

**Zeitschrift:** Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde

**Herausgeber:** Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

**Band:** 81 (1991)

**Heft:** 1

**Artikel:** Aspekte zur Kaffee-Kultur in der Schweiz

**Autor:** Ball, Daniela U.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1004062>

#### **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:** 15.02.2026

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

## Aspekte zur Kaffee-Kultur in der Schweiz

### *Einleitung*

Seit sechs Jahren bemüht sich das Johann Jacobs-Museum – die Sammlung zur Kulturgeschichte des Kaffees in Zürich – um die Dokumentation und Erforschung der Kulturgeschichte des Kaffees. In den verschiedenen europäischen Ländern haben einzelne Wirtschafts- und Sozialhistoriker sowie Ernährungswissenschaftler und Volkskundler sich dem Thema Kaffee gewidmet. Diese Experten trafen sich im vergangenen Jahr in Zürich zu einem vom Museum organisierten Symposium, an dem über den «Kaffee im Spiegel europäischer Trinksitten» diskutiert wurde. Der anregende Austausch verdeutlichte, wie weitreichend und interessant dieses Thema ist und wie unterschiedlich gründlich die Aufarbeitung in den einzelnen Ländern fortgeschritten ist. Für die Schweiz mit ihrer kulturellen Vielfalt liegt noch keine umfassende Abhandlung vor. Dieser Beitrag sichtet einen Teil der Schweizer Literatur, die sich bis anhin mit dem Kaffee befasst hat, wobei der Fall der Schweiz in den Kontext der europäischen Kaffeegeschichte gestellt wird. Wesentliche Impulse erhielt die Autorin am obengenannten Symposium. In der zweiten Hälfte dieses Jahres werden die dort gehaltenen Beiträge in einer Publikation vorliegen.

### *Wie Europa den Kaffee entdeckte<sup>1</sup>*

«Schwarz wie der Teufel  
Heiss wie die Hölle  
Rein wie ein Engel  
Süss wie die Liebe»

So hat der französische Politiker Charles Maurice de Talleyrand (1754–1838) den Kaffee beschrieben zu einer Zeit, als das fremdländische Getränk bereits festen Fuss in der europäischen Gesellschaft gefasst hatte.

Erste Kunde von diesem exotischen Trunk erhielten die Europäer durch den Augsburger Arzt und Botaniker Leonhart Rauwolf (1540–1596), der 1582 den Bericht über seine Reise in den Vorderen Orient veröffentlichte. Darin berichtet er, wie er in Aleppo in Syrien erstmals ein Getränk kennenlernte: «...Chaube von inen genennet / das ist gar nahe wie Dinten so schwartz / unnd in gebresten / sonderlich des Magens / gar dienstlich. Dises pflegens am

<sup>1</sup> A. SCHNYDER-VON WALDKRICH: Wie Europa den Kaffee entdeckte. Reiseberichte der Barockzeit als Quellen zur Geschichte des Kaffees, Zürich 1988.

Morgen frü / auch an offnen orten / von jedermenigklich ohn alles abscheu-  
hen zutrincken / aus jrdinen unnd Porcellanischen tieffen Schälein / so warm  
/ alss sies könden erleiden / ...»<sup>2</sup>. Den Europäern erschien dieses Getränk, als  
es knappe hundert Jahre später auch im Westen erhältlich wurde, ungewohnt.  
Ungewohnt war seine hohe Temperatur, seine unappetitliche Farbe, aber auch  
sein bitterer Geschmack. Was zuerst eine kostbare Exklusivität gehobener  
Kreise war, wurde im Laufe des 18. Jahrhunderts zu einem beliebten Genuss-  
mittel des Bürgertums und erfasste im 19. Jahrhundert auch die Landbevölke-  
rung und die städtische Unterschicht.

Der Kaffee, aus dem äthiopischen Hochland stammend, wurde im 15. Jahrhun-  
dert im Jemen eingeführt. Von dort aus breitete er sich über die muslimischen  
Zentren in der ganzen arabischen Welt aus. Die Muslime schätzten seine  
wachhaltende Eigenschaft, die ihnen erleichterte, ihre nächtlichen Gebete zu  
verrichten. In der Mitte des 16. Jahrhunderts hatte das exotische *schwarze Was-  
ser* die Grenzen zum Persischen und Ottomanischen Reich überschritten. 1524  
wurde in Konstantinopel das erste Kaffeehaus eröffnet. Die europäischen  
Orientreisenden berichteten als erste über den *Türkentrank*. Als erster Schweizer  
beschreibt Johann Jakob Ammann (1568–1658) in seiner *Reiss in das Gelobte  
Land*, erschienen in Zürich 1618, wie er in Konstantinopel im Jahre 1612 erst-  
mals dem *Türkentrank* begegnete: «Auch haben die Türcken noch andere  
Wirtzhäuser / darinnen die Wirt nichts anderes geben als schwartz Wasser zu  
trincken / von ihnen Gahwe und von den Araberen Lorberen genannt / wel-  
ches mehrentheils / wie ich berichtet / von Gersten und anderen Sachen  
gemacht: und kochen gantz Kessel voll / pflegend's den Gästen in kleinen irr-  
dinen Schüsslen oder Burtzelanen siedet heiss zu geben. Sölches trinken die  
Türcken / wie auch die Araber / so warm sie immer können / allwegen ein  
Schlücklein auff einmahl / bis es aus ist: welches gar ein gemeiner Brauch bey  
ihnen / diess schwartz Wasser zu trincken / under Tags wie auch Morgens  
und Abends. Etwann bey 50 / mehr und minder / sitzen da und dort beysam-  
men: wäret offt lang mit Trincken, Reden und Conversieren / wird aber keiner  
von dem gedachten Wasser truncken: vermeinen es tröchne die Flüss auff und  
seye gar ein gesundes Wasser»<sup>3</sup>. Ammann war wie sein Augsburger Kollege  
Rauwolf Arzt und stammte aus einer angesehenen Barbiersfamilie in Thalwil  
bei Zürich. 1612 bot sich ihm die Gelegenheit, als Wundarzt eine kaiserlich-  
österreichische Gesandtschaft nach Konstantinopel zu begleiten, von dort aus  
reiste er weiter ins Heilige Land und nach Kairo. Seine Erlebnisse hielt er  
anschliessend in seinen Reiseberichten fest. Ammanns Beschreibung türki-  
scher Kaffeehäuser gehört zu den frühen Dokumenten der Kaffeegeschichte.  
Interessant ist, dass er in der Erstausgabe die Bezeichnung «Qahwe» noch  
nicht verwendet, sondern ausschliesslich vom «schwartz Wasser» berichtet.  
Erst 1630 in der Zweitausgabe scheint ihm der Name *Qahwe* erwähnenswert.

