

**Zeitschrift:** Baselbieter Heimatblätter  
**Herausgeber:** Gesellschaft für Regionale Kulturgeschichte Baselland  
**Band:** 40 (1975)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Alte Baselbieter Produktionen  
**Autor:** Suter, Paul  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-860015>

#### **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:** 23.02.2026

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

Am Vortage werden die nötigen Utensilien wie Stechbrett, Schragen, Büttene, Ghänk, Waschhafen, Kessel und Züber sowie Messer, Fleischwolf und Bindfaden bereitgestellt. Zwiebeln, Brot, Gewürze, Harz und Beizezutaten kauft man ein oder legt sie aus den Vorräten zurecht. Am grossen Tag jeder Bauernfamilie wird schon früh im Waschhafen für genügend heisses Wasser gesorgt. Der Arbeitsplatz im Tenn oder in der Waschküche ist mit zusätzlichen Tischen und Ablegeflächen ausgerüstet. Die Hauptperson, der Störenmetzger, wird gebührend begrüsst. Er bringt einen Köcher mit Messern und Schleifstahl, ein Fleischbeil, die Knochensäge, eine Wurstmaschine oder ein Wurststössel, einen Schussapparat und mindestens vier weisse, nach Sauberkeit duftende Schürzen mit. An diesem Tage übernimmt er das Zepter in Tenn, Hof und Küche.

Abschluss und Höhepunkt bildet die grosse Hauptmahlzeit in der Bauernstube mit Helfern und Gästen. Neben Brot und Tranksame serviert man folgende Gänge: klare Fleischsuppe mit Brotschnäfel, Blut- und Leberwürste mit Apfelmus, Kessifleisch mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, Bratwürste mit Zibelegschmäus, Kottlets und als Krönung und Abschluss ein Säuprägel mit Lederapfelschnitzen. Selbstverständlich haben die geladenen Gäste weniger Mühe sich durchzuessen als die Helfer. Mit einem starken Schwarzen Kaffee und gebrannten Wassern schliesst man normalerweise das üppige Mahl.

(Fortsetzung folgt)

## Alte Baselbieter Produktionen

Gesammelt von *Paul Suter*

Als Gegenstück zu den Menüs von anno dazumal drucken wir nachfolgend ein paar Beispiele von Produktionen ab, die zum Teil in gereimter Form an Familien- und Vereinsanlässen dargeboten wurden. Auch wenn man damals noch keine Conférenciers mit kecken Wortspielen und gewagten Sprüchen kannte, unterhielt man sich bestens mit Kost aus eigenem Boden. Die Reihe wird gelegentlich fortgesetzt werden. Die Leserschaft ist freundlich gebeten, weitere geeignete Beispiele der Redaktion mitzuteilen.