

Zeitschrift: Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde
Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde
Band: 15 (1925)
Heft: 1-3

Artikel: Was man in Schwyz im Jahre 1728 zu einem Festessen brauchte
Autor: Styger, M.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1004976>

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: 22.02.2026

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

15. Il falloit bien la confirmer,
Auparavant que l'envoyer,
Par devers les autres amis,
Pour leur dire qu'il était vif, alleluia.

16. Elle s'en alla donc gayement,
Leur annoncer qu'assurément,
Elle avoit vu même parlé
A Jésus Christ ressuscité, alleluia.

17. Leur dit que ce qui étoit gâté
En son corps est réparé,
Que les blessures sont fermées,
Et qu'ils excellent en beauté, alleluia.

18. O bienheureuse Magdelon,
Très grande est ta consolation,
Car ja sont accomplis tes vœux,
Voyant ton époux gracieux, alleluia.

19. Impétrez-nous cette faveur,
Que puissions chercher le Sauveur,
Et en le cherchant le trouver,
Pour ne plus l'abandonner, alleluia
Ainsi soit-il.

Was man in Schwyz im Jahre 1728 zu einem Festessen brauchte.

Von M. Styrger, Schwyz.

In den Tagen vom 25., 26. und 27. Oktober 1728 fand in Schwyz die feierliche Bundeserneuerung statt, zwischen den VII katholischen Orten Luzern, Uri, Schwyz, beiden Unterwalden, Zug, Freiburg und Solothurn einerseits und dem Bischof, dem Domkapitel und den sieben Zehnten der Republik Wallis anderseits.

Zur Bewirtung der daran teilnehmenden Herren Ehrengesandten und der abgeordneten Festteilnehmer von Schwyz, hatte eine besondere Festkommission — Wirtschaftskomitee würde man heute sagen — für die gehörige Bestellung der Tafel zu sorgen. Zu diesem Zwecke wurde die sogenannte „Tanzdiele“ im Parterrestock des Rathhauses zu einer Vorratskammer eingerichtet und die gar wohl und vorjorglich ausgerüstet mit

a) auf den ersten Tisch zum Sieden:

24 Kapaunen, jede einen guten Gulden	Gld. 30.—
4 Duzend Händeli, das Stück zu 10 Bagen	" 12.—
20 paar Tauben, das Paar à 6 Bagen	" 9.—
6 große „Pasteten“, jede à 4 Gld.	" 24.—
1 Wildschwein	" 22.20
1 Rehlein	" 18.—
1 Hirsch	" 20.—
100 π Rindfleisch zu 4 β	" 10.—
6 große Lachs, jeder à 3 Gld.	" 18.—
8 Schinken, 6 gedörrte und 6 grüne Zungen	" 21.—
3 gute Kälber, jedes 10 Gld.	" 30.—
20 Blatten Kardifol, Artischocken, Rabis, Eier zc.	" 29.—

b) auf den Mitteltisch:

18 wälsche Hühner, junge mit 3 welschen Hähnen	Gld. 28.32
18 Kapaunen zum Braten	" 22.20
36 Parnissen, jeder à 50 β	" 45.—
6 Phasanen	" 12.—
36 Laubhühner	" 22.20

48 Niedschneppen	Gld. 18.—
30 Duzend Lerchen, das Duzend à 6 gute Vagen	" 15.—
10 Duzend Reckholter-Vögel das Stück à 6 B	" 18.—
12 Blatten Zugemüse	" 9.—
600 große Krebse	" 10.—

c) für den Nachtiſch:

10 Pfund Trüffeln, Mandeln, Weinbeeren zc.	Gld. 27.—
2 große und 2 kleine Paſteten in Sulz	" 8.20
Allerhand Backwerk, Käse, Früchte zc. Zu Ehren und ſtandesgemäßen Ausſhaltung wurde der Nachtiſch berechnet auf	" 350.—

d) Zuthaten:

Für Spezereivaren in die Küche, als Zimmt, Mägeli, Mußkatblüthen, Mußkatnüsse, Ingwer, Eſſenz von Ambra zc. waren ausgeſetzt	" 45.—
Zucker 1/2 Zentner für die Küche	" 33.30
Gutes St. Galler od. Pfund-Mehl	" 10.—
10 Maß Eſſig zum Einbeizen, Öl zc. für	" 10.—
2 Seiten grüner und 1 Seite durrer Speck	" 18.—
An Butter ungefähre für	" 16.—
An Weißbrod ungefähre	" 12.—

Neßt dem waren aus Italien verſchrieben:

100 Zitronen, 24 süße Zitronen, 24 kleine Zitronen (Limette), 100 kleine, grüne Pomeranzen, 60 Pomeranzen de Portugall, 60 bittere grüne Pomeranzen, 12 große Limonen, 36 Bergamotten, 12 ſaure Granatäpfel, 50 \bar{w} Maron Kaſtanien, 12 veritable Cedra (ſoll eine 1 Gld. koſten), 2 \bar{w} Zitronaden, 2 Fläſchchen Cedar Eſſenz, 2 Bergamotten Eſſenz.

e) An Getränk wurde angeſchafft:

Walliſer Wein, 3 Saum im Werth von	Gld. 300.—
dann Burgunder, Champagner, Malvaſier, Roſoli, für den Betrag v.	" 130.—
1 Faß Markgräfler für	" 56.—

Ein Schwyzer Gulden zu 40 Schilling iſt Fr. 1.76.