<sup>2</sup> L. RAUWOLF: ...Aigentliche beschreibung der Raiss ... in die Morgenländer..., Lauingen 1582, S. 102/103.

<sup>3</sup> J.J. AMMANN: Reiss in das gelobte Land..., Zürich 1618, zitiert nach Neudruck hg. Aug. F. Ammann: Hans Jakob Ammann genannt der Thalwyler Schärer und seine Reiss ins gelobte Land, Zürich 1919, S. 49.

Die Tatsache, dass er behauptet, «es werde aus Gersten und anderen Sachen» gemacht, zeigt, dass Ammann keine Ahnung von der Existenz des Kaffeebaumes oder der Kaffeebohne hatte. Wahrscheinlich wusste auch seine Umgebung noch nichts davon, sonst hätte er es sicherlich erfahren und mitgeteilt. An Surrogate kann hier nicht gedacht werden. Die Kaffeebohne – deren Mahlvorgang im Mörser er möglicherweise beobachten konnte – nennt er Gerste; wohl weil diese für ihn den einzigen möglichen Vergleich bietet. Der Vergleich mit etwas Bekanntem ist verständlich, ebenso wurde die fünfblättrige weisse Blüte der Kaffeepflanze in dieser Zeit gerne mit der Jasminblüte verglichen. Die «anderen Sachen», welche in der ersten Ausgabe noch nicht angetönt werden, weisen darauf hin, dass er nichts Genaues wusste von der arabischen Sitte, statt der Bohne das sie umgebende Fruchtfleisch zu trocknen und zu zerreiben und daraus den sogenannten *Sakka-Kaffee* zu brauen. Auch *Qischr*, das aus den Hülsen hergestellte Getränk, welches noch heute in Jemen genossen wird, war ihm unbekannt.

### *Der Streit in der Naturwissenschaft um den Kaffee*

Als in der Mitte des 17. Jahrhunderts das Getränk in Europa erhältlich wurde, entspann sich eine heftige Kontroverse über Nutzen und Schaden dieses exotischen Getränks. Von den einen als Wundermittel gegen Magenbeschwerden, Verdauungsstörungen und Melancholie gepriesen, wurde es von den Anhängern der Humoralpathologie als gefährliche Droge bezeichnet, die die Körpersäfte austrockne, was zu Schwachsinn, Lähmungserscheinungen und Impotenz führen könne. Die besonders negative Wirkung des Kaffees auf die männliche Zeugungskraft betonte der Astronom und Sprachgelehrte Adam Olearius. Als holsteinischer Gesandtschaftssekretär verbrachte er mehrere Monate in Isfahan, wo er den Kaffee kennlernte. Nach seiner Rückkehr wurde er 1650 Leiter der herzoglichen Bibliothek. In dieser Funktion betreute er die Herausgabe von Reiseberichten anderer Orientfahrer. In den von ihm herausgegebenen Werken spiegeln sich deshalb oft seine eigenen Meinungen über den Kaffee. So beispielsweise in Johann Albrecht von Mandelslos *Morgenländische Reyse-Beschreibung*. 1658 wird hier berichtet, dass «...das Kahwe sol sehr kühlen / und die Natur unfruchtbar machen / desswegen es auch die geilen Perser gerne gebrauchen»<sup>4</sup>. Im Gegensatz dazu wird Tee als wärmendes und stärkendes Getränk gepriesen. Anderer Ansicht war die Zeitschrift *Pharmacopea Helvetica*, herausgegeben in Basel 1771. Dort wird angegeben, dass der Kaffee in mässiger Dosis wärmt, den Geist anregt, Stuhlgang und Harnsekretion günstig beeinflusst. In zu grossen Mengen genossen hingegen zu Angstgefühlen, Aufregung und Schlaflosigkeit führt. Für die Phlegmatiker ratsam, bewirkt er bei den Cholerikern und Melancholikern eine Verstärkung ihrer Symptome<sup>5</sup>. Obwohl sich die Geister gegen 1800 beruhigten und der Charak-

<sup>4</sup> JOHANN ALBRECHT VON MANDELSLO: *Morgenländische Reyse-Beschreibung*, Schleswig 1658, S. 42.

<sup>5</sup> EDITH JESCHKI: Kaffee, ein edler Trank, in: *Med. Das Schweizer Ärztemagazin*, Nr.3, Zürich 1986.

ter des Kaffees als ein Genussmittel immer vorrangiger wurde, hielt sich in einigen Gegenden der alte Aberglauben, so beispielsweise im Kanton Uri. Noch 1811 warnt der Altdorfer Arzt Dr. Anton Elsener in seiner Abhandlung *Medizinisch-topographische Bemerkungen über einen Theil des Urnerlandes* vor zu reichlichem Kaffeegenuss, «denn kaum etwas schwächet die Geschlechtstheile in dem Grade wie zu vieles Kaffeetrinken, wegen den Wallungen und dem Andrang des Blutes, den es dahin verursachet»<sup>6</sup>.

