anken: 412 Pfund für 11 Zentner) 157 Pfund für Kleinfleisch und 280 Pfund für vier «feisste» Schweine, die ins Thüringenhaus

Sachen, und brate sie halb(er), wann sie halber gebraten ist, so thuo sie in ein Döpfli, nimm roten Win, frischen Anckhen, Zucker, Zimmet, Pfeffer, immer ein wenig Saltz, und ein wenig Essig und Nägelbulffer». Schliesslich sei noch ein Dessertrezept erwähnt: «Nidlen-Tarten. Klopfe Eyer und Nidlen übereinanderen, thuo Zucker darin, Zimmet, Roswasser, ein wenig Mäl und thuos übers Feur.»⁴

Eine in französischer Sprache verfasste Anleitung zum Tranchieren finden wir in einem in Lyon kopierten Rezeptbuch des Solothurners Johann Joseph Brunner, datiert von 1646 (vergl. Abbildung 1):

«Coc d'Inde froid et chaud, par moitié et entier». Die Tranchieranweisung lautet: «Le coc d'Inde comme j'ai dit ici devant se trenche sur la forchette en l'air, mais estant grand, vous le trencherez dans le plat et en sera plus beau. Vous le pouvez trencher froid et chaud, la moitié et entier. Estand peu de monde, vous en trancherez la moitié, autrement tout tachez de trencher de l'estomac le plus qu'il vous sera possible, estant les morceaux plus delicats.»⁵



Femme de la ville de Soleur en Suisse.

2 Patrizische Frauentracht in Solothurn um 1650.

geliefert worden waren und für drei Schweine, die zum Verzehr ins Katharinenhaus gebracht wurden. Der Köchin im Thüringenhaus wurde täglich ein Mass, d. h. 1½ Liter Wein und wöchentlich 9 Brote verabreicht; die Köchin im Katharinenhaus durfte täglich einen Schoppen, d. h. etwa 3½ dl Wein und wöchentlich 3 Pfundbrote in Empfang nehmen. Fische und Schabziger wurden (mindestens 1761) durch eine «Gutschrift» in Geld ersetzt, offenbar infolge eines (vorübergehenden?) Mangels an solchen Viktualien.⁷

Kleidung

Bei den Kleidern und Kleidersitten der Solothurner «Crème» muss zumindest für die Epoche der Ambassade (1530–1792) eine spezielle Tendenz hervorgehoben werden: das Bestreben nämlich, Mode und Extravaganzen aus Frankreich in Solothurn nachzuahmen. Gewissermassen als Spätlese vernehmen wir 1836 vom bereits zitierten Urs Peter Strohmeier:



3 Bäuerliche Alltagstracht der Frauen im 18. Jahrhundert.

«Die Solothurner Bürger, früher in allem die Affen der Franzosen, ahmten sie auch in der Kleidung und den Gebräuchen überhaupt nach; als diese Haarzöpfe trugen, da führte auch der Solothurner seinen tüchtigen Zopf, ihnen folgten dann die Landbewohner ebenfalls nach u.s.f. . . .»⁸

Beissende Worte! 1797 schreibt der Pfarrer von Messen, Johann Rudolf Nötiger, über bucheggbergische Kleidung:

«Man trägt noch so ziemlich Nationaltracht, die in den Häusern aus eigenen Produkten verfertigt wird. Die Frauen zeigen in der Kleidung mehr Luxus als die Männer. Bei Hochzeiten erscheinen zum Beispiel manche ganz in Seide. Die Männer tragen noch den grauen landtuchenen Rock nach altem Schnitt, rotes Kamisol, wollenen Mutz oder Leiblein samt weitgefalteten Pumphosen.»

Auf weitere regionale Differenzierungen soll und kann indes im Rahmen dieses kleinen Essays nicht eingegangen werden. Die angefügten Abbildungen mögen hier wenigstens zum Teil die Lücke ersetzen. (Vgl. Abb. 2.–4).



4 Trachten wohlhabender Bauern, 18. Jahrhundert.

Krankenpflege, Hygiene, Wohnen

Das alte Solothurn kannte — wie andere Orte — noch Krankheiten, aber auch hygienische Zustände, von deren Existenz wir höchstens noch vom Hörensagen Kenntnis haben. Krankheiten wie Pest, rote Ruhr (Dysenterie), Faulfieber — um nur diese zu nennen — haben früher periodisch in geradezu fataler Weise gewütet, und man war ihnen zum Teil ohnmächtig ausgeliefert. Vom Bemühen, Krankheiten, die ja meist als Strafe für menschliche Sünden angesehen wurden, mit den dem jeweiligen Wissensstand zu Gebote stehenden Mitteln zu Leibe zu rücken, zeugen unter anderm bis heute erhalten gebliebene alte Krankheitsrezeptbücher. Einem Büchlein, betitelt «Kurtz Handtbüchlein und Experiment über Artzneyen durch den gantzen Körper des Menschen vom Haupt bis auf die Füss» (von 1554?) entnehmen wir folgende Anweisungen gegen Appetitlosigkeitssymptome:

«Was Lust bringt zu essen: Wermut bringt Lust zu essen, Saurampfer gessen, Rosmarinkraut 3 oder 4 M(ass?) getan in ein Fässlin, da 5 oder 6 Viertel Wein eingehen (45–50 Liter?), und das wird gemischt, hanbüchen Spän und des besten Mosts und lassen vergären. Des Weins getrunken morgens und abends ein guten Trunk.»⁹ Eine weitere Anweisung lautet, gegen Haarausfall gelte es, Wermut und Stabwurz in Lauge zu sieden, das Haupt damit zu waschen oder einfach den Kopf mit Knoblauchsaff (!) zu waschen. Und so fort.