Auf der „Meßghoſtatt“ (zwiſchen Rathhaus und Archiv) war die Küche gebaut und eingerichtet.

An Silbergeschirr für die Tafel waren in Bereitschaft 3116 Loth, an zinnernem Geschirr für 4 Tiſche zweimal zu beſetzen, 5 Zentner, an Linnen für Tiſchtücher und „Zwercheli“ 525 Ellen. Für Bedienung, Aufwartung und Aufſicht waren 77 Perſonen angeſtellt, für die Küche: zwei Meiſterköche mit 4 Gehilfen. Die große Ratſtube war zum Speiſeſaal eingerichtet. An der Tafel in Huſeiſenform nahmen Platz: die Herren Ehrengelandten der Kantone, Landammann, Statthalter, der alte und der neue Seckelmeiſter, die Herren Siebner ſamt den vom Landrath zur Geſellſchaftsleiſtung abgeordneten Herren von Schwyz, der Großdekan von Sitten mit einem Domherrn, der Dekan des Vierwaldſtätterkapitels, und der Ortſparrer von Schwyz, zuſammen ca. 40 Perſonen.

10 junge Schwyzer Herren ſervierten an der Tafel, 2 Herren „ſchnitten vor“ und 4 beſorgten das Auf- und Abtragen der Speiſen und das Einſchenken der Weine. Die „Amtsleute“: Landſchreiber, Landweibel, Läufer und Weibel der Geſandſchaften, ca. 70 Perſonen, taſtelten auf der „Tanzdiele“ im Parterre

Landschreiber Faßbind von Schwyz schreibt in seinem Bericht über die Festlichkeit: „Die Tractation war köstlich von allerhand was immer von weit und nah zu bekommen gewesen, als von Wildschwein, Reh, Hirsch und Gemsen, zc. von Barnisan, Faßhanen (!), Auerhahnen, Schnepfen, Rauchholderbügel und dergleichen. Das Confect bestund in verzuickerten Citronen, Limonen und allerhand Conditorei. Von Wein hatte man Malvasier, Champagner, Burgunder und allerhand köstlichen Weinen.“

Auch Toaste wurden ausgebracht. Zuerst wurde „Gesundheit getrunken“ auf Ihro päpstliche Heiligkeit, allen katholischen verbündeten Fürsten, den sieben Zehnten (Republik) aus Wallis, den löbl. katholischen Orten insgesamt, hernach die des Bischofs von Wallis, jedes einzelnen Zehnten und jedes Kantons. An Toasten war also das Festmal vor 200 Jahren so reich wie heute, bei seiner Opulenz halfen sie zur Verdauung. Auf gegebene Zeichen wurden dabei die „Stücke gelöst“; für die „vornehmern Gesundheit“ ertönten 12 Schüsse, für die Gesundheit jedes Zehnten und Kantons sechs Schüsse, sodaß der Kanonendonner drei Stunden dauerte.

Hierauf erschallten die Hoch auf die „Partikulargesundheiten“ der Herren Ehrengesandten jedoch ohne Begleitung von Salven. „Es war indessen alles lustig“, berichtet Landschreiber Faßbind.

Als es Nacht geworden, erschienen die „vornehmsten Musikanten“ (die beim Hochamt in der Kirche mitgewirkt hatten) in der „Tafelstuben“ und erfreuten die Anwesenden mit dem Vortrage „vortrefflicher Musikstücke“ mit Harfen, Geigen, Waldhörnern und Trompeten, so daß das Mahl bis über 9 Uhr abends dauerte.

Beim Nachhausegehen wurde jede Gesandtschaft mit „Törtschen“ von Wachskerzen in ihre Privatquartiere begleitet und ihnen dort wieder ein Nachtmahl oder „Schlaftrunt“ aufgestellt.

Am 26. und 27. Oktober erhielten die Gäste das Mittags- und Nachtmahl in ihren „Logementen“.

Am 28. Oktober war Abreise. Den Herren aus dem Wallis wurden für die Verpflegung Speise und Trank mit auf den Weg gegeben.

Wenn nachher die vertretenen Kantone dem Stände Schwyz für die freundliche „Aufwartung“ den verbindlichsten Dank aussprachen, ist das zu begreifen.

Merkwürdig ist, daß das heute beliebte Schafffleisch in diesem Küchenregister nicht verzeichnet wird, obwohl es damals auch auf den Bürgertisch kam. Schon 1553 wurde vom Rat verboten Geißfleisch für Schafffleisch zu verkaufen.