### *Kaffee hält Einzug in der Stadt Zürich*

Wohl hat Johann Jakob Ammann 1618 erstmals den Zürchern vom Kaffee berichtet, im Gegensatz zu anderen Orientfahrern dürfte er jedoch keine Bohnen von seiner Reise mitgebracht und die neue Sitte des Kaffeetrinkens in seinen Kreisen verbreitet haben. Ernährungsgeschichtlich betrachtet, fand im 17. und 18. Jahrhundert ein allgemeiner Wechsel der Nahrungsgewohnheiten statt. Neue Getränke und Nahrungsmittel hinterliessen nachhaltige Spuren. Den wichtigsten Siegeszug führten Zucker, Kartoffel und Kaffee im 18. Jahrhundert. Durch den Zucker – in seltenen Fällen bereits im 16. Jahrhundert verwendet – nehmen im 17. Jahrhundert Süßspeisen einen breiteren Raum im Speisezettel der Oberschicht ein. Mit dem Zucker und dem Zuckergebäck hielten im 18. Jahrhundert in Zürich auch Tee, Kaffee und Schokolade Einzug<sup>7</sup>. Der Kaffee wurde ein beliebtes Getränk der Städter (Abb. 1). 1778 betrug der tägliche Kaffeekonsum pro Person drei Tassen zu 100 gran Kaffeebohnen, was jährlich 12,7 Pfund pro Person bedeutet. Je nach Herkunftsland kostete das Pfund Kaffee 16 bis 40 Schilling, womit sich die jährlichen Ausgaben der Zürcher mit ihren 10 579 Einwohnern auf 73 791 Gulden beliefen<sup>8</sup>. Auch wenn erst die Umrechnung in die heutige Währung Aufschluss über die Höhe des Betrages geben könnte, ist es doch ersichtlich, dass es sich um einen stattlichen Preis handelte. Als Vergleich mag der durchschnittliche Lohn eines Zimmermanns gelten, der zu der Zeit 26 s pro Tag betrug. Die reichen Stadtzürcher scheinen sich diesen Luxus leisten zu können. Dem Rat war er jedoch ein Dorn im Auge. Bereits 1763 beschloss er, die Zunftmähler einzuschränken. Weder vor- noch nachmittags durfte bei den Gratulationsbesuchen mit Tee, Kaffee, Konfekt oder Wein aufgewartet werden<sup>9</sup>. Gegen Ende des 16. Jahrhunderts verschärften sich die Massnahmen. Das zwinglianische Zürich war jedem Luxus abhold, und die Moralphilosophie verbot nicht nur Tanz und Konzerte in Gaststuben, sondern auch den Verkauf von Kaffee, Tee und Schokolade im Wirtshaus. Darin spiegelt sich nicht nur eine merkantilistische Haltung, sondern auch die Ablehnung von allem, was auch nur im geringsten an französische Sitten erinnert.

<sup>6</sup> Zit. nach KARL ITEN: Vom Essen und Trinken im alten Uri, Altdorf 1973, S. 280.

<sup>7</sup> A. HAUSER: Vom Essen und Trinken im alten Zürich, Zürich 1961, S. 29.

<sup>8</sup> A. HAUSER: a.a.O., S.153. Auf den interessanten Vergleich mit städtischen Quellen aus Basel

<sup>9</sup> A. HAUSER: a.a.O., S. 88.

In Frankreich war die Kaffeemode am Hof des Sonnenkönigs im Jahre 1669 mit dem Besuch des türkischen Gesandten Soliman Aga ausgelöst worden. Die Hofgesellschaft ahmte das Kaffeezeremoniell der Türken nach; der Modetrend, in Turban und orientalischer Kleidung auf Ottomanen sitzend Kaffee zu geniessen, wurde bald von allen Höfen Europas aufgenommen. In Paris eröffnete 1686 der sizilianische Kaffeekoch Procopio Coltelli sein Kaffeehaus, das er mit Marmortischen, Spiegeln und Kristalleuchtern ausschmückte. Mit dieser Ausstattung hatte er den für alle europäischen Kaffeehäuser verbindlich werdenden Stil geschaffen. Die Kaffeehäuser als Orte des freien Gesprächs wurden auch oft politische Unruheherde. 1789 hat Camille Desmoulins im *Café de Foy*, auch *Café des Patriotes* genannt, zum Sturm auf die Bastille aufgerufen. Vielleicht erschien der Kaffeeausschank in Gasthäusern der Zürcher Obrigkeit auch als politisch verdächtig.

In die Zürcher Landschaft brachten die Kaffeesitte die Textilverleger, Tüchler, Dienstboten und Fuhrleute, die in der Stadt den Kaffee kennengelernt hatten. Heimarbeiter und Handwerker nahmen den Kaffee gerne in ihren Mahlzeitenplan auf, während die Bauern ihn vorerst verschmähten und Milch vorzogen. Doch gegen Ende des 18. Jahrhunderts zog der Milchkaffee auch in den bäuerlichen Haushalt ein, obwohl sich die Bauern anfänglich gegen die Verwendung von Milch für Kaffee gewandt hatten, weil ihnen die Milchverwertung für Käse, Butter und Haferbrei nützlicher erschien. Von den Ärzten wurde der Kaffee zwar bekämpft, und sie wetterten gegen den Brauch, den Kindern Kaffeesatz auf's Butterbrot zu streichen, «was sie blöd, mager und elend mache»<sup>10</sup>. Natürlich konnten sich bei den oben erwähnten Kaffeepreisen nur wohlhabende Leute echte Kaffeebohnen leisten, das einfache Volk streckte ihn mit Zichorie oder anderen Ersatzmitteln, was zur Bezeichnung von Rüben-, Wegluegeren- und Eichelkaffee führte (Abb. 2). Im Idiotikon findet man unter «Kaffee» folgende Bemerkung: «Kaffee (...) in Wirklichkeit fast durchwegs mit Cichorie, Zigori (...) oder auch etwa anderen Surrogaten (...) vermengt oder durch dieselben (immer unter dem Namen Kaffee) geradezu ersetzt, da dann der reine Kaffee als Bohne(n) unterschieden wird»<sup>11</sup>. Den Kaffeesurrogaten kommt eine bisher unterschätzte Bedeutung zu, die einen Historiker zur Bemerkung veranlasste, die Geschichte des Kaffees sei eigentlich die Geschichte seiner Ersatzmittel. Reiner Bohnenkaffee war so kostbar, dass er als besondere Ehrerweisung angeboten wurde oder verschenkt wurde. So war es beispielsweise Brauch, der Wöchnerin ans Kindbett Geschenke in Form von Kaffee, Backwerk, Weissbrot und Fleisch zur Stärkung zu bringen oder ein Kleidchen für das Neugeborene<sup>12</sup>. Auch bei der Leichenwache wurde gerne nebst Branntwein, Wein, Brot und Käse auch Kaffee ausgeschenkt<sup>13</sup>.

<sup>10</sup> A. HAUSER: a.a.O., S. 55.

<sup>11</sup> Idiotikon. Schweizerisches Wörterbuch für die deutsch-schweizerische Sprache, Bd. 3, Frauenfeld 1889 ff., Sp. 154.

<sup>12</sup> E. HOFFMANN-KRAYER: Feste und Bräuche des Schweizervolkes, Zürich 1940, S. 13.

<sup>13</sup> E. HOFFMANN-KRAYER: a.a.O., S. 31.



