



Dominik Flammer
Sylvan Müller

Das kulinarische Erbe der Alpen

- 6 **Vorwort**
- 12 **Einleitung**
- 20 **Türkenkorn und Sarazenenweizen**
Der Wandel der Getreidekultur im Alpenraum
Der Getreideanbau verändert den Alpenraum – Die Mus- und Breigetreide Hirse und Hafer – Der Einfluss des Hopfens auf den Gerstenanbau – Buchweizen als Getreideersatz – Vom «grano turco», dem Türggenribel und anderen Irrtümern – Farina bóna aus dem Onsermonetal – Auf die Kartoffelfäule folgt der Mais – Der Reis am Fusse der Alpen – Buchweizenhonig und der Einfluss der slowenischen Imkertradition – Die letzte aktive Schiffsmühle des Alpenraums – Urweizen: Dinkel, Einkorn und Emmer – Von Roggen- und von Weizenbrötlern – Brotklee im Schüttelbrot – Die Gastronomie entdeckt die Brotvielfalt – Der Vinschgau: von der Getreidekammer zum Apfelfeld
- 50 **Mägiöl und Griebenschmalz**
Das Fett in der Alpenküche
Von den Vor- und Nachteilen der Fette – Olivenöl im Süden, tierische Fette im Norden – Seltene Öle aus Lein, Hanf und Bucheckern – Mohn und Mägiöl – Schweineschmalz dank Kartoffelanbau – Von Grieben, Gruben und Grammeln – Gefragtes Gänseschmalz – Käse und Nüsse – Die Butter und die Reformation – Fetthaltige Mandelmilch als Fastenspeise – Die Margarine und der Wandel der Butter – Fade Fette für die Industrie – Steirisches Kürbiskernöl – Waadtländer Nussöle – Unbekanntes Hartriegelöl
- 78 **Sura Kees und süsser Sbrinz**
Von den Ur- zu den Alpkäsen
Die Ziegen- und Schafmilch der Römer – Die Kuhmilch setzt sich durch – Butter für die Städte – Sauermilchkäse der Ostalpen – Topfen oder Quark – Schafgarbe und Zigerklee – Milch- und Molkenziger – Der Steirer Käse und die Sennerinnen – Glarner Ziger oder Sap Sago – Labkäse für den Export – Piora- und Bittokäse – Zickleinlab aus dem Südtirol – Der Einfluss der italienischen Hirten – Aufstieg der Schweiz zur grossen Käsenation – Freiburger in Frankreich – Beaufort und Comté – Der Käse der Armen: Tomme und Tome – Appenzeller im Bregenzerwald – Fettkäserei im Tirol – Emmentaler aus dem Allgäu – Mohant und Tolmin, Käse aus Slowenien – Graukas im Südtirol – Gruyère und L'Etivaz
- 108 **Graues Vieh und wollige Schweine**
Die Wiederentdeckung alter Tierrassen
Die Alpen als Gen-Zentrum – Von Bresse- und Sulmtaler Hühnern – Die Ziege, Kuh des armen Mannes – Motsetta aus dem Aostatal – Die Rinder der Römer – Klöster als Zuchtzentren – Eringer-Kuh und Simmentaler Fleckvieh – Oberländer und Hinterwälder – Schotten- und Franzosenrinder – Schwarzhals- und Brillenschaf – Vom Hausschwein zur Edelsau – Wiederentdeckung der Wollschweine – Almochse und Berglamm – Das Ende der Hofschlachtere
- 138 **Hechtleber und Bodenseekaviar**
Fischtraditionen des Alpenraums
Der Felchen überquert die Alpen – Die Römer und der Karpfen – Wie der Lachs in der Küche überlebte – Fischzucht und Fastenregeln – Fischleber und Gangfischkaviar – Missoltini, die Sardinen des Süsswassers – Einheimische und exotische Flusskrebse – Die Rettung der Marmorataforelle – Die Quappe, ein fast vergessener Edelfisch – Weissfische in der Friteuse – Stockfisch und Salzhering – Billiger Meerfisch, teurer Süsswasserfisch

