

Zeitschrift: Neujahrsblatt / Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel
Herausgeber: Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel
Band: 186 (2008)

Artikel: Back es im Öfelin oder in der Tortenpfann : Fladen, Kuchen, Fastenwähen und anderes Gebäck
Autor: Spycher, Albert
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1006770>

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](#)

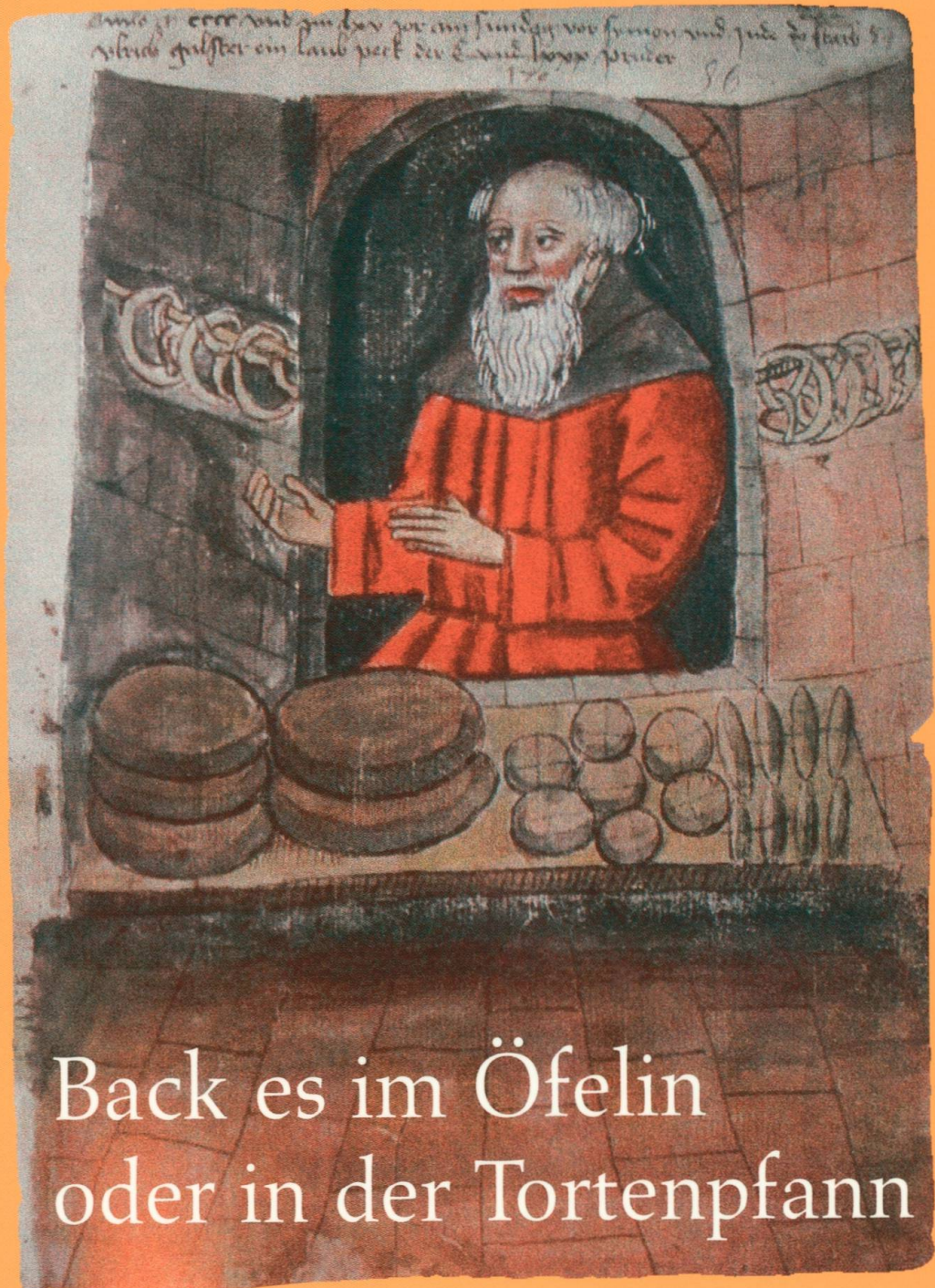
Terms of use

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: 18.01.2026

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

Albert Spycher



Back es im Öfelin oder in der Tortenpfann

Fladen, Kuchen, Fastenwähen und anderes Gebäck



Albert Spycher

Back es im Öfelin oder in der Tortenpfann

Fladen, Kuchen, Fastenwähen und anderes Gebäck

186. Neujahrsblatt
Herausgegeben von der Gesellschaft
für das Gute und Gemeinnützige Basel

Schwabe Verlag Basel

© 2008 by Schwabe AG, Verlag, Basel
Lektorat: Julia Grütter Binkert
Umschlaggestaltung: Thomas Lutz
Abbildungen auf dem Umschlag:
Vorderseite: Klösterlicher Laubenbeck aus dem Hausbuch der
Mendel'schen Zwölfbrüderstiftung zu Nürnberg, 15. Jahrhundert.
Rückseite: Fastenwähe mit Abstecheisen.
Gesamtherstellung: Schwabe AG, Druckerei, MuttENZ/Basel
Printed in Switzerland
ISBN 978-3-7965-2383-0

www.schwabe.ch

Inhalt

Grusswort der Präsidentin	11
Einleitung und Dank	13
Zeiten des Schlemmens, Zeiten des Fastens	17
Vom Fastenjahr im alten Basel	17
Vorreformatorsche Zeit	17
Fastengebote, Fastenerleichterungen	17
Der Reformation entgegen	18
Vom Fasten im reformierten Basel	19
Fastenspeisen	20
«Vigenpfefferlin» und «Fastenragout»	20
Bedeutung des Fischkonsums	21
Schnecken- und Froschschenkelkuren	23
Am Anfang war der Fladen	25
Wort und Sache	25
Frühzeitliches Fladengebäck	25
Mittelalter und Frühe Neuzeit	27
Geweihte Fladen im alten Basel	29
Osterfladen	30
Exkurs 1: Aus dem Unterelsass – der Flammenkuchen	34
Exkurs 2: Appenzellerland – Fladenland	35
Pfannkuchen	37
Wort und Sache	37
Gekücheltes – literarisch	37
Schwimmend Gebackenes	38
In die Pfanne gestrichene Kuchen	43
Pfannkuchen, die «aufgehen» und «hoch» sein sollen	46

Kuchen	48
Der Gebäckname «Kuchen» im Wandel der Zeit	48
Von der Bierhefe zum Backpulver	49
«Eine halbe Stunde lang den selben Weg rühren»	49
«Verordnung wider gefährliches Kochen»	51
Das Backpulver	51
Rund um den Dreikönigskuchen	52
Basel und die kirchliche Dreikönigsverehrung	52
Dreikönigsspiele und Sternsinger	53
Bohnenkönig und Dreikönigskuchen	55
Blick über die Grenzen: Südbaden und Elsass	55
Der Gugelhopf	57
Wort und Sache	57
Vom «bereitsamen» zum «königlich-kaiserlichen» Gugelhopf	60
Gugelhöpfe in und um Basel	61
Torten	63
Wort und Sache	63
Hochblüte der Konditoreifachbücher	63
Torten im alten Basel	65
16. bis 18. Jahrhundert	65
19. Jahrhundert	71
Exkurs: Eine Spezialität aus dem Jura – der «toetché»	73
Wähen	75
Wort und Sache	75
Etymologie	75
Wähen in der Deutschschweizer Mundart	75
Blick in die badische und elsässische Nachbarschaft	76
Ländliche Hausbäckerei von damals am Dreiländereck	78
Wähen im alten Basel	79
Die Wähe auf dem Weg zum Marktartikel	82
Wecken	85
Wort und Sache	85
Müller- und Bäckerlatein	85

Mit Wecken durch die Jahrhunderte	86
Schul-, Kloster-, Spital- und Zunftwecken	86
Obrigkeithliche Eingriffe	88
Von den Becken- und Wecklibuben	89
Die Sache mit den Schlumbergerli, Schwöbli, Wurst- und Schneckenwecklein ...	91
Brauchtum mit Beharrungsvermögen	92
Schneckenwecklein am Vogel-Gryff-Tag	92
Tauf- und Auffahrtswecken im Baselbiet	92
Der Weckensonntag im südbadischen Sulzburg	93
Ring, Brezel, Ringbrezel, Bierring & Co.	94
Wort und Sache	94
Von einer «Precedella von Mandeln» zu «gesottenen Brezeln» und Brezelschlingmaschinen	96
Ringe und Brezeln im alten Basel	99
«Allzeit rinck»	99
Brezel-, Zeug- und Ringbäckerei	102
«Brättschtälà» und «Brezeln» an der Dreiländerecke	103
Sundgau	103
Südbaden: Brezelstadt Kandern	104
Kanderner Brezeln in Basel	106
Fastenwähen und Verwandtes	107
Wort und Sache	107
Von «Weÿen», «Waÿgen» und «Wÿggen»	107
«Weÿgen», «Waÿgen» und «Wÿggen» für Pflegherren und Schulknaben	108
Klöster	108
Gregoriustag	108
Ein neuer Name taucht auf: die Fastenwähe	109
Bei den Rheinfelder Bäckern und Basler Pflegherren	109
«Wie sie sollen gebachen werden»	110
Zunftordnungen	110
Obrigkeithliche Eingriffe	112
Die Fastenwähe im 18. Jahrhundert – eine Brezel	113
Die «Stecknadel im Heuhaufen».....	113
Fastenwähen in Zunftstuben ...	114
... und in Bürgerhäusern	115

Von der geschlungenen zur ausgestochenen Fastenwähe	116
Das «Faschtewaaie-Yseli»	116
Bäckersleute erinnern sich	117
Fastenwähenproduktion in Gross- und Kleinbetrieben	118
Christian Singer, erster Grosshersteller	119
Allgemeiner Consumverein (ACV), Coop	119
Jowa AG	121
Bäckerei-Konditorei Markus Krebs	122
Fastenwähenrezepte	123
Fastenwähen anderswo	125
Baselbiet	125
Zürcher Unterland	125
Elsass und badische Nachbarschaft	126
Verwandtes Gebäck	127
Basler «Sunnereedli».....	127
Bernische «Chümichueche» und «Chümiring».....	128
Fastenbrötchen und Agathenbrot in Plaffeien.....	128
Aus der Küche geplaudert	130
Bierhefe	130
Die Butter	130
Kümmel	131
Mandeln	132
Mandelmilch	133
Rosenwasser	135
Rosinen	135
Obstkuchenteig	138
Spanischbrot- oder Blätterteig	138
«Zigerlein» – Eierkäse, Eierziger	140
Masse und Gewichte	141
Bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts	141
Seit 1838	141
Anhang	142
Anmerkungen	142
Rezeptverzeichnis	150

Quellen- und Literaturverzeichnis	151
Archive	151
Bibliotheken	151
Museen	151
Wörterbücher, Sprach- und Volkskundeatlanten, Lexika	151
Amtliche Quellen	152
Handschriftliche Rezeptsammlungen	152
Gedruckte historische Kochbücher und Rezeptsammlungen	153
Neuere Kochbücher und Bäckerei-Konditorei-Fachliteratur	153
Sekundärliteratur	154
Abbildungsnachweis	155

Grusswort der Präsidentin

Noch nicht allzu lange ist die wissenschaftliche Beschäftigung mit Nahrungsprodukten und ihrer Geschichte wirklich anerkannt. Vielleicht galt das Studium alter Rezepte als zu lustvoll, und erst die Analyse von Essensresten in Latrinen oder die Angst vor dem Verlust der regionalen und nationalen Spezialitäten angesichts der Burger- und Noodle-Invasion rückten die Forschung auf diesem Gebiet schärfer in den Blick von Universitäten und Drittmittellieferanten. Seit 1985 zum Beispiel gibt es das «Alimentarium», ein Museum der Ernährung, und 2004 wurde der Verein «Kulinarisches Erbe der Schweiz» gegründet. Ernährungsgeschichte ist mittlerweile ein nicht mehr wegzudenkender Teil der Alltagsgeschichte.

Albert Spycher beschäftigt sich schon lange mit der Herkunft und Zusammensetzung von Speisen. Hinweise und Erwähnungen bei älteren Basler Historikern weckten sein Interesse, und weil er es immer genau wissen will, vertiefte er sich mit seiner typischen Akribie in den Reichtum der Quellen selbst. Er entzifferte mittelalterliche Klosterrechnungen, studierte die Menüpläne der Zunftessen, las Humanistenbriefe und durchsuchte handschriftliche Kochbücher von Basler Hausfrauen jeder Epoche. In diesem Neujahrsblatt präsentiert er uns nun die Fülle baslerischer Backwaren und ihre Geschichte.

Diese Lektüre macht Hunger in zweifacher Hinsicht: auf ein Apfelküchlein (oder vielleicht lieber einen Flammenkuchen?) und auf weitere Informationen über die Ess- und Trinkgewohnheiten unserer Vorfahren, denn wie dieses Buch zeigt, kann man dabei unglaublich viel über ihre sozialen, kulturellen, religiösen und ökonomischen Verhältnisse erfahren.

Doris Tranter
Präsidentin der Kommission
zum Neujahrsblatt der GGG

Einleitung und Dank

Kaum haben am Jahresanfang die letzten Dreikönigskuchen Käufer gefunden, füllen sich in Basler Bäckereien und Konditoreien die Regale mit verführerisch duftenden Fastenwähen. Den Verfasser dieses Buches beschäftigten stets Name und Beschaffenheit dieses Gebäcks, das mit einer Wähe nichts gemein hat. Buttergehalt und Eigelbaufstrich lassen Zweifel an der Bedeutung als Fastenspeise aufkommen, obwohl die Fastenwähe traditionsgemäss ausschliesslich von Mitte Januar bis kurz vor Ostern hergestellt wird. Merkwürdig ist auch die brezelähnliche Form. Sie erweist sich bei genauer Betrachtung nicht als geschlungener Teigstrang, sondern als ausgestochener oder ausgestanzter Teigling. Das spärlich vorhandene Schrifttum sowie das Fehlen ursprünglichen Rezeptmaterials motivierten den Verfasser, ein Buchprojekt zur Geschichte der Fastenwähe zu erarbeiten und im Frühjahr 2004 Frau lic. phil. Doris Tranter, Präsidentin der Kommission für das Neujahrsblatt der GGG, ein Konzept zu unterbreiten. Die Kommission begrüsst das Vorhaben, stellte jedoch dessen Veröffentlichung erst im Jahr 2007 in Aussicht.

Der Verfasser nutzte diese Zeitspanne zur Erweiterung des Themenkreises, geben doch auch andere in Basel beliebte Backwaren zu Überlegungen Anlass:

- Woher stammen Gebäcknamen wie Fladen, Kuchen, Pfannkuchen, Torte, Wähe, Wecken, Ring, Brezel, und was beinhalteten sie in Wort und Sache im Laufe der Jahrhunderte?
- Was haben wir uns unter den bislang unerforschten «Wyggen», «Wöyggen», «Weÿgen» und «Weÿen» des 15. und 16. Jahrhunderts vorzustellen?
- Warum hören Verkäuferinnen von betagten Kundinnen gelegentlich noch die Wörter «Zwätschgedaarte» für die Zwetschgen- und «Epfeldaarte» für die Apfelwähe?
- Wie kam der Flammenkuchen zu diesem Namen, obwohl er ein Fladen ist?
- Wie kam der Osterfladen zu seinem Namen, obwohl er kein Fladen ist?
- Wie erklärt sich die Bezeichnung «Gugelhupf» für ein Gebäck, das in Teilen Deutschlands und Österreichs auch als «Napfkuchen» bekannt ist?
- Warum spricht man vom «Wurstwecken», obwohl der Blätterteigmantel kein Wecken ist und auch keine Wurst darin steckt?
- Wie kam das Frühstückswecklein zum exklusiv baslerischen Übernamen «Schwööbli»?
- Wer oder was verhalf der Brotbeilage zum Menu bei Banketten und in besseren Restaurants zum Namen «Schlumbärgerli» oder «Schlumbi»?
- Wie kommt es, dass waschechte Basler am Stammtisch keine Salz- oder Laugenbrezel, sondern einen «Bierring», als Apérosnacks jedoch «Salzbräzeli» verspeisen?
- Was führte dazu, dass die im Sundgau und im Markgräflerland gebräuchliche umfangreiche Neujahrsbrezel in Basel unter der Bezeichnung «Neujahrring» zu Beginn des 20. Jahrhunderts aus der Mode kam?

Diese Fragestellungen deuten an, dass hier nicht vom Alltagsbrot, sondern von Gebäckarten die Rede ist, die in vorreformatorischer Zeit zum Teil kirchlichen Speisevorschriften unterworfen waren und im reformierten Basel von der Obrigkeit in Notzeiten als «Schleck-» und «Ankenzeug» verboten wurden. Das Buch bringt zum Ausdruck, dass Klosterfrauen, Mönche und hohe Geistliche, Zunft- und Handelsherren samt ihren Ehefrauen wie auch einfache Leute dieselben Nöte, Gelüste und Schwächen hatten wie wir Menschen heutzutage. Die Zeitläufe schmelzen gleichsam zusammen, wenn wir Anteil an der Kümmeris einer Mutter nehmen, die wegen der einseitigen Fastenernährung nicht stillen konnte, und wir schmunzeln über den Studenten und späteren Stadtarzt, der in Montpellier getrocknete Weintrauben stibitzte. In Lateinisch verfassten, geistreichen Briefwechseln entdecken wir die Bitte eines prominenten Gelehrten um Zustellung von Tortenrezepten aus Südfrankreich sowie um die Erklärung einer Zutat – «weisses Pulver» (*puluerum albo*). Damit war Zimtzucker gemeint, etwas Ungewohntes im Basel des frühen 16. Jahrhunderts. Die Verwendung von Zucker im Kompott zu den Küchlein, die ein Jahrhundert später obrigkeitliche Aufsichtsbeamte (Pfleger) des ehemaligen Chorherrenstifts St. Leonhard genossen, darf hingegen als gesichert angenommen werden. Ein tüchtiger Weissbäcker und genialer Zeichner des 18. Jahrhunderts schliesslich musste wegen unzeitigen Backens von Fastenwähen bestraft werden, was in den Protokollen der Zunft zu Brotbecken festgehalten ist.

Erkenntnisse und Fakten zum geschichtlichen Umfeld der behandelten Gebäcke fanden sich in erster Linie beim Durchforsten primärer Quellen in Kloster-, Spital-, Rats-, Zunft- und privaten Aktenbeständen des Staatsarchivs Basel-Stadt, im Wirtschaftswissenschaftlichen Zentrum der Universität Basel wie auch im Stadtarchiv Rheinfelden. Beigezogen wurden ausserdem Biografien und Tagebücher, Sprach- und Sachlexika, Volkskundeatlanten, Bäckereifachschriften sowie eine breit gefächerte Sekundärliteratur. Im Mittelpunkt der Forschung nach Ursprung und Entwicklung von Gebäcken stand jedoch die Sichtung umfangreichen Rezeptmaterials. Es wurden sowohl gedruckte historische und neuzeitliche Kochbücher als auch alte handschriftliche Rezeptsammlungen aus baslerischen Familiennachlässen durchgesehen, die in den Besitz des Staatsarchivs, der Universitätsbibliothek sowie des Historischen und Pharmazie-Historischen Museums gelangten. Alle diese Dokumente führen uns vor, wie die Fastengebote früherer Jahrhunderte den Ideenreichtum von Kochbuchautoren und Hausmüttern zu einer Vielfalt von Speiserezepten für fastengebundene wie für fastenfreie Zeiten beflügelten. So halten sich in einigen Familienkochbüchern Originalrezepte mit Alternativvorschlägen aus fastengerechten Ersatzprodukten zahlenmässig annähernd die Waage.

Manche mit Besitzangabe versehenen und auch anonym gebliebenen handschriftlichen Rezeptsammlungen wurden durchgehend von derselben Hand mit Feder und Tinte niedergeschrieben. Andere wieder lassen unterschiedliche Handschriften erkennen. In mehreren Haushaltsbüchern wiederkehrende, identische Eintragungen zeugen von regem Rezeptaustausch in der Basler Frauenwelt. Ebenso fleissig wurde aber auch aus Druckwerken abgeschrieben. Schmucke und mit Bucheinbänden versehene Exemplare sind oft ganz oder teilweise paginiert und enthalten

ein Register. Gelegentlich rieselt Streusand aus einer Bindung, und auf den Heftseiten haftende glitzernde Glimmerplättchen und bunte Glaspartikelchen verraten, dass zum Tintentrocknen kein billiger Gebrauchs-, sondern ein «Lifestyleartikel» verwendet wurde.¹

Die Identifizierung von Rezeptverfasserinnen und -verfassern aufgrund genealogischer Abklärungen sowie die zeitliche Einordnung der Inhalte bedeutet eine besondere Herausforderung und möge einer bis heute fehlenden umfassenden monografischen Darstellung des Essens und Trinkens im alten Basel vorbehalten bleiben. Der Besitzernamen auf der Titelvignette lässt nicht ohne Weiteres erkennen, ob die betreffende Person oder eine fremde Hand Urheberin des Kochbuchs war. Die beigegefügte Jahrzahl stellt wohl einen zeitlichen Anhaltspunkt dar, die Sammlung kann jedoch ältere wie auch später hinzugefügte Rezepte enthalten. Paläografische Untersuchungen zur Festsetzung präziser Zeitstellungen stossen an Grenzen, wenn mehrere Handschriften verschiedenen Alters und Geschlechts im selben Einband zu analysieren sind. Die in den folgenden Kapiteln eingestreuten Rezepte wurden nach Massgabe der Verständlichkeit im Wortlaut übernommen. Lange und komplizierte Beispiele aus Druckwerken erfuhren Kürzungen oder eine sinngemässe Transkription. In Handschriftliches wurde möglichst wenig eingegriffen, um die zuweilen anheimelnde mundartliche Sprachfärbung zur Geltung zu bringen. Die Rezepte sind absichtlich mit den Gewichts- und Masseinheiten aus der Zeit wiedergegeben. Wenn sich die Angaben auch umrechnen lassen, ist das Nachbacken mit Erfolgsrisiken behaftet. Für aktuelle Rezepte sei daher auf die grosse Auswahl an modernen Koch- und Backbüchern verwiesen. Dementsprechend ist in diesem Buch die fotografische Darstellung von Backwaren weder nach Vorbildern aus Kochstudios noch mit historisierendem Beiwerk gestaltet. Die Eigenaufnahmen des Verfassers bringen Traditionsgebäcke wo immer möglich mit ihrem Herkunftsgebiet in Verbindung oder sind als nüchterne Werkaufnahmen zu verstehen. Das 186. Neujahrsblatt der GGG ist in diesem Sinne ein historisches Gebäck- und Backbuch. Es führt die Leserinnen und Leser durch fünf Jahrhunderte baslerischer Gebäcktradition über die Schwelle zum 20. Jahrhundert hinaus bis in die Erlebniswelt ihrer Eltern und Grosseltern.

Der Gegenwarts- und Praxisbezug dieser Arbeit wird in Interviews mit Bäcker- und Konditorenmeistern im Ruhestand, mit pensionierten Betriebsleitern und Arbeitern von Grossbäckereien sowie mit Reportagen in Bäckereibetrieben hergestellt. So durfte der Verfasser in der Bäckerei-Konditorei Krebs bei der Fasnachtsküchlein- und Fastenwähenherstellung Backstubenluft schnuppern. In den Produktionsräumen der Coop-Bäckerei und der für die Migros-Genossenschaft tätigen Jowa AG konnte festgestellt werden, dass die letzten Arbeitsschritte an der backbereiten Fastenwähe auch im Fabrikbetrieb Handarbeit sind. Hand anlegen durfte der Verfasser auch bei der Herstellung knuspriger «Sunnereedli» in der Bäckerei Schneider (Inhaber Felix Burkhardt). Dass Fastenwähen seit langem auch im Zürcher Unterland heimisch sind, bestätigten zwei Frauen aus Stadel, die sich in den Zug setzten und dem Verfasser einen Korb backwarmer Eigenerzeugnisse überbrachten. Nicht zu vergessen seien die vom Ortspfarrer gesegneten «Fastenbrötchen» der Bäckerei-Konditorei Fontana im freiburgischen Plaffeien. Ein Exkurs führte schliesslich nach Schlien-

gen im Markgräflerland, wo die MAYKA Naturbackwaren GmbH die Tradition der einstmaligen Kanderner Brezeln pflegt. Es würde zu weit führen, allen diesen kooperativen Gewährsleuten an dieser Stelle einzeln zu danken, es sei hiermit allen gemeinsam ein herzliches Dankeschön ausgesprochen. Ihre Namen erscheinen in den jeweiligen Abschnitten.

Der Verfasser dankt Herrn Dr. Thomas Hammer, Redaktionsmitglied des «Schweizerdeutschen Wörterbuchs» (Idiotikon) für eine sprachwissenschaftliche Beratung sowie den Herren Prof. Dr. Martin Steinmann, Dr. Ueli Dill und Dr. Ulrich Barth für Lesehilfen in handschriftlichen Archivakten und Familienpapieren. Die Herren Konrad Mändli, Produktionsleiter Schweiz der Jowa AG, Dr. Andreas Morel und lic. phil. Dominik Wunderlin sind mit Anregungen und Auskünften an dieser Arbeit beteiligt. Ein besonderer Dank richtet sich an die Mitglieder der Kommission für das Neujahrsblatt der GGG unter der Leitung von Frau lic. phil. Doris Tranter, die das Entstehen dieses Buches begleiteten, sowie an Frau lic. phil. Julia Grütter Binkert vom Schwabe Verlag für ihr umsichtiges Lektorat.

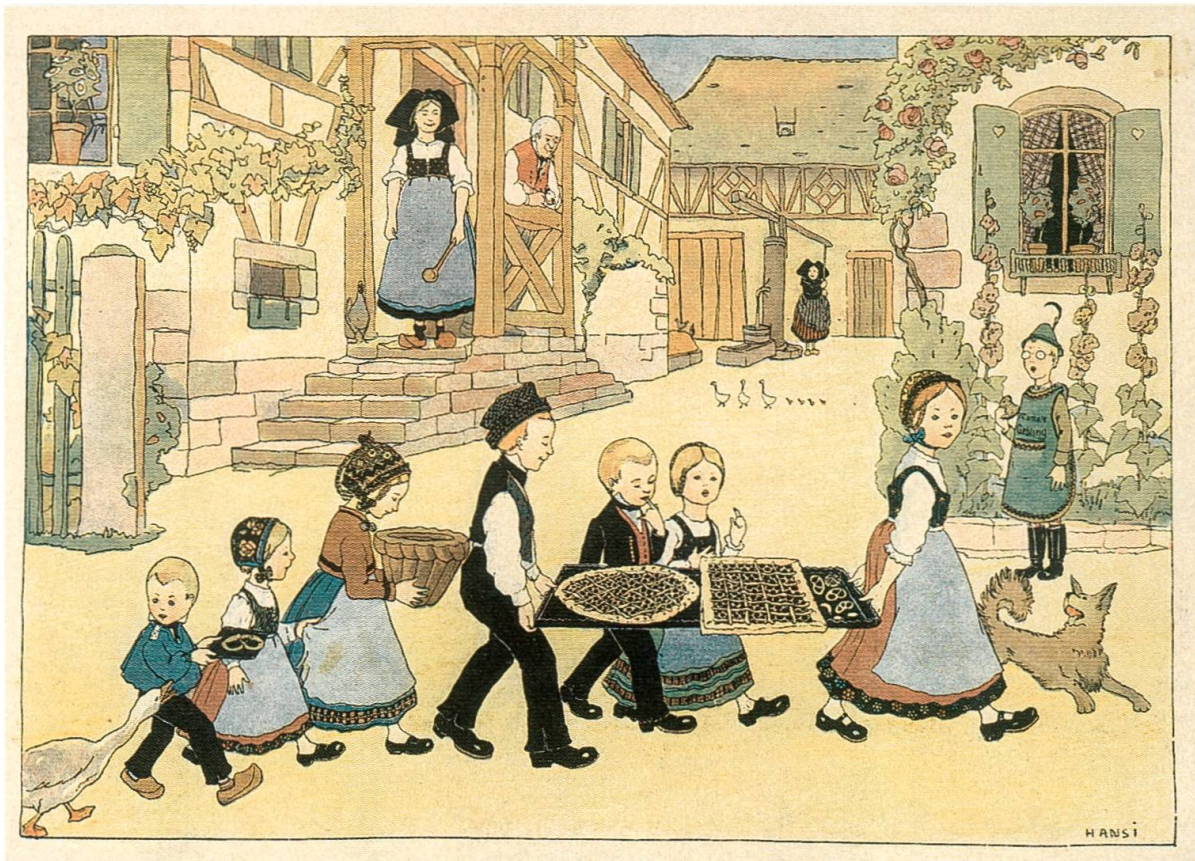


Abb. 1
Elsässer Kinder auf dem Weg zum Ofen des Dorfbäckers.
Illustration aus «Hansi» (Jean-Jacques Waltz):
Mon village, Paris, um 1914.

Zeiten des Schlemmens, Zeiten des Fastens

«Thorheit der Prahlerei – sich des Fastens rühmen.

Ich will annehmen, du fastest wirklich, und nicht bloss zum Scheine, wie manche thun, indem sie am Abend eine so reiche Kollation nehmen, wie der Arme sie bei der besten Mahlzeit nicht hat. Ich will annehmen, du umgehest auch nicht das Fastengebot durch mancherlei Mittel, durch nahrhafte Getränke, durch stärkende Medicinen, durch Unmässigkeit vor und nach dem Fasttag und bei der einen erlaubten Mahlzeit.

Alles das vorausgesetzt, bleibt noch die Hauptsache übrig, dass du mit deinem Fasten nicht prahlest.»