LCASP. LAVATER, FELIX HESS UND HEINRICH FUESSLI BEY SPALDING ZU BARTH IN SCHWEIDISCH POMMERN IM JAHR 1763.  
 Es war ein Freitagtag des beendeten Jahres, da die nachmals so berühmt gewordene drei schwärschen Freunde bey Barth unter den schwärschen Freunden, und sind die beiden hier aufgeführten Freunden und dem Herrn von Vitznau auf Spalding, Freunde, beim Frühstück vergossen. Freude und das Bild zum Dankbaren. Gedanken auf die Zukunft einer Gemeinschaft im Spaldinger Garten zu Barth, von wo es bey diesen Freunden nach Barth dorthin gebraucht wurde, und bis jetzt vor der Freitagsfeier der Vierla, Vierla, oder dem jetzigen Leuten, bestreit, aufzuhalten war.

Abb. 1 «Johann Caspar Lavater, Felix Hess und Heinrich Fuessli bey Barth in Spalding in Schwedisch Pommern im Jahr 1763». Radierung von Christian von Mechel nach Heinrich Fuessli, Berlin 1763, Johann Jacobs-Museum, Zürich.

### Wie stille ich meinen Hunger?<sup>14</sup>

Diese Frage beschäftigte eine breite Bevölkerungsschicht der Schweiz bis ins 20. Jahrhundert in dem Masse, wie sie heute noch die Entwicklungsländer beschäftigt<sup>15</sup>. Die Lebenserwartung war im 18. Jahrhundert noch sehr gering. Hohe Sterblichkeitsraten waren bedingt durch schlechte Ernährung und ungenügende medizinische Versorgung. Die Einführung der Kartoffel verbesserte einerseits die Ernährung, andererseits hingegen wurde die Bevölkerung bei der Kartoffelpestilenz 1840, der über Jahre die gesamten Kartoffelernten zum Opfer fielen, in eine grosse Hungersnot gestürzt.

Die Hauptnahrungsmittel – abgesehen von der Oberschicht, die sich durch hohen Fleischkonsum und Süßspeisen von der Mittel- und Unterschicht abhob – waren Breie, Suppen, Gemüse und Obst. Brot war eine Seltenheit. 1789 berichtete die Naturforschende Gesellschaft Zürich, dass im grössten Teil unseres Landes ein «Muss» gebräuchlich sei, Habermus oder Mussmahl

<sup>14</sup> A. HAUSER: Das Neue kommt. Schweizer Alltag im 19. Jahrhundert, Zürich 1989, S. 171.

<sup>15</sup> A. MATTMÜLLER: Die Schweiz im 18. Jahrhundert: Die Problematik eines Entwicklungslandes, in: Schriftenreihe der Schweizerischen Vereinigung für Ernährung, Heft 14, Bern 1971.

genannt, welches im Tessin durch die Polenta aus Hirse oder Buchweizen ersetzt wurde. Das Mus ergab Morgen- und Abendessen. Am Mittag hingegen gab es oft Suppe aus Kartoffeln, Bohnen, Spinat, Kraut, Milch, Hafer oder Mehl. Gesottene Kartoffeln wurden aber auch wie Obst von Hand gegessen<sup>16</sup>. Fleisch galt bis Ende des 19. Jahrhunderts nicht als Energiespender, sondern als eine Zutat, wie Zucker und Zimt. Es galt auch als «ungehörig» und «schnäderfrässig», im Alltag Fleisch zu verzehren. Einzig sonntags und bei Festmahlen kam in reicheren Bauernfamilien Fleisch auf den Tisch. Dieses bestand aus Schweinefleisch oder altem Kuhfleisch, denn das Vieh war reines Nutztier, die Kuh als Milchproduzent und der Ochs als Zugtier. Milch war deshalb ein Hauptnahrungsmittel. Daraus wurde Butter hergestellt (die Buttermilch war ein willkommener Durstlöscher) und Käse produziert (aus der Molke wiederum wurde Suppe gekocht), und nicht zuletzt wurde die Milch in den Kaffee gegeben. Der Kaffee war häufig ein Bestandteil aller Mahlzeiten. Es war jedoch keineswegs das angenehm riechende, stimulierende Getränk, das heute nicht mehr aus unserem Alltag wegzudenken ist. Wenn im ausgehenden 18. und 19. Jahrhundert in der Schweiz von Kaffee gesprochen wird, so handelt es sich – wie bereits erwähnt – um *Wägluegere* (= Zichorie) oder Eichelkaffee. Beide wurden selbst gesammelt, enthüllt, geröstet und zu Kaffeepulver gemahlen. Da dieser Ersatzkaffee sehr bitter war, wurde reichlich Milch hineingeschüttet, um ihn halbwegs geniessbar zu machen. Gesüßt wurde er hingegen nicht. Zucker war damals noch nicht in die Alltagskost der ländlichen Bevölkerung integriert<sup>17</sup>. In der Schweiz wurde deshalb nur sehr selten schwarzer Kaffee getrunken, sondern viel Milchkaffee, was zu Ende des 19. Jahrhunderts den ausländischen Touristen als schweizerische Eigenart auffiel. Einzig an Festtagen oder bei Besuch wurden Bohnen verwendet und auch dann sehr sparsam. Vier Kaffeebohnen pro Person galt als Norm<sup>18</sup>. Es war das ein bisschen Luxus und der Hauch der grossen weiten Welt, die damit auf die Tische der vom harten Alltag geprägten Landbevölkerung gezaubert wurden. Wann der Kaffee in der Schweiz wirklich Einzug gehalten hat, ist regional unterschiedlich. Gehobene städtische Kreise kannten ihn schon früh, wie das Beispiel Zürichs beweist. Der Grossteil der Bevölkerung lernte ihn erst relativ spät kennen. In Luzern bereichern Kartoffel und Kaffee seit etwa 1750 den Speisezettel, in Zürich und Schwyz hatten 1835 Kaffee und Brot das morgendliche Hafermus bereits verdrängt, wogegen im Thurgau zu der Zeit Kaffee und Kartoffel das Hafermus ersetzten. Dagegen war zu dieser Zeit Kaffee im Tessin noch nicht gebräuchlich. Im Berner Jura hingegen war er auch in den Dörfern bereits 1816 bekannt. Im reichen Berner Mittelland nimmt der Kaffee eine zentrale Rolle im bäuerlichen Leben ein. Jeremias Gotthelf, der selbst ein begeisterter Geniesser des stimulierenden Getränks war und wohl auch echte Bohnen mitverwendete, berichtet in seinem Werk viel vom Brauch, Kaffee zu trin-

<sup>16</sup> R. BIRCHER: Ursprünge der Tatkraft. Beiträge zur Ernährungsgeschichte der Schweiz, Zürich 1968, S. 43.

