

**Zeitschrift:** Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires  
**Herausgeber:** Empirische Kulturwissenschaft Schweiz  
**Band:** 117 (2021)  
**Heft:** 1

**Artikel:** Albert Spycher-Gautschi (1932-2020) : Kenner alter Handwerke, Gebäckforscher, Regionalkundler  
**Autor:** Wunderlin, Dominik  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-953556>

### **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:** 03.04.2026

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

# Albert Spycher-Gautschi (1932–2020)

## Kenner alter Handwerke, Gebäckforscher, Regionalkundler

DOMINIK WUNDERLIN

Wer sich für Schweizer Traditionsgebäcke oder für bestimmte alte Handwerke und Berufe interessiert, kommt selten an Publikationen von Albert Spycher vorbei und gewinnt dann den Eindruck, dass er durch das Vorgelegte oft erschöpfend bedient wird. Am 21. November 2020 ist Albert Spycher nach einem reich erfüllten Dasein verstorben. Es wäre aber vermessen, seinen Lebensweg als schnurgerade und vorgezeichnet zu charakterisieren.

Albert Spycher kam am 12. September 1932 in Basel zur Welt. Sein Vater Albert, gelernter Wagner, dann Gefreiter der Basler Berufsfeuerwehr, und seine Mutter Hedwig mit dem Ledigennamen Gerster hatten ihre Wurzeln in der Ostschweiz, vor allem in St. Gallen und im Appenzellischen, aber auch ein klein wenig im Bernbiet. Zunächst in einer Mietwohnung, dann ab 1940 in einem erworbenen kleinen Einfamilienhaus wuchs der Verstorbene mit seiner Schwester in den westlich des Basler Stadtrings gelegenen Quartieren Iselin und Gotthelf auf. In den Kriegsjahren, die in der ersten Hälfte auch noch die Zeit der Grundschule waren, wechselten die Klassen aus kriegswirtschaftlichen Gründen oft von einem Quartiersschulhaus ins andere.

Eine Konstante blieb die grosse Nähe (maximal ein Kilometer) zur Landesgrenze zu Frankreich – sowohl bei den Schulstandorten wie beim Wohnort. Im Gegensatz zu den reicheren Baslern flüchtete die Familie Spycher in Zeiten höchster Bedrohung auch nicht in die Innerschweiz. Deshalb wurde Albert als Armeleutekind gehänselt. Dies hielt er in einer biografischen Skizze seiner Jugendjahre fest, der aber auch zu entnehmen ist, dass die Familie nicht ganz unten durch musste: Dank der bäuerlichen Verwandtschaft gelangte trotz kriegswirtschaftlichem Verbot immer wieder einmal ein Koffer mit Würsten, Butter, Eiern und vor allem dem würzigen Appenzeller Käse nach Basel.<sup>1</sup> Letzterer gab einmal sogar in der Schule Anlass zu einem Schnitzelbankvers:

1 Spycher, Albert: Une enfance bâloise en marge de la Seconde Guerre mondiale. In: Hégenheim et environs. Bulletin d'histoire du piémont jurassien d Bâle à Lucelle 7 (2003), 66.

«Der Albärt isch sunscht ganz e Liebe,  
 doch eins duet uns an ihm betrüebe:  
 Schtinggkääs bringt är in d Schuel, dä schmeggt so guet,  
 dass' fascht s'Schuelhuus abdegge duet!»<sup>2</sup>

Den rässen «Stinkkäse» genoss er ebenso wie andere Gaumenfreuden jeweils auch als Ferienkind bei seinen St. Galler Grosseltern. Dort war er zudem auch fern vom Kriegslärm und von den schlimmen Flüchtlingsdramen, von denen man zu Hause und auf der Strasse zu hören bekam. Die im Dreiländereck allgegenwärtige Nähe zu Frankreich und Deutschland sollte bei ihm nicht jene Spuren von Ressentiments namentlich gegenüber den deutschen Nachbarn hinterlassen, wie sie bei manchen seiner Zeitgenossen zu beobachten waren.

Doch bis dann die Zeit kam, über Jahrzehnte in der Freizeit regelmässig die Landesgrenze, namentlich in Richtung des benachbarten Sundgau, zu überqueren, sollte es noch eine Weile dauern. Nach dem Besuch des Realgymnasiums schlug er eine Beamtenlaufbahn ein, die ihn in die Steuerverwaltung führte. In der 1950er-Jahren gründete er auch einen eigenen Hausstand: 1958 heiratete er Rosemarie Madeleine Gautschi, eine Berufsfotografin.<sup>3</sup> Aus der Verbindung gehen drei Kinder hervor: zwei Töchter, ein Sohn.