168 Käferbohne und Palabirne

Gemüse und Obst: Die jüngsten Traditionen

Weisskohl und Runkelrübe – Minderwertiger Salat – Römerspargel und Schwarzwurzel – Kartoffel und «welsche» Bohne verändern den Speiseplan – Spinat statt Melde – Der Rhabarber ersetzt den Ampfer – Vom Trocken- zum Frischgemüse – Neue Kohlsorten aus Italien – Sellerie, vom Kraut zur Knolle – Geschmähete «Kartoffelfresser» – Von Linsengerichten und vom Sauerkraut – Artischocken und Karden – Wegwarte und die Bittersalate – Vom Dörrobst zu den Marmeladen – Kletzen-, Birn- und Hutzelbrot – Vinschgauer Palabirne – Aprikosen und Tafelkirschen – Apfelsaft und Most statt Wein – Von der Wald- zur Gartenerdbeere – Flagoletbohnen und «Schweizer Hosen» – Sortenreine Apfelsäfte – Alte Sorten für traditionelle Kartoffelteige

198 Alpsanddorn und Elsbeere

Die Wiederentdeckung der wildwachsenden Pflanzen

Alpenampfer als Rhabarberersatz – Teufelskralle und Glockenblume – Enzianschnaps aus Bayern – Erdkastanien und Germanenwurz – Die Knoblauchrauke, Senf des armen Mannes – Meisterwurz und Moschusschafgarbe – Giersch und Guter Heinrich – Sanddornernste im Val Lumnezia – Bärlauchkapern und Holderküchlein – Schnaps und Brot aus Mehlbeeren – Schlehen und Berberitzen – Brennesseln in der Frittata – Wiesenschäumkrautvinaigrette und Gundermannrisotto – Eicheln: vom Mehlersatz zum Eichelmousse – Entgiftete Delikatessen – «Mass» oder das «Fleisch der Berge» – Tee aus Kirschstielen und aus Haferstroh

226 Zigerklee und Sandelholz

Von einheimischen und exotischen Gewürzen

Elf Pfund Zucker für ein Pferd – Brotgewürze bereichern die Alltagskost – Hildegards Kräutertips – Die Gewürze der Kreuzritter – Safrankrieg und Gewürzmonopole – Die Apothekergewürze – Magenträs mit Sandelholz – Zimt in der Blutwurst – Schnapsbrenner und Alchimisten – Vom Pfeffer im heissen Wein – Lang- und Stielpfeffer – Von Cardamömli und Caböbeli – Piment in der Kartoffelwurst – Paradieskörner und Mönchspfeffer – Vom Honig- zum Gewürzkuchen – Pheforceltum aus Oberbayern – Holzäpfel und Verjus – Von süssem und scharfem Senf – Neue und wiederentdeckte Gewürze

256 Kastanienspeck und Fichtenkäse

Holz und Harz: Die Würze des Alpenraums

Käse in der Holzrinde – Flüssigrauch und Importfleisch – Bauernspeck und Kaminwurz aus dem Ultental – Bedrohte Tradition: Räuchern mit Wacholderzweigen – Tannen- und Fichtenrauch für den Schwarzwälder Schinken – Trocknen statt räuchern – Kaltgeräucherter Saucisson aus der Waadt – Warmgeräucherte Brühwürste – Harz im Schnaps und im Likör – Fischräuchern mit Buche und Eiche – Echtes und falsches Holzofenbrot – Harz und Holz in der Käseerei – Geräucherter Ziger – Melassen-Honig aus Tannensprossen – Wein aus dem Kastanienfass – Lardo di Arnad, im Holz gereifter Speck