<sup>17</sup> R. BIRCHER: a.a.O., S. 58.

<sup>18</sup> R. BIRCHER: a.a.O., S. 59.



Abb. 2  
Cichorien-Fabrik  
Lotzwyl.  
Chromolithographie  
von Karl Jauslin.  
Karl Jauslin  
Sammlung,  
Muttenz.

ken. Nach des Dichters Meinung erfrische der Kaffee nicht nur den Leib, sondern gebe auch dem Geiste einen Halt. Er sei zwar beinahe eine Droge, aber auf eine auffrischende, nicht kraft- und lebenaufzehrende Art<sup>19</sup>. Der Kaffee findet auf dem Speisezettel des Emmentaler Bauern einen wichtigen Platz. Gedörrte Möhren und Rüebli werden als Ersatzkaffee bei ärmeren Bauern verwendet. Ein guter Bohnenkaffee hingegen ist das Privileg der Meistersleute. Eine junge Meistersfrau, die aber zu oft Kaffee braut und sich dazu noch die Leckerei eines Eiertätsch (Omelette) leistet, wird als faul und nicht vorbildhaft betrachtet. Als besondere Sorge für die Dienstleute wird ihnen erlaubt, bei Abwesenheit der Meistersleute Kaffee zu machen und zu kücheln (= backen)<sup>20</sup>. Kaffee als Tröster und Zungenlöser wird von der Bäuerin dann einge-

<sup>19</sup> J. GOTTHELF: Anna Bäbi Jowäger, Teil II, Gesamtausgabe Bd. VI, München / Bern 1911, S. 162.

<sup>20</sup> J. GOTTHELF: Zeitgeist und Berner Geist, Gesamtausgabe Bd. XIII, München / Bern 1911, S. 458.

<sup>21</sup> J. GOTTHELF: Wie Ueli der Knecht glücklich wird, Gesamtausgabe Bd. IV, München / Bern 1911, S. 206.

setzt, wenn jemand besondere Zuwendung benötigt: «Man wird erst recht miteinander zufrieden, wenn man miteinander isst und trinkt, besonders ein Qualität, die der Duft von Kaffee verströmt, und auch arme Leute mögen nicht auf dieses bisschen Luxus verzichten. Bei den Armen werden die Bohnen zwar gezählt, und die Brühe ist so wässrig, dass man den Tassenboden durchschimmern sieht. Deshalb wird ein Geschenk in Form von Bohnenkaffee sehr geschätzt. Für die arme Grossmutter in *Käthi und die Grossmutter* «war ein halb Pfund Kaffee dabei, eine köstliche Bescherung für die alte Frau, welche den Kaffee so liebt und doch die Bohnen zählt, welche sie zu jedem Kaffee braucht»<sup>22</sup>. Im Emmental fehlte bei Festessen und bei Besuchen der Kaffee selten. Es war der Stolz jeder Bäuerin, dem Besuch eine Tasse Kaffee anbieten zu können.

### *Frauen und Kaffee*

Den Frauen war bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts in ganz Europa der Zutritt zu den Kaffeehäusern verwehrt. Erst als Ende des 18. Jahrhunderts der Kaffee seinen festen Platz im bürgerlichen Heim einnahm, begannen die Frauen das angeregte Kaffeehausgespräch in ihren Kaffeekränzchen im eigenen Heim zu pflegen. So waren die Kaffeekränzchen die weibliche Alternative zum Kaffeehaus, in dem Tagesereignisse diskutiert und Neuigkeiten ausgetauscht wurden. Die Gespräche der Frauen drehten sich mehr um familiäre Belange als um weltpolitische, was dazu führte, dass die Kaffeekränzchen gerne als Klatsch- und Tratschrunden abgetan wurden. Gerade im 19. Jahrhundert, in welchem der Tugendkodex der bürgerlichen Frau klar definiert war, und sie diesem gemäss nicht untätig herumsitzen durften, sondern sich immer beschäftigen mussten, trafen sich Bürgermädchen und -frauen am Nachmittag zum gemeinsamen Handarbeiten. Dabei wurde gerne Kaffee und Gebäck aufgetischt. Im Bauernhaus gab es eine andere Form von Kaffeekränzchen. Hier trafen sich die Frauen zwei- bis dreimal in den Wintermonaten zum gemeinsamen Spinnen. Bei dieser Arbeit wurde geschwatzt, gelacht und Kaffee getrunken<sup>23</sup>. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts war der Kaffee bereits so stark im Schweizer Alltag gefestigt, dass 1874 festgestellt wurde: «Wir würden sofort in der ganzen, schönen und wüsten Frauenwelt und besonders mit den Waschweibern in lebensgefährlichen Konflikt kommen, wenn wir dem Kaffee ein Leides antun wollten. Der Kaffee ist bei uns heute zur Grossmacht geworden und führt sein Regiment bis hinauf nahe zu den Ratsälen und diplomatischen-patriotischen Beschlüssen unserer Landesväter»<sup>24</sup> (diese Aussage dürfte bis heute ihre Gültigkeit haben, ist doch der Kaffee-fertig eine wichtige

<sup>22</sup> J. GOTTHELF: *Käthi und die Grossmutter*, Gesamtausgabe Bd. X, München / Bern 1911, S. 213.

<sup>23</sup> E. HOFFMANN-KRAYER: *Sitten und Bräuche des Schweizervolkes*, Zürich 1940, S. 44.

<sup>24</sup> F. KÜCHLER: *Die rationelle Ernährung unseres Volkes, insbesondere der Armen*, Bern 1874, zit. nach R. Bircher: *Ursprünge der Tatkraft. Beiträge zur Ernährungsgeschichte der Schweiz*, Zürich 1968, S. 86.