Aus dem «Narrenschiff», Predigtsammlung des Strassburger Münsterpredigers Johannes Geiler von Kaysersberg, 1498/99.²

Vom Fastenjahr im alten Basel

Vorreformatorsche Zeit

Die Bevölkerung war in das Regelwerk des kirchlichen und weltlichen Fastenjahres, in die Quatember- oder Fronfastenzeiten eingebunden. Mit Quatember (von lateinisch *quatuor tempora*, vier Zeiten) bezeichnet man den ersten Mittwoch, Freitag und Samstag nach Pfingsten, nach dem 14. September (Kreuzerhöhung), nach dem 13. Dezember (St. Lucientag) und nach dem ersten Fastensonntag der vierzigstägigen vorösterlichen Fastenzeit (lateinisch *Quadragesima*). Diese zählte rechnerisch 46, de facto aber 40 Tage, weil an Sonntagen nicht gefastet wurde, und dauerte vom Aschermittwoch nach der Herren- oder Pfaffenfasnacht über die fünf Fastensonntage Invocavit (Sonntag vor der Alten oder Basler Fasnacht), Reminiscere, Oculi, Laetare und Judica sowie den Palmsonntag, Palmarum genannt, bis zur Osternacht.³ Nach den kirchlichen Jahreszeiten richteten sich auch die vier Rechnungsperioden des Basler Stadthaushalts, die mit der jeweiligen Quartals- oder Fronfastenrechnung (mittelhochdeutsch *vrôn* im Sinne von weltlicher und geistlicher Autorität)⁴ abschlossen. Es fanden vier Fronfastenmärkte statt, die der Volksmund als Zeichen der Marienverehrung «Fraufaschtemäart» nannte.⁵ An den Fronfastenterminen wurden Dienstverhältnisse angetreten und aufgelöst, Räte gewählt und Zinsleistungen erbracht.

Fastengebote, Fastenerleichterungen

Eine der vielen Zinsleistungen war der Naturalzins in Form des Fastnachtshuhns.⁶ Damit konnte die Produktion der während der kommenden Fastenzeit verbote-

nen Eier und des Geflügelfleischs dezimiert werden. Ebenfalls verboten war das Verspeisen von Schlachttieren sowie sämtlicher Milchprodukte (Laktizinen). Bei Übertretung der Fastengebote setzte es harte Strafen. Michel der Tischmacher wurde 1523 aus dem Gefängnis entlassen – er hatte einsitzen müssen, weil er «in der vasten eyger [ge]fressen» hatte.⁷ Der junge Thomas Platter hingegen kam mit dem Schrecken davon. Als Bergler an den Genuss von Käse gewöhnt, ass er in Zürich arglos vom Verbotenen. Daraufhin plagten ihn Gewissensbisse, bis ein «Pfaff» ihm die Beichte abnahm und die Absolution erteilte.⁸ Vielen Menschen fiel der Verzicht auf die herrliche Butter von den Sennhöfen des Baselbiets besonders schwer (siehe S. 130). Ersatzprodukte wie einheimisches Nuss- und Rapsöl waren rar, das ungewohnte, importierte Olivenöl war teuer und schmeckte nicht jedermann. Deshalb erwirkten die Basler im Jahr 1463 durch Vermittlung des Bischofs Johannes von Venningen beim Papst die Erlaubnis, mit Ausnahme der Karwoche, während der Fasten Butter zu verwenden. Für diese sogenannten Butterbriefe wurden Abgaben erhoben. In jenem Jahr waren es 4 Pfennige pro Person.⁹ Das Privileg wurde 1504 und 1512 erneuert.

Der Reformation entgegen

Das Fastenwesen war umstritten. Man misstraute jenen Kirchenfürsten, die dem Volk das Fasten predigten, hinter den Mauern ihrer Paläste jedoch selbst gegen die Gebote verstießen. Der Reformator Martin Luther war dem volksnahen Brauchtum im Jahreslauf keineswegs abgeneigt, lehnte jedoch die damit verbundenen kirchlichen Riten ab und schrieb: «Die Fasten, Palmtag und Marterwochen lassen wir bleiben.»¹⁰ Huldreich Zwingli schrieb in der Fastenzeit 1522 von der «fryheit der spysen»¹¹. In diesem Sinne predigte der Basler Reformator Johannes Oekolampad in der Martinskirche, «es solle frei sein, was Christus frei haben, verboten aber, was er verboten haben wolle». Oekolampad trat auch dem sogenannten Ostergelächter (*Risus paschalis*) der Mönche und Priester entgegen, die von den Kanzeln herab die Gläubigen mit Spässen «der niedrigsten Art» über die Erschwernisse der Fastenzeit hinwegtrösten wollten.¹² Am Palmsonntag 1522, der als hoher Feiertag Fasttag war, kam es mit einem Spanferkelessen im Klybeckschlösschen zu einem Fastenbruch, den der Rat trotz bischöflicher Beschwerden nicht ahndete.¹³ Drei Jahre später erlaubte der Rat den Konventfrauen des Steinenklosters, im Krankheitsfalle Eier und Fleisch zu essen.¹⁴ Die Obrigkeit kam auch den Metzgern entgegen, die im Prinzip während der Fastenzeit nicht schlachten durften – «es sei denn, wenn einer ein Kalb einsalzen wolle». Kranke, Alte und Arme durften «im Stillen» straflos Fleisch verzehren. Strafen wurden erst verhängt, wenn jemand damit «tratzen» (provozieren) wollte oder auf der Strasse und in Trinkstuben «das Evangelieren» verhandelte.¹⁵ Die Basler Obrigkeit liess sich auf dem Weg zur Reformation weder von der Strasse noch von der Eidgenössischen Tagsatzung dreinreden. Jeder Ort möge über seine Strafpraxis eigenständig entscheiden – «wie dann eins jeden orts gelegenheyt am fuglichsten sin woelle».¹⁶

Vom Fasten im reformierten Basel

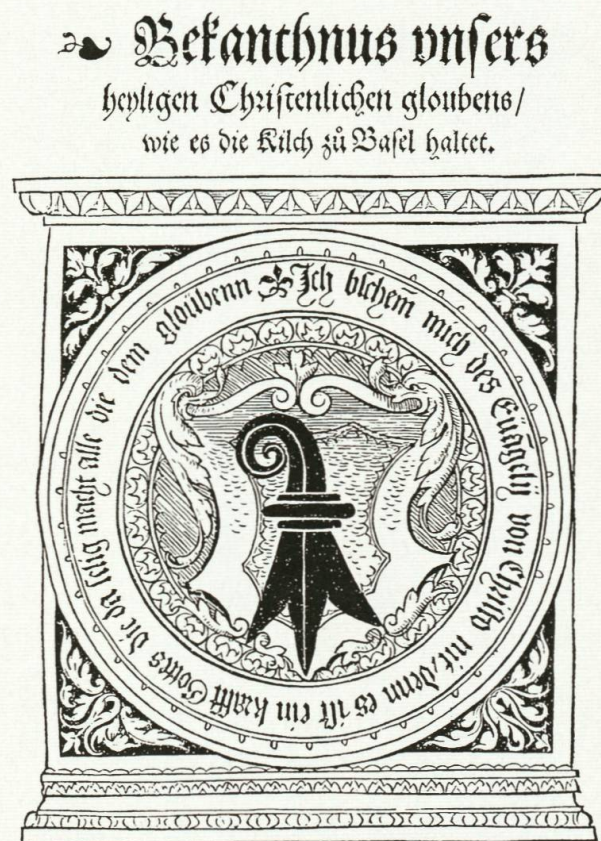
Die Reformationsordnung vom 1. April 1529 erliess keine Fastenvorschriften, führte aber die Schliessung der Einkaufsläden an Sonntagen ein. Erlaubt war nur noch der Verkauf von Speisen und Medikamenten für die Kranken. Noch Anfang März jenes Jahres beteuerte Bonifazius Amerbach in einem Brief, höchstens fünfmal Fleisch besorgt zu haben, weil seine Frau aus Widerwillen gegen die Fastenspeisen nicht mehr stillen konnte.¹⁷ Erst das reformierte Glaubensbekenntnis vom 21. Januar 1534 hob die vierzigtägige Fastenzeit für die Basler expressis verbis auf:

«Und hinwiederumb mag niemans verbieten / was Gott erloubt hat / Der Ursachen wir die spyss / mit dancksagung zeniesen / unverbotten haltend.»¹⁸

Der Basler Bischofssitz war schon vor 1529 nach Pruntrut verlegt worden, und die Bischöfe fuhren mit dem Erlass von Fastengeboten in ihrem Einflussgebiet fort. Am 18. Januar 1535 verbot Bischof Philipp von Gundelsheim den Genuss von Kutteln vor dem Kirchgang an Sonn- und Feiertagen im Städtchen Laufen.¹⁹ In der reformierten Stadt und Landschaft Basel bestimmte nunmehr der Staat mit einer Flut von Mandaten das Privatleben der Bürger wie auch die Anlässe der Zünfte.

Abb. 2

Das Glaubensbekenntnis vom 21. Januar 1534 hob die vierzigtägige Fastenzeit im reformierten Basel auf.



Roman. cap. 10.

Corde creditur ad iusticiam, ore autem
fit confessio ad salutem.

Hatte die Safranzunft zwischen 1536 und 1543 regelmässig zu den Aschermittwochsmählern geladen,²⁰ beschloss der Kleine Rat am 1. März 1546, Fasnachts- und Aschermittwochsveranstaltungen zu untersagen. «Guten Herren und Gesellen» war es jedoch anheimgestellt, unter Schonung des Zunftsäckels «in Zucht und Ehren» beisammenzusitzen.²¹ Jahrzehnte später finden wir die Ankündigung eines auf Sonntag, den 10. September 1620, angesetzten Fast- und Bettags. Diese forderte auf, «es solle sich menniglich vom gewöhnlichen essen und trinken bis auf ermeldten abend enthalten»²². Am 31. Januar 1643 predigte Pfarrhelfer Theodor Reinhardt in der St. Leonhardskirche das evangelische Verständnis des Fastens – die Bereitschaft zu Mässigung, Busse und Umkehr:

«Mache ja keiner die rechnung / wann er anjetzo widerumb naher Haus gehet: er habe den gantzen Tag gehungert und gefastet / darumb müsse Gott wol zufriden seyn. Ach nein / darmit ists freylich nicht genug / sondern du hast jetzund nur den anfang gemacht / hinfüro soll dein gantzes Leben dem Herren ein Fasten heissen in einem unsträflichen wandel [...].»²³

Im Jahr 1773 erschien ein Verzeichnis von Busstexten, wie sie seit 1700 an den «allgemeinen Fasttagen» in unseren Kirchen gelesen wurden.²⁴ Unter dem Druck der Französischen Revolution begingen die Basler Gläubigen am 16. September 1794 «gemeinschaftlich mit der loblichen Eidsgenossenschaft» einen ausserordentlichen Fast-, Dank-, Buss- und Betttag.²⁵

Fastenspeisen

In den folgenden Kapiteln ist verschiedentlich von gebackenen Fastenspeisen die Rede. An dieser Stelle soll auch gekochten und gebratenen Gerichten Platz eingeräumt werden.

«Vigenpfefferlin» und «Fastenragout»

Die Reformationsordnung von 1529 bewirkte also keineswegs eine allgemeine Abkehr vom Fasten. Um für die Quadragesima 1539 mit Fastenspeisen versorgt zu sein, kaufte Bonifazius Amerbach für seine Familie Feigen, Meertrauben (Rosinen, siehe S. 135), Mandeln (siehe S. 132), gefärbtes und ungefärbtes Gewürz, Gewürznelken sowie ungestossenen Ingwer.²⁶ Aus diesen Zutaten liess sich ein «vigenpfefferlin» bereiten, ein Kompott aus Feigen, Rosinen und Gewürzen, wie es die Kranken im Spital genossen – «mit figen und mit mertribel halb und halb erberlich gekochet».²⁷ Fastenspeisen erscheinen auch in Stadtrechnungen, beispielsweise «1 Pfund Pfennige und 9 Schillinge umb fastenspys und brot, so unter die Vogt Rechnung aufgangen» am 27. Februar 1568.²⁸ Die Bedeutung der Fastenspeisen im Bürgerhaushalt spiegelt sich in gedruckten und handschriftlichen Kochbüchern. Vom Ende des 16. bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts fehlen in keiner Rezeptsammlung Anleitungen für Fastenspeisen – als Fleischersatz zum Beispiel eine Fastenwurst aus gehacktem und

gewürztem Fisch, ein Fastenragout von Krebsen oder eine Apfelgallerte. Um Eier in der Fasten herzustellen, blies man rohe Eier aus, verklebte eines der zu diesem Zweck angebrachten Löchlein mit Wachs und füllte die Schale mit gelatinierter Milch. War diese gestockt, liessen sich die Schalen entfernen und die falschen Eier in zwei Hälften schneiden. Nun grub man in jede Hälfte eine Vertiefung und löffelte eine Mandelmasse hinein.

Bedeutung des Fischkonsums

Heide Hüster Plogmann und Urs Amacher untersuchten den Stellenwert des Fischkonsums in der mittelalterlichen Gesellschaft und hinterfragten die oft gehörte Aussage, Fisch sei eine wichtige Fastenspeise gewesen. Sie kommen zu dem Schluss, dass diese Aussagen allenfalls für die Oberschicht, Klöster und Spitäler zutraf.²⁹ Laut einer von Christoph Brombacher verfassten Publikation über Funde von Speiseresten in einer mittelalterlichen Latrine an der Bäumleingasse in Basel führten Schlammproben neben 33 Vogel- und 89 Säugetierresten 6070 Fischreste zu Tage. Zwei Drittel davon stammten von weniger als 10 Zentimeter langen Fischen, von den grätereichen Groppen (*Cottus gobio*, Kaulköpfe) nämlich – «dem Fisch des armen Mannes». Das Übrige war dem Karpfen und Lachs zuzuordnen, den Forellen, Äschen, Hechten und Egli. Mit der Sicherung der Spuren von Heringen gelang der früheste Nachweis dieses Importfisches im Basel des 13. Jahrhunderts.³⁰ Ins 14. und 15. Jahrhundert fallen die frühesten erhaltenen Zoll- und Kaufhaustarife für die anwachsende Einfuhr getrockneter oder eingesalzener Fische in Tonnen (Fässern) oder Strowen (Körben, Strohbinden). Dazu zählten Bückinge (auch Bücklinge, getrocknete Heringe), Stock- und Mollifische (getrockneter bzw. gesalzener Kabeljau) sowie «Platissli» (Plattfisch, Scholle, Goldbutt).³¹ Im Jahr 1409 beklagte die Basler Krämerschaft den Raub eines Transports von 100 Tonnen Heringen während der Fastenzeit.³² Ein anderes Beispiel für die im ausgehenden Mittelalter nicht zu unterschätzende Bedeutung des Fisches als Fastenspeise geht aus einer Rebleutenordnung hervor, nach der dem Rebmann «in der vasten, so man weder fleisch noch eyger isset», ein Mittagimbiss aus Mus, «Gumpost» (eingemachtem Kraut), einem Hering und Wein zugestand.³³ Anno 1434 gab sich die Stadt eine Fischmarktordnung, wonach Bückinge, Stockfische und Platissli nicht mehr an den Haustüren, sondern ausschliesslich im Kaufhaus unter Aufsicht verkauft werden durften. Der Detailhandel war Angelegenheit der zu Gartnern zünftigen Gremper (Krämer). In der Fastenzeit jedoch sollte der freie Fischverkauf spielen, «damit der Gemeinde und der arme Mann solche desto wohlfeiler bekommen möchte».³⁴ Dieser kam allerdings nicht leicht zu billigem Fisch. Im Jahr 1498 klagten die Gremper, dass die Kaufleute Fischkonserven im Kaufhaus aufkauften, worauf den Kleinhändlern ein Vorkaufsrecht von 24 Stunden gewährt wurde. Andererseits untersagte die Gewerbeordnung von 1526 ausgerechnet den Grempern Preisabsprachen mit den Heringimporteuren. Den Klöstern wurde untersagt, Heringe, Stockfische und Platissli für den Eigenverbrauch ausserhalb der Stadt zu kaufen.³⁵ Detaillierte Rechnungsbücher unterrichten uns auch über die Fastengewohnheiten am bischöflichen Hof. So wurden am Sonntag Reminiscere und an den folgenden Wochentagen des Jahres 1475 abwechselnd Karpfen, Hecht,

Stockfisch, Bücking und Groppen verspeist.³⁶ Schriftliche Angaben über den Fischkonsum der unteren Schichten sind karg, umso reicher jedoch die Aufzeichnungen von Fischmahlzeiten auf den Zunftstuben. So wurden an den Aschermittwochs-mählern der Safranzunft Fischmenüs mit Karpfen, Hering, Stockfisch und Plattsli serviert.³⁷ Fielen die Festanlässe auf einen Fasttag, trat an Stelle der «Fleisch-Galrey» (Gallertpastete) eine Fischgallerte. Dem Zunftmeister zu Safran schenkte man in der Fasten 24 Schillinge als Gegenwert für 100 Heringe.³⁸

In der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts vergütete das Almosenamt zur Speisung der Armen die Kosten für Linsen- und anderes Mus, für Butter, Zwiebeln und Salz. Dazu waren jährlich neun Fleischmahlzeiten vorgesehen, Fische sind nicht erwähnt.³⁹ Minderbemittelte mochten sich an die «Schelmenbank» auf dem Fischmarkt halten, wo verendete Fische, die nicht mehr als «grüne» (lebende) Ware verkauft werden durften, zu haben waren, oder sie kamen als «arme siechen im spittel» zu Fischgenüssen. Dank einer Stiftung erhielten die Kranken während der Fastenzeit dreimal wöchentlich «zuo imbiss visch gross oder klein wie man die ye zuo zyten gehaben mag und die in ein gewurzt bruelin machen» sowie am Karfreitag eine Portion «Fisch-Galrey». Die Spitalrechnungen von 1521 und 1534 führen eine reiche Fischtafel an Lachsen und Salmen, Karpfen, Forellen und Albelen (*Leuciscus alburnus*) auf. Des Weiteren sind Heringe und Nasen (*Chondostroma nasus* L.) verzeichnet.⁴⁰ Die anspruchslosen und bis in unsere Gegenwart beliebten Nasen wurden während der



Abb. 3
Fischverkäuferin am Rümelinsplatz,
1954.

Laichzeit im Frühjahr – zur Zeit des «Nasenstrichs» – massenhaft eingefangen. Von Schwarzwälder Bäuerinnen wusste man, dass sie diesen Fisch korbweise den Schweinen verfütterten.⁴¹ In einem Brief an Bonifazius Amerbach vom 7. Juni 1528 wird schliesslich der Heuerling oder Hürling als Sammelbegriff für «heurige» Jungfische verschiedener Art aktenkundig, der im «Heumonat» (Juli) gefischt wurde, eine Delikatesse war und heute in Basel «Sömmerling» genannt wird. Die «hurlynge», zu denen Amerbach ins thurgauische Ittingen eingeladen wurde, waren junge Felchen vom Bodensee.⁴² Auch Groppen und «Schnepperly» (junge Albelen) wurden nicht verachtet.⁴³ Diese Beispiele bestätigen die Feststellungen der Archäologen über die Verhältnisse im Mittelalter insofern, als Fischspeisen auch in der Frühen Neuzeit weitgehend Spital-, Kloster- und Kirchenleuten sowie dem gehobenen Bürgertum vorbehalten blieben. Dass in diesen Kreisen der häufige Fischgenuss während der vierzigstägigen Fastenzeit zum Überdruß führen konnte, lesen wir bei Johann Fischart, einem elsässischen Satiriker des 16. Jahrhunderts: «Wer zum Narren wird und Fasnacht macht, hat nachher 40 Tage lang an Fischen zu zehren – bis auf den Osterabend, an dem er sich unter Blutvergiessen an unschuldigen Lämmlein und Kälbern freut.»⁴⁴ So, wie heute für alle Menschen dieser Welt genug Nahrung vorhanden wäre, wenn diese gerecht verteilt würde, hätte es im alten Basel genügend Fisch für den reichen wie für den armen Mann gegeben. Indes wiederholt sich die Geschichte: Auch heute ist es eine Frage des Budgets, ob wir uns zum traditionellen Freitagsfisch Eglifilets aus dem Comestiblegeschäft oder Fischstäbchen aus der Tiefkühltruhe leisten können.

Schnecken- und Froschschenkelkuren

Verwöhnte Gaumen delectierten sich schon im Altertum an Weinbergsschnecken und Fröschen. Die mittelalterliche Kirche setzte diese Tiere als «Kaltblütler» den Fischen gleich und erklärte sie als fastentauglich. Man schätzte das wohlschmeckende, leicht verdauliche Fleisch als Leckerei und bediente sich dessen in Festbrauch und Liebeszauber, wie auch in der Tier- und Volksheilkunde.⁴⁵ Durch das Aufkommen von Zeitungsinseraten wurden diese extravaganten Fastenspeisen zu Konsumartikeln der

Abb. 4

Schneckenkuren in der vorösterlichen Fastenzeit. Inserat im «Schweizerischen Volksfreund» vom 27. Januar 1883.



Pastetenbäcker und Traiteurs. So waren laut «Avisblättlein» vom 29. Januar 1807 auf der Schmiedenzunft täglich «gefüllte Schnecken» zu haben. Am 26. Februar 1829 inserierte Johannes Glaser am Kohliberg in derselben Zeitung: «Schnecken- und Fröschenschenkelkuren, das Hundert zu 13 Batzen in die Häuser geliefert». Mit Schneckenkuren bekämpfte der Dichter Johann Peter Hebel die Folgen übermäßigen Kaffeetrinkens und schrieb der Pfarrerstochter Gustave Fecht über seine Erfahrungen: «Heute habe ich schon wieder Sauerkraut gegessen und 6 Schnecken dazu, mit welchen ich jetzt, wie man's bei gewissen Arzneien machen muss, wieder nach und nach steigern will bis auf 18.»⁴⁶ Im Jahr 1827 schlug Margarethe Spoerlin der vornehmen Gesellschaft neben variantenreichen Schnecken- und Froschgerichten Menupläne «mit Fastenspeise» vor. So genossen 12 bis 18 Personen bei einem zwanziggängigen, in zwei Services aufgetragenen Mittagsmahl fünferlei Fische, Frösche, Makkaroni, Eier, Gemüse, Salate sowie sechs verschiedene Desserts.⁴⁷ Seit Mitte des 19. Jahrhunderts häuften sich Zeitungsanzeigen, die für Frosch- und Schneckenkuren warben. «Aufgemuntert durch das schätzbare Zutrauen, welches mir seit der Übernahme des Geschäfts von Frau Wittwe Kunkler sel. zu Theil wurde», bot Anfang Januar 1845 M. Rudin geb. Schwarz am Spalenberg Nr. 1047 der Kundschaft ihre «Deckelschnecken- und Fröschenschenkelbrühen» an.⁴⁸ Als Konkurrentin versicherte Witwe Salathe auf der Zunft zu Schuhmachern «das E.E. Publikum» pünktlicher und guter Bedienung mit diesen Produkten. Noch an der Schwelle zum 20. Jahrhundert räumte die «Basler Kochschule» dem Verzehr von Lurchen und Weichtieren breiten Raum ein. Allein für die Zubereitung von 8 Dezilitern Schneckenbrühe schrieb Amalie Schneider 10 bis 12 rote Gartenschnecken vor.⁴⁹

Am Anfang war der Fladen

«Schlaraffenland
Die Gegend heisst Schlaraffenland,
ist faulen Leuten wohl bekannt,
red ich ohn' allen Schaden.
Darin die Häuser sind gedeckt
mit guten Eierfladen.»

Fliegendes Blatt, 15. Jahrhundert.⁵⁰

Wort und Sache

Etymologen erklären den aus dem indogermanischen «plat» oder «plet», dem althochdeutschen «flado» und dem mittelhochdeutschen «vlade» abgeleiteten Gebäcknamen Fladen allgemein als Flachgebäck, als breiten, dünnen Kuchen.⁵¹ Während das «Schweizerische Idiotikon» wie auch elsässische und badische Wörterbücher Nachrichten zum Fladenbrauch in unserem Lande und in den ausländischen Grenzgebieten liefern,⁵² führen das «Idioticon Rauracum» des Basler Gelehrten Johann Jakob Spreng (um 1760), Gustav Adolf Seilers «Basler Mundart» (1879) wie auch spätere Wörterbücher unserer Region das Wort «Fladen» nicht. Es erscheint erst wieder in Verzeichnissen des 20. Jahrhunderts.⁵³ Seit dem ausgehenden Mittelalter enthält jedoch die handschriftliche und gedruckte Rezeptliteratur eine Vielfalt an Fladengebäck als Alltags-, Fest-, und Fastenspeisen für den bürgerlichen Haushalt wie auch für Klosterleute.⁵⁴

Frühzeitliches Fladengebäck

Differenzierte kulturgeschichtliche, volkskundliche und literarische Zeugnisse zur Entwicklung der Fladengebäcke vermitteln uns Sprachlexika, die Gebäck- sowie Gebäcknamensforschung und allen voran die Bibel. Im Alten Testament finden sich Angaben zur Beschaffenheit jüdischer Speiseopfer in Form von ölbestrichenen Fladen aus ungesäuertem Semmelteig (2. Mos. 29,23–24; 3. Mos. 2,4–5). Um profane Nahrungsmittel handelte es sich bei den von Max Währen untersuchten Gebäckfunden aus westschweizerischen Seeufersiedlungen des 4. vorchristlichen Jahrtausends. Unsere jungsteinzeitlichen Vorfahren bereiteten fladenförmiges und luftiges Brot, indem sie mit saurer Milch angereicherten Mehlbrei in eine leichte Vertiefung des Herds gaben und unter einer Aschenschicht ausbackten. Die Menschen der frühesten römischen Zeit genossen die «puls», einen Getreidebrei aus Einkorn, Emmer,



Abb. 5
Hartes Brot. Brotsegen im Lötschental, frühes 20. Jahrhundert.
Aufnahme J. Lüscher aus «Eines Volkes Sein und Schaffen»,
hrsg. von Gottlieb Duttweiler, Zürich 1939.

Spelt, und stellten daraus auch Brote her. Nach einem vom römischen Schriftsteller Cato überlieferten Rezept mischte man in der Reibschale einen Teig aus Mehl und Wasser an, formte diesen zu einem Fladen und backte ihn unter einer Schüssel auf dem Herd.⁵⁵ Wir verlassen hier die Entwicklungsgeschichte des Brotfladens. Sein althergebrachtes und lebendig gebliebenes Brauchtum in unserem Land auch nur zu streifen, würde den Rahmen dieser Arbeit sprengen.

Mittelalter und Frühe Neuzeit

Beim Durchforsten der ältesten auf uns gekommenen Rezeptsammlungen fallen Kuchen aus einem Gemenge verschiedener Zutaten auf, die wie die heutige Omelette als Pfannkuchen (S. 37) in einer Pasteten- oder Tortenpfanne gebacken wurden. Man stellte diese zumeist dreibeinigen Koch- und Backgefässe auf die glühenden Kohlen und konnte überdies den hochrandigen Deckel mit Glut belegen, so dass für Unter- und Oberhitze gesorgt war. Der Basler Ratsschreiber Peter Ochs kaufte Ende 1783 zwei verzinnte Tortenpfannen, für die Kupferschmied Rudolf Faesch 1 Gulden und 5 Schillinge fakturierte. Schadhafte Pfannen wurden geflickt.⁵⁶ Die Fladenrezepte des 14. Jahrhunderts schrieben einen Teigboden vor – ein «blat von teyge» –, auf den ein Belag aus allerlei Kleingehacktem verteilt wurde. Der «Fladen von Fischen» im «Buch von guter Spise» aus einer Würzburg-Münchner Handschrift aus jener Zeit ist eine Art Pizza des ausgehenden Mittelalters für die Fastenzeit (sinngemässe Transkription):

«Um einen Fladen zu machen von Fischen, welcherlei sie sind – Hecht oder Barsch. Wirf sie in eine dicke Mandelmilch wohlgemengt mit Reismehl, einem würfelig geschnittenen Apfel und Schmalz. Würze und lege das auf ein «blat von teyge» [Teigboden], schiess es in den Ofen und versalze es nicht.»⁵⁷

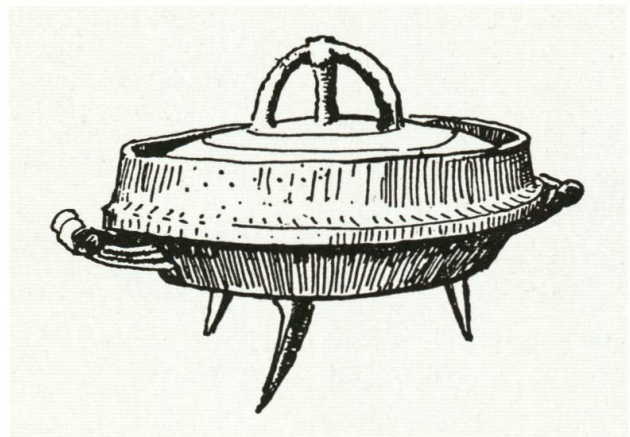


Abb. 6
Tortenpfanne aus dem Saarland,
16./17. Jahrhundert. Illustration aus
G. Benker: Altes Küchengerät und
Kochpraxis II, in: «Bayerisches
Jahrbuch für Volkskunde» 1976/77.