280 Kinderbrot und Kuckuckskraut

Nahrung in der Not: Der Einfluss von Hunger, Pest und Krieg

Von hungernden Kindern – Fastennahrung und «Herrgottsbscheisserle» – Wenn Vögel in Muscheln wachsen – Jagd auf Weinbergschnecken – Ersatz für teure Gewürze – Napoleon und der Zichorienkaffee – Molken-, Trauben- und Ahornzucker – Altreier Lupinenkaffee – Vom Viehfutter zum Nahrungsmittel – Göschener Findlingskartoffeln – Verschmähete «Kartoffelfresser» – Gekochtes Heu und zermahlene Knochen – Laugenbrötchen mit Taubendreck – Salpeter und das Pökelsalz – Katzen- und Hundefleisch – Die Jagd auf Siebenschläfer – Murretier: von der Notnahrung zur Delikatesse – Eichhörnchen-Spiesschen und Dachshund – Der Eichelhäher im Fintopf – Die Wechelderrossel aus dem Ofen – Mit Kananen auf

168 Käferbohne und Palabirne

Gemüse und Obst: Die jüngsten Traditionen

Weisskohl und Runkelrübe – Minderwertiger Salat – Römerspargel und Schwarzwurzel – Kartoffel und «welsche» Bohne verändern den Speiseplan – Spinat statt Melde – Der Rhabarber ersetzt den Ampfer – Vom Trocken- zum Frischgemüse – Neue Kohlsorten aus Italien – Sellerie, vom Kraut zur Knolle – Geschmähete «Kartoffelfresser» – Von Linsengerichten und vom Sauerkraut – Artischocken und Karden – Die Wegwarte und die Bittersalate – Vom Dörrobst zu den Marmeladen – Kletzen-, Birn- und Hutzelbrot – Vinschgauer Palabirne – Aprikosen und Tafelkirschen – Apfelsaft und Most statt Wein – Von der Wald- zur Gartenerdbeere – Flagoletbohnen und «Schweizer Hosen» – Sortenreine Apfelsäfte – Alte Sorten für traditionelle Kartoffelteige

198 Alpsanddorn und Elsbeere

Die Wiederentdeckung der wildwachsenden Pflanzen

Alpenampfer als Rhabarberersatz – Teufelskralle und Glockenblume – Enzianschnaps aus Bayern – Erdkastanien und Germanenwurz – Die Knoblauchrauke, Senf des armen Mannes – Meisterwurz und Moschusschafgarbe – Giersch und Guter Heinrich – Sanddornerte im Val Lumnezia – Bärlauchkapern und Holderküchlein – Schnaps und Brot aus Mehlbeeren – Schlehen und Berberitzen – Brennesseln in der Frittata – Wiesenschaukrautvinaigrette und Gundermannrisotto – Eicheln: vom Mehlersatz zum Eichelmousse – Entgiftete Delikatessen – «Mass» oder das «Fleisch der Berge» – Tee aus Kirschstielen und aus Haferstroh

226 Zigerklee und Sandelholz

Von einheimischen und exotischen Gewürzen

Elf Pfund Zucker für ein Pferd – Brotgewürze bereichern die Alltagskost – Hildegards Kräutertips – Die Gewürze der Kreuzritter – Safrankrieg und Gewürzmonopole – Die Apothekergewürze – Magenträs mit Sandelholz – Zimt in der Blutwurst – Schnapsbrenner und Alchimisten – Vom Pfeffer im heissen Wein – Lang- und Stielpfeffer – Von Cardamömli und Caböbeli – Piment in der Kartoffelwurst – Paradieskörner und Mönchspfeffer – Vom Honig- zum Gewürzkuchen – Pheforceltum aus Oberbayern – Holzäpfel und Verjus – Von süssem und scharfem Senf – Neue und wiederentdeckte Gewürze