Abb. 3  
«Frau Immerdurst,  
geborene Kaffeelieb».  
Holzschnitt.  
Nürnberg 1850,  
Johann Jacobs-Museum,  
Zürich

Abrundung nach jeder Gemeindeversammlung). Obwohl der Kaffee ursprünglich im 17. Jahrhundert ein Männergetränk war, das ausschliesslich im Kaffeehaus genossen wurde, so gab es im 19. Jahrhundert die sogenannten Kaffeeschwestern, deren Wahlspruch lautete: «Lieber will ich Männer hassen als den lieben Kaffee lassen» (Abb. 3). Auch bei Gotthelf findet man Anspielungen auf die «Kaffeesucht» der Frauen: «Es gibt zwei Mittel im weiblichen Leben, welche die Weiber munter und frisch erhalten, die sind Kaffee und Klagen. Hat ein Weib Kaffee, kann es klagen, beides nach Herzenslust, dann ist es glücklich, schwimmt obenauf, hat es nur das eine oder das andere, so gehts wohl, aber kümmerlich und gedrückt; fehlen beide, ja, dann fehlt's wirklich, dann ist es Zeit zu sagen: 'O ihr Hügel, stürzt über mir zusammen und ihr Berge, deckt mich!'»<sup>25</sup>

<sup>25</sup> J. GOTTHELF: Der Besuch, Kleinere Erzählungen, Teil 7, Gesamtausgabe Bd. XXII, München / Bern 1911, S. 209.

## *Kartoffel, Kaffee und Branntwein*

In den industrialisierten Gegenden der Schweiz war Kaffee in Form eines Ersatzmittel-Aufgusses Teil der kärglichen Mahlzeit der Heim- und Fabrikarbeiter. Der Speisezettel dieser Bevölkerungsschicht besteht insbesondere im 18. Jahrhundert aus Kaffee, Kartoffeln und Branntwein. Kaffee erzeugt ein Völlegefühl und täuscht über den Mangel an substantieller Nahrung hinweg und bietet eine willkommene Abwechslung im eintönigen Arbeitsablauf am Webstuhl oder an der Fabrikmaschine. Erschütternd sind die Berichte von der Freude der Kinder, wenn ihre Mutter schon abends die Brotmöcken in den Kaffee eingelegt hat, so dass sie morgens vollgesogen beinahe die ganze Tasse ausfüllten. Dann hatten diese armen Kinder das Gefühl, ihren ganzen Magen vollstopfen zu können. Auch wenn der Kaffee in keiner Weise dem, was wir heute darunter verstehen, glich, so war er doch warm. Sein grosser Vorteil war, dass es kein grosses Feuer brauchte, um ihn kochen zu können. 1873 wird auch aus dem Kanton Bern gemeldet, dass die Milch immer mehr zurücktritt als Hauptnahrungsmittel und Kartoffel und Kaffee überhandnehmen. Auch dort bildeten in den ärmeren Fabrikgegenden die Kartoffeln und dünner Kaffee die tägliche Nahrung<sup>26</sup>. Den Kaffee konnte man auch gut mit zur Arbeit nehmen, zusammen mit einem Stück Brot ergab er eine volle Mahlzeit, die oft genug Morgen-, Mittag- und Abendessen die gleiche Eintönigkeit verlieh. Als um die Mitte des 19. Jahrhunderts die Kartoffelkrankheit sich über das ganze Land verbreitete, brach bei den Kleinbauern und den ländlichen Industriearbeitern eine grosse Not aus. Die Kartoffeln, die als beinahe einziges Nahrungsmittel die Familien über den Winter ernähren sollten, fielen aus. Der Hunger war entsetzlich, und die Eltern verzweifelten daran, ihre Kinder nicht mehr ernähren zu können. Manche Familie trennte sich schweren Herzens vom heimatlichen Boden und wanderte aus, in der Hoffnung, jenseits des Atlantiks bessere Bedingungen vorzufinden. Aus dem Kanton Glarus wanderten viele Familien nach Brasilien aus, wo man sie hingelockt hatte mit der Aussicht, auf einer Kaffeefeldplantage ein reichliches Auskommen zu finden. Viele mussten die bittere Erfahrung machen, dass sie zwar den strengen Fabrikherren entronnen waren, doch nun wie Sklaven fern der Familie und dem vertrauten Umfeld bei harten klimatischen Bedingungen arbeiten mussten und der Hunger sie nach wie vor plagte und schwächte<sup>27</sup>.

## *Schluss*

Im 20. Jahrhundert wurde der Kaffeepreis immer niedriger, und Bohnenkaffee mit Zichorie versetzt wurde bis in die fünfziger Jahre in allen Schweizer Haushalten getrunken. Mit zunehmendem Preisverfall im Vergleich zu anderen Nahrungsmitteln wurde der Kaffee zum Billigprodukt – das Pfund Kaffee

<sup>26</sup> R. BIRCHER: Ursprünge der Tatkraft. Beiträge zur Ernährungsgeschichte der Schweiz, Zürich 1968, S. 80.

<sup>27</sup> Vgl. E. HASLER: Ibicaba, das Paradies in den Köpfen, Zürich 1986.

## Volkstümlicher Veranstaltungskalender

### Zur Jahresversammlung 1991

Die diesjährige Mitgliederversammlung unserer Gesellschaft findet am Wochenende vom 1./2. Juni in Bad Ragaz statt. Wir bitten Sie, sich diesen Termin vorzumerken. Auch heuer sind wir wieder aus organisatorischen Gründen gezwungen, von der bewährten Zeiteinteilung abzugehen. Eine ausführliche 3,5stündige Führung durch das Gonzenbergwerk wird am Samstagabend stattfinden, die Mitgliederversammlung am Sonntagvormittag. Am Sonntagnachmittag werden kleinere Exkursionen in die Umgebung von Bad Ragaz durchgeführt.

Quartierbestellung: Bitte beachten Sie, dass Sie Ihr Zimmer bis  
30. April  
über den Verkehrsverein Bad Ragaz reservieren müssen:

Verkehrsverein Bad Ragaz, Frau Brigitte Sutter, 7310 Bad Ragaz  
Tel. 085 910 61.

