

Glossar

Objektyp: **Chapter**

Zeitschrift: **Neujahrsblatt / Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel**

Band (Jahr): **178 (2000)**

PDF erstellt am: **20.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Glossar

Beurre manié

Mehlbutter. Klassisches Hilfsmittel, eine fertige Sauce vor dem Anrichten abzubinden. Das Verhältnis nach französischer Tradition: Butter und Mehl im Verhältnis 3:4 miteinander verknetet, kaltgestellt, stückchenweise in die heisse, aber nicht kochende Sauce eingerührt. SCHNEIDER-SCHLÖTH (1983), No. 6.

B'haltis

Dialektwort für eine Gabe, die der Gastgeber einer festlichen Gemeinschaftsmahlzeit nach Abschluss derselben den Gästen mit auf den Heimweg gibt. Seit etwa 1940 eine (vorbereitete) Papiertüte mit Süssigkeiten. Ehemals unverzichtbare Bestandteile waren: ein mit rosafarbenem Zuckerguss überzogenes Biskuitherz, Tabakrolle (No. 50), Schenkeli (No. 75), Anisbrot und Brunzli. Hervorgegangen aus dem uns heute fremd anmutenden Brauch, den Rest der (in Basel vom Beginn der Mahlzeit an als Teil der Dekoration auf dem Tisch stehenden) auf den Konfektellern verbliebenen Süssigkeiten in vom Gastgeber verteilte Tüten einzupacken. Dazu: VON DER MÜHLL, S. 183.

Brühe

Aromatisierte Flüssigkeit zum Kochen von Lebensmitteln fester Konsistenz, entsprechend den heutigen Bezeichnungen 'Sud', 'Bouillon', letztere auch mit 'Fleisch-Brühe' spezifiziert (z. B. No. 4, No. 126). Ehemals als unverzichtbares Zwischenprodukt im Inventar vieler Speisekammern vorhanden. Wurde doch Fleisch in der Regel in grösseren Quantitäten, unpariert und mit den Knochen eingekauft. Der frühmorgens mit Holz und Kohlen in Betrieb gesetzte Herd bot die ideale Voraussetzung zur Herstellung der vielseitig Verwendung findenden Brühe. Dies gilt speziell für Basel, wo noch zu Anfang unseres Jahrhunderts gekochtes Rindfleisch in den Häusern besser gestellter Bürger mehrmals wöchentlich auf dem Speiseplan stand. 'Bouillon-Tabletten', Vorläufer unserer Bouillonwürfel, sind spätestens seit dem 18. Jahrhundert bekannt, dürften aber in den Küchen eine relativ geringe Rolle gespielt haben (vgl. dazu: BERNERISCHES KOCH-BÜCHLEIN, No. 325; BASELBIETER REZEPTE, S. 9). Süss, im Kontext mit Obst, Bezeichnung für Zuckerlösung / Fruchtsaft. Generell auch Synonym für 'Sauce', nicht aber (zusammen mit Ei) für 'Sabayon' (No. 70).

Gewürz

Von den in den Rezepten aufgeführten Gewürzen sind uns – von wenigen Ausnahmen abgesehen – die meisten bekannt, weil sie bis heute in der Küche verwendet werden.

Besonderer Erläuterung bedarf indes die in den Rezepten No. 1, 5 und 6 verwendete würzende Zutat mit der Bezeichnung ‘Ungefärbts’. Sie ist ein interessanter Hinweis auf eine Spezialität mit jahrhundertewährender Tradition: die Verwendung von Gewürzmischungen in der Basler Küche. Gemäss Verordnung E. E. Zunft zu Safran, in der zu Basel die Gewürzkrämer zünftig waren, gehören in die ‘ungeferwte wurtzen’: ½ Pfund Ingwer, 7 Loth Zimt, 2 Loth Muskatnuss, 2 Loth Gewürznelken, 2 Loth langer Pfeffer, 2 Loth Pariskörnlein (KOELNER, S. 244, Anm. 17).

‘Ungefärbt’ weist darauf hin, dass die Mischung eines der kostbarsten Gewürze nicht enthält, den Safran, auf dessen stark färbende Qualität demnach bewusst verzichtet wird. Für BUCHINGER ist ‘gelb Gewürtz’ Synonym für ‘Safran’ (BUCHINGER, No. 340).

Safran kommt in unserer Handschrift sparsam vor (No. 20, 27, 135), war also nicht nur verfügbar, sondern wurde ehemals auch vor den Toren der Stadt bei St. Jakob kultiviert (BRUCKNER, S. 443–445).

Zum Thema Würzen vgl. auch MOREL (1992/2).

Mass und Gewicht

Seit jeher haben Mass und Gewicht im Küchenbereich einen besonderen Stellenwert. Im Gegensatz etwa zu den Apothekern oder Gewürzhändlern, für die das Mass fast immer Gesetz sein muss, bezeichnen sie hier eher Richtwerte, sind deswegen aber nicht weniger verbindlich; wird doch die Entscheidung über das ‘richtige Mass’ in der Küche von der Erfahrung der für die Zubereitung zuständigen Person wesentlich mitbestimmt. Viele Massangaben unserer Handschrift geben davon Kunde. Einige Beispiele: ‘ein Gäzen voll’, ‘ein recht Hämpfeli’, ‘ein Ohrensüselin voll’, ‘ein Glas voll’ etc.