Mit einigen knappen Strichen möchten wir schliesslich noch die Wohnkultur des alten Solothurn streifen. Auf dem Lande waren die Häuser bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts meist Holzkonstruktionen mit Strohdächern. (Vgl. Abb. 5). Selbstverständlich gab es grosse Unterschiede zwischen der Wohnkultur Begüterter (Wirte, Müller, Ammänner, Grossbauern) und den Wohngewohnheiten der Unterschichten: geräumig, gross und mit steinern Stöcken oder Nebengebäuden versehen schildert uns Pfarrer Nötiger von Messen die «bessern» Bucheggberger Häuser; niedrig, finster — und oft im Innern sehr unsauber präsentierten sich die Häuser der Tauner und Armen, besonders etwa dort, wo zwei bis drei und mehr Haushaltungen unter demselben Dache vereint lebten.¹⁰ Die Patrizier und finanzkräftigen Stadtbürger ihrerseits konnten sich grossen Wohnkomfort leisten; nicht nur in der Stadt selbst, sondern auch in der näheren Umgebung derselben waren ihre grosszügig dimensionierten, französische Atmosphäre ausstrahlenden Wohnsitze und Sommerhäuser. Sie bildeten gewissermassen einen Kontrapost zu den stilistisch anders geprägten öffentlichen Bauten der solothurnischen Metropole wie dem Rathaus, Zeughaus, Landhaus oder der Jesuitenkirche.

Wir beendigen unsere «hauswirtschaftlichen Impressionen» mit einem wohl nicht allzu ernst zu nehmenden Zitat aus der Feder von Jeremias Gotthelf in seinem «Kurt von Koppigen»:

«Solothurn, die uralte Stadt, war von je hochberühmt wegen vieler Dinge, berühmt wegen der Fabrikation von Schwefelholz und Vogelkräzen,



5 Solothurnisches Bauernhaus um 1790.

wegen Gottlosigkeit und Frömmigkeit, wegen Fastenspeisen und Lustigkeit, wegen Treuherzigkeit und Behaglichkeit. Essen tat man, was man hatte und je besser, desto lieber, trinken ebenso, und wenn man im Zweifel stand, ob man hinreichend habe für sich, begehrte man keinen fremden Gast; die Erfahrung hatte sie gelehrt, dass bloss Selbstessen fett mache. Man fastete dort nie länger, als man musste... Fasttage liebte man mehr als Arbeitstage und bei hinreichenden Schnecken zu dienlichem Sauerkraut, ellenlangen Forellen, tellergrossen Fröschen und Krebsen wie alte Katzen hätte man sich eine Verlängerung der Osterfasten gefallen lassen.» Und, vom Solothurner Nebel sprechend, meint Jeremias Gotthelf, wenn dieser an andern Orten einem Erbsenmus gleiche, «so ist er in Solothurn akkurat wie eine Schokoladecreme, Geruch und Geschmack ausgenommen».¹¹

Anmerkungen

(Abkürzung: STAS = Staatsarchiv Solothurn)

1 Wyser, Otto. Die Einführung der obligatorischen Haushaltungsschule. Olten, 1893, S. 6.

2 Amtliche Sammlung der Gesetze und Verordnungen des Kantons Solothurn 1934, S. 273.

3 Strohmeier, Urs Peter in: Gemälde der Schweiz. Der Kanton Solothurn, St. Gallen und Bern 1836. S. 73f.

4 Benzigerhof-Archiv, Depot im STAS. — Anna Maria von Stäffis, verheiratet (vermutlich) mit Wolfgang Greder (2. Ehe Greders) am 26. November 1675. Greder war u. a. Regimentsoberst und Generalleutnant zu Neuenburg und Vallangin. Titel des Rezeptenbuchs: «Verzeichnus ettlicher Koch-Recepten, die Speysen zu praeparieren, wie auch Medicin-Recept, geschrieben aus Fr. Jacobo von Reckhenbach (?) Bücheren». Abschrift v. 1669.

5 Zentralbibliothek Solothurn, Signatur S 416.

6 Ceremonialia 1690–1809, Nr. 2, STAS.

7 Einschlägige Rechnungen der genannten Häuser: Bürgerarchiv Solothurn.

8 Vgl. Anm. 3, S. 74.

9 Benzigerhof-Archiv, Depot STAS.

10 Nötiger, Johann Rudolf. «Übersicht in die solothurnische Herrschaft am Bucheggberg». Zentralbibliothek Solothurn; teilweise publiziert in: Appenzeller, Gotthold. Das solothurnische Armenwesen vom 16. Jahrhundert bis zur Gegenwart. Solothurn 1944. S. 86ff.

11 Gotthelf, Jeremias. Aus «Kurt von Koppigen» zitiert bei Grob, Fritz. Schriftsteller sehen Solothurn, S. 122.

Fotonachweis:

Alle Abbildungen W. Adam, ehemals Zentralbibliothek Solothurn.