Zwischen 1960 und 1962 benutzte er die Gelegenheit zu einer Umschulung für Berufsleute. Nach dem Abschluss des Seminars unterrichtete er bis zu seiner Pensionierung 1991 als Oberlehrer in denselben Schulhäusern, in denen er einmal als Primarschüler war. Zeitweilig wirkte er zudem als Seminarübungslehrer, später auch als Vorsteher in den drei benachbarten Schulhäusern. Generationen von Schülerinnen und Schülern erlebten ihn in seinen drei Jahrzehnten im Schuldienst als einen Lehrer, der viel Abwechslung in den Unterricht brachte. Gerne baute er nämlich eine Stunde auf Realien auf, die er auf Flohmärkten oder in der Natur in Form von Mineralien, Versteinerungen und prähistorischen Geräten (bei legalen Prospektionen) fand.

Doch bald sprengte manches den Rahmen des Stoffes, den er in den Neubad-Schulhäusern zu vermitteln hatte. So fand er um das Jahr 1967 Zugang zum Schweizer Radio DRS. Im Studio Basel realisierte er unter Emanuel Suter und nach dessen Tod (11. März 1969) unter Uller Dubi Sendungen in der damaligen Rubrik «Land und Leute». Er bearbeitete Themen wie Jagd und Weinbau, stellte regional bekannte Dialektdichterinnen und -dichter vor und schuf heimatkundliche Porträts über verschiedene Täler des Locarnese, wo Familie Spycher über viele Jahrzehnte auch die Ferien verbrachte. Nicht ohne Stolz brachte er von dort Interviews mit Max Frisch, Alfred Andersch und dem Clown Dimitri nach Basel zurück. Seine Tätigkeit als freier Radiomitarbeiter endete 1977 nach der Koproduktion einer

2 Spycher, Albert: Broderies suisses, tout à fait à la main: Mesdames, Messieurs: Leben und Arbeit einer Appenzeller Handstickerin und Ferggerin. In: Innerrhoder Geschichtsfreund 53 (2012), 59.

3 Geboren 18. April 1934 in Basel, gestorben 26. November 2019 ebenda. Lehre als Fotografin bei Foto Hoffmann in der Clarastrasse. Danach tätig im Graphischen Atelier Eidenbenz (Basel), im Fotohaus Gaensslen (Biel) und in der Fotoabteilung des Bürgerspitals Basel. Danach freischaffend. Ihr fotografischer Nachlass befindet sich an folgendem Ort: Schweizerische Nationalbibliothek, Eidgenössisches Archiv für Denkmalpflege (EAD): Sammlung Rosmarie Spycher-Gautschi.