Wiederholt vorkommende Masse sind:

1 Quintlein = 4 Gramm

1 Loth = 16 Gramm

1 Vierlig = 125 Gramm

1 (neue) Mass = 1,13 Liter

1 Schoppen = 0,4 Liter

Wenige Massangaben liessen sich nicht eindeutig definieren:

- der Milchpreis in den Rezepten No. 30, 31, 52 und 67. Da er in der Zeit der Niederschrift schwankte (vgl. dazu No. 20), bot sich eine Bestimmung unter Berücksichtigung der im jeweiligen Kontext vorkommenden Zutaten an; sie hat einen Richtwert von 6 Rappen für einen Liter Milch ergeben.
- die rätselhafte, dreimal in Zusammenhang mit Butter verwendete Massangabe ‘zu anderthalb Suppen’ / ‘zu 2 Suppen’ / ‘zu ein paar Suppen’ (No. 1, 13, 136). Da ‘Löffel’ als Masseinheit ebenfalls vorkommt, schliessen wir auf ‘so viel Butter, als man gewöhnlich zu x Suppenportionen braucht’; ‘Suppen’ wäre dann Synonym für ‘Portionen’.

Mus

Bezeichnung für eine traditionelle Speise von bald dick-, bald dünnflüssiger Konsistenz. Zu Brei / Mus / Papp lässt sich sozusagen alles verarbeiten: in Form von Griess, Grütze oder Graupen alle Getreide, viele Gemüsesorten und auch Obst. Fondue und Raclette sind ebenso Derivate der Gattung wie Kartoffelstock, Polenta, Risotto oder Bircher-müesli. Gerichte mit ausgeprägtem Nationalcharakter; bei Nichtverfügbarkeit zuweilen die Ursache von Heimweh; auch im Zusammenhang mit historischen Begebenheiten genannt: Hirsebreifahrt von Zürich über Basel nach Strassburg (erstmal 1456), Kappeler Milchsuppe (1531). Während langer Zeit Grundpfeiler der Ernährung: Rezepte in regionalen Kochbüchern von MEISTER HANS (um 1460) bis SCHNEIDER-SCHLÖTH (1983).

Lit. MOREL (1989).

Paniermehl

Einst wichtiges Zwischenprodukt im Kücheninventar: “In einer wolbe-reiten Kuchen sol immer ein Büchsen, in deren von schönstem brot ge-dörret, gestossen und gebeutelt meel sey, das thut wol zu den Brühen und andern Sachen” (WECKER, S. 204). In unserer Handschrift mit brosamem Brod (No. 22), gerieben brod (No. 24), Brod-Brösemlein (No. 46), Brodt-Brosamen (No. 55), Brosmen Brod (No. 125), Brod brösemlein (No. 136) bezeichnet. Verwendung als Bindemittel für Mus und Sauce, als Hauptbestandteil einer Suppe (No. 125), aber auch als Panade (No. 55) und – in Butter angeröstet – über den fertigen Apfelbrei. Weitere Hinweise bei BUCHINGER (No. 919) und SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 13–16.

Pfannkuchen

In der Regel auf dem Herd (nicht im Backofen) gebackener Kuchen. Als Backgeschirr dient sehr oft die Tortenpfanne oder Tourtière: ein rundes, bald ovales, stielloses Metallgefäss mit Deckel (RYTZ, 5. Aufl. 1848, S. XXIII). Der breite, hochgezogene Rand des Deckels gestattet das Belegen mit glühenden Kohlen; diese sorgen für die gewünschte Oberhitze. Kochtechnik, entwickelt aus der Schwierigkeit, im kohlebeheizten Backofen ein gleichzeitig konstantes wie auch bezüglich der Temperatur kontrolliertes Klima aufzubauen. Die Tortenpfanne / Tourtière auch bei der Zubereitung von Puddings in Gebrauch (No. 69), der Tourtière-Deckel zudem zum Festigen von Eiweisshauben (No. 40). Nach demselben Prinzip wurden ehemals auch die Clafoutis des Limousin hergestellt.

Rosinen

Oberbegriff für die gängigste Sorte Trockenfrüchte, die vorwiegend an der Luft getrockneten Beeren verschiedener Sorten der Gattung *Vitis*. In unserem Text mit den Bezeichnungen Rosinlin, Rosinli, Rosinen und Meertrauben benannt. Bei den ersteren handelt es sich um eine kleine, kernlose Sorte; Meertrauben sind grösser und enthalten Kerne, die fallweise (No. 70, 72) entfernt werden. ZEDLER, Bd. 32, Sp. 955–963; ZEDLER, Bd. 54, Sp. 376–378.

Die Verwendung von Rosinen ist in unserer Handschrift nicht ausschliesslich auf Süssspeisen beschränkt; in der traditionellen Rolle eines Gewürzes erscheinen sie auch im Kontext von Kalbfleisch (No. 5).

verschäumen

Häufig verwendetes, die Kochtechnik betreffendes Wort; sowohl transitiv wie intransitiv gebraucht: ‘den Zucker mit dem Essig verschäumen lassen’ (No. 113), ‘man muss es wohl verschäumen’ (No. 44). Anweisung, die Flüssigkeit so lange zu kochen, bis sich der Schaum gelegt hat, bzw. den Schaum (mit der Schaumkelle) abzunehmen (abschäumen). Im Kontext mit Zucker mit dem Ziel, die Unreinheiten des gegenüber heute weniger rein raffinierten Hutzuckers zu eliminieren; bei PERINI unter § 539a und dem Titel ‘Den Zucker auszuläutern’ ausführlich beschrieben.