256 Kastanienspeck und Fichtenkäse

Holz und Harz: Die Würze des Alpenraums

Käse in der Holzrinde – Flüssigrauch und Importfleisch – Bauernspeck und Kaminwurz aus dem Ultental – Bedrohte Tradition: Räuchern mit Wacholderzweigen – Tannen- und Fichtenrauch für den Schwarzwälder Schinken – Trocknen statt räuchern – Kaltgeräucherter Saucisson aus der Waadt – Warmgeräucherte Brühwürste – Harz im Schnaps und im Likör – Fischräuchern mit Buche und Eiche – Echtes und falsches Holzofenbrot – Harz und Holz in der Käseerei – Geräucherter Ziger – Melassen-Honig aus Tannensprossen – Wein aus dem Kastanienfass – Lardo di Arnad, im Holz gereifter Speck

280 Kinderbrot und Kuckuckskraut

Nahrung in der Not: Der Einfluss von Hunger, Pest und Krieg

Von hungernden Kindern – Fastennahrung und «Herrgottsbscheisserle» – Wenn Vögel in Muscheln wachsen – Jagd auf Weinbergschnecken – Ersatz für teure Gewürze – Napoleon und der Zichorienkaffee – Molken-, Trauben- und Ahornzucker – Altreier Lupinenkaffee – Vom Viehfutter zum Nahrungsmittel – Göschener Findlingskartoffeln – Verschmähete «Kartoffelfresser» – Gekochtes Heu und zermahlene Knochen – Laugenbrötchen mit Taubendreck – Salpeter und das Pökelsalz – Katzen- und Hundefleisch – Die Jagd auf Siebenschläfer – Murretier: von der Notnahrung zur Delikatesse – Eichhörchen-Spiesschen und Dachsbraten – Der Eichelhäher im Eintopf – Die Wacholderdrossel aus dem Ofen – Mit Kanonen auf Entenjagd

310 Verzeichnis der alpinen Delikatessen

346 Produkte und Protagonisten

352 Weitere Bezugsadressen

355 Literaturverzeichnis

360 Abbildungsverzeichnis

364 Danke

Abbildungsverzeichnis

Seite 22/23

«On prépare le pain pour toute l'année», Aostatal, um 1920, Foto: Emile Bionaz, Fonds Fotografique Emile Bionaz

Seite 24

«Roggen», Gera, 1903, Otto Wilhelm Thomé.
«Prof. Dr. Thomé's, Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz in Wort und Bild für Schule und Haus, Band 1–4, Zweite Auflage», Zentralbibliothek Zürich

Seite 26

Belegschaft des Brauhauses Krone im Hopfendorf Tettngang am Bodensee, Tettngang, Privatbesitz, Familie Tauscher

Seite 31

Four communal de Kippel, Kippel, août 1906.
Copyright: Emile Dunand, Médiathèque Valais – Martigny, 041ph-00028

Seite 36

«Amelämähl, Amelämähl», Zürich, um 1750, David Herrliberger, Zürcherische Ausrufbilder, Privatsammlung Flammer

Seite 52/53

«Beim Abzupfen des Flachssamens», um 1910, Fotograf unbekannt, Art. Institut Orell Füssli, Zürich, Zentralbibliothek Zürich, Graphische Sammlung und Fotoarchiv, Signatur: Ansichtskartensammlung Varia, Landleben

Seite 56

Torre Aquila, Ciclo dei Mesi, mese di Novembre (particolare), Trento, ca. 1400, Maestro Venceslao, Castello del Buonconsiglio, Torre Aquila, Ciclo dei Mesi, «Castello del Buonconsiglio, Monumenti e Collezioni Provinciali, Archivio Fotografico sowie Institut für Realienkunde-ÖAW», Institut für Realienkunde: Bildnummer 004245

Seite 57

Leindotter Gera, 1903, Otto Wilhelm Thomé, «Prof. Dr. Thomé's, Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz in Wort und Bild für Schule und Haus, Band 1–4, Zweite Auflage», Zentralbibliothek Zürich