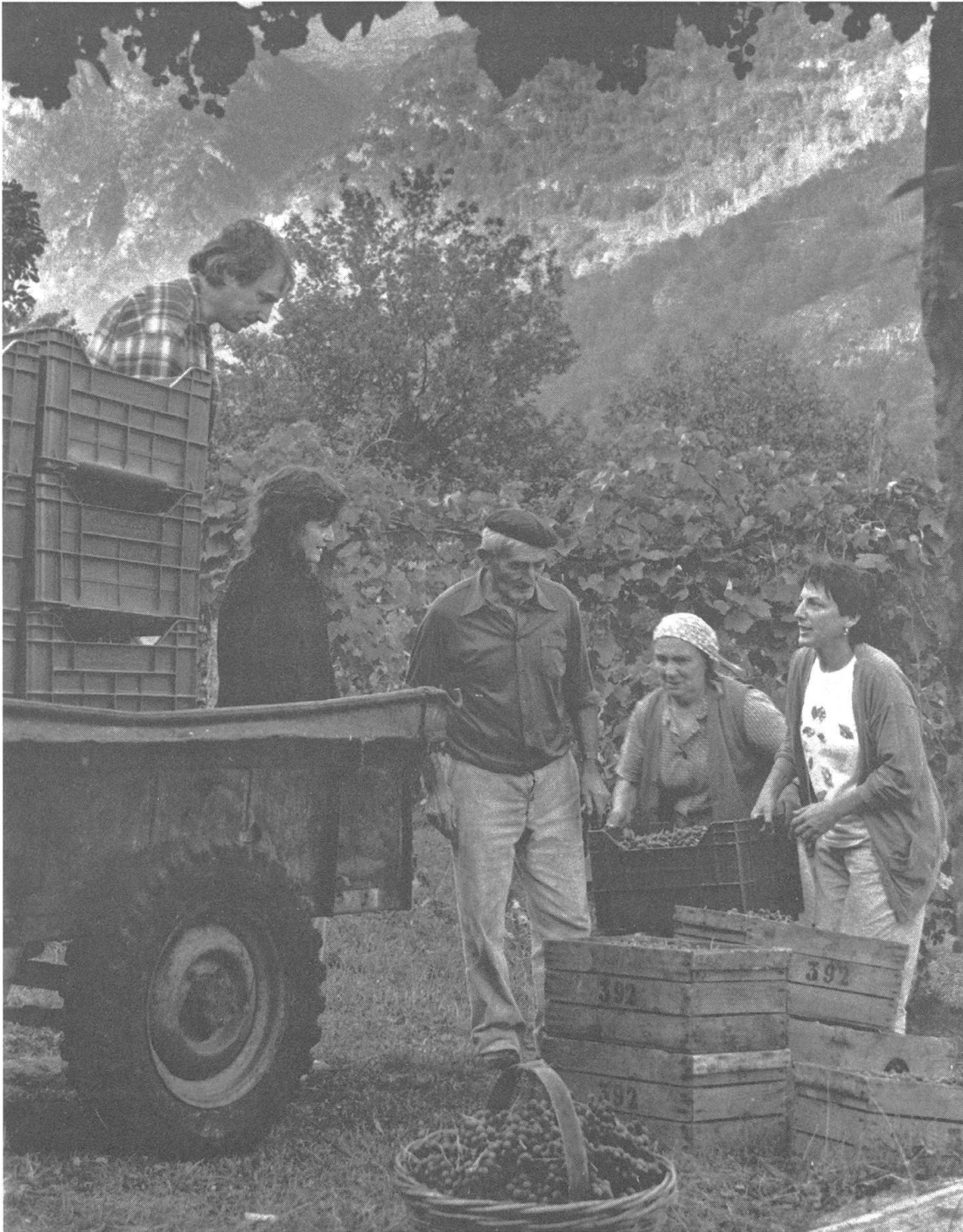


Abb. 1: Albert Spycher auf Recherche in Moghegno (Vallemaggia, Kanton Tessin), Herbst 1991. Foto: Rosemarie Spycher-Gautschi. Schweizerische Nationalbibliothek, Graphische Sammlung / Eidgenössisches Archiv für Denkmalpflege, EAD-SPYG.

Mundart-Langspielplatte und nach der Erarbeitung des Hörspiels *'Baselfahrt* nach einer Erzählung des Mundartschriftsteller Jonas Breitenstein.

Mitte der 1970er-Jahre hatte sich nämlich für Albert Spycher ein neues Fenster aufgetan: Begegnungen mit dem damals noch als Basler Gymnasiallehrer und Universitätsdozent tätigen PD Dr. Paul Hugger führten ihn zur volkskundlich-wissenschaftlichen Forschung und Publizistik und dies hiess vorerst Mitarbeit in

der Abteilung Film der SGV. Der nur wenig ältere Hugger wurde zum Mentor von Albert Spycher, der von ihm als Berater des Dokumentarstreifens *Kammacherei in Mümliswil* (1976/77, Kamera: Peter Horner, Völkerkundemuseum Basel) beigezogen wurde. Das danach sogleich verfasste Heft 41 der Reihe *Altes Handwerk* wurde zur ersten von zehn Begleitpublikationen zu volkskundlich-ethnografischen Filmen unserer Gesellschaft aus Spychers Feder. In Aufbau und Gestaltung orientierte sich die Schrift am bisher verfolgten Konzept, nämlich einerseits einen historischen Überblick zum jeweiligen Handwerk zu geben, andererseits nahe am Film das Gezeigte zu beschreiben und Biografisches zum Akteur zu vermitteln. Wie bei allen nachfolgenden Heften hatte auch Spychers Frau zu den Illustrationen beigetragen.

Hingegen blieb es beim Kammacherheft, was die Nähe des Autors zur Filmrealisation betrifft. Bei den weiteren Heften übernahm es Spycher nämlich zunächst auch, zu einer längst abgedrehten Dokumentation eine Monografie zu schreiben. So stellte er in Heft 51 das Handwerk des Strohdachdeckers auf der Grundlage von vier kurzen Filmen aus dem Jahr 1959 vor. Um sich kundig zu machen, wälzte er nicht nur Dokumente und Fachliteratur, sondern er suchte auch den letzten noch traditionell arbeitenden Strohdachdecker auf, beobachtete ihn bei der Arbeit und führte Interviews.