In den fastenfreien Perioden wurde mit Belägen aus Kalbsleber, Kalbskopf, Rindsfilet und Hühnerfleisch ebenso verfahren. Die aus Mandelkernen gewonnene Mandelmilch (siehe S. 133) ersetzte die während der Fasten verbotenen Milchprodukte. So empfahl das «Alemannische Büchlein von guter Speise» jenen ein «gehäck» zu den «fledlin», die es süss mochten, und erst noch fürs Auge (sinngemässe Transkription):

«Gehäck in der Fastenzeit: Ein Gehäck in der Fastenzeit macht man aus gehackten Mandeln. Färbe einen Teil davon, belasse den zweiten Teil weiss und streue Zucker darauf. Nimm für den dritten Teil in Wein eingelegte Weinbeeren.»⁵⁸



Abb. 7
Titelseite des «Köstlich new
Kochbuch» von Anna Wecker,
Amberg 1600.

Damit der Belag nicht ausfloss, drückte oder zwickte man mit Daumen und Zeigefinger den Teigrand zu einem Wulst. Der Strassburger Münsterprediger Johannes Geiler von Kaysersberg vermittelte eine Vorstellung davon: «Der Flad ist gemacht aus Käse, Milch und Eiern und hat eine Krone oder Zynnelin.»⁵⁹ Anna Wecker, Ehefrau des Basler Mediziners und Colmarer Stadtarztes Johann Jakob Wecker, sah in ihrem gedruckten Kochbuch vom Jahr 1600 eine Teigdecke über dem Fladen vor, so dass eine Art Pastete entstand. Mit dem «Bodenzeug» ist der vorgeformte Teigboden gemeint (sinngemässe Transkription):

«Mache einen gedeckten Fladen so: Bereite einen Zeug nach deinem Belieben. Walle den Bodenzeug so dünn wie möglich aus. Stupfe den Teig mit einem Messer oder Pfriemen, damit er keine Blasen wirft. Schütte die Füllung in den Hafen und lege ein Teigblatt darüber. Klebe die Teigblätter zu, bestreiche den Fladen mit Eigelb und backe ihn schön. Es soll auch Schmalz im Teig sein.»⁶⁰

Das Auswallen oder «Welgern» des Teigbodens erfolgte mit dem «Welger-» oder «Walgerholz».⁶¹ Bemerkenswert ist die maskuline Schreibung «der Zeug». Der bayrisch-schwäbische Sprachschatz nennt den Zeug als Sammelbegriff für Werkgerät

verschiedenster Art. Nach Auskunft des Sprachwissenschaftlers Stefan Sonderegger übertrug sich der Ausdruck auch in der Appenzeller Mundart auf die Lebkuchenspyramide des «Chlausezüüg», Prunkstück innerrhodischen Neujahrsbrauchtums.⁶²

Die Suche nach frühen Hausfrauenrezepten führt zu Magdalena Platters Backkünsten im ausgehenden 16. Jahrhundert. Ihr an einen Flammenkuchen (S. 35) erinnernder Speckkuchen für die fastenfreie Zeit ging so (im Wortlaut wiedergegeben):

«Ein Speckkuchen: Nim dreÿ eÿer und mach ein deÿglin drus und schütt ein wenig warmen ancken auch drin undt salz es, dann würcks woll, dann wal ein boden druss wie zuo eim eÿer kuchen, dann schneidt Speck, so dinn du kant, und klopf ein eÿ woll, und leg Speck drin, dann auf den kuchen so du gewalt hast, undt bestreich in zuo ringsumb mit dem eÿ, dann bach in in einer bastetenpfann, oder in einem ofen, man soll ihn gäch [kräftig] bachten.»⁶³

Geweihte Fladen im alten Basel

Die früheste Erwähnung des Fladengebäcks in Basel ist im Rechnungsbuch der Münsterbauhütte der Jahre 1426/27 verzeichnet, als 4 Schillinge für Ostereier nebst «11 Schillingen für allerhand Züg zu den Fladen» ausgegeben wurden.⁶⁴ In den bischöflichen Hofrechnungen des Jahres 1475 sind unter anderem Ausgabenposten um «Ziger zu Fladen»⁶⁵ eingetragen. Ein Jahrhundert später findet sich im Rechnungsbuch von 1524 des St. Claraklosters ein Vermerk über die Besorgung von 300 Eiern zu den Fladen des Konvents.⁶⁶ Zwei Jahre zuvor sprang Brotbeck Michel Fürst ein, weil das Kloster gerade keinen eigenen Pfister (Bäcker) beschäftigte. Der Fladenbrauch zu Ostern setzte sich nach der Säkularisation des Kirchen- und Klosterguts⁶⁷ im ehemaligen St. Clara-, Klingental- und Predigerkloster wie im Herrenstift St. Leonhard bis in die Mitte des 17. Jahrhunderts fort.⁶⁸

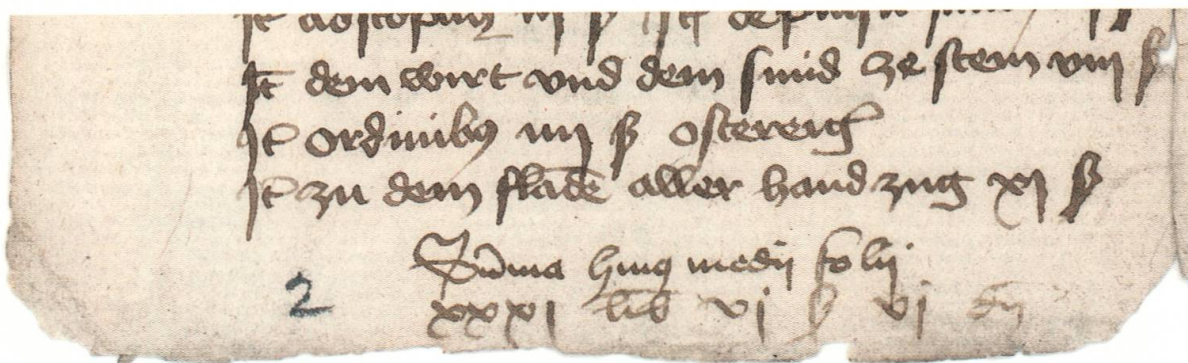


Abb. 8

«It[em] ordinibus 4 Schillinge ostereig[er] / It[em]
zu dem flade[n] aller hand zug 11 Schillinge».

Ostereier und Fladen für die Basler Münsterbauhütte, 1426/27.

Zur kirchlichen Segnung von Speisen gehörte im vorreformatorischen Basel auch die österliche Fladenweihe.⁶⁹ Am Karsamstag – am Ende der entbehrungsreichen Fastenzeit – stand bei den Basler Spitalinsassen «ein ziemlicher Fladen mit Gehäck von Eiern und Fleisch» auf dem Speiseplan. Am Ostersonntag folgte die Segnung der Fladen, Ostereier und Osterlämmer.⁷⁰ Die Strassburger Spitalleute liessen 1492 beim Fladenmacher an der Fladergasse backen und schickten ihm dafür vor Ostern 100 Eier, 1 Sester Bollmehl (Halbweissmehl) sowie 1 Vierling Semmelmehl (Weissmehl). Wie die Neujahrslebkuchen schenkte man Fladen im Familien- und Freundeskreis «um und um».⁷¹ Die feierliche Fladenweihe war umstritten und wurde bereits in Fastnachtsspielen des 15. Jahrhunderts zum Gespött:

«Jungfrauen, ihr sollt nicht erschrecken,
wenn wir uns an Ostern wieder erkecken.
Dann wollen wir Euch einen Pfaffen leihen,
der muss euch die Fladen weihen.»⁷²

«Die gewychten [geweihten] Fladen uns nicht schmecken!» So intrigierten die Fastnachtsnarren in Sebastian Brants «Narrenschiff».⁷³

Während der Reformationswirren wurden in verschiedenen Basler Kirchen keine Fladen mehr geweiht. Fromme Bürger pilgerten ins Münster hinauf, wo ihre Speise unter dem Dreifaltigkeitsaltar gesegnet wurde.⁷⁴ Martin Luther, der dem Volksbrauchtum im Jahreslauf nicht abgeneigt war, hatte auch gegen österliche Gaumenfreuden im Familien- und Freundeskreis nichts einzuwenden. Dass ihm aber deren Segnung im Ostergottesdienst widerstrebte, drückte er in der Schlussstrophe seines «Osterliedes» aus: «Christus will die koste seyn – und speysen die seel allein.» Deutsch und deutlich wetterte der St. Galler Reformator Joachim von Watt (Vadian) über jene Weihehandlungen der alten Kirche als «Narrenwerk blind abergläubischen Volkes».⁷⁵

Osterfladen

«Und also bäckt man die Osterfladen» ist nicht die Überschrift, sondern der Schlusssatz des Rezepts Nummer 45 in Marx Rumpolts «Ein new Kochbuch» vom Jahr 1581. Darin wird ein hochgezogener Teigtortenboden mit einer Mischung aus Parmesankäse, geriebenen Wecken, Eigelb, Butter, Mandeln, Weinbeeren sowie süsssem Rahm gefüllt, mit Butter bepinselt und im Ofen gebacken.⁷⁶

Ersetzt man den Parmesankäse durch Ziger, erinnert die Anweisung an das Fladenrezept im Kochbuch der Magdalena Platter vom Jahr 1592:

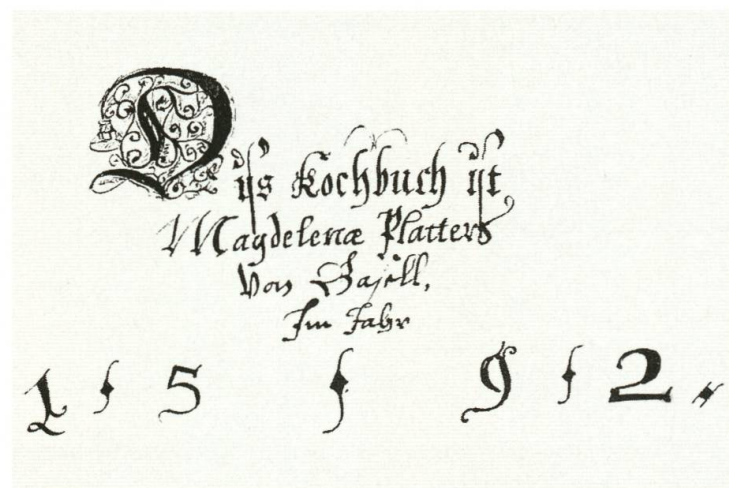
«Guter Fladen: Presse das Wasser aus einem guten Eier-Ziger. Lass Weissbrot in heisser Milch aufweichen und rühre es unter den Ziger. Schlage hieraus Eier in die Masse, bis sie dünn genug ist. Nimm geschälte und kleingeschnittene Mandeln, Feigen, Meertrauben und Rosinen und mische alles durcheinander.

Gib Zucker dazu, wenn du es gerne süß hast und salze. Schütte heissen Anken dazu und wirke alles wohl. Mache einen Eierboden, verteile die Füllung darauf und lass im Ofen oder in der Pastetenpfanne backen.»

Magdalena Platters Anleitung ist als frühes Osterfladenrezept zu betrachten und nimmt sich geradezu spartanisch aus im Vergleich zu Anna Weckers Anweisung, die ihre Fladenrezepte zu wahren Tortengenüssen aufbesserte (sinngemässe Transkription):

«Eine Torte oder Fladen von Reis: Rühre eine Art Straubenteig (Strübli, Schmalzgebackenes) aus gekochtem Reis, feister Milch, Eigelb, Rahm oder Mandelmilch und Rosenwasser. Zuckere und salze ein wenig. Bereite einen Teighafen, wie du ihn schon kennst, lass ihn hart werden und schütte den Zeug hinein. Wenn der Zeug gestockt ist, färbe ihn mit Krautsaft grün. Willst du ihn für einen Fladen zurichten, mache es wie oben. Gib aber Weinbeeren, Meertrauben oder geschnittene Feigen dazu und backe es schön wie andere Fladen.»⁷⁷

Abb. 9
Besitzervignette im Kochbuch
der Magdalena Platter, 1592.



Dieses Rezept bringt den Reis als Zutat ins Spiel und schreibt einen vorgebackenen Teighafen vor, der uns auf Seite 66 als «Tortenhafen» wieder begegnen wird. Die meisten Rezepte enthalten «wohl gewaschene und abgetropfte Rosinen», Meertrauben und geschälte Mandeln, süsse und feisse (nicht entrahmte) Milch, «süssen Anken» (süsse Butter) und «Ruum» oder «Raum» (Rahm). Man sparte auch nicht mit Eiern und Rosenwasser (siehe S. 135). Anleitungen wurden überarbeitet, Zutatenmengen erhöht und Vermerke angebracht – «dürften süsser sein» oder «nach Rezept von Frau Preiswerk». Obschon manche Basler Bürgersfrauen Reis, Reismehl oder Griess für den Osterfladen verwendeten, blieben bis über die Schwelle des 19. Jahrhunderts hinaus «Zigerlein» gleichwertige Zutaten für die Füllung. Für den einfacheren Osterfladen durfte es auch ein «Brot- oder Mehlpäpplein» sein. Das folgende mit «A.M.S. 1756» signierte Osterfladenrezept im Kochbuch aus dem Nach-

lass Gottlieb Bischoffs wurde von unbekannter Hand mit dem Vermerk «sehr gut» ausgezeichnet (im Wortlaut wiedergegeben, siehe Abb. 10):

«Osterfladen: Nimm ein Pfund Mandlen, 1 Pfund Zucker gesibet. Mach das wol durcheinander. Nimm zwei Pfund Ziegerlein, die über Nacht in einem dischzwehelin [Küchentuch] wol vertropft seyndt. Verrühre sie wol, thu es auch darunder, ein Schoppen süssen Milch Raum [Rahm], $\frac{1}{4}$ Pfund süssen Anken verlauffen aber nicht heiss, 1 Pfund wolgewaschene Rosinen welche auch vertropft seynd, 12 Eyer, rühre dieses alles wol durcheinander und ehe du es in die Häfen thust und wann du wilt kanst du Zucker oben darüber ströuen, füll die Häfen nicht eher als wan du es gleich bachen wilt.»⁷⁸

In einem anonymen Kochbuch wurde 1765 bei den Osterfladen speziell an die Dienstboten gedacht: Jede der vier Mägde erhielt «ein recht Stück zum Abendessen – ohne anderes»⁷⁹. Anna Maria Faesch liess es 1796 an nichts fehlen – «ein guten Kellen Anken» gab sie zur Füllung ins «Becky» und versah den Fladen mit einem Zuckerguss.⁸⁰ E.H. notierte in ihr «Rezept-Büchly» vom Jahr 1800 einen Osterfladen «nach Rezept der Mama», liess aber die Wahl zwischen Zigerli, Reiskreis und Griesspappe offen.⁸¹ Abt Buchinger schlug im Kochbuch der Zisterzienserabtei Lützel vom Jahr 1671 sogar in Milch gekochte Hirse vor.⁸² Ein um 1800 in zweiter Auflage er-

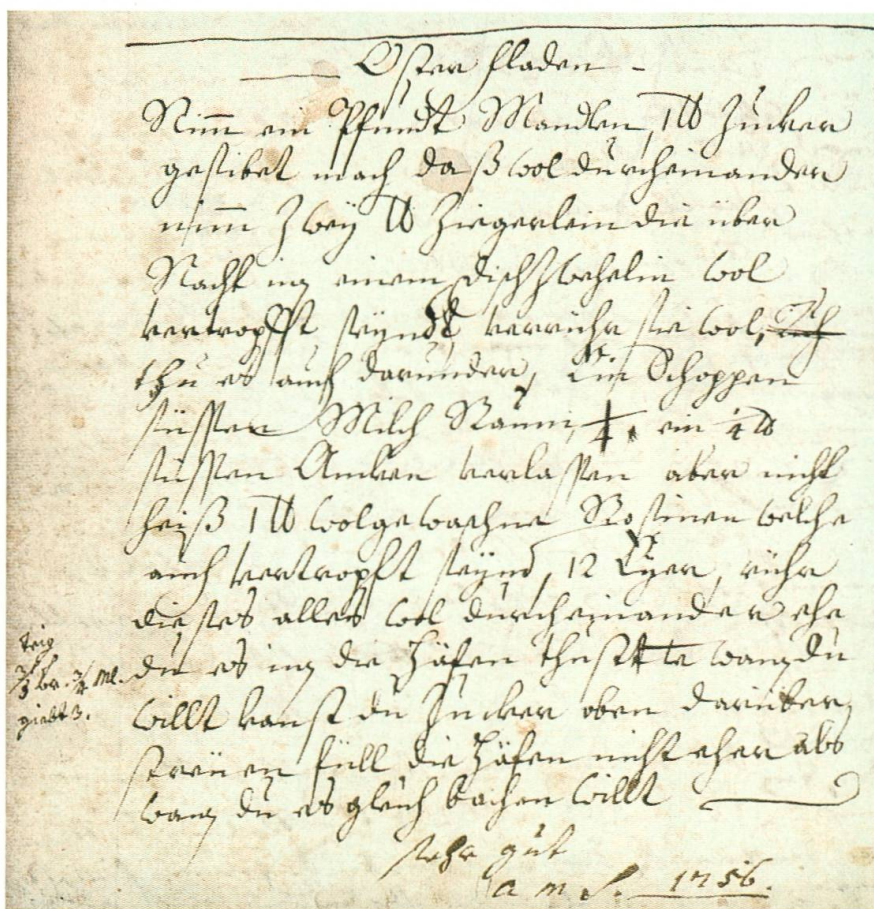


Abb. 10
Osterfladenrezept,
von A.M.S. im Jahr
1756 als «sehr gut»
befunden.

schienenes «Neues und nützliches Kochbuch» fällt durch seine mundartlich gefärbte Schriftsprache auf: Zigerlein, Mandeln und Eier werden «durcheinander gemacht», das Eiweiss «mit einem Bäsemlin geklopft und geschwungen».⁸³

In den «Wöchentlichen Nachrichten aus dem Bericht-Haus zu Basel» stand am 18. Februar 1790 zu lesen, dass auf der E.E. Zunft zu Gartnern während der ganzen Fastenzeit die längst bekannten feinen Osterfladen zu 4, 6 und 8 Batzen täglich frisch zu haben waren. Grössere mussten bestellt werden. Seit Beginn des 19. Jahrhunderts inserierten Zucker- und Pastetenbäcker ihre Dienste, um den Hausfrauen schon Wochen vor den Feiertagen die Arbeit des Osterfladenbackens abzunehmen. 1865 verkaufte Traiteur Gottlieb Schneider-Schlöth, Ehemann der Autorin der «Basler Kochschule», seine Osterfladen gleichzeitig mit den Zwiebelwähen und Fasnachtsküchlein.⁸⁴

Abb. 11

Nichts Neues unter der Sonne: Zur Fasnacht Osterfladen. Inserat im «Schweizerischen Volksfreund» vom 25. Februar 1865.

Kuallerbsen.
G. Schneider-Schlöth, Traiteur auf der Schmiedenzunft.
(2770) Rindermarkt 24.

In meinem Laden Nr. 24 am Rindermarkt sind täglich zu haben:

**Kalte Pasteten.
 Osterfladen.
 Zwiebelwähen.
 Fasnachtsküchlein.
 Berlinerpfannkuchen.
 Jeden Samstag Kuchipastetli.**

Gottlieb Schneider-Schlöth,
(2768) Traiteur auf der Schmiedenzunft.

Ins Jahr 1803 fällt die Veröffentlichung eines Käse-Quark-Fladens in der Krünitz'schen «Oekonomisch-technologischen Enzyklopädie», dessen Füllung in unterschiedlicher Qualität für das «Gesinde» und für den «Mittelmann» zubereitet wurde. Für das Gesinde waren Quark, gebackene Pflaumen und Sirup gut genug. Der Mittelmann hingegen wurde mit süßem Käse, Eiern, Zucker, Zimt, Safran und Rosinen verwöhnt. So oder so war dieser Fladen «an Ostern und Pfingsten ein geachteter Festkuchen».⁸⁵ 1811 erschien das «Oberrheinische Kochbuch». Urheberin war die Mülhauser Stadtpfarrerswitwe Margarethe Spoerlin-Baumgartner (1762–1852), die mit dem Erlös des Buches ihrem Sohn Jeannot das Theologiestudium ermöglichte.⁸⁶ Als Wirtstochter schweizerischen Geblüts im namhaften Gasthof «Zur Krone» aufgewachsen, war sie mit der regionalen Küche vertraut und für das Vorhaben prädestiniert. Die Herausgeberin fixierte ihr «Basler-Osterfladen-Rezept» nicht auf eine bestimmte Füllung. Statt einer im Wasserbad gekochten und gestockten «Pappe aus Eiern und Milch» (Eierziger) riet sie zu einem Brei von Reis oder Griess – «welches man am liebsten hat».⁸⁷ Zu Margarethe Spoerlins Zeit backte man noch in der Tortenpfanne. Man musste dabei «unten wohl Feuer machen und auf den Deckel nur ein wenig Kohlen legen». Amalie Schneider-Schlöth, Verfasserin der 1877 erstmals erschienenen «Basler Kochschule», fügte den alten Mengenangaben die modernen Dezimaleinheiten bei, folgte jedoch Margarethe Spoerlins Rezept-



Abb. 12
Osterfladen, hausgemacht.

varianten und griff auf einen Hausfrauentrick zurück: Für einen Osterfladen mit Brot für 12 bis 14 Personen übergoss man die Brosamen von vier geschälten eintägigen 5-Cts-Wecklein mit 4 Dezilitern Milch.⁸⁸ Für das 20. Jahrhundert sind zwei Kochbücher hervorzuheben, jenes von Sophie Wermuth von 1908 sowie eine 1945 bereits mehrmals herausgegebene Kochschule, nach der Generationen von jungen Baslerinnen Osterfladen backten.⁸⁹ Diese Rezeptsammlungen wie auch neuere Koch- und Backbücher bis hin zu «Betty Bossi» halten sich an Bewährtes.

Der allenthalben in einem Backblech mit deutlichem Rand hergestellte Osterfladen ist kein typisches Fladengebäck. Indes hat sich die Bezeichnung «Fladen» seit dem 15. Jahrhundert, als Fladen noch die Osterweihe empfangen, bis zum heutigen Tag durchgesetzt.

Exkurs 1: Aus dem Unterelsass – der Flammenkuchen

Zu den Fladen gehört auch der Flammenkuchen, dessen Geschichte in die Mitte des 16. Jahrhunderts zurückführt, als die «Teutsche Speiskammer» des Hieronimus Bock dieser Speise zwei Zeilen zugestand: «In Eil gebacken gehört er für die Propheten und hungrige Kriegsleut.»⁹⁰ Als Ursprungsland gilt das Unterelsass, wo der Gebäckname «Kuchen» allgemein gebräuchlich ist und von wo aus Wort und Sache in unsere Region eingewandert sind. Das «Wörterbuch der elsässischen Mundarten» gibt zwei Erklärungen für den «Flammekuuch» oder «tarte flambée»: «Kuchen, der



Abb. 13
Dieser Backofen eines Bauernhauses im Sundgaudorf Rantzwiller hat schon bessere Zeiten gesehen.



Abb. 14
«Verzeihung, ich wohne hier.»
Idylle vor der Waldgaststätte Saint-Brice bei Oltingue.

während des Anheizens des Backofens in der Flamme gebacken wird» und «Kuchen aus dünnem Brotteig mit weissem Käse, auf einer gesäuberten Stelle des Backofens zwischen glühenden Kohlen gebacken». Bis in die Fünfzigerjahre des 20. Jahrhunderts ein ländlich-bäuerlicher Leckerbissen, geriet der Flammenkuchen bei vielen Elsässer Bauernfamilien in Vergessenheit, weil sie die Backöfen in ihren alten Fachwerkhäusern nicht mehr unterhielten und die Hausbäckerei aufgaben.⁹¹ Von der Gastronomie und Tourismuswerbung wiederentdeckt, gehört der Flammenkuchen zum Standardangebot jeder elsässischen «Winstub». Manche Basler zieht es ins nahe Grafenstädtchen Pfirt (Ferrette), wo früher im Restaurant «Cheval blanc» der Flammenkuchen besonders gut schmeckte, wenn die bunten Lichter am Christbaum blinkten und Madame Welty im Hintergrund Tischwäsche plättete. Ein Geheimtipp für Wanderer und Fahrradfahrer ist die idyllische Waldgaststätte bei der Chapelle Saint-Brice zwischen Rodersdorf und Oltingue, wo man heutzutage den Flammenkuchen mit Hühnervolk und Hängebauchschwein teilt.

Exkurs 2: Appenzellerland – Fladenland

Familiäre Beziehungen führten den Schreibenden in seiner Jugendzeit nach St. Gallen und Appenzell, wo ihm neben Rahm-, Zimt- und Dörrbirnenfladen zwei weitere Spezialitäten gleichsam mit dem Schoppen eingegeben wurden. Die Grossmutter schnitt ungefüllte dunkelbraun glänzende «Biberfladen» auf, bestrich sie mit einer

dicken Schicht Butter und schenkte dazu Milchkaffee ein. Das «Gaiserbähnli» (Appenzeller Bahn) führte zu regelmässigen Verwandtenbesuchen direkt vor ein schmuces appenzellisches «Heemet», wo die Stadtleute in Stall und Scheune empfangen wurden. Erst wenn das blitzsaubere «Vech» (Vieh) begutachtet, ungeliebter warmer Kuhmilchschaum gekostet und der nach Kräutern duftende Heustock beschnuppert war, folgte ein herzliches «Willkomm i d' Stobel!». Um die Weihnachtszeit reichte die Bäuerin zu Kaffee und «Saft» (vergorenem Apfelsaft) einen währschaften «Chääsflade» aus der nahen Bäckerei. Auf dem mächtigen, randlosen Brotteigfladen glänzte eine hauchdünne Schicht geschmolzenen fetten Appenzeller Käses. Auch dieser schmackhafte, wenn auch etwas trockene «Vesper» wurde bebuttert – mitten im Zweiten Weltkrieg. Agnes Sutter-Koster aus Meistersrüte bei Appenzell erinnert sich, dass in den Zwanzigerjahren des vorigen Jahrhunderts nicht ganz einwandfreie Alpkäse einem Bäckermeister übergeben wurden, der damit «ganze Beigen» von Käsefladen herstellte. Bei Bäckermeister Kuno Inauen in Steinegg-Appenzell werden die Käsefladen ganzjährig fabriziert und kommen nach alter Manier nicht in Formen, sondern auf dem Backschüssel in den Ofen. Die Mischung aus fettem und rässem Appenzeller Käse aus einem Spezialgeschäft ist so bemessen, dass der Belag nicht über den Brotteigfladen hinaus läuft. Appenzeller Frauen haben die Rezepte ihrer Mütter und Grossmütter gesammelt und im Jahr 1998 in Buchform herausgegeben.⁹²

Pfannkuchen

«Platt wie ein Pfannkuchen.»

«Ein Gesicht wie ein Pfannkuchen.»

«Wer Pfannkuchen essen will, muss Eier schlagen.»

«Not lehrt beten und Pfannkuchen essen.»

Nie – oder «wenn's Pfannkuchen schneit und Buttermilch regnet».

Redensarten⁹³

Wort und Sache

Wir befassen uns hier mit Pfannkuchen (abgeleitet vom althochdeutschen «pfan-chuoch» und dem lateinischen «coquere» in der Bedeutung von kochen, backen)⁹⁴, die in heisser Butter schwimmend fritiert, auf dem Pfannenboden omelettenartig gebacken oder mit Zugabe von geschlagenem Eiweiss in einer Form zum «Aufgehen» gebracht werden. Zu dieser Gebäckart gehören beispielsweise der Berliner Pfannkuchen, die Crêpe Suzette und der Kirschenpfannkuchen. In der Geschichte des Backwerks erscheinen sinngemäss auch die Begriffe «Pfannfladen» und «Pfannzelten».⁹⁵ An die Ausdrücke «Pfanndätsch» und «Pfannchueche» in Gustav Adolf Seilers Wörterbuch «Die Basler Mundart» vermögen sich selbst ältere befragte Gewährsleute nicht zu erinnern.⁹⁶ Ein Geheimnis wird auch bleiben, welche Art von Küchlein beim häufigen Tafeln der Pflegerherren im ehemaligen St. Leonhardsstift serviert wurde. Am 18. Juni 1607 – so viel ist bekannt – waren die Küchlein von Kompott, «yngemachtes Züg», begleitet.⁹⁷

Gekücheltes – literarisch

Jeremias Gotthelf beschreibt im Roman «Uli der Pächter» den Heischebrauch des «Küchleinholens» im Emmental anlässlich einer «Sichelten» (Erntefest) auf dem Bauernhof «Glungge». Vreneli, die Pächtersfrau, ist verzweifelt ob des Ansturms der Bettler mit ihrem «Ein Almosen, dr tusig Gottswille!» und schmäht Uli, ihren Mann, der aus Geiz die zwei Tage dauernde Küchleinbackerei am liebsten Joggeli, dem Glunggenbauern, anhängen möchte. Während sich die Buttertöpfe leeren und die Küchlein immer kleiner werden, erscheint unvermittelt die Glunggenbäuerin mit einem «bedeutenden» Butterkübel, «den sie hinter Joggelis Rücken aus ihrem Keller stibitz hatte, dem besten Schmuggler zum Trotz».⁹⁸ Im Verlauf des Jahres gab es je nach Anlass und vorhandenen Zutaten zahlreiche Gelegenheiten, Küchlein zu backen. Der Formenreichtum war bedeutend – Apfel-, Holunder-, Salbei- und

Fasnachtsküchlein, Schenkelein, Berliner Pfannkuchen, Mausohren und Strauben oder Spritzenküchlein – für Letztere spritzte man den Teig durch einen Trichter in den heissen Anken –, um nur einige zu nennen. Der Binniger Dichterpfarrer zu St. Margrethen, Jonas Breitenstein, den man auch den «Baselbieter Gotthelf» nannte, lässt in seinen Erzählungen keine dieser Herrlichkeiten aus. Da werden an der Kindstaufe Schenkelein «gemöffelt», beim Besuch auf dem Lande «Fotzelschnitten und Ygmachts» genossen oder im Posamenterhaus den Seidenherren «Öpfelchüechli, Strübli und s' Kaffi derzue» aufgetischt. Basler Studenten lassen sich auf dem Passwang von Marei, Bäbi und Beth verwöhnen:⁹⁹

«Los, wie schlöije si nit di Aier z'sämme – und chlopfe
Mächtig in grosse Platte der Taig und füre dernebe
Wie nit gscheidt druf los und 's chracht in der Pfanne der Anke
Und fot lut a pfüse, wenn wider e Traufele dri fahrt.
'S zieht Chüechliduft dur's Hus, vor's Hus und uf der Matte,
As me's vo witem schmeckt und macht aim glustig vo witem.»¹⁰⁰

Schwimmend Gebackenes

Dass im flüssigen Fett Gebackenes nicht immer süss zu sein brauchte, zeigt das wohl älteste *Straubenrezept* von Basel aus Magdalena Platters Kochbuch von 1592. Es stellt eine Fastenspeise dar und enthält Fischrogen (im Wortlaut wiedergegeben):

«Strüble in der Vasten: Nim gehackten rogen zerstoss ihn in einer schüssel undt mach ihn dünn mit einer Erbs brÿe [Brühe] undt streich es durch ein thuch und mach ein deyg wie strüblin mit semelmäl thun ein wenig wein daran, bach im ancken, also macht man auch strüblin aus karpfenrogen, denselben muss man aber stossen in einem stein.»