Es stehen folgende Hotels zur Verfügung:

****	Hotel Lattmann Royal	Fr. 110.-
****	Hotel Residenz Tamina	Fr. 90.-
****	Hotel Bristol	Fr. 80.-
***	Hotel Schloss Ragaz	Fr. 80.-
***	Hotel Sardona	Fr. 80.-
***	Hotel Sandi	Fr. 80.-
***	Hotel Ochsen	Fr. 80.-
***	Parkhotel	Fr. 55.-

### Lehrveranstaltungen Sommersemester 1991

#### Universität Basel

C. Burckhardt	Essen und Trinken. Traditionen, Moden, Tendenzen	
-Seebass	(i. Rahmen des transdiszipl. Angebots, Vorl.)	Di 16-17
B. Furrer	Hauslandschaften der Schweiz (Vorl. mit Uebgen)	Mo 14-16
E. Tscherno- koshewa	Bulgarische Volkskultur zwischen Tradition und Moderne (Vorl.)	Di 14-15
C. Burckhardt	Phänomen Unterhaltung: Theorien, Formen, Funk- tionen (Seminar)	Di 10-12
-Seebass	Maibräuche in der Region (Proseminar)	Mi 10-12
dies.	Projekt: Frauen in der Volkskunde III (alle 14 T.)	Mo 8-10
dies.	Volkskundliche Feldarbeit: Leben in Kleinbasel (gemeinsam mit den Humangeographen, durch Ass. lic.phil. R. Inauen)	Blockv.
dies.	Vorbereitende Uebung zur Feldarbeit, für Teilneh- mer obligatorisch (durch Ass. lic.phil. R. Inauen)	Do 16-18 alle 14 T.
dies.	Kolloquium für Hauptfachstudierende und Exa- menskandidaten, alle 14 Tage	Mo 19.30-21
Th. Gantner	Volkskundliche Museumsarbeit: Handschrift und Kalligraphie (mit Leseübungen)	Mo 16-18

### Universität Zürich: Volkskunde

P. Hugger ders.	Volkskunde der Minderheiten (Vorl.) Altes Handwerk I: Metalle. Vom Bergbau zur Hammerschmiede (mit Exkursionen, Vorl.)	Mo 10-12 Di 18-20 alle 14 T.
ders.	Schweizer Fotografen als Landschaftsinterpreten (in Zusammenhang mit der Vorbereitung einer Ausstellung, Seminar)	Mi 14-16
U. Gyr C. Perrig	Moderne Alltagskulturen: Eine Einführung (Pros.) Einführung in die volkskundlichen Erhebungs- methoden (Proseminar)	Mo 16-18 Mi 16-18
P. Hugger/ U. Gyr	Neue Beiträge zu fachlichen Perspektiven aus Zeitschriften (Kolloquium)	Di 16-18

### Universität Zürich: Europäische Volksliteratur

D. Senn	Populäre Elemente in der italienischen Novellistik des 14. bis 16. Jahrhunderts (Vorl. m. Uebung)	Mo 14-16 alle 14 T.
R. Schenda ders.	Mythen von Natur und Volk im 19. Jahrhundert (Kolloquium)	Di 14-16
ders.	Gattungen der Volkserzählung - Schwank und Witz (Proseminar)	Mi 10-12
ders.	Geschichten, Dramen und Bilder aus der Computer- welt (Seminar)	Do 10-12

### Ausstellungen

Arlesheim BL	<u>Ortsmuseum Trotte</u> Spur und Spiel. Objekte aus der Sammlung des Ortsmuseums (geö Sa 10.00-12.30, So 15.30-18.00) bis 22.9.	
Basel	<u>Museum für Gestaltung</u> Die Tücke des Objekts	bis 20.5.
	<u>Museum für Gestaltung: Plakatgalerie</u> Zeitungen im Weltformat	13.4.-20.5.
	<u>Schweizer. Museum für Volkskunde</u> Freischütz und Schneewittchen. Papiertheater für gross und klein	bis Herbst
	"Typisch...?" Objekte als regionale und nationale Zeichen	bis 1992
	<u>Sportmuseum</u> Der Ski in Finnland	bis 30.4.
	<u>Völkerkundemuseum</u> El Kowm: Die Altsteinzeit in der syrischen Wüste bis Herbst	
	Gotthard Schuh - Bilder aus Indonesien Photoausstellung	bis Mitte April
	Das bekleidete Universum. Textilien aus Bali	ab Ende Mai

Bern	<u>Historisches Museum</u> Neueröffnung: Salon de Pourtalès und Nebenräume: Bern im Ancien Régime	
	<u>Kornhaus</u> 1291 und eine Nacht... Märchen und Wahrheiten über unsere Eidgenossenschaft aus der Sicht von 77 Schweizer Cartoonisten und Karikaturisten	5.5.-4.8.
Biel	<u>Museum Neuhaus</u> Knopf - Fascination - Bouton	bis 28.7.
	<u>Museum Schwab</u> Archäologie im Umbau - Renovations archéo- logiques	bis 26.5.
Genf	<u>Musée Barbier-Muller</u> Art pictural des pygmées Art de l'Egypte prédynastique et pharaonique	bis 15.4. bis 15.4.
	<u>Musée d'ethnographie, annexe de Conches</u> Il y a 90 ans la monde se passionnait pour un biscuit: La manufacture Pernot	bis 18.8.
Ittingen TG	<u>Kartause</u> Das Wallis in der Photographie	bis 14.4.
Laufenburg	<u>Museum Schiff</u> Von Batzen und Rappen, von Elle und Pfund. Münzen, Masse, Märkte	bis 14.4.
Lausanne	<u>Musée historique</u> La médecine à Lausanne	bis 2.6.
Luzern	<u>Historisches Museum</u> Leinenstickereien des 15. bis 17. Jahrhunderts aus der ehemaligen Sammlung L. Iklé	bis 26.5.
Murten	"Prise gefällig...?" Schnupftabakdosen aus einer Privatsammlung	bis 20.5.
Neuenburg	<u>Musée d'ethnographie</u> A fleur de peau: bijoux touaregs	ab 8.2.
Pontresina GR	<u>Museum Alpin</u> Anfänge des Skisportes 1902-1944 (mit alten Pontresiner Plakaten)	bis 6.4.
Reinach BL	<u>Heimatmuseum</u> Bügeleisen und Bügeleisen-Ofen (geö: So 14-17 Uhr)	bis Ende 91
St.Gallen	<u>Stiftsbibliothek</u> Bibliophiles Sammeln und Historisches Forschen	bis 2.11.
	Ostschweizer Handstickereien und Blüten-Spitzen	bis 31.10.
Solothurn	<u>Kunstmuseum</u> Macht und Gold - Schmuck aus Südostasien	bis 30.4.