Diese Arbeitsweise machte er sich zum Prinzip bei seinen weiteren Heften, wo er sich wiederholt mit einem Handwerk auseinandersetzte, das gar nicht filmisch dokumentiert war. Erst recht tiefgründig gestalteten sich seine Recherchen, er scheute auch nicht vor Reisen und tagelangen Archivstudien zurück, suchte den Zugang zu den Magazinen einschlägiger Museen und reicherte seine Publikationen mit Kapiteln über Bräuche, Glaubensvorstellungen und sagenhafte Geschichten an. Treu blieb sich Spycher auch im Stil: Er blieb stets nüchtern in der Darstellung und beschönigte nichts mit falscher Romantik.

Während der zwanzig Jahre, in denen die zehn Hefte für die SGV erschienen, widmete sich Albert Spycher noch einer ganzen Reihe anderer Handwerke. Die Resultate dieser in aller Regel reichlich bebilderten Nachforschungen erschienen nicht selten in Zeitschriften für ein breiteres Publikum, das so auch von seinem Wissen profitieren konnte (vergleiche nachfolgende Bibliografie).

Seit den frühen 1980er-Jahren meldete sich Spycher aber immer wieder auch mit eigenen Buchpublikationen zu Wort. Er widmete sich, zumeist ausgehend von seinem Wohn- und Wirkungsort Basel, oft Themen, die auf der Strasse lagen, aber noch nie unter die Lupe genommen worden waren. Ein Beispiel dafür ist etwa der zu den Basler Besonderheiten gehörende «Lällekönig», ein überdimensionierter Kopf mit einer langen Zunge, die er dank einem Mechanismus in regelmässigen Abständen den Passanten zeigt. Spycher arbeitete 1987 nicht bloss die Geschichte dieses im Ancien Régime zu einem Stadtwahrzeichen gewordenen Blechkönig heraus, sondern er suchte auch in ganz Europa nach seinen Verwandten und Freunden.

Einen Blick über den Tellerrand zu werfen und den Lesern zu zeigen, was es dort zu sehen und zu entdecken gibt, gehörte übrigens ebenso zu den Prinzipien seines Schaffens und Publizierens wie der oft angestrebte Praxis- und Gegenwarts-

bezug. Das Vorgenannte finden wir schon bei seinem Buch über das Rheingold (1983). Dieser Publikation folgten dann ein Klassenprojekt und eine Ausstellung in einem baselstädtischen Museum.

Seine intensive Beschäftigung mit Handwerken führte ihn um 1990 zunehmend in die Backstuben und an die Arbeitstische von Zuckerbäckern. Als grosses Thema erwies sich hier der Lebkuchen. Den Zugang suchte er sinnigerweise über eine lokale Variante, das *Leckerli aus Basel* (1991). So innig dieses Kleingebäck mit der Rheinstadt verbunden ist, so wenig war über seine Geschichte bekannt, bevor sich Spycher ans Studium in den Archiven und der alten Koch- und Backbücher gemacht hatte und die verschiedenen Backstuben besuchte. Es gelang ihm, das «Basler Leckerli» der Familie der oberrheinischen Lebkuchen zugehörig zu verorten, aber auch auf die europäischen Verwandten zu verweisen. Glaubhaft konnte Spycher auch mit dem – wie er formulierte – «Märli» aufräumen, dass das Basler Kleingebäck bereits im 15. Jahrhundert während des Konzils genossen worden sei. Dies konnte damals allein schon mangels gewisser Ingredienzen nicht sein. Exakte Rezeptanalysen bewogen Albert Spycher später sogar, einen Grossverteiler zur Kreation eines Basler Lebkuchens zu begeistern, wie er bis ins 19. Jahrhundert bekannt war. Das dann in der Edellinie «Sélection» angebotene Confiserieprodukt ist allerdings bald wieder aus dem Angebot verschwunden.