Katja Zimmer erwähnt in den Haushaltrechnungen des Klosters Klingental Geldausgaben für *Fasnachtsküchlein*.¹⁰¹ Eine Nachschau zeigt, dass Fasnachtsküchlein 1445 und 1455 namentlich erwähnt sind. In anderen Jahren erscheint ein summarischer Ausgabenposten «zur Fasnacht» oder «die Fasnacht hat kosten», oder es wurden Fleisch und Heringe aufgeführt. Die Eintragungen der Jahre 1447 und 1450 lassen darauf schliessen, dass diese Aufwendungen Laienbrüdern und Klosterknechten zugute kamen.¹⁰² 1464 und 1466 wurde auch Geld für die Kirchweih – zur «Kilwy» – ausgegeben.¹⁰³ Der Obrigkeit waren die «Kilbenen» stets ein Dorn im Auge. Das Jahr 1533 leitete eine Flut von Mandaten ein, die Kilbibesuche der Basler in Kleinhüningen, Weil, Münchenstein und Binningen «abstellen» sollten.¹⁰⁴ Auch die Spitalküche hielt Fasnachtsküchlein bereit, wozu zwischen 1584 und 1587 jährlich bis zu 1200 Eiern aufgeschlagen wurden. Etwa 60 Stück blieben als Zutat für das «Wyn warm» (Weinwarm) reserviert – eine Köstlichkeit aus Wein, geröstetem Brot, Eiern, Zucker, Zimt und Safran, die zu Gotthelfs Zeiten Wöchnerinnen zur Stärkung und

Taufgesellschaften zum Schmaus gereicht wurde.¹⁰⁵ In der Bevölkerung blühte der Brauch des «Küchleinholens», der am Aschermittwoch seinen Höhepunkt fand und wegen Ausschweifungen aller Art mit Mandat vom 10. Februar 1599 verboten wurde.¹⁰⁶ Kaum zu Klagen Anlass gab dagegen Barbara Amerbachs Brief, den sie Anfang März 1508 ihrem Sohn Basilius, dem späteren Rechtsgelehrten, nach Freiburg im Breisgau sandte:

«Disse brief gehoert meister basiljus amerbach student zuo friburg minem lieben sun [...] Lieber meister Basiljus, jch lad úch zuo vnnser fasnacht vnd bit úch, jr wellen so wol dún und wellen vns nit versmochen [verschmähen] vnd das küechlin bi vns reichen, den mich verlangt noch úch, den jch han úch gar lang nit gsehen, vnd bit úch, jr wellen mit úwrem vatter kommen. Ich sot úch das núw jor gschigt han. So komen vnd reichen es selber. Nit me den fil guoter joren von mir barbara amerbachin úwer muoter.»¹⁰⁷

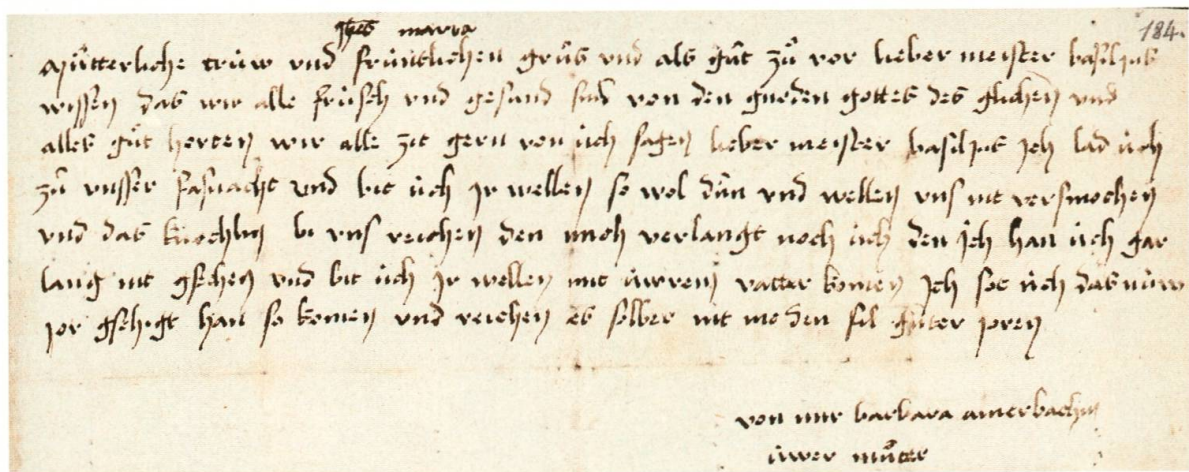


Abb. 15

Er soll «das küechlin bi uns reichen». Mutter Barbara Amerbach an ihren Sohn Basilius, 1508.

Nach dem Zweiten Weltkrieg erhitzte die Mutter des Verfassers in einer schwarzen Pfanne mit gitterförmigem Einsatz Butter und brutzelte darin Fasnachtsküchlein – jeweils eine Wäschezaine voll! Dabei erzählte sie, wie man früher den Teig übers Knie gezogen und auf diese Weise «Chneuplätze» hergestellt habe. Das «Oberrheinische Kochbuch» von 1827 bestätigt dies. Mit Vorteil waren zwei Personen beteiligt – «eine, welche die Knieplätze zieht und die andere, welche sie backt; man kann auch über einen Haubenstock [geschnittener weiblicher Kopf] eine weisse Serviette binden und die Knieplätze darüber ziehen».¹⁰⁸ Die Kochbuchautorin Elisabeth Landolt beschrieb 1842, wie man eine Serviette übers Knie legte und Teigstücke sorgfältig auseinanderzog, damit keine Risse entstanden.¹⁰⁹ Anders verfuhr ein Jahrhundert früher Anna Maria Faesch. Sie empfahl, den Teig auf dem Tisch «in die Runde» auszuwallen, die Küchlein mit einem Backrädchen abzutrennen und mit Hilfe eines «Hölzleins» in den heissen Anken zu tauchen. Ihr Rezept trägt die Überschrift «Fasnacht Küechlin oder Schneeballen». Letztere wie auch «gewahlte» (ausgewallte) Küchlein bekamen



Abb. 16
Fasnachtsküchlein gelingen am besten zu zweit. Vater und Sohn Eugen und Markus Krebs.

schon die Pfleger der Klostergutsverwaltung St. Clara zu essen, als sie laut «Registerlein ausgeben Gelds» am 19. Februar 1629 den Weinkeller inspizierten und bei Fisch, Kalbsbraten, Vögeln, gebratenen Birnen, Lebkuchen, Haselnüssen, «Meertrübeln» (siehe S. 135) und Mandeln bei Tisch sassen.¹¹⁰

Wer an Fasnachtsküchlein denkt, denkt auch an *Schenkelein*. Auch «Hurenschenkelein» oder «cuisses de dames» genannt, waren «Schänggeli» in Privathaushalten und in Zunftstuben gleich beliebt. Die Vorgesetzten zu Gerbern verspeisten sie anlässlich ihrer Mahlzeiten im 18. Jahrhundert dutzendweise.¹¹¹ Anna Maria Faesch verwendete für ihre Schenkelein ein halbes Pfund Anken, 8 verklopfte Eier und so viel Mehl, bis sich ein fester Teig wirken liess. Die Länge der fingerdick ausgerollten Teigstränge richtete sich «à proportion» der Pfanne. Aus dieser herausgehoben, legte man das Backgut schön gerade auf ein Blech – «sonst werden die Hurenschenkelein krumm». Auch dieses Gebäck weckt beim Verfasser Jugenderinnerungen. Gleich über die Strasse wohnte eine Tante, in deren Küche er «Gelbe Hefte» und «Eulenspiegelkalender» durchblätterte. Dort gab es zu jeder Jahreszeit «Schänggeli», begleitet von schwarzem Kaffee und Baselbieter Kirsch aus der dunkelgrünen Flasche. Die im Kriegsjahr 1941 erschienene Ausgabe der «Basler Kochschule» enthält ein Rezept, das sich seit Anna Maria Faeschs Zeiten kaum verändert hat:

«Schenkeli: Zu etwa 60 Stück 60–125 g Butter, 250 g Zucker, ½ abgeriebene Zitronenschale, 1–2 Teelöffel Kirsch oder 1 Esslöffel Zitronensaft, 4–5 Eier, 500 g Mehl. Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Zitronenschale, 1 Prise Salz und ein Ei nach dem andern zugefügt, die Masse während 20 Minuten schaumig gerührt und das gesiebte Mehl beigefügt. Diesen Teig lasse man ½ Stunde oder länger (am besten über Nacht) an einem kühlen Ort

Abb. 17
Erinnerungen an Tante Gritli:
Schenkeli zum Kaffee-Kirsch.



fest werden. Hierauf schneide man ihn in 8 gleich schwere Teile, rolle einen jeden zu einer kleinfingerdicken Rolle von etwa 75 cm Länge gleichmässig dick aus, schneide fingerlange Stücke (Schenkeli) davon ab und backe sie in heisser Butter oder Backfett schwimmend nicht zu rasch hellbraun. Nach Belieben können noch 60–125 g geschälte, geriebene Mandeln beigelegt werden.»¹¹²

Wie die Schenkelein waren *Apfelküchlein* in der Männerwelt des alten Basels besonders beliebt. So wurden die Pfleg Herren am 8. Februar 1626 nach Verrichtung ihrer Amtsgeschäfte mit Bratwürsten, Karpfen, Birnbrot und Apfelküchlein verwöhnt.¹¹³ In Zunftmahlzeitenrechnungen konnten Apfelküchlein nicht ausgemacht werden, in Haushaltbüchern selten und erst im 19. Jahrhundert. Eines davon erwies sich als Abschrift aus dem «Neuen und nützlichen Kochbuch einer erfahrenen und geübten

Abb. 18
Apfelküchlein, hausgemacht.



Köchin», das um 1800 bei Stupanus an der Mittleren Rheinbrücke erhältlich war. Der mundartlich gefärbte Sprachausdruck macht glaubhaft, dass dieses Bändchen von einer Praktikerin und nicht von einer Schreibgewandten verfasst wurde:

«Aepfel-Küchlein-Teig: Eines halben Ey gross gesottenen Anken heiss lassen werden, ab dem Feuer gethan, Wein darin geschüttet, ein wenig Zucker darein, Mehl in eine Schüssel und mit Wein dick angerührt, ein paar Löffel voll Kirschwasser und 3 oder 4 Eyer-weiss darunter gerührt, wenn der Teig nicht dünn genug, mit dem Wein wo überbleibt, gedünnt und gebacken, man kann die Aepfel rund oder zu Schnitzen verschneiden.»¹¹⁴

Ein Jahrzehnt später ging das «Oberrheinische Kochbuch» ins Detail. Der eingesottenen Butter konnte Schweineschmalz beigelegt werden, das den Küchlein ein spezielles Aroma verlieh. Am Herd musste ein starkes Feuer unterhalten werden und zügig gebacken werden, damit der Teig nicht zuviel Fett aufnehmen konnte. Während die Apfelküchlein «schrieen» (brutzelten), kehrte man sie mit einem Schindelholz mehrmals um.¹¹⁵ Amalie Schneider-Schlöth mischte geschlagenes Eiweiss in den Ausbackteig und verarbeitete saure Äpfel – «Gallwyler» und «Reinetten», Sorten, die man heute kaum mehr kennt –, und besprengte die Apfelscheiben mit Kirschwasser.¹¹⁶ Mit Zimtzucker bestreute und mit Vanillecrème nappierte Apfelküchlein rücken Bilder aus vergangener Zeit in die Gegenwart. So erging es dem Autor, als er vor Jahren in einer Pension des Innerschweizer Skiparadieses Melchsee-Frutt solche Küchlein genoss und dabei eine Schrift über die Tourismusgeschichte dieses Hochlands las. Anfang der Dreissigerjahre des 20. Jahrhunderts fragten erste vorwitzige Wintergäste den Winterwart per Telefon, ob sie nach dem steilen Anstieg mit Fellen bei ihm übernachten dürften. «Wenn ier zfridä sind, so chemid ier», war die Antwort, «ich ha dänkt, ich machi Epfelchiächli zum Znacht».¹¹⁷

Während Apfelküchlein an einer aromatischen Vanillesauce ein köstliches Dessert darstellen können, sind *Fotzelschnitten* eher Alltagskost. Auch diese Pfannkuchen erinnern vielleicht ältere Leser an Winterfreuden – an Skilager kurz nach dem Zweiten Weltkrieg in der Lenk, wo die Fotzelschnitten mit Fahrradanhängern in einer Militärküche gefasst wurden. Zudem waren Fotzelschnitten aus altbackenem Brot mit Milchkaffee in vielen Familien ein beliebtes «Sparmenu». Die Erstauflage der «Basler Kochschule» trug folgendes Rezept an die Öffentlichkeit:

«Fotzelschnitten: 4 nicht zu frische 5 Cts. Wecken, 1 Schoppen Milch, 4–6 Eier, 1 Loth Mehl, Salz, Zucker zum Streuen. Man schneide die Wecken in nicht zu dünne Scheiben, übergiesse dieselben in einem Topf mit der kalten Milch, lege sie nach 2 Minuten nebeneinander auf ein Brett oder eine Platte. Die Eier verklopfe man nebst Salz mit einer Gabel, rühre das Mehl damit an, tauche die geweichten Schnitten darin, und backe sie in heisser Butter schwimmend gelb; ziehe sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, lasse sie im Seihbecken vertropfen, bestreue sie mit Zucker und Zimmt und serviere sie sogleich zu Kaffee oder gekochtem Obst.»¹¹⁸

Mit Ausnahme der Pommes frites wird in Haushaltsküchen heutzutage weniger Schwimmendgebackenes hergestellt als früher. Fasnachtsküchlein und Schenkelein besorgt man sich mit Vorteil in Konditoreien und bei Grossverteilern. Der unvergleichliche Duft von *Rosenküchlein* verbreitet sich einmal im Jahr während der Herbstmesse auf dem Petersplatz. Für manche beginnt dort die Messe erst richtig, wenn der Mantelkragen mit Puderzucker beschneit ist. Kochbucheintragungen zeigen, dass Basler Frauen schon im 18. Jahrhundert ihre herz- oder spiralförmigen Rosenküchleineisen erst in den Teig und dann in die heisse Butter tauchten. Ein schwungvoll signiertes und mit «Anno 1742» datiertes Rezept stammt von Theodor Falkeysen (im Wortlaut wiedergegeben):

«Rezept für rosen Küchlein zu machen: Nim 6 Eier 3 fierling Zucker verklopfe es unter einander und eier und mäl darein dass es dick wird wie ein huren schenkelein deig darnach für 1 Schilling Milch ein fierling süssen Ancken lass in der Milch undereinander vergehen lass es wieder loi [lau] werden darnach reier [rühr] ihn in den deig bis es recht ist.»¹¹⁹

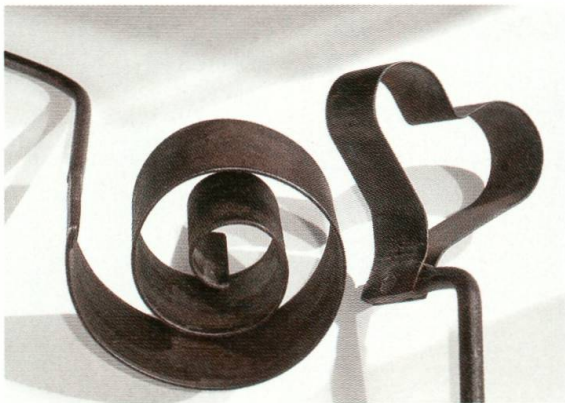


Abb. 19
Zwei Rosenküchlein-Eisen, Ende 19. Jahrhundert (Privatbesitz).



Abb. 20
Herbstmesse auf dem Petersplatz:
Rosenküchlein in Serie.

In die Pfanne gestrichene Kuchen

Das Forschen nach Pfannkuchen, die auf dem Pfannenboden im Anken brutzeln, führt zum Kochbuch des Meisters Hans von 1460. Möglicherweise war der Zucker auf seinem Käsepfannkuchen für die fastenfreie Zeit nicht nach jedermanns Geschmack, aber in damaliger Zeit eine Seltenheit und ein Statussymbol für kirchliche und weltliche Fürsten (sinngemässe Transkription):

«Etwas Gebackenes von Käse: Reibe einen Hartkäse, schlage Eier daran, hacke Speck und gib ein wenig Mehl dazu. Vermische alles und streiche es in eine Pfanne. Bestreue das Gebackene reichlich mit Zucker.»¹²⁰

klam geschmitten sind, vnd gestossen per-
fill nitsampt der wuoz vnd gesoten
Zegelpiern, vnd Coriander gestossen
gefäet durch ain sib, wälisch weinper
vnd geschelten mandel vnd hönig-
samen das thue vff das braut, vnd
thue zue yeglicher legt das mā vnd
weilen von recht mit silber, also ge-
sunt ist es, auch thue albeg zue dem
Gemiff Zynamomū. *Ain gepachenes*
Item Nym herten käs *von käs*
vnd reib den vnd schlach azer daran
vnd hach ain spect daran, vnd ain
wenig mel das misch vnderemand
vnd streich es in die pfannen wann
es gepachen ist. So bestreich es mit
zucker wol. *Emgemacht vische.*
Item Nym visch hecht vnd amder
güt visch die du in ain gabraide

Abb. 21

Das Rezeptbuch Meister Hansens des von Württembergs Koch von 1460, Seite 55 verso,
Zeilen 10–17, «Ain gepachenes von Käs». Reproduktion aus dem Original.

Wie Meister Hans nannte auch «Starkoch» Balthasar Staindl Pfannkuchen mit speziellen, an fremdländische Genüsse erinnernden Zutaten «heidnische Kuchen» – gelesen im «Sehr künstlichen und nützlichen Kochbuch» von 1569:

«Heydnische Kuchen zu machen: Mach einen teig von ayren / auf das härteste du kannst haben / machs und wölg dünne bletter daraus als ein pfannzelten / bachs in schmalz / dann nimb guten wein / halb soviel honig / durcheinander / zeuch das bachens dadurch / wann du es wilt anrichten.»¹²¹

In Basel sind es nicht Kochbücher, die uns über früheste Pfannkuchengenüsse unterrichten, sondern Zeugenprotokolle vor Gericht. So musste «Margret Bott Brattellers junckfrow» im Jahr 1537 ihrem betrunkenen Meister einen «grossen Pfannkuchen mit Kräutern» zubereiten. Nach einer Musterung in Riehen anno 1545 wurde Thomas Müller in einen Wirtshauskrach verwickelt, während er «win und ein pfannkuchen» bestellte.¹²² Erst Ende des 16. Jahrhunderts finden wir bei Magdalena Platter einen Kräuterpfannkuchen für die Fastenzeit. Bemerkenswert ist, dass die Eier auch in nachreformatorischer Zeit immer noch der Fastenstrenge anheimfielen und durch Mandeln ersetzt wurden (sinngemässe Transkription):

«Eierkuchen in der Fasten: Weiche geschälte und zerstossene Mandeln, kleingeschnittenes Weissbrot und grünes Kraut in einer Erbsenbrühe ein. Rühre die Masse in ein Teiglein aus Mehl und Erbsenbrühe von der Dicke eines Straubenteigs und lasse es backen.»

Bemerkenswert ist das «Mörselmus» – ein weiteres Fastenrezept, das uns Magdalena Platters Küchentricks verrät. Sie backte diese Speise in einem ehernen Mörser, versah diesen mit einem Deckel und legte Glut darauf. Auf diese Weise wurde die notwendige Oberhitze erreicht (im Wortlaut wiedergegeben):

«Mörsel mus in der Vasten: Nim ein vierling mandlen, schell undt stoss sie klein, undt nim ein weissbrot, weichs in einer erbsbrüe [Erbsenbrühe], undt stoss das brot under die mandlen, thun Zucker, Rosinle, Zimet undt musgat darin, undt was du gerne darzu hast, setz ein mersel [Mörser] zum feür, thun ancken darin, wann es warm worden ist, schwenck in zurings umb, und schütts dorin, thue ein deckel darüber undt glut daruff, wann er dan gebachen ist, so schneid in rundlecht in ein blatten, geüss mandelmilch dorüber, gefült mit Zucker undt Rosinle.»

Nach Magdalena Platters Kochbuch klafft eine Lücke in den Beständen öffentlich zugänglicher Basler Kochbücher. Die folgende, im Wortlaut wiedergegebene Anweisung aus unbekannter Hand für ein Bierhefeküchlein dürfte gegen Ende des 17. Jahrhunderts notiert worden sein und ist ein frühes Beispiel für die Verwendung der Bierhefe¹²³ (siehe S. 130):

«Bierhäby küchlj: Nimb 1½ Schoppen milch, 1 vierling süssen Anken darin, in einer pfannen auf feuer gethan. Wan der anken vergangen, so richts in einer schissel an, ein wenig saltz darin und gegnetet wie ein brot teig. Als dann 2 Löffel voll Bierhäbj dran und haben lassen. Alsdann ausgewalt und im Anken gebachen.»

Wo der Schmalhans Küchenmeister war oder Reste verwertet wurden, backte man zerschnittene Brotscheiben im heissen Anken zu «Bettelbuben» und goss gezuckerte Rotweinsauce darüber.¹²⁴

Pfannkuchen, die «aufgehen» und «hoch» sein sollen

Mit einem Erdäpfelkuchen begegnet uns 1747 im Kochbuch der Anna Margaretha Müller die Verwendung der noch wenig bekannten Kartoffel, deren Anbau in unserer Gegend Daniel Bruckner fast zeitgleich in seinen «Merkwürdigkeiten» erwähnt.¹²⁵ Wir haben es hierbei nicht mehr mit einem fladenartigen Pfannkuchen zu tun – dieser Kartoffelkuchen wurde nicht in der Pfanne, sondern in einer nicht näher bezeichneten «Form» als Soufflé gebacken. Erfolgsgeheimnis für Aufgehen und Luftigkeit war das ausdauernd geschwungene und behutsam in die Kuchenmasse gehobene Eiweiss (im Wortlaut wiedergegeben):

«Erdäpfelkuchen: ½ Pfund geriebene Kartoffeln, ⅛ Pfund Zucker, das Gelbe von 8 Eiern dazu, rühre es eine halbe Stunde. Das Weisse schlage zu einem Schnee, und rühre es langsam darunter. Eine Form mit Butter bestreichen und im Ofen gebacken.»

Das im Jahr 1773 von Valeria Huber angelegte Kochbuch enthält ein von später Hand eingetragenes Mandelkuchenrezept, das sich als Abschrift aus dem «Ober-rheinischen Kochbuch» von 1811 erweist:

«Ein Mandel-Kuchen: Man weicht zwölf Loth Milchbrot oder Semmelbrot in der Milch ein, von welchem aber die Rinde abgeschält wird. Indessen stosse ein halbes Pfund Mandeln mit Rosenwasser. Nimm 10 Loth Zucker und das gelbe von acht Eyeren. Zerrühre es eine Viertelstunde mit den Mandlen und dem Zucker. Wenn man gerne will, kann man länglicht geschnittene Zitronaten und Pomeranzenschaalen darein thun. Drücke denn das Milchbrod aus, und zerrühre es mit dem andern. Das Weisse von den Eyern schwinge zu Schnee, und rühre es ganz sachte darunter. Bestreich ein Blech oder Torten Pfanne dick mit frischer Butter. Nimm gestossenes Milchbrot, welches man im Ofen hat lassen gelb werden, streue es über die Butter, und thue das Angerührte hinein. Lass es dann in einer Tortenpfanne oder in einem Backofen schön gelb backen [...].»¹²⁶

Im 19. Jahrhundert häuften sich auflauf- oder gratinartige Kuchen, zum Beispiel der «Käskuchen» im Kochbuch der Maria Weitnauer von 1843 (im Wortlaut wiedergegeben):

«Ein Käskuchen: Man rührt 6 ganze Eier in einer Schüssel recht untereinander, schüttet nach und nach eine wohlgemessene $\frac{1}{2}$ Mass Milch darein, schneidet $\frac{1}{2}$ Pfund guten alten Käse dazu und bestreicht eine Form mit Butter, belegt sie überall mit Weissbrotschnitten, thut auf jede Schnitte ein kleines Stückchen Butter und schüttet die Masse über das Brot. Der Käs muss sehr dünn und klein geschnitten sein, damit man ihn überall gut verteilha kann und backt ihn im Ofen.»¹²⁷

Die «Basler Kochschule» erteilte in ihrer Ausgabe von 1899 unter «Allgemeines über Pfannkuchen» Ratschläge über das Backen im neumodischen Gasherd, der 15 Minuten lang vorgeheizt werden musste. Des Weiteren ist dort zu lesen, dass die Pfannkuchen «sehr hoch sein» und warm mit einer Puddingsauce aufgetragen werden sollten. Zum Backen dieser «flans» eigneten sich tiefe Tortenformen, welche bald durch die Springform ersetzt wurden. Der «flan d'omelette aux cerises» beispielsweise ist eine althergebrachte Spezialität während der Kirschenzeit, die schon in der Krünitz'schen «Oekonomisch-technologischen Enzyklopädie» als «Kirsch-Kuchen» rezeptiert und als «Gastspise von zweitem Range» eingestuft wurde.¹²⁸ Apropos «Gastspise»: Im Elternhaus des Verfassers erschien öfters ausgerechnet zur sonntäglichen «Zvierizeit» derselbe unangemeldete Besuch. Als es wieder einmal soweit war, konnte die kleine Schwester nicht mehr an sich halten: «Gäll, Mami, dr Kueche ässe mir, wenn die Lüt gange sin.» Ob es ein «Chriesitschoope» war, wie die Mutter den Kirschenpfannkuchen in ihrer St. Galler Mundart nannte, ist nicht mehr erinnerlich. Baselbieter Landfrauen bereiten ihren «Chiirsichueche» nach altem Rezept:

«Baselbieter Chiirsi-Chueche: Zutaten: 100 g Butter, 200 g Zucker, 5 Eier, Schale einer Zitrone, 4–5 altbackene Weggli oder Weissbrot, 2 dl Milch, 100 g gemahlene Mandeln, 1 kg schwarze Kirschen, 2 dl Rahm.

Herstellung: Butter schaumig rühren, Zucker, Eigelb und abgeriebene Zitronenschale begeben und etwa 10 Minuteniterrühren. Weggli oder Brot zu Paniermehl reiben oder in etwas warmer Milch eingeweichtes Brot mit der Milch und den Mandeln begeben und alles gut verrühren. Entsteinte Kirschen unterrühren, Eiweiss steif schlagen und sorgfältig darunter heben. In eine Springform (Durchmesser 26 cm) füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 60 Minuten backen. Kuchen mit Rahm garnieren.»¹²⁹

Kuchen

«Pitsche, patsche Chueche
Der Beck, dä het jo gruefe
Wär will gueti Chueche bache
Dä mues ha drumm siebe Sache:
Eier und Schmalz, Zucker und Salz
Milch und Mähl, Safran macht der Chueche gäl.»

Hanny Christen nach einem Kinderspruch aus dem 15. Jahrhundert.¹³⁰

Der Gebäckname «Kuchen» im Wandel der Zeit

Wer im Bäckerladen nach einem Kuchen oder in der Metzgerei nach einer Wurst fragt, rührt an die Warenkenntnisse der Verkäuferin – was für ein Kuchen, was für eine Wurst darf es sein? Im 18. Jahrhundert erklärte Zedlers «Universal-Lexikon» den Kuchen als «eine Art flaches und rundes oder ablang gebackenes von Mehl, Eiern, Milch und Butter, mit allerlei guten Gewürzen, Mandeln, Rosinen, Zucker, Quark und dergleichen vermengt und überstrichen».¹³¹ Der Basler Professor Johann



Abb. 22
Apfelkuchen, hausgemacht.

Jakob Spreng verglich um 1760 den Kuchen mit der französischen «fouace», die wie die italienische «focaccia» ein flaches Brotgebäck ist.¹³² Für Gustav Adolf Seiler war «Chueche» im 19. Jahrhundert gleichbedeutend mit «Waije».¹³³ Die Ausgabe vom Jahr 2002 des «Etymologischen Wörterbuchs» setzt auf «Milchbrot, ovaies Weissbrötchen und schneckenförmig gewundenen Kuchen».¹³⁴ In Rudolf Suters «Baseldeutsch-Wörterbuch» steht «Kueche» für den flachen Kuchen im Sinne von «Waaie».¹³⁵ Das «Baselbieter Wörterbuch» schliesslich versteht unter «Chueche» ein Gebäck aus Rührteig und kommt auch baselstädtischem Sprachgebrauch sehr nahe.¹³⁶ Man denkt an Marmor-, Streusel- und Schokoladekuchen, an Cakes, Bienenstich und Gugelhupf – Kuchen, die mehr vorstellen als Kleingebäck, aber nicht so aufwändig sind wie Torten.

