Zeitschrift: Neujahrsblatt / Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel
Herausgeber: Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel
Band: 178 (2000)

Artikel: Basler Kost : so kochte Jacob Burckhardts Grossmutter
Autor: Morel, Andreas
Kapitel: Glossar
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1006782

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: 11.01.2026

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

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 Brunsli. 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 Konfekttellern 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 Ohrenschüsselin 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. l, 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 / Pappe 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 Birchermüesli. 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 (erstmals 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 wolbereiten Kuchen sol immer ein Büchsen, in deren von schönstem brot gedörret, gestossen und gebeutelt meel sey, das thut wol zu den Brühen und andern Sachen" (WECKER, S. 204). In unserer Handschrift mit brosamen 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).

verschaumen
Häufig verwendetes, die Kochtechnik betreffendes Wort; sowohl transitiv wie intransitiv gebraucht: 'den Zucker mit dem Essig verschaumen lassen' (No. 113), 'man muss es wohl verschaumen' (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.