Frei herumlaufende Geißen (Ziegen) und Schweine waren vogelfrei. Geißen durften „unter Mitte Berg“ (im Tal) nicht gehalten werden und die Schweine mußten „Kämme“ tragen, damit sie nicht durchbrennen. Nach einer Verordnung von 1678 konnte man Geißen und Schweinen, die Schaden anrichten, die Beine abschlagen ohne Verantwortung. Weniger geschätzt als heute waren auch die Eier. Im Jahre 1668 verordnete der wohlweise Rat, daß niemand mehr als 6 Hühner und einen „Güli“ halten dürfe.

Jagdbänne für Gemsen und Federwild gab es in Schwyz schon im 16. Jahrhundert. Von „ingendem“ Mai bis St. Johannstag war das Gensenschießen verboten, Ausnahmen bewilligte der Rat für Kirchweihen und Hochzeiten „sunderbarer Herren“. Wildhühner durften bis St. Jakobstag nicht geschossen werden (Verordnung von 1650).

Die Kartoffeln wurden im Lande Schwyz erst anno 1727 durch einen aus französischen Diensten heimkehrenden Soldaten aus Urth bekannt.

Einigermassen Ersatz für die heute unentbehrlich gewordene Kartoffel waren unsern Vorfahren die „Schnitz“ (gedörrte Birnen- und Apfelschnitz). Der Schnitzkasten fehlte in keinem bessern Bürger- und Bauernhaus und die Landesväter sorgten durch zahlreiche Verbote zu Mosten und Schnaps zu brennen, für Vorräte in „bösen“ Jahren und teuren Zeiten. Rind- und Schweinefleisch mit Schnitz zusammen gesotten, waren ein beliebtes ländliches Gericht. Im Herbst boten „Kabis und Schafffleisch“ willkommene Abwechslung und im Winter gab's „Speck und Rüben“ (Rodenrüben). Während dem im Jahre 1627 das „Räbenziehen“ bis Martini verboten war, durfte 1649 damit nach Allerheiligen begonnen werden und diejenigen, welche Kabisgärten auf der Almend hatten, mußten an bestimmten Tagen die Schnecken ablesen.

Notabene! Noch bei meinem Denken — vor 50 und 60 Jahren und auch noch später, gab's auf dem Lande die Woche durch kein „grünes“ Fleisch — das konnte sich höchstens etwa der Pfarrer leisten — dagegen 1—2 mal gedörrtes Schweine- oder auch Weißfleisch; an andern Tagen: Käse, Bollen (Zwiebeln), Eier, Kartoffel- oder Apfelsuchen. Zur Zeit der Kirschenernte gab's „Kirschbrägel“ (Kirschen gesotten mit Mehlsrüste); ferner Milch- und Wasser-Reis, Mehlsbrei usw., von den gerösteten, geschwellten und Salzkartoffeln mit Käse gar nicht zu reden, so daß reichlich jeder Wochentag seine wohlthuende Abwechslung hatte. Am Samstag kam dann der Metzger aus „Dingsda“, brachte in einem „Zwecheli“ das für den Sonntag bestellte Ruchfleisch und für besondere Anlässe und Bedürfnisse auch die Würste und nahm für den nächsten Sonntag ein anderes „Tüechli“ und die Bestellung wieder mit.

Aber die alte Zeit war dabei doch wirklich gut und gesund und der Bauer, dem Milch und Butter dazu nicht mangelte, hatte es weit besser als mancher Dörfler und Zinslipicker, der den Tag vor Martini kaum erwarten konnte bis die Glocken um 3 Uhr nachmittags den verfallenen Weibergins einläuteten.

Zu einer gewissen Berühmtheit gelangte in unserer Gegend das Muotataler Schützenmahl im 19. Jahrhundert. Es war ziemlich stereotyp und lautet: Fleischsuppe mit Käse (ganze Stücke waren, weil ausgiebiger, beliebter als geriebener), Rind- und Schweinefleisch mit Sauerkraut und Kartoffeln; Fleischpasteten; Hirn und Leber; Koteletten und Blumenkohl; Kabis und Schafffleisch; Kalbsbraten mit Zwetschen; Guggel oder Hühner. Getränke: Waadtländer und Chöli (Italiener). Nachtisch: Käse, allerhand Süßes, Früchte und schwarzer Kaffee. Auch die Quantitäten ließen nichts zu wünschen übrig, und der Appetit war durchweg ein geeigneter. Einem wackern Miteßer soll einmal für die Deponierung des Abganges am folgenden Tag im Hausgarten, 1 Jr. geboten worden sein.

Wer einen recht tiefen Einblick in die Tafelfreuden „der guten alten Zeit“ tun will, studiere das Kochbuch des Ungarn Mag Rumpolt, Kurmainzischen Mundkochs, welches im Jahre 1581 — der Kurfürstin Anna von Sachsen gewidmet — bei Sigmund Feierabend in Frankfurt herauskam und 1604 bei Fischer's Erben in dort wieder verlegt wurde.