Von der Bierhefe zum Backpulver

«Eine halbe Stunde lang denselben Weg rühren»

Diese Vorschrift erscheint in alten Rezeptsammlungen öfters. Man wollte damit eine gründliche Durchmischung der Zutaten und eine gewisse Luftigkeit des Teigs erzielen. Das gewünschte «Aufgehen» war jedoch weder mit körperlicher Anstrengung noch mit Zugabe von geschlagenem Eiweiss befriedigend zu schaffen. Daher wurde mittels Bierhefe eine «Hebi» oder «Haby» (Vorteig) zubereitet, die beispielsweise den Kümmelkuchen zum «Haben» oder «Aufgehen» brachte. Das Kochbuch Dorothea Respingers vom Jahr 1794 enthält folgendes Rezept (im Wortlaut wiedergegeben):

«Ein Kimmen [Kümmel] Kuchen: 10 Loth Anken, $\frac{3}{4}$ Mehl, 2 Rappen Milch, 1 Löffel voll Bierhebe. Von der Bierheb und 2 Löffel voll Milch eine Hebi gemacht, wann das aufgegangen, läst man den Anken in der Milch vergehen und alles zusammen angerührt und geschafft bis der teig von der Schüssel geht, dann lasst man es in der Schüssel halb gehen darnach schüttet man es in das tortenpfännlein und lasst es gantz gehen, zuletzt streicht man es vom gelben Eÿ an, thut Saltz und Kimmen drauf und lasst es backen.»¹³⁷

Wer ohne Treibmittel (Fachsprache: Triebmittel) backen wollte, hielt sich an den bewährten Blitzkuchen, dessen Rezept noch 1908 in der «Basler Kochschule» abgedruckt wurde. Die einfache Herstellung, das heisst, dass er rasch zu backen war und dabei einigermaßen «aufging», gab diesem Kuchen den Namen. Anna Margaretha Müller hatte zu Beginn des 19. Jahrhunderts den Tipp von Susi M. (im Wortlaut wiedergegeben) notiert:

«Blitzkuchen: 3 Eier zerrührt man mit $\frac{3}{8}$ Pfund Zucker, $\frac{3}{8}$ Pfund Butter vergehen lassen und auch dazu gerührt, ebenso $\frac{1}{2}$ Pfund Semmelmehl. Das Blech gut mit süsser Butter angestrichen, den Teig darauf streichen, mit einem Kochlöffel

ausebnen. ½ Pfund fein gestossene Mandeln werden auf den Teig gestreut. Ehe er gebacken wird, auf die Mandeln gesiebten Zucker streuen. Nach dem Backen zu geeigneten Stückchen verschnitten.»

Verordnung wider gefährliches Kochen.

Da sich durch die laidige und öftere Erfahrung erwiesen hat, wie gefährlich es sey, in Zimmern oder offenen Orten, wo keine sicheren Feuerstätten sich befinden, nur auf ledigen Windöfelinen oder Kohlpfannen zu kochen; so haben Unsere Gnädige Herren Ein Z. und Wohlweiser Rath dieser Stadt aus Landes-Väterlicher Vorsorge das Kochen auf Kohlpfannen und Windöfelinen, an andern Stellen als auf sichern Feuerstätten bey empfindlicher Strafe gänzlich verboten. Befehlen demnach allen Eigenthümern und Beständern eines ganzen Hauses, ein so gefährliches Kochen an ihren Hausleuten nicht zu gestatten, weniger selbst es zu thun. Die hierwider Fehlbaren aber sollen von der G. Feuerschau, und in den Vorstädten von den G. Gesellschaften, gerechtfertiget werden.

Sign. den 29. Wintermonat 1777.

Ganzlen Basel, ssst.

Abb. 23
«Verordnung
wider gefährliches
Kochen». Aus der
Mandatensammlung
des Staatsarchivs
Basel-Stadt, 1777.

«Verordnung wider gefährliches Kochen»

Die Schwierigkeiten beim Kuchenbacken lagen nicht nur bei der Teigbereitung. Schuld an Misserfolgen war auch der Umgang mit Torten- und Pastetenpfannen, «Kohlpfannen und Windöfelein». Als der Gebrauch dieser Geräte wegen ihrer Gefährlichkeit am 29. November 1777 von der städtischen Feuerschau verboten wurde,¹³⁸ betraf dies weniger die grossbürgerlichen Küchen mit gemauerten Herden als die einfachen Leute in ihren engen Behausungen. Diese trugen jetzt den Teig zum Weiss- oder Pastetenbäcker, der den Kuchen in Lohnarbeit ausbackte. Eine ländliche Form dieser Kundenbeziehung überlebte bis heute im Verzascatal. Dort bäckt in Sonogno die Familie Pinana ihr Brot für einen ganzen Monat, und anschliessend eilen Nachbarn mit lecker gefüllten Backformen herbei, um die verbliebene Backofenwärme zu nutzen. Als in den Sechzigerjahren des 19. Jahrhunderts im Zeichen des beginnenden Industriezeitalters Stadttore und Mauern abgebrochen wurden und Aussenquartiere entstanden, kamen mobile Kochherde aus Metall, sogenannte Kochmaschinen, in Gebrauch. Während in Strassburg schon 1848 und in Winterthur seit 1884 mit Gas gekocht wurde, hielt der Gasherd in Basel im letzten Dezennium des 19. Jahrhunderts Einzug, der Elektroherd erst nach der Jahrhundertwende.¹³⁹

Das Backpulver

Im «Universal-Lexikon» der Kochkunst von 1896 ist nachzulesen, Backpulver benützte man häufig zur Bereitung von Kuchen und kleinerem Backwerk, «um dasselbe locker und porös herzustellen, ohne Hefe dabei anzuwenden, die nicht jeder Magen verträgt und die auch nicht allemal frisch und gut zu haben ist».¹⁴⁰ Der in Freiburg im Breisgau ausgebildete Apotheker Dr. August Oetker (1862–1918) liess sich 1891 in Bielefeld nieder und machte mit Herstellung und Vertrieb von Fusscremen, Warzentinkturen und weiteren Spezialitäten von sich reden. Als Bäckerssohn wusste er, dass in den Backstuben gasbildende Substanzen verwendet wurden, die Backteige aller Art auflockerten und zum Aufgehen brachten. In Deutschland hatte sich schon Jahrzehnte zuvor der Chemiker Justus Liebig mit dieser Materie beschäftigt, und es waren industriell gefertigte, englische und amerikanische Produkte in Gebrauch. Dem geschäftstüchtigen Dr. Oetker gelang die Fabrikation des im Wesentlichen aus Natron und Weinsäure bestehenden Backpulvers «Backin», mit dem er marktführend und innert weniger Jahre Millionär wurde. Entscheidend war für ihn, dass sein Pulver so beschaffen war, dass man bei der Anwendung möglichst wenig falsch machen konnte.

Amalie Schneider-Schlöth verweist in der «Basler Kochschule» aus dem Jahr 1896 auf verschiedenartig zusammengesetzte Substanzen, von denen die unschädlichsten und auch besten Hirschhornsalz oder kohlen-saures Ammoniak enthalten. Ein schwacher Teelöffel voll davon genüge, um ein halbes Kilogramm Teig zum Aufgehen zu bringen.¹⁴¹ Das «Heinrichsbader Kochbuch» der Hauswirtschaftslehrerin Louise Büchi von 1905 hingegen enthält im Werbeanhang ein ganzseitiges Inserat von Dr.-Oetker-Produkten. Die Autorin empfiehlt im Textteil jedoch nicht das «Backin», sondern das «echte Dietrichs Backpulver» und erklärt überdies, wie



Abb. 24
Werbeplakat
für Dr. Oetker's
Backpulver,
um 1900.

man Backpulver aus 100 Gramm doppelkohlensaurem Natron und 200 Gramm Weinstein selbst herstellen kann und dass man einem halben Kilogramm Mehl 25 bis 30 Gramm von dieser Mischung beifügt.¹⁴²

Rund um den Dreikönigskuchen

Basel und die kirchliche Dreikönigsverehrung

Zentrum und Ausgangspunkt für die abendländische Verbreitung des Dreikönigskultes wurde die Rheinstadt Köln, nachdem im Jahr 1164 die angeblichen Gebeine der Heiligen Drei Könige aus Mailand in den Kölner Dom überführt worden waren.

Der Gotthardweg und Basel hatten keinen Anteil an dieser Translation; der Weg führte wahrscheinlich via Turin über den Mont Cenis, durchs Hochburgund und das Elsass zum Rhein. Nicht von der Kirche, sondern vom Volk zu Heiligen erhoben, wurden die drei Weisen aus dem Morgenland Schutzpatrone der Bürgerschaft, der Reisenden und Pilger. Wer mit den in Massen gedruckten Pilgerzetteln den kostbaren Reliquienschrein im Kölner Dom berührte, erhoffte sich Schutz vor Reisegefahren, Krankheit, Zauberei und jähem Tod.¹⁴³ Bald warben an Pilger- und wichtigen Handelsstrassen Gasthöfe und Herbergen «Zu den 3 Königen», «zur Krone» oder «zum Mohren» um die Gunst der Vorbeiziehenden. Als anno 1681 das Haus «zur kleinen Blume» den Namen «Drei Könige» erhielt, dachte man wohl weniger an die Pilgerzüge von und nach Einsiedeln als an die vornehme Kundschaft, die man mit dem klingenden Namen anziehen wollte.

Die Dreikönigsverehrung in Basel wird im 15. Jahrhundert aktenkundig und findet ihren Abschluss im Zuge der Reformation. Das spätmittelalterliche Basel weihte den Drei Königen Altäre und Wandbilder im Münster, in der benachbarten St. Nikolauskapelle, in der St. Andreaskapelle, in der Martins-, Peters- und Spitalkirche wie auch im Klingental und zu St. Theodor. Die ersten Seiten des nach dem Erdbeben von 1356 angelegten ältesten erhaltenen Ratsbuches (Rotes Buch) stellen einen immerwährenden Basler Kalender dar, in welchem die Feiertage rot, die gewöhnlichen Heiligtage schwarz eingetragen sind. Das Fest der Erscheinung des Herrn (*Epiphania domini*) oder der Heiligen Drei Könige am 6. Januar galt demnach als Feiertag.¹⁴⁴ Es zogen allerdings nur Prozessionen über den Münsterplatz, wenn dieser Tag auf einen Sonntag fiel. Als das Domkapitel am 5. Dezember 1477 beschloss, nur noch dreizehn Messen täglich zu lesen, war der «Trium-Regum-Altar» in der Hauptkirche für eine dieser Messfeiern ausersehen.¹⁴⁵ Wie die meisten Kirchenzierden fielen die den Drei Königen geweihten Altäre und Bilder am 9. Februar 1529 bis auf wenige Spuren dem Bildersturm zum Opfer. Ein Mandat vom 28. Mai 1527 wollte die grosse Zahl von Feiertagen drastisch kürzen, den Dreikönigstag jedoch beibehalten. Die Reformationsordnung vom 1. April 1529 liess hingegen ausser den 52 Sonntagen nur noch Weihnachten, Ostern, Himmelfahrt und Pfingsten als hohe Feiertage zu.¹⁴⁶

Dreikönigsspiele und Sternsinger

Wenn in unserem Dreiland um den 6. Januar Grüppchen von Sternsängern herumziehen, wenn da und dort mit Kreide die Initialen C+M+B für «Christus mansionem benedicat» (Christus segne dieses Haus) als Haussegnen an katholische Türgewände geschrieben werden, ist dies ein scheues Nach- oder Wiederaufleben des in Vergessenheit geratenen Dreikönigbrauchtums. Dazu gehörten auch Dreikönigsspiele. Wie Joseph Lefftz aus dem Elsass berichtet, waren diese Darstellungen ursprünglich ein Vorspiel zur Messe. Mit der Zeit begannen die Mitwirkenden komische Effekte einzubringen, so dass die Aufführungen vom Gottesdienst losgelöst werden mussten.¹⁴⁷ Wie bei der österlichen Fladenweihe wurde Martin Luther auch beim Königsmahl zum Brauchtumsgestalter. Beim Feiern mit der Familie, mit Freunden und im Schülerkreis versuchte er vergeblich, das Fest in eine betont christliche Richtung zu führen. Im Gegensatz dazu geisselte ein Jahrhundert später der Strassburger Münsterprediger

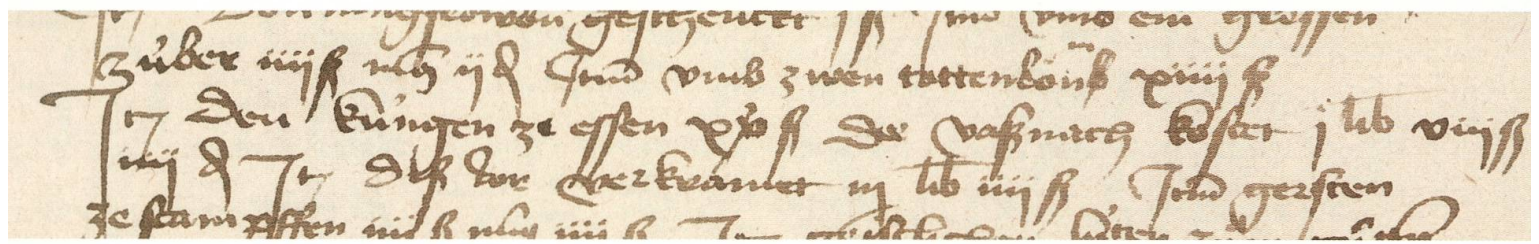


Abb. 25

Nachricht über das Dreikönigssingen aus dem Kloster Klingental, mittlere Zeile: «It[em] den kungen [Dreikönigen] zu essen 14½ Schillinge die fassnacht kostet 1 Pfund 8 Schillinge 4 Rappen».

Johann Konrad Dannhauer den «in Stadt und Land, zu Hof, auf Universitäten und Schulen» lebendigen Brauch als «wütende Fress- und Säufferey».¹⁴⁸

Felix Platter berichtete aus seiner Studienzeit in Montpellier, wie die Geistlichen Anfang Januar 1553 einen Sieg des Königs mit «umgang und supplication» feierten. Er selbst beging mit «teutschen» Kommilitonen ein «Königreich bei stattlicher molzeit und music», wobei er die Laute schlug und Gelegenheit hatte, «welsch dantzen» zu lernen. Im März 1558 erlebte er in Basel eine Fasnachtsbelustigung bei Tanz und «Mummerey». Über den Dreikönigsbrauch, wie er ihn in Montpellier kennengelernt hatte, schweigt das Tagebuch.¹⁴⁹

Frühe Nachrichten über das Dreikönigssingen im alten Basel kommen aus dem Kloster Klingental, wo zwischen 1450 und 1476 fast jährlich kleine Beträge für «den dryg kungen zu essen» oder «den kungen essen» ausgegeben wurden (siehe Abb. 25). 1466 folgen auf diese Eintragung das St. Agathenbrot, zwei Ferkel («ferlin») zur Fasnacht, Kalbsfüsse zur Galrey (Gallertpastete), Meertrauben und Feigen in der Fasten, und nicht zu übersehen die Fasnachtsküchlein und Ostereier.¹⁵⁰ «Sternensingen» und «Nachtbättlen» führten offenbar zu Auswüchsen, weshalb die Obrigkeit im Jahr 1616 dem Oberstknecht und seinen Helfern befahl, «solches abzuschaffen».¹⁵¹ Während Handwerkerstand und Bürgertum das neue Jahr in den Zunfthäusern begrüßten, feierte der Stadtadel auf der «Hohen Stube» im «Haus zum Seufzen».¹⁵² Bischof Johannes von Venningen verkehrte dort jahrzehntelang. Anfang Januar 1456 spendete er einen Schilling «zur Erwelung des Königs Jakob von Laufen». Auf den «heiligen dry kunigstag» 1470 bezahlte er das jährliche Heizgeld als Beitrag zur Beheizung des Lokals.¹⁵³ Vor Zeiten begingen auch die Stadtknechte den Dreikönigstag. Den Wein zu ihrem Festessen im Rathaus soll der Rat gestiftet haben.¹⁵⁴

Das Dreikönigsbrauchtum ist in unserer hektischen Zeit lebendig geblieben und in seiner Vielfalt nur schwer überschaubar. Es werden Anläufe unternommen und wieder aufgegeben. Vieles findet ohne Aufhebens der Öffentlichkeit statt, in der Familie, im Freundeskreis, in Vereinen und in Altersheimen, als Spiele des Weihnachtskreises in Kindergärten so gut wie in den Rudolf-Steiner-Schulen. Zwei Veranstaltungen haben sich während Jahrzehnten bewährt und sind feste Bestandteile des Basler Brauchtumskalenders geworden: Drei stämmige Könige, die in der Weihnachts- und Neujahrszeit in der Freien Strasse für einen guten Zweck sammeln,

und das Königssingen auf dem Jakobsberg, dessen Aufkommen schon 1958 von Volkskundlern beschrieben wurde.¹⁵⁵

Bohnenkönig und Dreikönigskuchen

Im ausgehenden Mittelalter entstand bei öffentlichen Anlässen wie auch im Familienkreis der Brauch, eine Bohne im Festtagskuchen zu verstecken und jenen als Bohnenkönig zu feiern, der in seiner Portion fündig wurde. Dass dabei auch Lebkuchen und Geldmünzen verwendet wurden, wissen wir aus Sebastian Francks anschaulicher Schilderung im «Weltbuch» vom Jahr 1534:

«Am Heiligen Dreikönigstag backt jeder Vater einen guten Lebkuchen oder Lebzelten wie er es vermag und Hausgesind hat, grosses oder kleines. Er knetet einen Pfennig in den gebackenen Lebkuchen, zerschneidet ihn in viele Stücke und gibt jedem ein Stück davon, um Gottes, Jesu, Maria und der Heiligen Drei Könige Willen. Wer den Pfennig in seinem Stück vorfindet, wird von allen als König erkannt, und man lässt ihn dreimal unter Jubel hochleben.»¹⁵⁶

Laut volkskundlichen Erhebungen war der Bohnen- oder Dreikönigskuchen früher in den Kantonen Aargau, Bern, im Wallis und in der französischen Schweiz bekannt.¹⁵⁷ Wie die Solothurnerin Elisabeth Pfluger berichtet, kam zu Beginn des 19. Jahrhunderts am Dreikönigsabend die Burschenschaft aus Kestenholz zusammen, «um den mächtigen Kuchen zu verzehren, an welchem nicht weniger als ein Bernviertel [Sester] Semmelmehl und zehn Pfund Butter verwendet werden durften – ein riesig Stück Backwerk, das zudem noch zierlich geschmückt war mit Trockenblumen und Bändern». Die Schriftstellerin erinnert sich, dass der Dreikönigstag in ihrer Gegend «mindestens als halber Feiertag» galt. Innerhalb der Verwandtschaft ging man mit der ganzen Familie «z' Stubede». Bei Kaffee und Kuchen wurde ein gemütlicher Nachmittag verbracht. Man unterhielt sich und knüpfte lose gewordene Bande neu.¹⁵⁸ Die Bohne im Kuchen wird in diesen Aufzeichnungen nicht erwähnt. In der Form, wie sich der Dreikönigskuchen alljährlich in den Auslagen der Grossverteiler und Quartierbäckereien präsentiert, wurde er 1951 vom Schweizerischen Bäckermeisterverband auf Initiative des Basler Gebäckforschers Max Währen lanciert. Damit gelang es, vergessenes oder eingeschlafenes Brauchtum zu beleben, «ohne grossen Aufwand herzhaft Fröhlichkeit zu verbreiten» und gleichzeitig eine Lücke im Backwarensortiment zu schliessen.¹⁵⁹

Blick über die Grenzen: Südbaden und Elsass

Das Dreikönigssingen wird in der badischen Nachbarschaft als «neu aufgezogenes» Brauchtum bezeichnet. Dies scheint auch für die Wahl des Bohnenkönigs zu gelten. Elard H. Meyer wies im Jahr 1900 den Brauch dem Elsass zu. Der 1918 geborene Bäcker-Konditormeister Hermann La Coste in Kandern hat in jungen Jahren nie einen Dreikönigskuchen gesehen. Seines Erinnerns kam dieser erst nach dem Zweiten Weltkrieg auf. Wie in allen Bäckereien der badischen Dreiländerecke gleicht das Produkt seines Nachfolgers dem schweizerischen «Einheitskönigskuchen».



Abb. 26

Als Kanderner Bäcker den Dreikönigskuchen nach schweizerischem Vorbild entdeckten, stellte noch die Kandertalbahn – «das Chanderli» – die Verbindung mit Basel her.

Mehr über den Dreikönigskuchen ist aus dem Elsass zu erfahren. In Schlettstatt weiss man von «langen Kuchen», die im Jahr 1601 vom Spitalbäcker geliefert wurden. In diesen war ausser der Bohne auch eine Erbse eingebacken. Wer auf diese biss, wurde zum Marschall des Königs erhoben. An manchen Orten schenkten Bäckermeister ihren Kunden einen «Dreikönigswecken», ein Kundendienst, der um 1829 in Colmar und Strassburg eingestellt wurde.¹⁶⁰ Als Blätterteiggebäck präsentiert sich der im «Universal-Lexikon» der Kochkunst vorgestellte französische Dreikönigskuchen:

«Dreikönigskuchen, französischer: Zur Herstellung dieses am Dreikönigstage in Frankreich allgemein üblichen Kuchens siebt man $\frac{1}{2}$ Kilogramm feines Mehl auf ein Brett, bröckelt 175 Gramm kleingeschnittene Butter hinein, thut $\frac{1}{4}$ Liter kaltes Wasser und eine Prise Salz hinzu, verrührt alles zu einem glatten Teig,



Abb. 27
Galette des Trois Rois aus der Pâtisserie Blind
in Ferrette (Pfirt).



Abb. 28
«Fèves» – in elsässischen Dreikönigskuchen
versteckte Keramik- und Metallfigürchen, eine
Sammlerleidenschaft (Privatbesitz).

knetet denselben rasch durcheinander und lässt ihn eine Viertelstunde ruhen. Hierauf rollt man ihn zu einem dicken viereckigen Kuchen aus, belegt ihn mit 250 Gramm harter, in Scheiben geschnittener Butter, schlägt den Teig darüber zusammen, treibt ihn wie einen Blätterteig fünfmal aus und legt ihn wieder übereinander, rollt ihn zuletzt 2 Centimeter dick aus, schneidet ihn mit einem Kuchenrad zu einem runden Kuchen, versteckt eine Bohne in demselben, über der man den Teig wieder völlig glättet, bestreicht die Oberfläche mit Eigelb, streut Zucker darüber und bäckt den Kuchen auf einem Blech bei guter Hitze drei Viertelstunden.»¹⁶¹

Dieses einfache Blätterteiggebäck wurde mit einer Mandelcrème-Füllung (frangipane) zur «galette feuilletée des Trois Rois à la frangipane» verbessert. Wer sich diesen Luxus nicht leisten will, wählt die billigere luftige «galette briochée» mit rundem Mittelstück und sechs angebackenen Kugeln. In beiden Varianten sind nicht die bei uns üblichen weissen Plastikmännchen versteckt, sondern sogenannte fèves – originelle goldschimmernde Metall- oder bemalte und glasierte Keramikfigürchen, um die in Frankreich ein eigentlicher Sammlermarkt blüht.

Der Gugelhopf

Wort und Sache

Nach übereinstimmender Darstellung in Wörterbüchern bezeichnet «Gugel» eine kegelförmige Kopfbedeckung. Nach Johann Jakob Spreng wurde im 18. Jahrhundert «der Spitzhut unserer Beamten in beiden Ständen» so genannt. Im Wort «Gugelhopf» versinnbildlicht «Gugel» die kegelförmig zulaufende Form jenes Hutes. Mit «-hopf» ist das Aufgehen, das «Hüpfen» des Kuchens gemeint.¹⁶² Die Geschichte des



Abb. 29

Der «Gugelhut», Standesymbol des Ehegerichtschreibers, Amtmanns und Beistands im 17. Jahrhundert. Illustration aus Hans Heinrich Glaser: «Basler Kleidung aller Hoh- und nidrigen Stands-Personen», Basel 1634.

Gugelhops lässt sich bis ins 17. Jahrhundert zurückverfolgen, bezeichnete ihn doch das «Haus-, Feld-, Artzney-, Koch-, Kunst- und Wunderbuch» des Johann Christoph Thienen vom Jahr 1700 als ein «alt-Teutsches Essen».¹⁶³ Ursprünglich backte man den Gugelhopf in irdenen und glasierten Gefässen, im «Asch» oder im «Napf», weshalb das Gebäck auch «Asch-» oder «Napfkuchen» genannt wurde.¹⁶⁴ Im 17. Jahrhundert begannen Kupferschmiede dekorative Backformen zu liefern, unter denen, nach dem Vorbild eines Turbans (bonnet du Turc) gestaltet, der spiralförmige «Türkenbund» hervorstach (siehe S. 62).

Die Erstaussagen des «Oberrheinischen Kochbuchs» (1811) und der «Basler Kochschule» (1877) stellen drei weitgehend übereinstimmende Grundtypen des Gugelhops vor.¹⁶⁵

1. Für den «Hefe-Gugelhopf» bringt man zuerst einen Vorteig aus Milch, Mehl und Hefe zum «Aufgehen» oder «Haben». Nach dem Beimengen der übrigen Zutaten wird der gewirkte Teig in die Backform gefüllt, nochmals ruhen gelassen und anschliessend in den Ofen geschoben.



Abb. 30
Kupferne Gugelhupfformen aus dem 19. Jahrhundert. Links ein «Türkenbund» (Privatbesitz).



Abb. 31
Elsässische Gugelhupfformen aus Tonerde (Privatbesitz).

2. Beim «gerührten Gugelhopf» werden die Zutaten samt Hefe oder Backpulver in einem Arbeitsgang zum Teig angerührt.
3. Der «Biscuit-Gugelhopf» kommt ohne Hefe, allenfalls mit Beigabe von Backpulver aus.

Die frühesten uns zur Verfügung stehenden Rezepte entnehmen wir dem «Vollständigen Nürnbergischen Kochbuch» von 1691.¹⁶⁶ Der klassische Hefegugelhopf bestand nach dazumaligen bayerischen Gewichtseinheiten aus 1 Diethäuflein oder dem 8. Teil eines Metzens (ca. 4,5 kg) allerschönsten Mehls, 8 bis 10 Eiern, $\frac{1}{2}$ Pfund (ca. 250 g) Schmalz (Butter), einem knappen Seidlein oder $\frac{1}{2}$ Mass (ca. 500 g) Rahm sowie 4 bis 5 grossen Löffeln Hefe. Zuerst galt es, «den halben Theil Mehl mit der Heffen / zusamt mit dem warmen Kern [Rahm] / zu einem Teiglein anmachen und bey einem warmen Ofen hernach wohl gehen lassen». Nach dem Aufgehen verarbeitete man diesen Vorteig mit dem restlichen Mehl, dem Schmalz und den zerklopfen Eiern zum fertigen Teig, füllte diesen in ein gut ausgebuttertes Becken, «dass das Becken ein paar Finger hoch leer bleibt / setzets wieder zu der Wärme / dass er ferner gehet / bis das Becken gantz voll wird / und so dann in den Ofen / welcher so heiss sein muss / wie zum Brod». Im Gegensatz zu diesem brotartigen Gebäck nahm sich der gerührte Gugelhopf lieblicher aus:

«Einen Gogelhoppfen zu bachen: Nehmet ein viertel Pfund frisches Schmaltz / rühret dasselbe in einer Schüssel eine halbe Stunde ab / schlaget sechs gantze Eyer und vier Dottern / eines nach dem andern darein; giesset ein wenig Rosenwasser und Zucker / nach belieben / darunter / saltzets ein wenig / rühret drey Löffel voll gute weisse Bier-Heffen / und vier Löffel voll süssen Ram / ingleichen auch zehen guter Löffel voll dess schönsten und besten Mehls / darunter / dass es ein schönes Teiglein wird: Schmieret einen Dorten-Model mit Butter / giesset den Teig darein / aber nicht voll / lasset selbigen ein wenig vor dem Ofen gehen / und dann in einem Oefelein / gantz gemach / eine halbe Stund lang bachen / doch dass er nicht zu braun werde / und streuet Zucker drauf.»