Es war für den Autor nach dem Leckerli-Buch nur ein kleiner Schritt, von den Lebkuchen am Oberrhein den Blick hin auf die Backtraditionen in der Heimat seiner Vorfahren zu lenken: Als Ergebnis der kulinarischen Reise *back to the roots* legte er das *Ostschweizer Lebkuchenbuch* (2000) vor. Darin wurden Unterschiede und Gemeinsamkeiten der Lebkuchen (Honigteiggebäcke) aus St. Gallen und Appenzell herausgearbeitet, die Rolle der Frauenklöster dargelegt und die Rolle der Gebäcke im Nikolaus- und Weihnachtsbrauchtum augenfällig gemacht. Spychers ungebrochenes Interesse am Handwerk zeigte sich in dieser Monografie nicht bloss bei den zahlreichen Besuchen in Backstuben, sondern auch beim Modelstecher. Dadurch leistete er einen wichtigen Beitrag zur Gebäckmodelforschung. Nur auf den ersten Blick überraschend endet dieses Ostschweizer Buch mit einem Exkurs über die Lebkuchenfabrikation im unterelsässischen Gertwiller. Die Parallelen zur Ostschweiz sind aber unübersehbar. Zudem scheint es fast, als ob Spycher damit schon ankündigen wollte, dass er sich noch in weiteren Publikationen mit Backtraditionen und mit der Kulinarik am Oberrhein und speziell in Basel befassen werde.

In der Tat geschah dies mit seinem letzten grösseren wissenschaftlichen Beitrag, einer längst fällig gewesenen Studie zum *Oberrheinischen Kochbuch* von 1811 von Margarethe Spoerlin-Baumgartner (2012) und vor allem durch die Sammlung von Backwaren für den Alltag und den Festtag, die namentlich in Basel oft seit Jahrhunderten auf den Tisch kommen.

In *Back es im Öfelin oder in der Tortenpfann* (2008) ging Spycher bei allen vorgestellten Backspezialitäten gleich vor: Nach einem einleitenden Kapitel zu «Wort und Sache» stellte er die Ergebnisse seiner Archiv- und Quellenforschung vor, um sich dann an die Gegenwart heranzutasten und fallweise auch über die Verbindung

zwischen dem jeweiligen Gebäck und einem Brauch zu berichten. Ursprünglich war es Albert Spycher bei diesem Publikationsvorhaben nur um die Fastenwähe gegangen, also um ein brezelartiges Gebäck, das in Basel zwischen der Jahreswende und der Karwoche gebacken wird. Aber eine grössere Verzögerung bei der Drucklegung nutzte der Autor zu einer beträchtlichen Ausweitung des Themas und führte dann auch zur Beantwortung der Fragen, wieso der Osterfladen kein Fladen, der Flammenkuchen kein Kuchen und die Fastenwähe keine Wähe, also kein flacher Blechkuchen, ist, sondern sich auf ein mittelhochdeutsches Wort «waehe», also auf etwas Zartes, Feines, bezieht. Es bleibt unübersehbar, dass der Autor gerade diesem Gebäck ein besonderes Augenmerk schenkte. Durch seine akribischen Recherchen gelang ihm die Entdeckung der frühesten Erwähnung des Gebäcks als «fastenwegenn» im Stadtarchiv von Rheinfelden, gut hundert Jahre vor dem ersten Beleg in Basler Akten. Dass beim Namen «Sunnereedli» für eine verkleinerte Fastenwähe, die seit 1925 ein beliebtes Apérogebäck ist, der Basler Volkskundeforschung Eduard Hoffmann-Krayer Gevatter stand, bleibt nicht unerwähnt.

Bei einem Blick auf die letzten grösseren Veröffentlichungen fällt auf, dass Albert Spycher neben Beiträgen zur Gebäckforschung und zur Ernährungsgeschichte sich auch weiterhin dem Handwerk und Berufen widmete. Wie schon beim *Ostschweizer Lebkuchenbuch* sind es auch hier Themen, die Bezüge zur Heimat seiner Vorfahren und ihrer beruflichen Tätigkeiten herstellten. Wir denken an seine Monografie *Die Fergger* (2003), aber auch an die Aufsätze «Appenzeller Familien als Ziegenmilchbuden-Betreiber in Basel» (2010) und «Broderies suisses, tout à fait à la main: Mesdames, Messieurs» (2012).

In der nachfolgenden Bibliografie bildet sich die ganze Breite seines Interesses ab, das über altes Handwerk und Gebäckforschung hinausging. Denken wir hier an «Tessiner Roccoli» (1982), wo Spycher eine Bestandsaufnahme der Vogelfängertürme knapp fünfzig Jahre nach derjenigen von Giovanni Bianconi vorlegte. Denken wir auch an die originelle Analyse von Schreibsanden in Basler Archivakten (2005) oder an zwei Arbeiten zur populären Religiosität im Sundgau (2010 und 2011). Seine besondere Liebe zum Südsäss zeigte sich auch an der auffallend häufigen Platzierung von Aufsätzen in historischen Zeitschriften der französischen Grenzregion.