La Tour-de-Peiltz	<u>Musée du jeu</u> La Suisse en jeu. 700 ans d'histoire à travers les jeux de société	bis 30.6.
Thun	<u>Schloss Schadau</u> Eröffnung des Gastronomiemuseums	ab 19.3.
Valangin	<u>Château et Musée</u> Histoires de vies ou la mémoire de 10.000 ancêtres	bis 29.9.
Vevey	<u>Alimentarium</u> Sauvages mais compagnes: cueillette et disette - Wildpflanzen als Begleiter des Menschen: Hauptnahrung - Notnahrung	ab 3.5.
Wetzikon ZH	<u>Ortsmuseum</u> Kleidermode um die Jahrhundertwende Handarbeiten, Handmaschinenstickerei, Entstehung und Entwicklung der Arbeitsschule (geöffnet: 1., 3. So im Monat, 14-16 Uhr)	bis 31.7
Winterthur	<u>Gewerbemuseums</u> Textil - Taktil - Textur	bis 28.4.
Zürich	<u>Anthropologisches Museum</u> Zwerge im Urwald	bis ca. 30.6.
	<u>Graphik-Sammlung der ETH</u> Weltgeschichten im Kleinformat. Stiche von Aldegrever, Sebald und Barthel Beham u.a.	bis 27.4.
	<u>Landesmuseum</u> Gold der Helvetier - keltische Kostbarkeiten der Schweiz	bis 12.5.
	<u>Mühlerama</u> Reis ist Leben	bis 30.6.
	<u>Museum für Gestaltung</u> EXOTI-X! Seidenbänder aus dem Historischen Museum Basel	bis 17.5.
	<u>Völkerkundemuseum der Universität</u> Kleider lesen	bis 31.8.
	<u>Bäume</u>	bis 26.5.

### Kongresse

9. Kolloquium der Gesellschaft für Symbolforschung, Zürich, 18.-20. April, Hörsaal 173 im Deutschen Seminar der Universität Zürich, Rämistrasse 74:  
Symbolik von Weg und Reise  
 weitere Informationen bei: Prof. Dr. P. Michel, Fröbelstrasse 25, 8032 Zürich

Zusammenstellung: Rosmarie Anzenberger



Abb. 4 Johann Jacobs-Museum, Zürich

kostet nur dreimal soviel wie ein Pfund Brot. Um 1900 kostete das Pfund Kaffee noch zehnmal soviel wie ein Brot. Deshalb können wir uns heute reinen Bohnenkaffee leisten, ohne die Bohnen zählen zu müssen. Er ist unsere Stärkung am Arbeitsplatz, unser Aufputschmittel am Morgen und unser Genussmittel beim geselligen Zusammensein, über das wir uns kaum noch viel Gedanken machen. Aus unserem Alltag wegdenken können wir den Kaffee hingegen kaum noch.

Das Johann Jacobs-Museum – Sammlung zur Kulturgeschichte des Kaffees – dokumentiert den Einfluss des Kaffees auf die Trinksitten und das Gesellschaftsleben der Europäer anhand von drei Sammlungsgebieten. Die Bibliothek mit etwa 3000 Titeln ist weltweit wohl die bedeutendste zu diesem Thema. 350 Grafiken und Gemälde berichten in amüsanter und aufschlussreicher Weise über die Kaffeeleidenschaft des 18. Jahrhunderts bis zum Leben und Treiben in den Kaffeehäusern unserer Zeit. Eine kleine, exquisite Sammlung von 100 Porzellan- und Silberservices gibt einen Eindruck der luxuriösen Kaffeetafeln voriger Jahrhunderte. Das Museum ist in einer herrschaftlichen Villa am Seefeldquai 17 in Zürich untergebracht und ist Freitag und Samstag von 14 bis 17 Uhr und Sonntag von 10 bis 17 Uhr geöffnet (Abb. 4). Jeden zweiten und vierten Mittwoch des Monats findet um 19 Uhr eine öffentliche Führung statt.

#### *Literaturangaben*

AMMANN, AUG. F. (Hg.) Hans Jakob Ammann, genannt der Thalwyler Schärer und seine Reiss ins gelobte Land, Zürich 1919.  
BIRCHER, R.: Ursprünge der Tatkraft, Beiträge zur Ernährungsgeschichte der Schweiz, Erlenbach-Zürich 1968.

GOTTHELF, J.: Sämtliche Werke in 24 Bänden und 18 Ergänzungsbänden: In Verbindung mit der Familie Bitzius hg. von R. Hunziker, H. Bloesch, K. Guggisberg und W. Junker, München / Bern 1911ff. (seit 1916 Erlenbach).

HASLER, E.: Ibicaba, das Paradies in den Köpfen, Zürich 1986.

HAUSER, A.: Vom Essen und Trinken im alten Zürich. Tafelsitten, Kochkunst und Lebenshaltung vom Mittelalter bis in die Neuzeit, Zürich 1973 (5. Auflage).

- Das Neue kommt. Schweizer Alltag im 19. Jahrhundert, Zürich 1989.

- Was für ein Leben. Schweizer Alltag vom 15. bis ins 18. Jahrhundert, Zürich 1987.

E. HOFFMANN-KRAYER: Feste und Bräuche des Schweizervolkes. Neubearbeitung durch Paul Geiger, Zürich 1969.

Idiotikon. Schweizerisches Wörterbuch für die deutsch-schweizerische Sprache, Bd. 3, Frauenfeld 1889 ff., Sp. 154f..

ITEN, K.: Vom Essen und Trinken im alten Uri. Ein fröhlicher Streifzug durch die Urner Küche, Altdorf-Uri 1972.

MATTMÜLLER, M.: Die Schweiz im 18. Jahrhundert: Die Problematik eines Entwicklungslandes, in: Schriftenreihe der Schweizerischen Vereinigung für Ernährung, Heft 14, Bern 1971.

RIEDHAUSER, H.: Essen und Trinken bei Jeremias Gotthelf. Darstellung und Motivation des Rekreativen in Alltag und Fest, Bern / Stuttgart 1985.

SCHNYDER-VON WALDKIRCH, A.: Wie Europa den Kaffee entdeckte. Reiseberichte der Barockzeit als Quellen zur Geschichte des Kaffees, Zürich 1988.

WEHRLI, M.: Das geistige Zürich im 18. Jahrhundert: Texte und Dokumente von Gotthard Heidegger bis Heinrich Pestalozzi, Basel 1989.