Vom «bereitsamen» zum «königlich-kaiserlichen» Gugelhopf

Laut Krünitz'scher Enzyklopädie war der Napfkuchen «etwas Bereitsames» (Unkompliziertes). Er werde «mehrentsils» bei Bauern an Hochzeiten und Kindstauen aufgetragen. Beim «Ernteschmaus» sei er auch die «Zierde des Gesindetischs». ¹⁶⁷ Österreichische Quellen berichten von ländlichen Hochzeiten, an denen «Kranzeljungfrauen» mit Kerzen besteckte Gugelhupfe auf dem Kopf befestigten und damit herumtanzten. ¹⁶⁸ Das «Grazer Kochbuch» von 1686 enthält unter dem Namen «Fauler Hanns» einen Vorläufer des Gugelhopfs – in Zuckerhutform gebackenen Germteig (Hefeteig), der in Scheiben geschnitten, mit Butter und Zucker versüsst und anschliessend nochmals gebacken wurde. ¹⁶⁹

Nach Ernst Burgstaller wurden in Österreich Weinbeeren, Rosinen, Zimt, Safran, Zitronenschalen, Rum und Mohn erst in neuerer Zeit allgemein gebräuchlich. ¹⁷⁰ Conrad Hagger, Anfang des 18. Jahrhunderts «hoch-fürstlich-Saltzburgischer Stadt- und Landschafft-Koch», ging eigene Wege. Er rieb für seinen «Mandel-Zimt-Gugelhupf» entrindete und in Butter geröstete Semmeln. Hierauf schmeckte er die Brösel mit Zimtpulver und einem Esslöffel Weisswein ab, gab je 100 Gramm geriebene Mandeln und Butter dazu. Schliesslich rührte er 4 ganze Eier, 4 Eigelb und 100 Gramm Zucker in den Teig. ¹⁷¹

Zu höchsten Ehren kam der Gugelhopf und mit diesem die Konditorei Karl Zauner in Bad Ischl. Dort erschien Kaiser Franz Joseph im Sommer 1888 häufig bei der Hofkammersängerin Katharina Schratt zum Frühstück. Die Gastgeberin buk die Kuchen selbst, bestellte aber sicherheitshalber bei Zauner ein zweites Exemplar nach ihrem Rezept. «Jetzt ging in Zauners Backstube um drei Uhr früh das Licht an», so ist in den Erinnerungen dieses Betriebs zu lesen, «und man begann, ebenfalls zur Ausschaltung jeglichen Risikos, gleich sechs Stück dieser Kuchen auf einmal zu fabrizieren. Viertel vor sechs wurde der schönste ausgesucht, noch warm in eine weisse Serviette eingeschlagen, in einen Henkelkorb verstaut und von einem Lehrbuben im Laufschrift in die Schratt-Villa gebracht. Welchen Gugelhupf der Kaiser dann serviert bekam, den selbstgebackenen oder den zaunerischen, wusste nur die gnädige Frau.» Für Zauners «Germgugelhopf Franz Joseph» wird heute noch ein «Dampfl»



Abb. 32
Gugelhopf für zwei Personen,
hausgemacht.

(Vorteig) aus $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmer Milch, 30 Gramm Germ (Hefe) und einem Teil von 500 Gramm Weissmehl warm gestellt und mit dem restlichen Mehl, 150 Gramm Butter, 180 Gramm Zucker, 6 Eidottern, einer Prise Salz, Zitronenraspeln, Zimt und Rosinen zu einem etwas weich gehaltenen Hefeteig verarbeitet. Die ausgebutterte Form wird mit gehobelten Mandeln bestreut.¹⁷²

Gugelhöpfe in und um Basel

Während sich bei Johann Jakob Spreng und Gustav Adolf Seiler kein Eintrag zum Gugelhopf finden lässt, bezeichnet das «Schweizerische Idiotikon» den Gugelhopf als «Bierbrot», einen durch Bierhefe aufgetriebenen Brotkuchen aus Mehl, Milch, Eiern mit eingebackenen Rosinen und Weinbeeren.¹⁷³ Wie überall, wo ein Gugelhopf aus der Form springen sollte, war auch in Basel das gute Gelingen eine Herausforderung für die Hausmütter und deren Gehilfinnen. Die Dichterin Emma Kron liess die gute Meyi fast verzweifeln, als diese in Erwartung der Familientagsgäste den Gugelhopf zum Auskühlen aufs Fensterbrett stellte:

«J cha nit helfe! Mira, dättsch zämme, wenn d'witt! – Da'sch en Elend mit dere Hefi! Sie isch nyt meh nutz hittigstags! Fangt a z'trybe, wenn men en esse wött scho, der Chugelhopf!»¹⁷⁴

An welchen Fest- und Feiertagen, Visiten, Kaffeekränzlein und in welchen «Verainli» Gugelhöpfe gereicht wurden, wissen wir nicht. Gesichert scheint aber, dass Wäscherinnen und Glätterinnen einen Gugelhopf zugut hatten, wenn die Wäscheaussteuer Neuvermählter zu waschen war.¹⁷⁵ Manche dieser Perlen stammten aus dem Baselbiet, wo der Gugelhopf an Hochzeiten und Taufen aufgetischt wurde,¹⁷⁶ aus dem Badischen oder aus dem Elsass, einer Hochburg der Gugelhopfkultur:

«S' tüat kei Fescht im Elsass gàwa,
Wu nit glänzt wie güate Wi,
Wu nit uf'm Tisch dernàwa
Steht à Kugelhopf drbi.»¹⁷⁷

Anfang des 19. Jahrhunderts war den Liestalerinnen das Backen von Gugelhöpfen nicht erlaubt. Dort verklagten die Bäckermeister am 12. Mai 1807 eine «Weibsperson», die allen Verboten zum Trotz Gugelhöpfe backe und behaupte, dies sei keine Bäckerarbeit.¹⁷⁸ In Basel hingegen zeugen zwei Dutzend Familienrezepte aus zwei Jahrhunderten vom friedlichen Wettbewerb um das Gelingen des regulären Gugelhopfs mit den obligaten ein bis zwei Löffeln Bierhefe und lauwarmer Milch, die entweder mit Hohlmassangaben oder mit dem Gegenwert in Rappen (zum Beispiel «für 4 Rappen Milch») bemessen wurde. Meertrauben und Rosinen waren unverzichtbar, Mandeln hingegen fakultativ und Zitronenschale die Ausnahme. Der Stockzucker musste fein zerstoßen werden. Mehl und süsser Anken, Eier und Milch durften nicht «aus der Kälte kommen». Maria Weitnauer besorgte sich ein Rezept von Maria Faesch, nach welchem Zucker und Eier eine halbe Stunde gerührt werden

mussten. Nach «Oncle Steigers» Version, die eine Zugabe von Mandeln vorschrieb, war nach einer Viertelstunde genug gerührt. «Diese Masse gibt mehr als unsere Ringform voll, dazu noch ein Zwiebacklibblech voll», vermerkte Maria am Schluss ihres Rezepts. Ob mit Mehl, Bierhefe und Milch ein «Habelein» (Vorteig) gewirkt oder die Hefe direkt mit den übrigen Zutaten in einen Rührteig gegeben wurde, bedeutete diese Arbeit ähnlich wie das Backen des Basler Leckerlis eine ordentliche körperliche Anstrengung. Anna Magdalena Falkeysen bereitete zuerst den Vorteig (sinngemässe Transkription):

«Rezept einen grossen Gugelhopf zu machen: Schütte einen Becher Mehl in ein besonderes Becken. Drücke in die Mitte ein Grüblein. Gib 1½ Löffel Bierhefe und für 1 Rappen Milch hinein, wirke ein Habelein daraus und lasse es aufgehen. Für die Teigmasse brauchst du lauwarme Milch, 1½ Pfund süssen Anken, 4 Eier, 4 Loth gestossenen Zucker und ein wenig Salz. Der Teig muss brav geklopft sein und das Geschirr wohl ausgesalbt.»

Dies ist Anna Margaretha Müllers gerührter Hefe-Gugelhopf (im Wortlaut wiedergegeben):

«Ein gerührter Gugelhopf: Man rührt ½ Pfund frischen Anken eine halbe Stunde lang in die gleiche Richtung. Alsdann rührt man 3 Vierlinge schönes Weissmehl, einen Schoppen Milch und ein wenig Salz in den Anken. Jetzt folgen 12 Eier, eines nach dem andern und wohl im Teig verschafft. Erst am Schluss werden Rosinen, Meertrauben und ein guter Löffel Bierhefe beigefügt. Das Geschirr wird wohl geschmiert, mit Mandeln besteckt und nur halb gefüllt. So wird der Gugelhopf probatum und gut.»

Die ausgebutterte Form durfte nur halb gefüllt werden, damit der Teig nach dem Gärvorgang – dem «Haben» oder «Gehen» – nicht zum Rand der jeweiligen Backform oder darüber hinaus aufstieg. Die Verwendung der «Bratispfanne» begegnet uns als Einzelmeldung. Einige Rezepte schreiben eine «Form» vor, andere wiederum ein «Geschirr» oder ein «Kupfergeschirr». Beim Kupfer dominierte der spiralförmige «Türkenbund». «Einen Türkenbund zu machen» bedeutete für Valeria Huber und Dorothea Respinger die Herstellung eines Gugelhopfs schlechthin. Von Marie B. stammt ein gerührter hefefreier Türkenbund im Kochbuch von Maria Weitnauer, den wir heute als Biscuit-Gugelhopf bezeichnen (im Wortlaut wiedergegeben):

«Türken Bund: 16 Eyer & 1 Pfund Zucker zusahmen geschlagen & geschwungen, dann in eine messingene Pfanne gethan & wieder mit dem Beselein auf dem Feuer fortgeschwungen bis es ziemlich warm ist, kochen darf es ja nicht. – dann wieder angerichtet & fortgeschwungen bis es kalt ist. Befor es in Ofen kommt müssen ¾ Pfund Mehl hinein gerührt werden, dann in die Form gethan & eine Stunde im Ofen gelassen, will man eine Glasur darüber haben, so nimm 1 Pfund Zucker & 6 Eyweis.»

Torten

«Der Schmuck der Torte ist das Merkmal, an welchem sowohl vom Fachmann als auch vom kaufenden Publikum die Tüchtigkeit des Konditors gemessen wird.»

Ludwig M. Raith¹⁷⁹

Wort und Sache

Zur Sachdeutung des aus dem mittellateinischen «*torta*» (gewunden) abgeleiteten Lehnwortes «Torte» vermuteten verschiedene Autoren, es habe sich ursprünglich um gewundenes oder spiralförmiges Gebäck gehandelt. Andererseits wurden in mittelalterlichen Klöstern Brotsorten «*torta*» oder «*turta*» genannt. Annemarie Wurmbach fasst die seit dem 19. Jahrhundert publizierten Erklärungsmodelle wie folgt zusammen: «Lateinisch «*torta*» hat sich vom einfachen Fladenbrot über den Pfannkuchen und Pasteten zu einem Gebäck der feineren Küche entwickelt.»¹⁸⁰ Während uns einheimische Wörterbücher weitgehend im Stich lassen, zählt das elsässische Mundartwörterbuch Blätterteigtorten mit Frucht- und Fleischfüllungen auf, und das badische Pendant betont den festlichen Charakter der Torte.¹⁸¹ Oskar Rhiner führt von hausbackenen Fladen, Wähen und biederer Rührteigkuchen zu den Torten als «deliziösen Konditoreierzeugnissen»,¹⁸² wie wir sie uns etwa als Schwarzwälder Kirsch-, als Mokka- oder als mehrstöckige Hochzeitstorte vorstellen. Haushaltskochbücher wie jene aus dem Betty-Bossi-Verlag erlauben indes, Tortenkünste auch zuhause erfolgreich umzusetzen.

Hochblüte der Konditoreifachbücher

Die Tortenkunst entwickelte sich mit dem Aufkommen der Zuckerbäckerei im 17. Jahrhundert und strebte in den Hofküchen und Hofkonditoreien weltlicher und kirchlicher Fürstenhäuser ihrem Höhepunkt zu. Im 18. und 19. Jahrhundert trugen Druckwerke wie die Enzyklopädie von Diderot und d'Alembert (Paris, 1751–1772) die Kunst der Konditoren in die Öffentlichkeit. Der Starkoch Antonin Carême (1784–1832) schöpfte für das in Paris gedruckte Werk «*Le Pâtissier Royal*» (3. Aufl. 1841) aus seiner Tätigkeit beim europäischen Hochadel. In jüngster Zeit schilderten Josef Cachée (Wien 1985) und Ingrid Haslinger (Bern 1993) die geradezu generalstabsmässig organisierte königlich-kaiserliche Hofkonditorei in Wien. Federico Berzeviczy (München 1980) zeichnete ein Bild der Wiener Hofzuckerbäckerei Demel in der Josefstadt. 1949 stellte Hans Skrach in seiner 1933 erstmals erschie-



Abb. 33
Tortendekor mit gespritzten
Buttercrème-Blumen.
Farbtafel aus «Schule und
Praxis des Konditors»
von J.M. Erich Weber, Dresden
1927.

nenen «Wiener Konditorei» fest, dass in Deutschland «reich garnierte, wenn auch punkto Qualität einfachere Torten» bevorzugt werden, während die Österreicher unter dem Motto «einfach ist vornehm» eher weniger überladenen Tortenkunststücken wie beispielsweise der Sachertorte zugetan sind.¹⁸³ Entsprechend unterscheidet sich Skrachs unprätentiös gestaltetes Werk von den luxuriösen Konditoreibüchern deutscher Autoren. Hervorzuheben sind Carl Krackharts «Neues illustriertes Konditoreibuch» (München 1891), «Preisgekrönte Tortenverzierungen» von Friedrich Wilhelm Eikmeier (Nordhausen 1908), «Schule und Praxis des Konditors» von J.M. Erich Weber (Dresden 1927) und Adolf Heckmanns «Süsse Kunst» (Nordhausen 1930). Diese und andere Fachbücher wurden zum Teil von Reisevertretern direkt in den Backstuben vertrieben und gelten der prachtvollen Farbtafeln wegen als wertvolle Sammlerstücke.

Dass sich Basler Verlage mit namhaften Konditoreifachbüchern profilierten, ist wenigen bekannt. 1890 erschien das an altbaslerische Gebäcktraditionen anknüpfende «Handlexikon der Conditorei» des Basler Konditormeisters Johann-Heinrich Wirz-Fischer (1829–1924). Dieses Fachbuch erschien in mehreren Neuauflagen und ist als Pionierwerk für das heute noch aktuelle «Schweizer Illustrierte Handbuch der Konditorei» des Schweizerischen Konditor-Confiseurmeister-Verbandes zu betrachten. Die Bedürfnisse des modernen Bäckerei-Konditorei-Betriebs riefen nach Fachliteratur, die von der Präsentation komplizierter Schaustücke vergangener Zeiten abrückte und die Arbeit mit einfach und doch wirksam zu gestaltenden Tortendekorationen erleichterte – sei es zur Konfirmation oder Verlobung, zum Muttertag, zu Weihnachten oder für eine Jubiläumstorte. Dieses Ziel verfolgte der

1952 in dritter Auflage letztmals gedruckte Band «Die einfache Torte» aus der 1933 eingeleiteten Reihe «Illustrierte Lehrbücher für den fortschrittlichen Konditor» der Coba-Verlags-AG in Basel mit den Titeln «Das Pralinenbuch», «Dessertstückchen», «Schweizer Konfekt», «Das ABC des Garnierens» und «Glace – das Buch vom Eis». Jene handlichen Bändchen des 1959 im Handelsregister gelöschten Verlags werden in manchen Backstuben noch heute wie «Augäpfel» gehütet.

Torten im alten Basel

16. bis 18. Jahrhundert

Der nachfolgende Rezeptquerschnitt bestätigt die Aussagen der Etymologen und Gebäckforscher. Die Torten früherer Jahrhunderte waren noch keine glasierten und dekorierten Kunstwerke aus Schichten von Teig, gefüllt mit Schlagrahm und Buttercreme. Die wohl frühesten Tortenrezepte innerhalb der Basler Stadtmauern verdanken wir einem Briefwechsel zwischen dem Rechtsgelehrten Bonifazius Amerbach und seinem Studienfreund Jean Montaigne, Advokat und Rektor der Universität Aix.¹⁸⁴ Im April und Juli 1525 bat Amerbach um Angabe von Tortenrezepten – «*tortarum conficiendarum modus*». Die Antwort liess auf sich warten. Dafür sandte Montaigne am 5. November jenen Jahres gleich drei Vorschläge, die sich als fladenartige Gebäcke erweisen: Eine «Fastentorte, wie sie die Pâtissiers zubereiten», bestand aus dünn ausgewalltem Weizenteig, auf dem eine Paste von zerstoßenen Mandeln, Zucker, Butter und Rosenwasser verteilt wurde. Wie Montaigne beobachtete, formte man den auslaufenden Fladenrand zu einem Kranz (*circumvallabis ad instar corone*). Für eine andere «Torte zur Fastenzeit» (*Quadragesima*) vermengte man zerstoßene und durch ein Sieb getriebene Mandeln mit Mehl oder gekochtem Reis, eingesalzenem Fisch, Zucker sowie mit wenig weissem Pulver (*puluerum albo*). Aus dieser Masse liess sich ein Fladen formen und im mässig warmen Ofen backen. Auf die

Abb. 34
Umschlagbild zum Fachbuch
«Die einfache Torte» von
Ludwig M. Raith, Basel 1952.



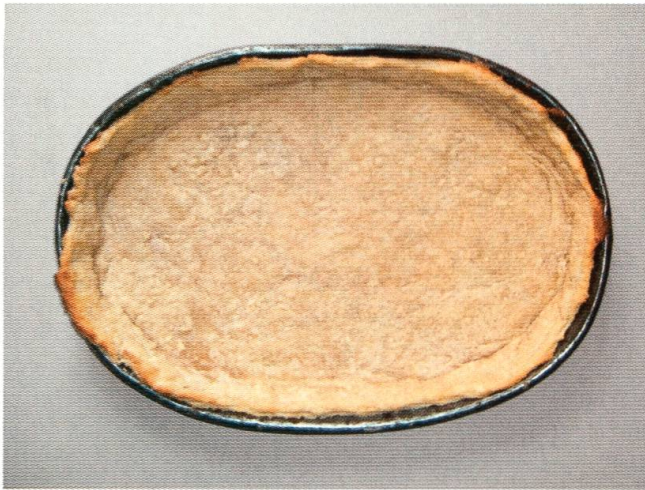


Abb. 35
«Tortenhafen» aus Mürbeteig
in einer ausgeschiedenen Backform
des Restaurants St. Jakob
(Privatbesitz).

Frage nach der Beschaffenheit jenes weissen Pulvers schrieb Montaigne zurück, es handle sich um Zucker, der mit Ingwer oder Zimt vermischt wurde, und lieferte gleich weitere Rezepte. Die «Kürbistorte auf neapolitanische Weise in der Fasten» enthielt eine Füllung aus gekochtem Kürbisfleisch, Mandelmilch, Zucker und Gewürzen. Vor dem Backen bestreute man diese Torte mit Zimt. Für eine «Apfeltorte, wie sie in Avignon hergestellt wurde», bestrich man einen Teigfladen mit einem Mus aus gekochten Äpfeln, Butter und Eigelb. Auch bei dieser Torte wurde die Butter während der Fastenzeit durch Mandelmilch ersetzt. Mit oblatenförmigen «Marzipantorten nach Art des Parfumeurs» (*aromatorio*) aus Mandeln, Zucker und Rosenwasser waren Amerbachs Rezeptwünsche offenbar befriedigt. Ob und wie die Rezepte in den Haushalt einfließen, ist nicht bekannt. Ausserdem war der Zucker im damaligen Basel noch ein teurer «Apothekenschleck» und dessen Konsum den Vornehmsten vorbehalten.

Im 16. Jahrhundert kam die Mode auf, «Tortenhäfen» herzustellen, indem man Teig wie zu Fladen auswallte, dann die Ränder «zwei Finger breit» oder höher aufzog und diese «blind» gebackenen geniessbaren Backformen antrocknen liess. Bei Bedarf wurden die Tortenhäfen mit stets raffinierteren Köstlichkeiten gefüllt und zu ungedeckten oder gedeckten Torten fertig gebacken. Rezeptsammlungen der Margaretha Eglinger und der Familie Pack enthalten dieselbe Anleitung, bis zu 16 Teighäfen von der ungefähren Grösse eines Zinntellers zu fabrizieren. Dazu wurden 9 gehäufte Handvoll oder $1\frac{1}{2}$ Becher schönstes Weissmehl, 9 Handvoll oder $\frac{3}{4}$ Pfund süssen Anken, etwas Salz, Zucker und Rosenwasser zu einem Teig gewirkt, bis die Butter keine «Knölleli» mehr aufwies. Der Teig durfte weder zu feucht noch zu trocken sein, damit der von Hand geformte Hafenrand nicht zusammenfallen konnte. Wurde ein Tortenhafen in ein Gefäss aus Zinn, Irdenware oder Blech hineingearbeitet, musste dieses mit Papier ausgelegt werden. Auf diese Weise liessen sich Tortenhäfen auf Vorrat errichten, die bis zur weiteren Verwendung tagelang frisch blieben. Die Anleitung schliesst mit dem Vermerk, dass die Pastetenbäcker bei dieser Arbeit mit einem «gestrichen» vollen Becher Mehl auskamen und die Butter nicht nach Handgefühl, sondern genaue $\frac{3}{4}$ Pfund abwogen.¹⁸⁵

Ende des 16. Jahrhunderts setzte Magdalena Platter den Reigen häuslicher Tortenfreuden in Basel fort. Für ihre Pfirsich-, Kraut-, Eier-, Reis- und andere «Darten» formte sie in der Regel einen «Dartenhafen» aus Mehl, Butter, Zucker, Eiern und legte ganzflächige oder gitterförmige Teigdeckel über das Gehäck, so auch bei der Apfeltorte (sinngemässe Transkription):

«Öpfel Darten: Hacke Äpfel oder Birnen klein und backe sie, bis sie braun werden. Tupfe den Anken sauber davon und mische Gewürz, Zucker, Zimt, Ingwer und Rosinlein darunter. Wirke einen Teig aus Anken, Suppenbrühe und Eiern. Ziehe ihn etwa zwei Finger hoch und schütte das Gehäck hinein. Breite einen Deckel darüber, klebe ihn gut an und zerschneide ihn hübsch.»

Ein weiteres frühes und mit dem Prädikat «fecit» (er hat es gemacht) ausgezeichnetes Rezept findet sich im Mägdebuch der Maria Iselin von 1694:

«Ein Äpfel dorten teig zu machen der sich lang halt + fecit: Man nimbt ein halb glas vol Milchraum, das gelb von 5 Eýeren, 3 löffel vol Roswasser, ¼ Pfund frische Butter, ein halber Vierling Zucker, vom schönsten weissen Mähl so viel als man braucht nachdem man sie gross haben will. Dieses alles under einander zu enem teig gemacht und die Äpfel zuerst kochen lassen.»¹⁸⁶

Bei Magdalena Platter wurde auch die «Darten von Kraut» aus jungen Mangold- oder Spinatblättern mit einem Deckel versehen. Man hackte die Blätter zusammen mit Salbei, Petersilie und Majoran klein. Dann kehrte man das Gehäck kurz in heissem Anken und gab Ingwer, Zimt, Nelken, Rosinen, Zucker und vier Eier dazu.

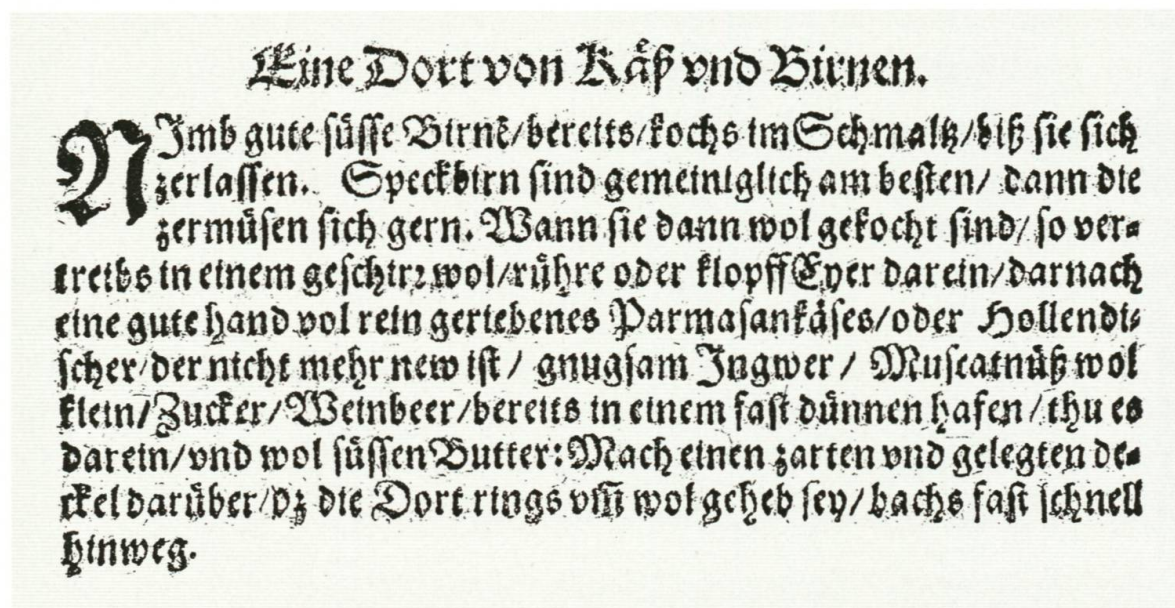


Abb. 36

«Eine Dort von Käs und Birnen» aus dem «Köstlich new Kochbuch» von Anna Wecker, 1600.

Madlen Platters Torten nehmen sich geradezu spartanisch aus im Vergleich zu den gedruckten Vorschlägen ihrer Zeitgenossin Anna Wecker, beispielsweise zu Käse- und Birnentorten (siehe Abb. 36).¹⁸⁷

Zu einer «ändern Dort von Birnen» bemerkte die Kochbuchautorin, man solle die Tortenhäfen nicht mehr als fingerdick auswallen, weil sie sonst «bäurisch» und auch sonst nicht artgerecht ausfallen.

Schon im Mittelalter hatte die den Krapfen und Pasteten verwandte Fleischtorte sowohl in der anspruchsvollen Küche wie auch bei der Resteverwertung im einfachen Haushalt ihren festen Platz. Magdalena Platter verwendete für ihre «Darten mit Fleisch» den gleichen Teigboden wie für andere Torten (sinngemässe Transkription):

«Torte mit Fleisch: Nimm rohes oder gesottenes Fleisch und hacke es klein. Schlage Eier daran und hacke alles wohl durcheinander. Gib Gelbwurz [*Curcuma longa*, falscher Safran], Zucker, Zimt, Rosinlein und Salz dazu. Bereite einen Boden wie zu andern Torten und backe ihn ebenso. Diese Torte muss auf einer Glut zu Tisch kommen, damit sie warm bleibt.»

Im Kochbuch des Klosters Lützel vom Jahr 1671 füllen für die Grossküche ausgeordnete Fleischtortenrezepte etliche Seiten. Nummer 352 sieht niedrige und rund geformte «Häfen» aus Pastetenteig vor. Nach dem Einfüllen des Gehäcks, so schliesst die Vorschrift, «macht man den Deckel darüber wie gebräuchig und bestreicht dieselben [sic!] mit zerklopfen Eyeren, wie die Pasteten». Die Fleischtorte oder Fleischpastete zieht sich wie ein roter Faden durch die Rezeptliteratur, und heutzutage ist die von einem «*salade verte*» begleitete «*tarte à la viande*» eine Elsässer Spezialität für eilige Touristen.

Für die wähenartigen Apfel- und Zwetschgentorten wurden die Früchte in Wein oder Wasser erweilt, oder man röstete sie im Schmalz. Die entsteinten Zwetschgen waren mit Mandeln zu bespicken. Stellvertretend sei hier die klösterliche Quittentorte, eine Fastenspeise, genannt:

«Quitten-Tarten werden gemacht / von geschehlten zu Vierteln geschnitten / in heiss Schmalz geröstet / und mit wenig Wein lind gemacht / alsdann in den Tortenhafen eingesetzt / mit Zusatz Zimmet / Zucker / Meer-Trauben oder Rosinen.»¹⁸⁸

Von Müttern oder aus Gedrucktem übernommen, abgeändert und an Dritte weitergegeben, enthalten die meisten alten Familienkochbücher verschiedenartige Mandeltorten. Manche wurden in einer Backform aus Weissblech, im «Sturtz»¹⁸⁹, gebacken, zum Beispiel die «Mandeldarten in stürtzenen Hertzformen» der Familie Pack oder Maria Iselins «Braunes Mandelherz»:

«Braunes Mandelherz zu machen: Nimm 1 Pfund Zucker, rein gestossen. 1 Pfund Mandlen, rein gestossen. 16 Eyer, das Gelbe vom ey wohl geschwun-

Abb. 37
Herzförmiger «Sturtz»
aus Weissblech, um 1910
(Privatbesitz).



gen und under den Zucker. Noch das Weisse vom Eÿ wohl geschwungen, bis es recht dick ist. Hernach alles undereinander gerührt und in sturzenen Formen gebacken.»