Nach der Aufgabe des Schuldienstes im Jahre 1991 engagierte er sich neben der Arbeit an eigenen Projekten mit Begeisterung in der Erwachsenenbildung und als freier wissenschaftlicher Mitarbeiter in den Bürgerforschungsprojekten «Theodor Pfeifenraucher» und «Die Mumie aus der Barfüsserkirche». Zum erstgenannten Unternehmen steuerte Albert Spycher auch einen Textbeitrag für die gleichnamige Publikation (2010) bei.

Nachdem seine Gattin Rosmarie im Jahr 2009 an Alzheimer erkrankt war, entschied sich Spycher, die Betreuung vor allem andere zu stellen. Dass er nichts mehr Neues anpacken werde, teilte er bald auch seinem Umfeld mit. Aber ganz löste er sich nicht von seinem Computer. So belieferte er ab etwa 2009 jahrelang die private Plattform brauchtumsseiten.de mit reich bebilderten Beiträgen, in denen er sein Wissen als Gebäckforscher und Volkskundler ausbreitete. Zwischen 2017 und 2019 zeich-

nete er zudem als Autor von dreissig Artikeln zu Schweizer «Brauchtumsgebäck», die in der Verbandszeitung *panissimo* der Schweizer Bäcker- und Konditormeister abgedruckt wurden und auch online abrufbar sind (siehe Bibliografie). Seinem Namen begegnete man schon zuvor oft auf der Website des Vereins Kulinarisches Erbe der Schweiz ([patrimoineculinaire.ch](http://patrimoineculinaire.ch)), ist doch bei der Aufnahme des Inventars zwischen 2004 und 2009 sein Wissen bei vielen Schweizer Backwaren eingeflossen.

Mit Albert Spycher ist eine Forscherpersönlichkeit nach einem reich erfüllten Leben von uns gegangen. Er hinterlässt ein weitgehend eigenständiges Werk von grosser Qualität, das viele gerne und mit Gewinn zu Rate ziehen, die sich für altes Handwerk oder Gebäck interessieren. Die in seinen gebäckkundlichen Veröffentlichungen oft angestrebte Praxisnähe durch den Abdruck von Rezepten zeugt von einem Menschen, der genussfreudig war und dennoch auf dem Boden des Machbaren blieb.

## Schriftenverzeichnis Albert Spycher-Gautschi

- D'Baselfahrt. Hörspiel in zwei Teilen nach einer Erzählung von Jonas Breitenstein. Literarische Verarbeitung der Posamenterzeit. [Basel] 1977 (Typoskript).
- mit Dubi, Uller: Stadt Basel. In: Schweizer Mundart. Zürich 1978, Schallplatte Nr. 6.
- Kammacherei in Mümliswil. Basel 1977 (Altes Handwerk 41).
- Der Strohdachdecker. Basel 1981 (Altes Handwerk 51).
- Tessiner Roccoli. Bern 1982.
- Der Strahler. Basel, Bonn 1982 (Altes Handwerk 52).
- Rheingold. Basel und das Gold am Oberrhein. Basel 1983.
- Kegeln, Gilihüsine und Volkstheater in Betten VS. Basel 1985 (Altes Handwerk 53).
- «Magnani». Leben und Arbeit der Tessiner Kesselflicker. Basel 1986 (Altes Handwerk 55).
- Projekt Rheingold. Katalog zu einer Ausstellung im Stadt- und Münstermuseum, Kleines Klingental (20. 2.–26. 4. 1987). Basel 1987.
- Zur Kalligraphie in der Schweiz. In: Handwerk, Volkskunst, Kunsthandwerk 52/3 (1987), S. 30–39.
- Der Basler Lällenkönig. Seine Nachbarn, Freunde und Verwandten. Basel 1987 (Neujahrsblatt der Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige GGG 166).
- Il cadregatt di Tegna. In: Folklore suisse / Folclore svizzero 78 (1988), S. 41–50.
- Der Seiler. In: Heimatkunde des Wiggertals 46 (1988), S. 79–98.
- Der Weidlingbauer. Basel 1988 (Altes Handwerk 57).
- Der Kundenmüller. Kundenmüller Ulrich Reinhard in Uerkheim. In: Zofinger Neujahrsblatt 73 (1988), S. 73–84.
- Zur Geschichte des Drechslerhandwerks. Holzdrechsler Fritz Brägger, Peter Luisoni, Steindrechsler Herbert Wirz. In: Handwerk, Volkskunst, Kunsthandwerk 53/2 (1988), S. 2–16.