Seite 58

Frau treibt eine Schar Gänse, Gebiet zwischen Erding und Moosburg, Bayern, undatiert
Paul Pichler, Österreichische Nationalbibliothek, ÖNB/Wien, Cod. 157679-B

Seite 62

Sennerin mit Almfachtl, Totes Gebirge, Steiermark, 2.10.1973, Foto: Karl Haiding, Archiv Schloss Trautenfels, Universalmuseum Joanneum

Seite 63

Mandelbaum, Gera, 1903, Otto Wilhelm Thomé, «Prof. Dr. Thomé's, Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz in Wort und Bild für Schule und Haus, Band 1–4, Zweite Auflage», Zentralbibliothek Zürich

Seite 64

Beim Kürbisschälen am Demmerkogel in der Südsteiermark, undatiert (vermutlich 1950er Jahre), Eugen Hauber, Multimediale Sammlungen, Universalmuseum Joanneum, Inv.-Nr. POS021338 (Multimediale Sammlungen/UMJ)

Seite 67

Gemeiner Hartriegel, Gera, 1903, Otto Wilhelm Thomé, «Prof. Dr. Thomé's, Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz in Wort und Bild für Schule und Haus, Band 1–4, Zweite Auflage», Zentralbibliothek Zürich

Seite 80/81

Répartition et distribution des fromages, alpage de Thyon, vers 1930, Copyright: Raymond Schmid, Bourgeoisie de Sion, Médiathèque Valais – Martigny, 043phD192a-026

Seite 86

Zigerfabrik Glarus Ausschnitt, Glarus, undatiert, Hans Schönwetter, Museum des Landes Glarus, Freulerpalast Näfels, Sch 27053

Seite 87

Zigerfabrik Glarus Ausschnitt, Glarus, undatiert, Hans Schönwetter, Museum des Landes Glarus, Freulerpalast Näfels, Sch 27056a

Seite 92



Cave à sérac, Vallée d'Aoste, 1920 environ,
Fonds: Brocherel-Broggi, «Sur Concession de
la Région autonome Vallée d'Aoste, Archives
de l'Assessorat de l'éducation et de la culture»,
LZZ_430

Seite 97

Zigerbearbeitung Glarus, undatiert, Hans
Schönwetter, Museum des Landes Glarus,
Freulerpalast Näfels, Sch Zigerbearbeitung 5

Seite 110/111

Alpe Gargälla, Montafon, 1937, unbekannt,
Privatarchiv: Friedrich Juen, Gargellen

Seite 113

Am Naschmarkt Wien, 1946, Otto Croy,
Österreichische Nationalbibliothek, ÖNB, ÖNB/
Wien, CRO 26403W

Seite 115

Traite à la Chaux d'Anthémoz sur Champéry
vers 1920, Copyright: André Kern, Médiathèque
Valais – Martigny, 018ph-01633

Seite 116

Lutte sur l'Alpe, Val d'Hérens, vers
1950, Copyright: Albert Sauthier, fonds
Schüle, Médiathèque Valais – Martigny,
101phC033a-0011

Seite 117

Pinzgauer Kuh, Pusterthaler Kuh, Simmenthaler
Kuh, Zillerthaler Kuh Berlin, 1885, Dr. Martin
Wilckens, Die Rinderrassen Mittel-Europas

Seite 120

Schäferjunge mit Herde, um 1930,
Foto: Erismann, Bern, Zentralbibliothek
Zürich, Graphische Sammlung und
Fotoarchiv, Signatur: Ansichtskartensammlung
Varia, Landleben

Seite 124

Schweineschlachtung, Monat Dezember, Chiesa
San Martino, Ronco sopra Ascona, 1492,
Antonio Tradate, Monatsbilder, Foto: Sylvan
Müller

Seite 126

Die Wurstfüllerin, undatiert, Hubert
Ravesteyn zugeschrieben (1638– vor 1691),
Universalmuseum Joanneum, Graz, Österreich,
Geschenk Ignaz Graf Attems, 1861, Aufnahme:
Josef Kierein, Alte Galerie Inv.-Nr. 679

