

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.

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.

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.

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

Von M. Stiger, 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 Festkommision — Wirtschaftskomitee würde man heute sagen — für die gehörige Bestellung der Tafel zu sorgen. Zu diesem Zwecke wurde die sogenannte „Tanzdiele“ im Parterrestock des Rathauses zu einer Vorratskammer eingerichtet und die gar wohl und vorsorglich ausgerüstet mit

a) auf den ersten Tisch zum Sieden:

24 Kapaunen, jede einen guten Gulden	Gld. 30.—
4 Duzend Häneli, das Stück zu 10 Bazen	" 12.—
20 paar Tauben, das Paar à 6 Bazen	" 9.—
6 große „Pasteten“, jede à 4 Gld.	" 24.—
1 Wildschwein	" 22.20
1 Rehlein	" 18.—
1 Hirsch	" 20.—
100 ü 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 Kardifiol, Artischocken, Kabis, Eier &c.	" 29.—

b) auf den Mitteltisch:

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

48 Riedschneppen	Gld.	18.—
30 Dutzend Lerchen, das Dutzend à 6 gute Bägen	"	15.—
10 Dutzend Reckholter-Bögel das Stück à 6 B	"	18.—
12 Blätten Zugemüse	"	9.—
600 große Krebse	"	10.—

c) für den Nachtisch:

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

d) Zuthaten:

Für Spezereiwaren in die Küche, als Zimmit, Nügeli, Muskatblüthen, Muskatnüsse, Ingwer, Essenz von Ambra &c. 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 &c. für	"	10.—
2 Seiten grüner und 1 Seite durrer Speck	"	18.—
An Butter ungefähr für	"	16.—
An Weißbrot ungefähr	"	12.—

Nebstdem waren aus Italien verschrieben:

100 Zitronen, 24 süße Zitronen, 24 kleine Zitronen (Limettea), 100 kleine, grüne Pomeranzen, 60 Pomeranzen de Portugall, 60 bittere grüne Pomeranzen, 12 große Limonen, 36 Bergamotten, 12 saure Granatäpfel, 50 ü Maron Kastanien, 12 véritable Cedra (soll eine 1 Gld. kosten), 2 ü Zitronaden, 2 Fläschchen Ceder 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 Markgrübler für	"	56.—

Ein Schwyzer Gulden zu 40 Schilling ist Fr. 1.76.

Auf der „Mezghoffstatt“ (zwischen Rathaus 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 eingерichtet. An der Tafel in Hufeisenform nahmen Platz: die Herren Ehrengesandten der Kantone, Landammann, Statthalter, der alte und der neue Seckelmeister, die Herren Siebner samt den vom Landrat zur Gesellschaftsleistung abgeordneten Herren von Schwyz, der Grossdekan von Sitten mit einem Domherrn, der Dekan des Vierwaldstätterkapitels, und der Ortspfarrer 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 Gesandtschaften, ca. 70 Personen, tafelten auf der „Tanzdiele“ im Parterre

Landschreiber Fässbind 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, z. von Parnisan, Fässhanen (!), Auerhahnen, Schnepfen, Rauchholzvögeln und dergleichen. Das Confect bestund in verzuckerten 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 Thro 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 Toosten 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 Gesundheiten“ entönten 12 Schüsse, für die Gesundheit jedes Zehnten und Kantons sechs Schüsse, sodaß der Kanonen-donner 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 Fässbind.

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 „Törschchen“ von Wachskerzen in ihre Privatquartiere begleitet und ihnen dort wieder ein Nachtmahl oder „Schlastrunk“ 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 Stande 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 geschäzt 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 Gemse-schießen 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 Arth bekannt.

Einigermaßen Erbsäz für die heute unentbehrlich gewordene Kartoffel waren unsren Vorfätern die „Schnizze“ (gedörrte Birnen- und Apfelschnizze). Der Schnizkasten 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 teuern Zeiten. Rind- und Schweinefleisch mit Schnizzen zusammen gesotten, waren ein beliebtes ländliches Gericht. Im Herbst boten „Kabis und Schafffleisch“ willkommene Abwechslung und im Winter gab's „Speck und Räben“ (Bodenrüben). Während dem im Jahre 1627 das „Räbenziehen“ bis Martini verboten war, durfte 1649 damit nach Allerheiligen begonnen werden und diejenigen, welche Kabisgärten auf der Allmend hatten, mußten an bestimmten Tagen die Schnecken ablegen.

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 Geißfleisch; an andern Tagen: Käse-, Böllen-(Zwiebeln), Eier-, Kartoffel- oder Apfelsküchen. Zur Zeit der Kirschenernte gab's „Kirsbrägel“ (Kirschen gesotten mit Mehrlöste); ferner Milch- und Wasser-Reis, Mehlsbrei usw., von den gerösteten, geschwälten und Salzkartoffeln mit Käse gar nicht zu reden, so daß reichlich jeder Wochentag seine wohlzuende Abwechslung hatte. Am Samstag kam dann der Mezger aus „Dingsda“, brachte in einem „Zwecheli“ das für den Sonntag bestellte Kuhfleisch 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 versäumten Weiberzins 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 Zwetschgen; Güggel 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 geegneter. Einem wackern Mitesser soll einmal für die Deponierung des Abgangs am folgenden Tag im Haussgarten, 1 Fr. geboten worden sein.

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