- Le sigaraie di Brissago. In: Folklore suisse / Folclore svizzero 79 (1989), S. 1–11 (mit französischer Zusammenfassung).
- Die Appenzeller Handstickerei. In: Appenzeller Kalender 268 (1989), [S. 78–88].
- Der Kummetsattler und Schellenriemenmacher Peter Gujan. In: Handwerk, Volkskunst, Kunsthandwerk 54/1 (1989), S. 14–17.
- Der Kupferschmied. Ein Kaltschmied. In: Handwerk, Volkskunst, Kunsthandwerk 54/3 (1989), S. 11–19.
- Der Lebkuchendekorateur. In: Handwerk, Volkskunst, Kunsthandwerk 54/4 (1989), S. 2–10.
- Neues von Einsiedler Schafbock-Bäckern. Gebäck im weltlichen Wallfahrtsbrauch, ein volkskundliches Forschungsgebiet. In: Handwerk, Volkskunst, Kunsthandwerk 55/4 (1990), S. 21–28.
- Leckerli aus Basel. Ein oberrheinisches Lebkuchenbuch. Basel 1991.
- Der Bronzeguss. Ein antikes Kunsthandwerk. Basel 1991 (Altes Handwerk 58).
- Steinschleifen. Die Winterarbeit eines Strahlers. In: Handwerk, Volkskunst, Kunsthandwerk 56/4 (1991), S. 21–24.
- Das Wachsausschmelzverfahren. Jan und Vreni Schossau. In: Heimatwerk Kunsthandwerk 57/3 (1992), S. 26–35.
- Küfer aus Leidenschaft. Hans Auer. In: Heimatwerk Kunsthandwerk 57/3 (1992), S. 36–39.
- Hutmacherei in alter und neuer Zeit. Basel 1992 (Altes Handwerk 59).
- Steinschleifen. Die Winterarbeit eines Strahlers / Le polissage de la pierre. Activité hivernale d'un cristallier. In: Schweizer Strahler 27 (1993), S. 558–561, 566.
- Die Asphaltgrube im Val-de-Travers. Ein Kapitel schweizerischer Bergbaugeschichte, Basel 1994 (Altes Handwerk 61).
- Les mines d'asphalte de la Presta/Val-de-Travers. Basel 1994 (Vieux métiers 61a).
- Strahlen – einmal anders. In: Schweizer Strahler 29 (1995), S. 310–315.
- Meine Begegnungen mit der Schriftstellerin Helene Bossert. In: Volksstimme von Baselland, 17. Mai 1996, S. 6.
- Mit Kohlestift und Computermaus. Von den Entwerfern und technischen Zeichnern der Ostschweizer Stickereiindustrie. Basel 1997 (Altes Handwerk 62).
- Ostschweizer Lebkuchenbuch. St. Galler und Appenzeller Biber, Biberfladen und Verwandte. Herisau 2000.
- Das Basler Leckerli. Vom «Lebkouchen» zum «verzuckerten Lebküchly». In: Tracht und Brauch 9/3 (2002), S. 16 f.
- Die Fergger. Zwischen Auftraggebern und Heimararbeitenden, Herisau 2003.
- Une enfance bâloise en marge de la Seconde Guerre mondiale. In: Hégenheim et environs, Bulletin d'histoire du piémont jurassien de Bâle à Lucelle. Riedisheim 7 (2003), S. 63–70.
- Randonnées préhistoriques au pied du Jura alsacien. In: Hégenheim et environs, Bulletin d'histoire du piémont jurassien de Bâle à Lucelle. Riedisheim 8 (2004), S. 85–90.
- Une impression de sérénité. Les crèches de Noël dans les églises du Sundgau. In: Annuaire de la Société d'histoire du Sundgau 2004, S. 307–312.