Wohl auf Umwegen gelangte das Kochbuch einer Jane Judith Galliard (1747) nach Basel. Dass die Verfasserin aus einem Refugiantengeschlecht und möglicherweise aus dem Bernbiet stammte, geht aus dem berndeutschen Ausdruck «Tateren» (Torte) hervor. Ihr Mandel-Speckkuchen ist eine «Mandel-Tateren» der besonderen Art für die Fastenzeit, bei der Speck durch Mandeln und Eier ersetzt werden und «Spanischbrotteig» (Blätterteig) ins Spiel kommt. Wie das Resultat aussah, zeichnete Madame Galliard ins Kochbuch (sinngemässe Transkription, siehe Abb. 38):

«Mandel-Speck-Kuchen (Torte) zu machen: Man kann sie von mürbem Pastenteig oder Spanischbrotteig machen. Der Teig wird in zwei Teile geteilt und rund oder oval ausgewallt. Dann wird aus einem Vierling Mandeln eine Fülle wie zu einer Mandel-Tateren gerührt, jedoch nur mit dem Weissen von zwei oder drei Eiern. Die Fülle wird nur so hoch auf dem Teigboden verteilt, dass ein zwei Finger breiter Teigrand mit Eigelb bestrichen werden kann. Nun wird der Teigdeckel über die Torte gelegt, rundum gut angedrückt, gezeichnet und gestupft, damit sie keine Blasen bekommt. Nach der halben Backzeit Zucker darüber streuen.»¹⁹⁰

Dass sich auch Brot bei der Tortenzubereitung verwerten liess, zeigt Anna Margaretha Müller mit ihrer Brottorte (sinngemässe Transkription):

«Brot-Torte: Zu 1 Pfund Mandeln gehört 1 Pfund Zucker. Die sauber gewaschenen Mandeln müssen mit den Hülsen in einem Tuch nicht zu fein zerschlagen werden. Das Gelbe von 15 Eiern wird unter den Zucker und die Mandeln gerührt, dann das Weisse dazu geschwungen. ½ Pfund Schwarzbrot wird fein

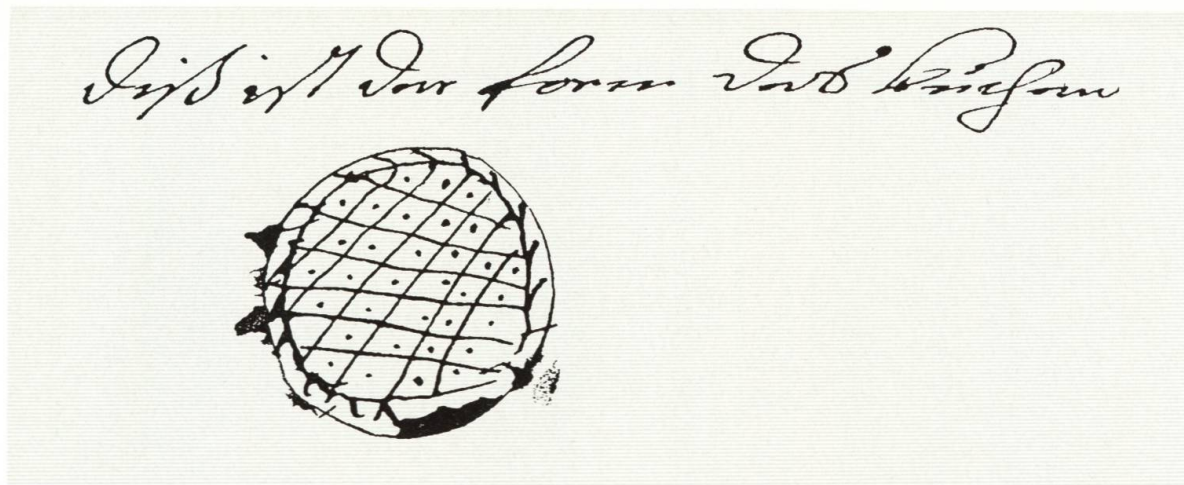


Abb. 38

So skizzierte anno 1745 Jane Galliard ihre Mandeltorte ins Kochbuch.

gerieben, die Schale von 1 Zitrone fein geschnitten. 1 zerstossene Muskatnuss, 6 Nägelein, 6 Pfefferkörner sowie eine Portion Zimt werden zusammen in den Mandelteig gerührt. Das Backgut wird in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und in einem nicht ganz heissen Ofen gebacken.»

Manche Haushaltsbücher enthalten neben Rezepten für grosse Torten auch Anleitungen für «Tärtlein, Torteletten» – auf gut Baseldeutsch «Däärtli». Beliebte waren unter anderem Schokolade- und Rahmtörtlein. Anna Magdalena Falkeysen, von der das älteste überlieferte Basler Leckerlirezept stammt, verarbeitete für den Teig ihrer «Raum-Tärtlein» $\frac{3}{4}$ Pfund Weissmehl und $\frac{1}{2}$ Pfund Anken. Damit liessen sich 36 Törtchenformen auslegen. Die aus einem Schoppen «Raum», 6 Loth Zucker, 1 Löffel Weissmehl, 2 ganzen Eiern, 4 Eigelb und Zitronenraspeln bestehende Füllung wurde aufgekocht und nach dem Erkalten in die Förmchen gegossen. Vor dem Backen wurden die Törtchen mit Zucker bestreut. Um 1794 vermengte Dorothea Respinger für die «Mandel-Tärtlein» 1 Pfund geschälte und fein gehackte Mandeln mit 3 Vierlingen Zucker sowie mit dem Gelben von 8 Eiern. Waren die Eier klein, benötigte sie deren 9. Jetzt galt es, das Eiweiss zu schwingen und darunterzuziehen. Mit dieser Portion konnten etwa 30 Förmchen gefüllt, mit Zucker bestreut und im Ofen gebacken werden. Wer nach 1811 das «Obernheinische Kochbuch» zur Hand hatte, stiess auf Törtchen aus eingemachten Früchten – «Torteletten von Compoten». Für 30 Stück benötigte man einen «spanischen Brotteig» (Blätterteig) von einem halben Pfund Butter und einem halben Pfund Mehl (siehe S. 138). Man drückte den messerrückendick gewallten und rund ausgeschnittenen Teig nicht allzu fest in die Mödel, damit er besser aufgehen konnte. Hernach legte man eine «Compote» in jede Tortelette, liess sie in einer Tortenpfanne oder im Öfelein backen und goss ein wenig Gallerte darüber.¹⁹¹

Im 16. und 17. Jahrhundert sind in Zunft- und Klosterrechnungen öfter Tortengenüsse verzeichnet. Am «Imbissmahl» der Weinleute vom 30. Juni 1645 wur-

den zu den Mandel- und Kirschentorten erntefrische Kirschen aufgetragen. Am 10. Oktober 1662 gab es nach den Pasteten «zwo Rosinleindarten» zum obrigkeitlich festgelegten Preis von 2 Gulden. Der Stubenknecht zu Schmieden besorgte am Schwörtag 1733 zwei Mandeltorten, zwei Dutzend Lebküchlein sowie Pralinen. Im folgenden Jahr verzehrten die Vorgesetzten «30 Durtelette von Himbeery». Auch den Klostergutsverwaltern hatten es Tortengenüsse angetan. Anno 1590 liessen sich die Pflegherren des St. Albanklosters «Quetschentarten» (Zwetschgentorten) schmecken. Laut Mahlzeitenrechnungen für die Pfleger des ehemaligen Klosters St. Clara wurden dem Pastetenbäcker im Jahr 1626 «laut Zedel» 3 Gulden und 10 Schillinge für eine Mandeltorte, Zuckerbrot, Zuckerwecken und Zuckerhippen bezahlt. 1633 verzeichneten auch die Rechnungen der Klosterverwaltung Klingental «1 Mandeldarten vom Pastetenbeck».¹⁹²

Wer auch immer im Zeitalter des Zunftregimes am häuslichen Herd Pasteten und Torten backte, konnte den um ihre Berufsprivilegien besorgten Pastetenbäckern ins Gehege kommen. So wissen wir nicht, ob Anna Maria Faesch die «Rosinlin darten» nach ihrem Kochbuch von 1796 selbst in den Ofen schob oder einem Pastetenhersteller zum Backen übergab. Als erster Arbeitsschritt war eine Teigform mit hohem Rand «aufzurichten» (im Wortlaut wiedergegeben):

«Ein Rosinlin darten: Eine Form aufrichten, solche ein wenig stehen lassen, wann man Zeit darzu hat, damit sie ein wenig hart werden kann, hernach nimmt man gewaschene und erlesene Rosinli, schwellt sie, thut sie in ein becky, lasst sie kalt werden, hernach lasst man sie im ofen ausbacken, überstreut sie mit Zucker und stellt sie auf. Man kann Rosenwasser dazu thun.»

Wie die Mandeltorte gehörte auch die Rosinentorte zum eisernen Bestand der damaligen gedruckten Rezeptliteratur. Zwei Vorschläge aus der Krünitz'schen Enzyklopädie bereicherten die Rosinentorte mit Mandeln, geschnittenen Zitronenschalen, Wein und sahen ein Teiggitter oder «andere Garnituren nach Belieben» vor.¹⁹³ Amaranthes «Frauenzimmer-Lexikon» von 1715 empfahl, das Teiggitter für die «Torte mit eingemachten Johannisbeeren» mit dem Federmesser zu schneiden, das sonst zum Zurichten der Gänsekiele verwendet wurde.¹⁹⁴

19. Jahrhundert

Die Pastetenbäcker konnten nicht verhindern, dass ihnen spezialisierte Zuckerbäcker die Tortenherstellung aus der Hand nahmen. Im Jahr 1775 wirkte noch Pasteten- und Zuckerbäcker Emanuel Siegrist am Rindermarkt. Nach der Jahrhundertwende finden wir in der Bäumleingasse «Zucker- und Pastetenbeck» Sebastian Burckhardt, dessen Vorfahre sich «Sebastian Bourcard pâtissier» nannte. Johann Christoph Meyer in der Streitgasse und Heinrich Gyssler in der Freien Strasse waren Zuckerbäcker, in der Hutgasse waltete Heinrich Fäsch als «Conditor, Pastetenbeck und Kaffeewirt». Wie die Weissbäcker hinterliessen auch die Zuckerbäcker Rechnungsbelege und Streitakten in grosser Zahl, jedoch kaum Aufzeichnungen aus den Backstuben. Darum sind wir auch für Tortenrezepte auf gedruckte und handgeschriebene Familien-

kochbücher angewiesen. Besonders beliebt waren Obsttorten, die als aufwändige Varianten der Obstwähen hergestellt wurden. Anna Maria Faesch bereitete für ihre «Bruniolen-Darten» (Pflaumentorte) einen Tortenhafen mit hochgezogenem Rand («eine Form aufrichten») und kochte die Füllung dazu aus Pflaumen, Zucker, Zimt, Mandeln, Rosinen und Meertrauben. Mit einer Teigdecke versehen, konnte das Werk in einer Tortenform «mit gelinden Kohlen von oben und unten» ausgebacken werden. Die Torten der Familie Oser waren mit einem speziellen Guss versehen (im Wortlaut wiedergegeben):

«Guss auf Torten: $\frac{1}{2}$ Pfund Mandlen, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 6 ganze Eyer und 6 Gelbe vom Ey. Die Eyer mit dem Zucker und den Mandlen verrührt. Kommt es einem zu dick vor, so kann man noch das Weisse von den Eyern schwingen und darunder rühren.»¹⁹⁵

Mit der Zeit wurden die Rezepte immer anspruchsvoller: Im 1747 angelegten Kochbuch der Anna Margaretha Müller notierten Nachkommen, wie sie sich 1867 eine Linzertorte vorstellten. Das Rezept stammte von Frau Müller-Sch. (im Wortlaut wiedergegeben):

«Linzer – Torte: $\frac{1}{2}$ Pfund gestossene ungeschälte Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund reiner Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zerlassen, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 4 Eier. Die Hälfte von dieser Masse wird in einer Tortenpfanne glattgestrichen, Eingemachtes nach Belieben ebenfalls glatt darübergestrichen, doch so, dass im Ringsum eines Finger breit übrig bleibt. Jetzt mit der andern Hälfte, die auf das Eingemachte kömmt, die Torte vollendet und gebacken.»

Die Anleitung aus der «Basler Kochschule» von 1877 für eine «Gleichschwertorte», deren Name auf die gleich dosierten Mehl-, Butter- und Zuckeranteile zurückzuführen ist, lautete so:

«Gleichschwertorte: $\frac{1}{2}$ kg Butter, $\frac{1}{2}$ kg Zucker, 16 Eigelb, $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 1 abgeriebene Zitronenschale, 12 Eiweiss, 1 Gläschen Rhum oder Cognac. Die Butter rühre man schaumig, rühre dann die Zucker, Zitronenschale und Rhum darunter, nach und nach die Eigelb und fahre fort, ungefähr 15–20 Minuten zu rühren. Nach dieser Zeit siebe man das Mehl hinein, mische den festgeschlagenen Schnee der Eiweiss leicht darunter, fülle die Masse in die mit Butter bestrichene und mit Mehl bestäubte Form und backe die Torte sogleich in nicht zu heissem Ofen. Sobald sie gebacken ist, stürze man sie um, lasse sie erkalten, bestreue sie mit Vanille-Zucker oder glasiere sie mit Vanille-Glasur und garniere sie nach Belieben.»¹⁹⁶

Einen Höhepunkt der Tortenkunst in diesem Buch bildete die Meringue- oder Vacherin-Torte:¹⁹⁷

«Meringuetorte: Man bereite die Meringuemasse von $\frac{1}{2}$ kg Zucker und 10 Eiweiss, lege 2 Bogen weisses Papier auf ein grosses Backblech, zeichne mit Bleistift auf beide die gewünschte Grösse der Torte an, vertheile auf den einen Bogen die Masse zu einem kleinfingersdicken runden Boden, den man mit dem Messer glatt streicht, auf das andere Papier dressiere man durch den Spritzsack oder ein Papiercornet eine durchbrochene Rosette gleicher Grösse als Deckel. Diese beiden Theile backe oder dörre man in sehr gelinder Hitze einige Stunden oder über Nacht. Ist der Boden und Deckel hart aber noch weiss, so lege man sie umgekehrt auf einen Tisch oder Brett, streiche das nach oben gekehrte Papier mit Wasser an und ziehe es, wenn es erweicht ist, davon. Dann lege man den Boden auf eine Platte, thue fingersdick oder noch höher geschwungenen Rahm mit Vanille-Zucker vermengt darauf, lege den durchbrochenen Deckel darauf und serviere sie sogleich.»

Exkurs: Eine Spezialität aus dem Jura – der «toetché»

In den meisten Bäckerläden der Ajoie und der Franches Montagnes fallen das ganze Jahr hindurch goldgelbe wähenartige Kuchen auf, die am jährlich in Porrentruy stattfindenden Herbstmarkt mit «*gâteaux de la Saint Martin*» an-

Abb. 39

Die «toetchés» aus der Boulangerie-Pâtisserie Josy Caillet-Trouillat in Alle (JU) sind die besten weit und breit.



geschrieben werden. Im Volksmund ist jedoch der «toetché» oder «toétché» gemeint, von der Wortbedeutung her eine mundartliche Verballhornung der französischen «tourte» oder «tarte».¹⁹⁸ Zur Herstellung des «toetché» liess man früher in der bäuerlichen Hausbäckerei nährstoffreiche Früh- oder Kälbermilch der Kuh (*colostrum*) über Nacht stocken, sauer werden und eine gelbliche Farbe annehmen. Diese Masse diente als Füllung eines Hefeteigfladens mit leicht herausgedrücktem Rand. Anstelle von Kälbermilch werden heutzutage Sauerrahm und Joghurt verwendet. Vor dem Ausbacken erhält der Wulstrand eine «Vergoldung» aus angerührtem Eigelb und Öl. Ein Tupfer Safran auf der Füllung erinnert an das *colostrum* früherer Zeiten.¹⁹⁹ Dezent salzig oder angenehm süss, ist der «toetché» ein delikates Mitbringsel von einer Jurafahrt. Mit dem «toetché» verwandt ist der freiburgische «gâteau de Vully»²⁰⁰, der ebenfalls mit Kälbermilch hergestellte deutschschweizerische «Biestmilchkuchen»²⁰¹ sowie die Tessiner «torta di colostro».²⁰²

Wähen

«Gang bring der arme Fischer-Lis
e Säckli Mehl, e Hemdli wyss,
nimm au e Wellen oder zwo,
und sag, sie söll au zuenis cho
und Weihe hole, wenn i bach
und decket iez der Tisch alsgmach.»

Johann Peter Hebel²⁰³

Wort und Sache

Etymologie

Zur Deutung des Gebäcknamens «Wähe» werden hier drei alt- und mittelhochdeutsche Begriffe beigezogen:

1. Althochdeutsch «wâhi», mittelhochdeutsch «waehe» als etwas Schönes, Zierliches, Kunstreiches: Johann Jakob Spreng übernahm um 1760 diese Erklärung aus dem «Altfränkischen und Alemannischen» als etwas «Feines, Köstliches, Zartes und Mürbes» (siehe Abb. 40).²⁰⁴
2. Althochdeutsch «wîhjan», mittelhochdeutsch «wîhen» im Sinne von weihen, segnen: Diese Auffassung machte sich der elsässische Dichter August Stöber zu eigen und führte den im Oberelsass vertrauten Gebäcknamen auf kirchlich geweihtes Brot zurück.²⁰⁵
3. Althochdeutsch «wâjan», mittelhochdeutsch «waejen» als Ausdruck für das Wehen des Windes: Als überzeugendster Zugang zur Deutung unseres Untersuchungsgegenstandes hat sich indes die bildhafte Vorstellung von «Verwehtem, Auseinanderlaufendem», nach Franz Josef Stalder auch von «missratenem Gebäck» durchgesetzt.²⁰⁶

Wähen in der Deutschschweizer Mundart

Die Wähe begegnet uns erstmals im lateinisch-deutschen Wörterbuch des Johann Fries vom Jahr 1568 als «Fladen oder Kuchen».²⁰⁷ Im Jahr 1551 sagte ein Mann vor einem Zürcher Gericht aus, er habe einer Frau «ein wäyen bachten müessen». 1587 wurde zu Protokoll gegeben, es habe jemand Mehl gestohlen und bei der Sihlbrücke «Brot und 2 Wäyen» gebacken – zwei unterschiedliche Gebäcke also. Ein anderer wollte im Jahr 1595 Eier zu einer «Ween» mitlaufen lassen.²⁰⁸ Laut Einzelmeldungen wurden im alten Zürich Brote vom halben Gewicht eines Normallaibs

Wäin, (die,) niedliche Beckenkuchen
 Bretzel. von dem Elfs, und
 Alam. wahe, wähe, wähe, fein,
köstlich, zart, mürbe.

Abb. 40

Laut Johann Jakob Sprengs «Idioticon Rauracum» (um 1760) ist die «Waie» ein «niedlicher Bäckerkuchen – eine Bretzel. Von dem Altfr[änkischen] und Alam[annischen] wahe, wähe, wehe, fein, köstlich, zart, mürbe».

«Wäienkuchen», im Rheintal sowie im Dominium der Abtei St. Gallen «Halberli» genannt.²⁰⁹ Johann Jakob Spreng kannte die Wähe als «niedlichen Beckenkuchen» in Form einer «Bretzel» sowie als Fastenwähe (siehe S. 113).²¹⁰ Bei Stalder findet sich Jahrzehnte später die Wähe als «Brotkuchen mit Belag».²¹¹ Mit «Öpfel-, Chirsi-, Zwätschge-, Zibele- und Chümi-waije» gab Gustav Adolf Seiler diesen Kuchen in unserer Gegend erstmals appetitliche Namen.²¹² Als Kuriosum sei die Verdeutschung von «Fastenwähe» zu «Kunstmürbes» durch Max Höfler, den vielzitierten «Altmeister der Gebäckkunde», angeführt.²¹³ Oskar Rhiner untersuchte in einer wort- und sachgeschichtlichen Studie die Verbreitung und Wanderung des Namens für den im «Atlas der Schweizerischen Volkskunde» als «Sache 188.4» aufgeführten «meist runden, seltener viereckigen Flachkuchen mit beliebigem Belag von Früchten, Gemüse oder Käse». Basel ist mit einem Hinweis auf die Zwiebelwähe am Morgenstreich nur marginal vertreten. Rhiners Untersuchungen zeigen aber, dass sich der Mundartaussdruck Wähe vom Raum Basel aus in die Nordost- und Nordwestschweiz verbreitete.²¹⁴

Blick in die badische und elsässische Nachbarschaft

Bislang unveröffentlichte Materialien zum «Badischen Wörterbuch» bestätigen, dass der Ausdruck «Waihe» in Südbaden vom Bodensee bis in den Raum Freiburg gut belegt und dokumentiert ist.²¹⁵ So beobachtete im 18. Jahrhundert ein Reisender, dass Konstanzer Landleute ihren Tagelöhnern zum Frühstück flache, in Asche gebackene Kuchen vorsetzten, die mit Fenchel, Speckstückchen und Lauch belegt waren und die sie «Waihen» oder «Tünnelen» nannten.²¹⁶ Der Verfasser brauchte sich bei den Erkundungen nicht auf Sprach- und Volkskundeatlanten abzustützen. Vielmehr fand er Gesprächspartner aus der älteren Generation, die sich für Gebäcknamen interes-

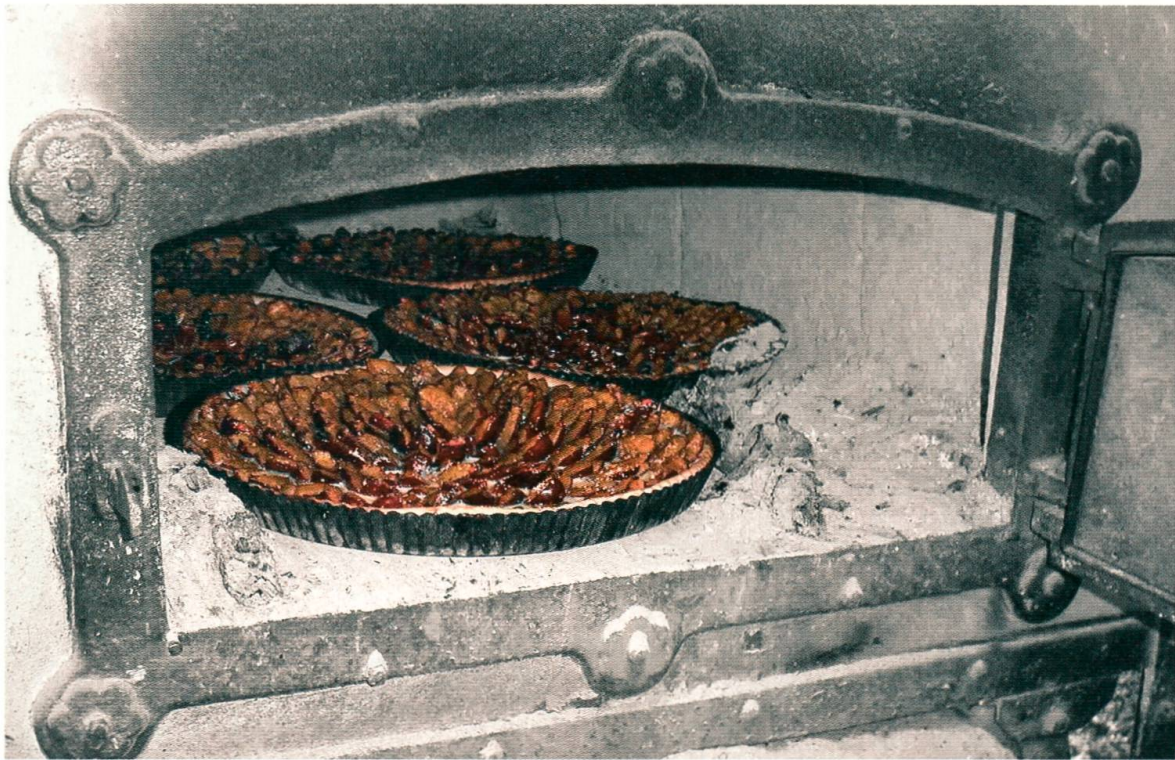


Abb. 41

Anfang September werden an der «*Fête de la quetche*» im Sundgaudorf Rantzwiller Hunderte von Zwetschgenwähen in mobilen Öfen gebacken.

sierten. An einem milden Oktobernachmittag fielen im markgräfischen Oetlingen Herbstblätter auf die Gartentische der Wirtschaft «zum Ochsen», wo sich ein Disput entspannte, ob der Nachtisch auf dem Teller eines Gastes eine Rhabarberwähe oder ein Rhabarberkuchen sei. Die Lösung fand sich bei Kaffee und Fasswein: Die Rhabarberwähe ist mit einem Eieguss ausgestattet, mit Eiweiss überbacken ist sie im Badischen ein Kuchen.

Wie zwischen Nord- und Südbaden erstreckt sich quer durch das Elsass eine Art Kuchen-Wähen-Graben. Die von einer ins *Département Bas-Rhin* eingeheirateten Sundgauerin gebackenen Wähen werden vom Ehemann als «Küüch» und von den Kindern als «*tartes*» genossen. «Wajen» mache man im «Oberland» (*Département Haut-Rhin*), sagen sie. Einer alten Volksmeinung zufolge grenzte man sich schon in Colmar recht deutlich ab: «D Colmerer schyssen uff d Waje und bache Kúúch.»²¹⁷ In einem *Salon de Thé* der Colmarer Innenstadt bestanden drei ältere Damen auf dieser Wendung – «Kúàchè» sage man weiter südlich. Galten Wähen in unserer Sundgauer Nachbarschaft einstmals als beliebte Fastnachts-, Kilbe- und Erntedankgenüsse,²¹⁸ stehen heute Dorffeste im Zeichen der Wähe, wie etwa das «Zwàtschgàwàjafàscht» in Pfstatt oder die «*Fête de la quetche*» in Rantzwiller.

Ländliche Hausbäckerei von damals am Dreiländereck

Bei diesen Wähen handelt es sich nicht um Augenweiden, wie sie uns aus Bäckerei- und Konditoreiauslagen entgegenlachen, sondern um Produkte früherer ländlicher Hausbäckerei. Das «Schweizerische Idiotikon» liefert eine grosse Zahl historischer Beispiele aus verschiedenen Gegenden der Deutschschweiz.²¹⁹ Am Backtag kratzte man die «Mueltschäärete» aus der «Muelte» (Teigmulde),²²⁰ wallte oder drückte die so gewonnenen Brotteigreste zu dünnen Fladen und drückte den Teigrand zu einem Wulst zusammen, damit der Belag nicht auslaufen konnte. Dieser bestand aus dem, was im Haushalt gerade vorrätig war – Obst, Zwiebeln, Speck, Milch, Nydel- (Rahm) oder «Anggeschäärete», dem beim Auslassen der Butter abgesetzten hellbraunen Fond (siehe S. 131).²²¹ Margarethe Spoerlin, die Tochter der Autorin des «Oberrheinischen Kochbuches», half der Mutter, wenn am Namenstag des Bruders Jeannot «Ankenschaumwähen» angesagt waren. Die Butter wurde im Waschraum des Mülhauser Witwenhaushalts eingesotten, wobei die Kinder im steinernen Hafen rühren durften, bis die Butter stockte.²²² Von solchen «Anggeschäärete»-Wähen erzählt man sich auch im Solothurnischen und im Baselbiet. Der «Schüssel», ein langgestieltes hölzernes Werkzeug, mit dem das Backgut in den Ofen geschoben wurde, gab der «Schüsselwäie» ihren Namen.²²³ Von einer «Vorwäie» sprach man, wenn diese vor dem Brot in einem Feuerlein, das die Ofenhitze aufrechterhalten sollte, gebacken wurde.

«Metzgerhans», der Landwirt und Bauerndichter Hans Gysin aus Oltingen am Fuss der Schafmatt (1882–1969), trieb sich als Kind bei der «Ööli» (Ölpresse) herum, wenn gerade Lewat (Raps), Flachs oder Hasel-, Buch- und Baumnüsse zu Öl gepresst wurden. «Fätze» vom übrig gebliebenen Nusskuchen waren eine geschätzte Beilage zum Brot. Noch besser schmeckte Hans Gysin Grossmutter's «Chruusiwäie» aus diesen Resten.²²⁴ Der Binniger St.-Margarethen-Pfarrer Jonas Breitenstein beschrieb 1864 den Wähenbrauch in einer Erzählung so:

«Nämlich am einten Ort, do hei si bachten und hei grad Wäje gmacht in der Chuchi, d' Frau het si gmacht uffim Wirkbrett [Teig-Wirkbrett], druf se ganz dünn bis an Rand vom Schüssel verzogen und 's Teigli drüber gstriche, 's isch zart vom e Chindepöppli und Eili agrüehrt gsi, und der Maa het flissig die Wäjen in Ofen yne gschürkt un se bache. 'S het wäger lustig e Vorfüür glället im Ofeloch, ass d' Hitz nit het chönne verfliege. Grad het er gseit zu der Frau: «Wie mängi machsch?» – Si het lustig gseit: «He uf jede Tritt von der Stegen eini!» Wie's ebe heisst: vill Chind, vill Stückli Brot.»