Seite 127

Abattage de Griva et du cochon, Cure, Saint-
Nicolas 22/12/1910, Foto: Emile Bionaz, Fonds
Fotografique Emile Bionaz

Seite 140

Fischtafeln, 1709, Johann Melchior Füssli
(1677–1736), Öl, je 124 x 240 cm, Eigentum
Kanton Zürich

Seite 142

Hürling, Zürich, um 1750, David Herrliberger,
Zürcherische Ausrufbilder, Sammlung Flammer

Seite 144

Gangfischsegi, Ermatingen, 1894, Fotograf
unbekannt, Stiftung Seemuseum, Kreuzlingen

Seite 150

Nächtlicher Krebsfang, 1504, Verfasser: Wolfgang
Hohenleitner, Österreichische Nationalbibliothek
ÖNB/Wien, Cod. 7962 fol. 47v

Seite 171

Weggiser Marktfrauen beim Sortieren ihres
Angebots für den Markt in Luzern, Regional-
museum Vitznau-Rigi

Seite 172

Mais und Bohnenfeld im Doggen, Schweiz,
undatiert, Stefan Paradowski, Verein
Linthmais

Seite 175

Gemüestillleben um 1610, Frans Snyders,
Staatliche Kunsthalle Karlsruhe, Inventarnummer
213

Seite 176

Von dem Gemüse, 1858, Johann Rottenhöfer
(1806–1872), Rottenhöfers Kochbuch

Seite 177

«Munich Still Life», 1882, William Michael
Harnett, Dallas Museum of Art, Dallas Art
Association Purchase

Seite 181

Mostetiketten, «Thurgau 20. Jahrhundert»,
Sammlung Markus Möhl, Mosterei Museum,
Möhl AG

Seite 182

Wald-Erdbeere, Gesner, Conrad (1516–1565),
Historia Plantarum, Erlangen, Universitäts-
bibliothek, Ms 2386_388 (Walderdbeere)

Seite 92



Cave à sérac, Vallée d'Aoste, 1920 environ,
Fonds: Brocherel-Broggi, «Sur Concession de
la Région autonome Vallée d'Aoste, Archives
de l'Assessorat de l'éducation et de la culture»,
LZZ_430

Seite 97

Zigerbearbeitung Glarus, undatiert, Hans
Schönwetter, Museum des Landes Glarus,
Freulerpalast Näfels, Sch Zigerbearbeitung 5

Seite 110/111

Alpe Gargälla, Montafon, 1937, unbekannt,
Privatarchiv: Friedrich Juen, Gargellen

Seite 113

Am Naschmarkt Wien, 1946, Otto Croy,
Österreichische Nationalbibliothek, ÖNB, ÖNB/
Wien, CRO 26403W

Seite 115

Traite à la Chaux d'Anthémoz sur Champéry
vers 1920, Copyright: André Kern, Médiathèque
Valais – Martigny, 018ph-01633

Seite 116

Lutte sur l'Alpe, Val d'Hérens, vers
1950, Copyright: Albert Sauthier, fonds
Schüle, Médiathèque Valais – Martigny,
101phC033a-0011

Seite 117

Pinzgauer Kuh, Pusterthaler Kuh, Simmenthaler
Kuh, Zillerthaler Kuh Berlin, 1885, Dr. Martin
Wilckens, Die Rinderrassen Mittel-Europas

Seite 120

Schäferjunge mit Herde, um 1930,
Foto: Erismann, Bern, Zentralbibliothek
Zürich, Graphische Sammlung und
Fotoarchiv, Signatur: Ansichtskartensammlung
Varia, Landleben

Seite 124

Schweineschlachtung, Monat Dezember, Chiesa
San Martino, Ronco sopra Ascona, 1492,
Antonio Tradate, Monatsbilder, Foto: Sylvan
Müller