- mit Milke, Ralf: Naturwissenschaftliche und kulturgeschichtliche Untersuchungen an Schreibsanden in Basler Archivakten. In: Mitteilungen der Naturforschenden Gesellschaften beider Basel 8 (2005), S. 198–218.
- «C'est la vie». Religiöse Andenkenkunst auf Sundgauer Flohmärkten. In: *Annuaire de la Société d'histoire du Sundgau* 2005, S. 317–326.
- Der Basler Lebkuchen. In: *Baselbieter Heimatblätter* 71 (2006), S. 186–193.
- Rund um das Winzerhaus von Fislis. In: *Annuaire de la Société d'histoire du Sundgau* 2006/07, S. 323–328.
- Back es im Öfelin oder in der Tortenpfann. Fladen, Kuchen, Fastenwähen und anderes Gebäck. Basel 2008 (Neujahrsblatt der Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige GGG 186).
- Das Basler Leckerli. Vom «Lebkuochen» zum «verzuckerten Lebküchly». In: *Annuaire de la Société d'histoire du Sundgau* 2008, S. 113–116.
- Tulipa sylvestris* (Wilde Rebentulpe). Lästiges Unkraut, geschützte Kulturpflanze. In: *Baselbieter Heimatblätter* 73 (2008), S. 45–59.
- Die Wilde Rebentulpe – la tulipe sauvage – in der Dreiländerecke. In: *Annuaire de la Société d'histoire du Sundgau* 2008, S. 297–310.
- Wilde Rebentulpen am Riehener Schlipf. In: *z'Rieche. Ein heimatliches Jahrbuch* 48 (2008), S. 23–27.
- Der Dreikönigskuchen. In: *Baselbieter Heimatblätter* 73 (2008), S. 105–114.
- Weinleitern – Himmelsleitern. «Wy-Leiterli», ein vergessener Gebäckname. In: *Baselbieter Heimatblätter* 74 (2009), S. 161–169.
- Feldställe – abris de pâturage – im Südzipfel des Sundgaus. In: *Annuaire de la Société d'histoire du Sundgau* 2009, S. 317–325.
- Les banquets des tuteurs mulhousiens au Livre de cuisine de l'Oberrhein. In: *Annuaire historique de Mulhouse* 20 (2009), S. 27–42; 21 (2010), S. 9–28.
- Appenzeller Familien als Ziegenmilchbuden-Betreiber in Basel von 1875 bis 1918. In: *Innerrhoder Geschichtsfreund* 51 (2010), S. 181–198.
- Die Berufe der Theo-Kandidaten. In: Gerhard Hotz, Kaspar von Greyerz, Lukas Burkart (Hg.). *Theo der Pfeifenraucher. Leben in Kleinbasel um 1800*. Basel 2010, S. 132–139.
- Das Fest der Vierzehn Nothelfer in Oberlarg. In: *Annuaire de la Société d'histoire du Sundgau* 2010, S. 217–236.
- Sundgauer Wallfahrten nach Mariastein. In: *Baselbieter Heimatblätter* 76 (2011), S. 49–78.
- Die Goldwäscher am Oberrhein – Les orpailleurs de Haute-Alsace. In: *Annuaire de la Société d'histoire du Sundgau* 2011, S. 49–74.
- Broderies suisses, tout à fait à la main: Mesdames, Messieurs. Leben und Arbeit einer Appenzeller Handstickerin und Ferggerin. In: *Innerrhoder Geschichtsfreund* 53 (2012), S. 46–60.
- Das Oberrheinische Kochbuch (1811). Fakten und Strukturen im Werk von Margarethe Spoerlin. In: *Schweizerisches Archiv für Volkskunde* 108 (2012), S. 1–32.

Brauchtumsgebäck. (Serie in 30 lose erschienenen Teilen). In: panissimo (Verbandszeitung der Schweizerischen Bäcker- und Konditorenmeister) zwischen Nr. vom 14. 10. 2016 (Zur Geschichte des St. Galler Bibers) und Nr. 24, 6. 12. 2019 (Neues von Mailänderli, Leckerli & Co.), [www.swissbaker.ch/inhalte/02\\_news/PDF-Dateien/Serie\\_Brauchtumsgebaecke\\_Albert\\_Spycher.pdf](http://www.swissbaker.ch/inhalte/02_news/PDF-Dateien/Serie_Brauchtumsgebaecke_Albert_Spycher.pdf).

[www.brauchtumsseiten.de/autoren/s/spycher-gautschi/home.html](http://www.brauchtumsseiten.de/autoren/s/spycher-gautschi/home.html)

Viele Arbeitsunterlagen obiger Veröffentlichungen sind in zahlreichen Ordnern abgelegt und im Archiv des Schweizerischen Instituts für Volkskunde, Basel, dauerhaft deponiert.