Seite 126

Die Wurstfüllerin, undatiert, Hubert
Ravesteyn zugeschrieben (1638– vor 1691),
Universalmuseum Joanneum, Graz, Österreich,
Geschenk Ignaz Graf Attems, 1861, Aufnahme:
Josef Kierein, Alte Galerie Inv.-Nr. 679

Seite 127

Abattage de Griva et du cochon, Cure, Saint-
Nicolas 22/12/1910, Foto: Emile Bionaz, Fonds
Fotografique Emile Bionaz

Seite 140

Fischtafeln, 1709, Johann Melchior Füssli
(1677–1736), Öl, je 124 x 240 cm, Eigentum
Kanton Zürich

Seite 142

Hürling, Zürich, um 1750, David Herrliberger,
Zürcherische Ausrufbilder, Sammlung Flammer

Seite 144

Gangfischsegi, Ermatingen, 1894, Fotograf
unbekannt, Stiftung Seemuseum, Kreuzlingen

Seite 150

Nächtlicher Krebsfang, 1504, Verfasser: Wolfgang
Hohenleitner, Österreichische Nationalbibliothek
ÖNB/Wien, Cod. 7962 fol. 47v

Seite 171

Weggiser Marktfrauen beim Sortieren ihres
Angebots für den Markt in Luzern, Regional-
museum Vitznau-Rigi

Seite 172

Mais und Bohnenfeld im Doggen, Schweiz,
undatiert, Stefan Paradowski, Verein
Linthmais

Seite 175

Gemüstillleben um 1610, Frans Snyders,
Staatliche Kunsthalle Karlsruhe, Inventarnummer
213

Seite 176

Von dem Gemüse, 1858, Johann Rottenhöfer
(1806–1872), Rottenhöfers Kochbuch

Seite 177

«Munich Still Life», 1882, William Michael
Harnett, Dallas Museum of Art, Dallas Art
Association Purchase

Seite 181

Mostetiketten, «Thurgau 20. Jahrhundert»,
Sammlung Markus Möhl, Mosterei Museum,
Möhl AG

Seite 182

Wald-Erdbeere, Gesner, Conrad (1516–1565),
Historia Plantarum, Erlangen, Universitäts-
bibliothek, Ms 2386_388 (Walderdbeere)

Seite 183

Lange, grüne Herbstbirne, um 1831, Caspar Tobias Zollikofer, Pomologische Studien des frühen 19. Jahrhunderts, Privatbesitz: Familie Zollikofer

Seite 200/201

Wildpflanzensammler, Glarner Alpen, 1910, Fotograf unbekannt

Seite 203

Purpur-Enzian, Getüpfelter Enzian, Gesner, Conrad (1516–1565), *Historia Plantarum*, Erlangen, Universitätsbibliothek, Ms2386_170 (Purpur-Enzian, Getüpfelter Enzian)

Seite 204

Iva-Pflanze, Chur, 1847, J. Affolter, Sammlung der interessantesten geschichtlichen Dokumente und Mitteilungen über die Iva-Pflanze, Sammlung Flammer

Seite 210

Gemeine Berberitze, Gera, 1903, Verfasser: Otto Wilhelm Thomé, «Prof. Dr. Thomé's, Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz in Wort und Bild für Schule und Haus, Band 1–4, Zweite Auflage», Zentralbibliothek Zürich

Seite 211

Vogelbeere, Gera, 1903, Verfasser: Otto Wilhelm Thomé, «Prof. Dr. Thomé's, Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz in Wort und Bild für Schule und Haus, Band 1–4, Zweite Auflage», Zentralbibliothek Zürich

Seite 215

Trocknen der Blacktenbündel an einem Hause, in Ormont-Dessus, Waadt, 1921, Prof. Dr. Heinrich Brockmann-Jerosch, «Surampfele und Surchrut, Neujahrsblatt herausgegeben von der Naturforschenden Gesellschaft in Zürich»

Seite 226

Kolonialwarenhandlung Schwarzenbach, undatiert, Fotograf unbekannt, Schwarzenbach Kolonialwaren Kaffeerösterei, Zürich, Privatbesitz: Familie Schwarzenbach, Zürich

Seite 232

Echter Safran, Gesner, Conrad (1516–1565), *Historia Plantarum*, Erlangen, Universitätsbibliothek, Ms2386_171v (Echter Safran)

Seite 233

Chinesischer Zimtbaum, Zimtkassie, *Cinnamomum aromaticum* Nees, Gesner, Conrad (1516–1565), *Historia Plantarum*, Erlangen, Universitätsbibliothek, Ms2386_444v_445r (Chinesischer Zimtbaum, Zimtkassie, *Cinnamomum aromaticum* Nees)

Seite 236

Gewürzverpackungen, Etiketten, undatiert, Landolt Hauser AG, Gewürze+Kräuter, Näfels

Seite 237

Bienenzüchter in Unterthal, undatiert (wohl 1930er Jahre), Unbekannter Fotograf, Multimediale Sammlungen, Universalmuseum Joanneum Inv-Nr. PL018223 (Multimediale Sammlungen/UMJ)

Seite 238

Zuckerschlecker, undatiert, Fotograf unbekannt, Sammlung Flammer

Seite 239

Zuckerbäckerstand in Nürnberg, Abraham a Santa Clara (1644–1709), «Centifolium stultorum in quarto, oder, Hundert ausbündige Narren in Folio», Österreichische Nationalbibliothek, ÖNB, ÖNB/Wien 267.991-B, FKB(67–167).

Seite 240

Moutarde de Dijon, undatiert, Moutarde de Dijon, Charles Dumont, Musée de la Vie Bourguignonne, Numéro d'inventaire : 96.66.2 Autre numéro : Référence Texto MVB 01678

Seite 242

Maniguette, Afromomum Melegueta, Paris 1934, D. Bois, Les plantes alimentaires chez tous les peuples

Seite 243

Poivrier, Piper Nigrum, Paris 1934, D. Bois, Les plantes alimentaires chez tous les peuples

Seite 259

Four banal de Verbier, 1940, Copyright: Max Kettel, Médiathèque Valais – Martigny, 064phA00286-047

Seite 266

Lärche, Fichte, Pinie, Arve, Gesner, Conrad (1516–1565), *Historia Plantarum*, Erlangen, Universitätsbibliothek, Ms. 2386, fol. 353r (Lärche)

Seite 283

Karoffeläckerlein auf einem Granitstein Göschener Alp, Uri, Leonhard von Matt (1909–1988), Madeleine Kaiser-von Matt, Buochs

Seite 285

An einem Schneckenhag im St. Galler Oberlande, Zeichnung: E. Rittmeyer, Sammlung Flammer

Seite 287

Distribution du pain béni, Drône, Savièse, vers 1938, Copyright: Raymond Schmid, Bourgeoisie de Sion, Médiathèque Valais – Martigny 043phS060-38b008

Seite 288

Chicorée la Pâtissière, undatiert (vermutlich 1950er Jahre), Sammlung Flammer

Seite 292

Ensemencement des pommes de terre La Thuile, 1910 environ, Fonds : Brocherel-Broggi, «Sur Concession de la Région autonome Vallée d'Aoste», Archives de l'Assessorat de l'éducation et de la culture, LZZ_4533

Seite 294

Salpeter, Zürich, 1744-1798, Sammlung der Neu-Jahr-Kupferen/ausgegeben von der Militarischen Gesellschaft in Zürich. ETH-Bibliothek Zürich

Seite 295

Chasseur de marmottes en Valais vers 1930
Copyright: Charles Krebsler, Médiathèque Valais – Martigny, 011ph-00847

Seite 298/299

Gänsejagd, 1793, Stephan Heÿberger in Göhrn, Zentralbibliothek Zürich, Graphische Sammlung und Fotoarchiv