Zu einem Leckerbissen – zu einer «Zibelewäie» – konnte sich die Waaie empor-schwingen, wenn der Diener oder Visiteur eines Basler Seidenbandfabrikanten ausgerechnet am Backtag die Bändelmühle (Bandwebstuhl) einer Heimposamentenfamilie inspizierte. Jonas Breitenstein erzählte:

«Do si zum Schrecken und grössten Entsetze die zwee Heere cho, und dä Maa und die Frau si verlege gstanden und hei si gschiniert. Do het der Heer Diener

gar fründlig gseit: «Nei, machet nur zue!» – und wer het müesse die Wäje au versueche, – si hein enen extra ne Zibelewäje gmacht, – si die Bede gsi, und si heis si's nit übel lo schmecke, wil's au sufer im Hus; – 's si häbigi Lüt gsi.»²²⁵

Zur Fragestellung, ob jene Wähen an Freitagen oder Samstagen, am Washtag, als Fasten- oder Festtagsspeisen, als Haupt- oder Nebenmahlzeiten genossen wurden, konnten im Rahmen dieser Untersuchung keine repräsentativen mündlichen Bestätigungen ermittelt werden. In der Regel wurde wöchentlich einmal und zumeist am Samstag gebacken.²²⁶ Im gemischtkonfessionellen Elternhaus des Verfassers gab es jeden Freitag Wähen, wobei der Vater die Käsewähe, die Mutter aber die Apfelwähe backte. Statt Wähen gab es abwechselungsweise auch Erbsen- oder Kartoffelsuppe und «süsse Weggli» aus der Bäckerei. Der aus Hölstein stammende pensionierte und im April 2007 verstorbene Coop-Bäcker Richard Affentranger (geb. 1916) erinnerte sich, dass in seiner Jugendzeit am schulfreien Freitagnachmittag gebacken wurde. Die Kinder legten Hand an, damit die Arbeit am Bandwebstuhl keine Unterbrechung erlitt. Dass der Backtag auf dem Lande festlichen Charakter hatte und gleichzeitig «Wähentag» war, ist mehrfach belegt: Aus dem Markgräflerland wird berichtet, dass die mit Eiern, Rahm, Speck oder Zwiebeln belegte «Waihe» ofenwarm direkt vom Backschüssel verzehrt wurde – «bei der ehrwürdigen, feierlichen Handlung des Brotbackens».²²⁷ Ähnliches verlautet aus Baselland: «Der Tag, an dem das eigene Brot gebacken wurde, hatte etwas Festliches. Alle genossen das frische Brot und erst recht die Wähen, die es regelmässig gab.»²²⁸ Um diese einfachen Gaumenfreuden rankt sich Sagenhaftes und Heiteres. Hilfsbereite Zwergmännchen brachten gutmeinenden Dorfbewohnern nachts heimlich Wähen und durften dabei nicht entdeckt werden. Die Binninger mussten sich «Wääie-Ränft» und die Bubendorfer «Wääie-Müüler» als Spottnamen gefallen lassen. Kinder wurden mit Wähen zur Hebamme geschickt, auf dass sie der Familie ein «Buscheli» bringe. In Oltingen ging die Scherzfrage um: «Het der d' Wääje au scho weh do?» – «Nei.» – «Aber jetz!», gab der Fragende zurück und schlug dem Opfer ein Wähenstück über die Hand.²²⁹

Wähen im alten Basel

In den Materialien zu dieser Arbeit fielen historische Fladen-, Torten- und Kuchenrezepte auf, die nicht mit einer flächigen oder «zerschnittenen» Teigdecke versehen waren und die sich als eigentliche Wähen entpuppten. Meister Hans, Koch des Herrn von Wirtenberg, versprach 1460 mit einem «englischen Fladen» nicht britannische, sondern engelgleiche, himmlische Gaumenfreuden. Er hatte dabei eine veritable Käsewähe im Sinn (sinngemässe Transkription):

«Einen englischen Fladen mach wie folgt: Vermische Weichkäse, Butter, Pfeffer und mische alles untereinander. Mache einen Hafen [Form] aus Teig, fülle diesen mehr als zur Hälfte mit dem Käse und lasse ihn im Hafen backen. Dies ist ein englischer Fladen.»²³⁰

Marx Rumpolts «new Kochbuch» von 1581 empfahl eine Spinattorte, die nicht mit einer Teigdecke versehen werden durfte.²³¹ So hielt es auch Magdalena Plat-ter mit ihrer «Krut-Darten» – einer regelrechten Spinatwähe (sinngemässe Transkription):

«Eine Krauttorte: Nimm gutes, junges Binetschkraut [Blattspinat]. Weiche Weissbrotbrosamen in guter Milch ein, die dick sein soll vom Rahm. Schneide darnach das Kraut je nach Länge klein und röste es im Anken. Schütte die Milch mit den Weissbrotbrosamen zum Kraut und rühre alles wohl, damit sich das Weissbrot auflöst. Gib drei Eier dazu, auch Zimt, Zucker, Pfeffer und frischen Anken. Schütte nun die Füllung auf den Tortenboden und besäe [streue] Rosinlein darüber. Du magst auch das Gelbe von hart gesottenen Eiern darauf legen und anschliessend backen, es soll keinen Deckel haben.»

Es gibt Gebäcknamen, an die sich die Baslerinnen nur zögerlich gewöhnten. Manche blieben noch bis ins 19. Jahrhundert beim gewohnten «Lebküchly» für das Ende des 17. Jahrhunderts aufgekommene Basler «Leckerli». Ebenso verhielt es sich bei den Wähen, versprach doch die «Aprikoosedaarte» vornehmeren Genuss als eine «Aprikoosewaai». Ein hübsches Beispiel für den Übergang von der «Daarte» zur «Waaie» sind die «Weyendärtlein» im Kochbuch Dorothea Respingers von 1794. Wer hätte nicht heute noch Appetit auf diese leckeren Speckküchlein (im Wortlaut wiedergegeben):

«Weyendärtlein: Ein wenig Grüns im süssen Anken geschweizt, ein wenig Speck klein geschnitten. Darunter von 3 Eiern das Gelbe und ein Schoppen Raum [Rahm] auch darein gerührt, wenn man es will. Das Weisse von den Eiern geschwungen auch noch dazu und in Ofen gethan. Zum Teig 1½ Vierling Mehl, ¼ Pfund süsse Butter, gibt ungefähr 24 Stück.»

Als regelrechte Wähe erweist sich eine Apfeltorte aus Pastetenteig (siehe S. 138) und mit einem Eierteiglein bereichert im selben Kochbuch. Das Rezept wurde allerdings erst in der 1. Hälfte des 19. Jahrhunderts aufgeschrieben (im Wortlaut wiedergegeben):

«Eine Apfel Tarten mit Eyern: Man macht ein Pastetenteig, thut ihn in die Tartenpfannen. Alsdann nimt man saure Äpfel, verschneidet sie klein und dünn, bedeckt den Boden wohl damit und thut es in den Ofen bis die Äpfel weich sind. Indessen verklopft man 5 Eyer mit ohngefähr soviel Rum [Rahm] oder Milch als die Eyer sind. Man thut geriebenen Zucker darin, dass es wohl süss ist wie auch 2 Prisen Zimt, nach belieben Zitronenschälleten rein gehackt. Man klopft diese Fülle wohl untereinander. Wann die Äpfel weich sind und man die Tartenpfannen aus dem Ofen nimt, so thut man die Fülle darein schütten und thut es geschwind wieder in den Ofen. Man muss ein wenig Kohlen um die Pfannen thun damit die Fülle besser aufgeht.»

Die stets beliebter werdenden Wähen riefen nach praktikablerem Backgerät – dem Torten- oder Wähenblech, zum Beispiel für die etwas aussergewöhnliche Kümmelwähe aus Tante Likis Kochbuch mit der Jahreszahl 1840 (im Wortlaut wiedergegeben):

«Kümmei-Wehen: Menge unter den Bierhefeteig einen starken Esslöffel voll Butter (gleichviel ob gesottener oder süsser). Wähle den Teig aus und überziehe damit die Form (Tortenblech). Lege von 3 zu 3 Zoll haselnussgrosse Butterflocken darauf und streue Salz und Kümmel darüber. Lasse es alsdann in einem Öfelein ausbacken.»²³²

Dorothea Respingers «Fülly-Wayen» würde man heute als währschafte Zwiebel-Speck-Wähe bezeichnen (im Wortlaut wiedergegeben):

«Fülly-Wayen: Einen Teig, wo man halb soviel Anken als Mehl nimmt, oder Brodteig. 3 Vierling Speck in einer Pfanne ein wenig verlassen, grüne und dürre Zwiblen nach Belieben darein gedämpft, in ein Kinder-Päpplein gerührt, 9 Eyer darein verklopft, $\frac{1}{2}$ Maas Raum [Rahm] darein geschüttet – gibt zwei mittelgattige Blech voll.»



Abb. 42
Käsewähe St. Jakob
für acht Personen,
hausgemacht.

Den Baslerinnen war weder die Freude an eigenen Backkünsten noch das Sammeln von Familienrezepten abhanden gekommen. Es stand ihnen indes ein zunehmendes Angebot an gedruckten Kochbüchern und Haushaltsratgebern für Anfängerinnen wie für Fortgeschrittene zur Verfügung. Begriffe wie Pastete, Torte oder Küchlein wurden überall verstanden. Was jedoch Wähen sind, versuchte jede Autorin auf ihre Weise zu erklären. Für die Mülhauserin Margaretha Spoerlin war dieser Gebäckname ein geläufiger Begriff. Mit Rücksicht auf die Leserschaft in anderen Gegenden fügte sie ihrem Zwiebelwähenrezept in Klammern den Ausdruck Kuchen bei. Dann liess sie ein Repertoire an Wähen folgen – mit allem, was in Rebberg und Hausgarten

Dreißigster Abschnitt.

Wähen, Kuchen, Torten, Törtchen.

1. Abteilung: Wähen (Kuchen) und Früchtepasteten.

1918. Bemerkenswertes über die Wähen.

Zu den Wähen bereitet man gewöhnlich einen geriebenen Teig Nr. 1145 bis 1148, belegt viereckige oder runde Formen mit niederem Rand damit und füllt sie mit ungekochtem Obst.

1919. Zwiebelwähe (Kuchen).

Abb. 43

Die 12. Auflage der «Basler Kochschule» von 1941 tat sich noch schwer mit «Wähen» und «Kuchen».

reife, Trauben, Zwetschgen und Mirabellen, Äpfel, Aprikosen, Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren und Heidelbeeren aus den Vogesen:

«Eine Heidelbeeren-Wähe: Ehe man die Heidelbeeren auf den Kuchen legt, wird eine oder zwey Stunden zuvor Zucker darüber gestreuet und die Heidelbeeren einigemale umgekehrt. Man kann sie auch mit Wein und Zucker abkochen, lässt sie hernach wieder kalt werden, behält die Brühe davon zurück, thut noch mehr Zucker dazu und lässt sie dick einkochen. Wenn die Wähe dann gebacken ist, so streuet man ein wenig Zimmet darüber, drückt ihn mit einem Löffel in die Heidelbeeren und giebt sie zu Tische.»²³³

Auch Amalie Schneider-Schlöth wollte in den zahlreichen Auflagen ihrer «Basler Kochschule» richtig verstanden werden, wie noch eine Kapitelüberschrift in der 12. Auflage vom Jahr 1941 zeigt (siehe Abb. 43). «Es scheint», so schreibt Oskar Rhiner, «dass sich ‹Wääje› in Basel früh aus der Lebenswelt der bäuerlichen Hausbäckerei befreite und marktfähig wurde»,²³⁴ wobei Mürbe- und Blätterteig den Brotteig zu ersetzen begannen. Gesellschaftsfähig waren die Wähen schon lange.

Die Wähe auf dem Weg zum Marktartikel

Die Marktfähigkeit begann sich mit den frühesten Zeitungsinseraten an der Schwelle zum 19. Jahrhundert zu manifestieren. Schon früher konnte man um die Fasnachtszeit herum bei den Pastetenbäckern «ächte gute Zwiebelwähen» erstehen, laut Inserat in den «Wöchentlichen Nachrichten» vom 25. Februar 1808 bei Heinrich Fleckenstein hinter der School, die Portion zu 2 Batzen. Am 22. Januar 1840 empfahl Witwe Otto an der Spalenvorstadt Zwiebelwähen, Zwieback und an den Sonntagen

Abb. 44
Nicht Fastenwähen –
Schokolade und
Zwiebelwähen waren
gefragt am Morgen-
streich. Inserate im
«Schweizerischen
Volksfreund» vom
22. Februar 1885.



Café Bären

(Klein-Basel).
Am Morgenstreich:
Grog,
Mehlsuppe,
Chocolat,
Zwiebelwähen,
wozu höflichst einladet (4092)
J. Drechsle-vonArg.



Rheinfelder Bierstübli,

Gutgasse 17,
Morgenstreich:
Mehlsuppe, Käs- und Zwiebelwähen, Grog,
wozu freundlichst einladet (H646Q 4104)
G. Winzth-Zimmermann.

Bierbrauerei Löwenbräu,

■ 2 Gernsberg 2 ■
Morgenstreich.
Fastnacht-Montag und Mittwoch:
Mehlsuppe, Zwiebelwähen,
Chocolade, Grog u. Kaffee.





Zum Morgenstreich.

Kaffee, Chocolade, Mehlsuppe
(H573Q) und Zwiebelwähen (4100)
im Kronenstübli.



(4413) Auf kommende Fastnacht bringe ich meine zwei
Lokale den geehrten Faschingfreunden, sowie einem werthen
Publikum in Erinnerung.

Montag-Morgenstreich:

Mehlsuppe, Chocolade Zwiebelwähen.
KNOLL, Steinenvorstadt.

frische Ringe. In den Sechzigerjahren begannen Gastwirte ihre Morgenstreichangebote zu inserieren, was mit der Zeit ganze Zeitungsseiten füllte, wie zum Beispiel im «Schweizerischen Volksfreund» vom 22. Februar 1885 (siehe Abb. 44).

Die Bäckerei- und Konditorei-Fachliteratur verweist stets auf die nach Landesgegenden unterschiedlichen Gebäcknamen und hält sich bei den Wähen an die allgemein verbindliche Bezeichnung «Kuchen». Ein Lehrmittel der Fachschule Richemont in Luzern umschreibt die Wähen als «Früchtekuchen mit oder ohne Guss».²³⁵ In den Jahren vor und nach dem Zweiten Weltkrieg warb das Bäcker- und Konditor-



Abb. 45

Steht noch jeden Tag seinem Sohn zur Seite: Bäcker- und Konditormeister Eugen Krebs-Obrist.

gewerbe intensiv um die Gunst der Kundinnen, die in ihren modernen Gas- und Elektrobacköfen selbst vorzügliche Wähen backen konnten. Der Fachmann war gut beraten, trotz knapper Gewinnmargen nur hochwertiges Rohmaterial zu verwenden: «Die Wähe muss überzeugen. Sie muss der Frau zeigen, dass der Bäcker mindestens so gute Wähen macht wie sie selbst. Darum – lieber das Stück einen Fünfer teurer verkaufen, als an Zutaten sparen.»²³⁶

Heute würden etwa am Gebäckstand des Einkaufszentrums Kirschgarten in Basel von morgens bis abends laufend frische Wähen verkauft, ganze Wähen als Hauptmahlzeiten und portionenweise aufgeschnittene als Imbiss, an Freitagen etwas mehr als an anderen Wochentagen, erklärte die Chefin.

Wecken

«Hinder em Minschter het en Anggeweggemaitli Butterweggli feil,
hinder em Minschter het en Anggewegglimaitli fail.
Anggeweggemaitli Butterweggli feil, Butterwegglimaitli Anggeweggli feil,
hinder em Minschter het en Anggewegglimaitli fail.»

Zungenbrecherlied aus Basel²³⁷

Wort und Sache

Im 13. Jahrhundert tritt in Basel der vom altdeutschen «wecki» übernommene Gebäckname «Wecken» unter dem lateinischen Namen «*cuneus*» in der Doppelbedeutung als hölzerner oder eiserner Keil sowie als zweiseitig in Keilform auslaufendes Gebäck in der schriftlichen Überlieferung auf.²³⁸ So verzeichnet ein Sterbebuch des Basler Domstifts Jahrzeitspenden für Bedürftige in Form von «*cunei panis albi de spelta facti*», aus Spelt gebackenen Weissbrotwecken.²³⁹ Im Anniversarbuch des Domstifts liest man von «*cunei dicti bolwegke*», Bollwecken aus Spelt, von Hegenheim, wie auch mehrfach von «*simila*», Broten oder Wecken aus Semmelmehl. Im 15. Jahrhundert erscheint der deutschsprachige Name in den Akten: Zum Lebensunterhalt der Pfründer des Klingentalklosters gehörte der jährliche «Pfrundweggen», wozu der Klosterbäcker im Jahr 1472 sechs Viernzel (1 Viernzel = 2 Sack) Dinkel verbrauchte.²⁴⁰

Müller- und Bäckerlatein

Das Diarium des Hans Knebel aus der 2. Hälfte des 15. Jahrhunderts führt in lateinischer Sprache Getreidesorten auf, die von Hermann Bruder als «Spelt» oder «Dinkel» (*spelte de meliori, tritici*), «Kernen» (*granorum spelte*) sowie «Weizen» (*siligo, siliginus*) übersetzt wurden.²⁴¹ Ein Mitte Dezember 1534 erlassenes Basler Mühlenmandat betreffend «proben von allerley korn, kernen, roggen etc.» handelt von «neuem und altem Zinskorn», von «gemeinem und bestem Korn» sowie von Weizen und Roggen. Unter «Korn» ist einerseits das Rohgetreide zu verstehen, aus dem nach dem «Rennlen»²⁴² (von den Schalen befreien, entspelzen) der «Kernen» gewonnen wurde. Dieser liess sich in einem oder in mehreren «Zügen» zu Mehl verarbeiten. In der baslerischen Getreide- und Brotgeschichte bezeichnete «Korn» aber auch unentspelzten, «Kernen» hingegen entspelzten Dinkel (*triticum spelta*).²⁴³ Für feine Wecken, Wecklein und Ringe wurden Mehlqualitäten verwendet, die wir heute als Weiss- oder Halbweissmehl bezeichnen, nämlich «Semmel-» oder «Simmelmehl» (*simila*

oder *siligo*) und «Bollmehl» (*pollen*, feines Mehl). Eine Basler Müllerordnung von 1740 regelte die Gewinnung des «in einem Zuge gemahlenen» Einheitsmehls sowie das sogenannte Simmeln, die Gewinnung des Weissmehls aus dem Mehlkörper. Bei diesem in Notzeiten häufig verbotenen Verfahren wurden aus einem Sack von 204 Pfund Kernen in vier Mahlvorgängen 29 Pfund Krüsch (Kleie), 22 Pfund dunkles Griess-, 87 Pfund halbweisses Boll- und 66 Pfund weisses Simmelmehl hergestellt. Folglich wurde das Bollmehl «nach dem dritten Aufschütten»²⁴⁴ gemahlen.

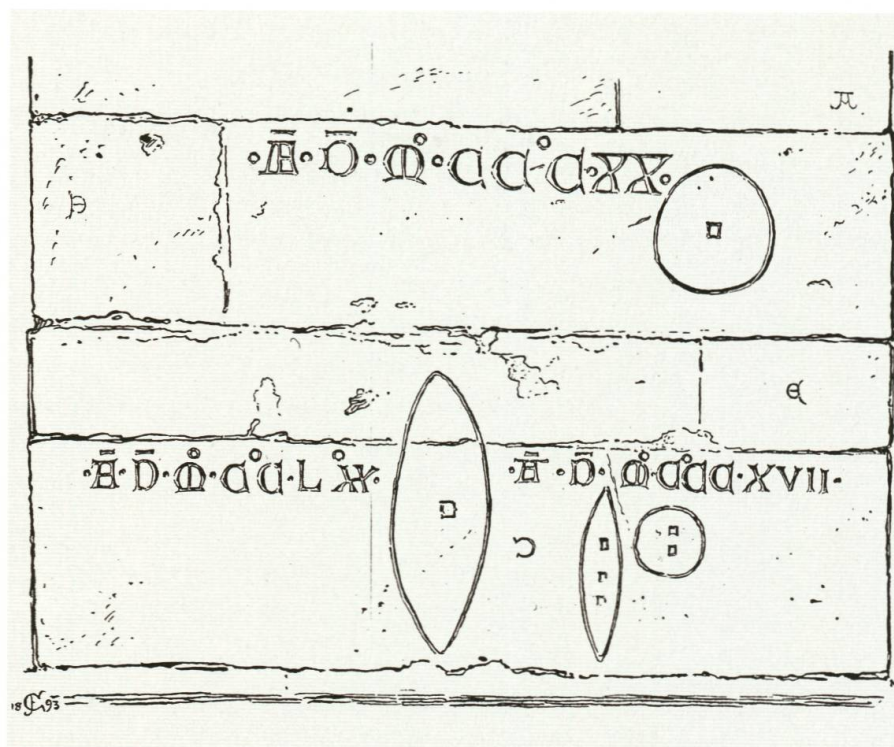
Im Rahmen dieser Arbeit müssen Brotringe und Brotwecken («Batzelaibli») ausgespart werden, zu denen beispielsweise die nach Münzsorten benannten Plap-part-, Vierer- und Lutzerwecklein gehören. In diesem Abschnitt geht es um hauptsächlich von der Oberschicht konsumierte Luxusbackwaren. Hersteller waren in der Regel Weissbäcker, auch Feilbäcker genannt, die auf eigene Rechnung erworbene Rohstoffe verarbeiteten und als «Preiswerker» die Produkte auf dem Markt, in Brotlauben oder im eigenen Laden verkauften. Um die Interessen der Weissbäcker zu schützen, wurde es den Köchen und Wirten im Jahr 1540 untersagt, für die Gäste «wysse weckhli» zu backen.²⁴⁵ Wie die Lebkuchen- und Fladenbäckerei begründete auch die Weckenbäckerei einen Berufsnamen. Um 1270 waren in Basel «Conrad der Weggiler oder Weckeler», 1643 eine «Anna Weckenbäckerin» aktenkundig.²⁴⁶ Leben und Arbeit dieser Berufsgruppe haben nur spärliche Spuren hinterlassen. Die Obrigkeit in Freiburg im Breisgau liess im 13. Jahrhundert vorgeschriebene Weckenformen am Strebepfeiler vor der Nordwestecke des Münsters in Stein meisseln.²⁴⁷

Mit Wecken durch die Jahrhunderte

Schul-, Kloster-, Spital- und Zunftwecken

Wenn im Spätmittelalter die Knaben der Domstift- und der St. Petersschule am 6. Dezember mit ihrem selbst gewählten Schülerbischof an der Spitze zum Münster zogen, stiftete man ihnen einen Bollwecken und eine Semmel. Den Domherren standen vier Bollwecken und ein Semmelbrot zu.²⁴⁸ Im Gegensatz zum Wecken konnten die ins 15. Jahrhundert zurückzuverfolgenden Gebäckbezeichnungen «Mutschellen» oder «Mütschli» wie auch die «Semmel»²⁴⁹ in Basel nicht heimisch werden. Hingegen waren «Simmelwecken» bekannt, was aus der Quittung des Weissbäckers Linus Stüchelberger für eine Lieferung von 40 Stück an die Zunft zu Weinleuten am 2. Januar 1790 hervorgeht.²⁵⁰ Eine Bäckerordnung vom Jahr 1526 schützte das Privileg der Weissbäcker und Klosterbackstuben, «Kümmel- und Sigstwecken wie bitzhar» (bisher) herzustellen.²⁵¹ Während wir bei den Sigstwecken auf Vermutungen angewiesen sind, ob diese ein Festtagsgebäck zum St. Sixtustag (6. August) waren oder an den reichen Basler Bäcker Hans Sigk²⁵² erinnerten, wissen wir, dass schon in der 1. Hälfte des 16. Jahrhunderts Spitalinsassen und Gesinde zum neuen Jahr einen «Kümiwecken von 2 Pfund Teig» geschenkt bekamen.²⁵³ Kümmelwecken figurieren auch in den Büchern des einstigen St. Albanklosters anlässlich der «Milli-Proben» vom 1. September 1589, eines jährlich stattfindenden Probemahlens durch die obrigkeitlichen Müllerherren sowie am «Jors Mol» (Jahresmahl) 1590 und 1592 der

Abb. 46
Am Freiburger
Münster in Sand-
stein gemeisselt:
So hatten im
14. Jahrhundert
Wecken und Brote
auszusehen.
Illustration aus
F. Geiger: Die
ältesten Baudaten
des Freiburger
Münsters, in:
«Schau-ins-Land»
20 (1893).



Pflegherren zu St. Alban. Am Neujahr 1579 erhielten die Aufsichtsbeamten zu St. Theodor sowie die Stadtschreiber neben dem üblichen Geldgeschenk für insgesamt 13 Schillinge Kümmelwecken.²⁵⁴ In den Jahrrechnungen verschiedener Zünfte werden auch Eierwecken und Eierwecklein aufgeführt. Der Gutjahrrodel der Safranzunft für das Jahr 1535 vermerkt ein Trinkgeld für «die jungfrowen die die Eygerwecken hat gebracht».²⁵⁵ An Weihnachten und Neujahr dominierten auf den Zunftstuben jedoch Anckenwecken, die auf den Stuben genossen oder als Geschenke verteilt wurden. Bäcker Caspar Münch fakturierte seine Neujahrslieferung 1732 wie folgt:

«Verzeichnis der Ancken Wecken so ich am Neüw Jahr 1732 auf Eine Ehren Zunft zun Hausgenossen gebachen wie folgt.

Erstlich den 31ten Christmonat 1731: Wecken 7 Stück à 12 Btz.

Item 10 Stück Wecken à 9 Batzen

am Neüw Jahr morgen 10 Stück Wecken à 6 Batzen

und ein Wecken à ----- 9 Batzen _____

Basel den 13ten Jänner 1732

Summa --- 20 Pf. --- 5 Sch. ---

7 ----

7:10

5: ---

- :15

20:5 --

Caspar Münch

Beck _____

Ist mit dank bezahlt»²⁵⁶

Die Neujaarsbescherung auf den Zünften war für die Bäcker das Geschäft des Jahres. Auf den 1. Januar 1758 bestellte allein die Safranzunft bei elf Meistern insgesamt «2600 Brotwecklein».²⁵⁷ Nicht nur die Zünfter kamen zu Weckengenüssen, man dachte auch an die Schuljugend. Das jeweils am 12. März stattfindende St. Gregorius-Schulfest erfreute sich bereits einer langen Tradition, als im Jahr 1626 den Schülern zu St. Theodor Bücher sowie «300 klein Wecken» verteilt wurden, während die «gross Wecken» für die Lehrer und Pflegherren bestimmt waren. 1657 und in den folgenden Jahren finanzierte die Kirchen- und Schulgutsverwaltung bis zu «300 Wecklein» zum «Georgitag» und zum Wochen später abgehaltenen «Rutenzug» – angeblich einem Ausflug, um Ruten einzusammeln, mit denen die Kinder in der Schule gezüchtigt wurden. Auch diese Veranstaltung fand schon im 16. Jahrhundert statt, zum Beispiel am 16. Mai 1553, als die Kinder des St. Petersstifts «zu Binningen in den ruoten waren». Wurden an anderen Orten «Examenwecken» verteilt, bekamen die Gymnasiasten auf Burg «Promotionswecken» in Form von «Ankenwecklein». Weissbäcker Johann Jakob Wohnlichs Rechnung an den Herrn Schaffner Bernoulli für die Herbst- und Oster-Promotionswecken 1789 und 1790 über 20 Pfund wurde «mit Dank bezahlt».²⁵⁸ Zunft- oder Domherren, Lehrer und Klostersgutsverwalter, Spitalleute und Schüler – alle genossen den Wecken als nicht alltägliche Festtagsspeise. Wachtknecht Wieland hingegen, der Ende des 18. Jahrhunderts zu den Ratssitzungen bot, hatte jedes Wochenende Wecken als Lohnbestandteil zugut, wie eine undatierte Abrechnung ausweist: «Alle Samstag 4 grosse und 4 kleine Ankenwecken thut jährlich à 10 Schillinge gerechnet 26 Pfund.» Darüber hinaus standen weitere 4 Pfund und 4 Schillinge für übrig gebliebene Ankenwecken zu Buche, die Wieland bei Gelegenheit als «Bhaltis» (Andenken, Geschenk) mit nach Hause nehmen durfte.²⁵⁹

Obrigkeitliche Eingriffe

Als am 6. Januar 1770 Weissbäcker Johann Jacob Werdenberg der Schmiedenzunft 31 Pfund und 6 Schillinge für 85 grosse und kleine Ankenwecken in Rechnung stellte,²⁶⁰ stand die Basler Bevölkerung vor Notzeiten, in denen jegliches Backen und Verkaufen von «Anken-, Milch- und Schleckbrot» auf die Festtage sowie die Herstellung von «Gotte-» und «Göttin-Wecklein» verboten wurde. Die Weissbäcker sahen sich nun in zweifacher Hinsicht um Einnahmequellen geprellt, weil die Pastetenbäcker mit ihrem «Süsszeug» von dem Verbot nicht betroffen waren und weil auswärtige Bäcker dank freier Broteinfuhr ihre Ware ungehindert in der Stadt verkaufen konnten. Im Revolutionsjahr 1799 stieg der Getreidepreis derart an, dass die Herstellung von Luxusbrotten erneut untersagt und den Müllern befohlen wurde, das Getreide in einem Zug und nicht mehr nach dem Simmelverfahren zu mahlen.²⁶¹ In den Hungerjahren 1816/17 und darüber hinaus mussten nicht nur die Zunft Herren auf Neujaarsankenwecken verzichten. Auch für die übrige Bevölkerung durften keine «Schleckbrote» hergestellt werden.²⁶² Diese Massnahmen trafen das Gewerbe hart, vermochten jedoch die Luxusbedürfnisse nicht zum Erliegen zu bringen. Wer Mittel und Wege kannte, kam zu den begehrten Zutaten und backte die Wecklein selbst, was ein Rezept im Kochbuch der Anna Maria Kueffer zeigt:

«Wecklein zu machen: Nimm ein Imy Semmelmehl, 12 Eier, drei Viertel Pfund süssen Anken und drei Achtel Mass Nidlen und thu ein Viertel Mass Milch für die Haby anzumachen. Würke den Teig wohl, lass ihn haben bis er gut ist, dann kannst selber formieren wie du willst und mit dem Brot im Ofen bachen.»²⁶³

Auch das uns bereits bekannte, anonyme Kochbuch rezeptiert einen Neujahrswecken:

«Neu Jahr Wecken: ein Becher weiss Mehl, 1 Pfund süssen Butter. Zunacht muss man ein Habelein machen, des Morgens den Butter in der Milch vergehen lassen, under das Mehl knettet wans gearbeytet gleich formiert u. auf Papier gethan und gehen lassen bis mans in Ofen thut.»²⁶⁴

Von den Becken- und Wecklibuben

Wegen ihrer Gewaltbereitschaft, groben Umfugs und Gotteslästerung waren diese meist jugendlichen Ausläufer und Bäckergehilfen jahrhundertlang ein öffentliches Ärgernis. Im Jahr 1573 erliess der Rat deswegen eine «Brothüter- und Beckenbuben-Ordnung», die dem Unwesen dieser Randgruppe Einhalt gebieten sollte. Mehrfach wurden sexuelle Belästigungen von Frauen protokolliert – «inen in Buosen gryffen und die Bruest hervorziehen» (1548), «an Mann, Wyber, Tochttern, Megt, jung und alt es sye mit greifen, kleider uffheben» (1573) oder «den junckfrauen, so etwan brot holen, hinden und vornen griffen und sich nicht schemmen» (1578). Missetäter wurden beispielsweise «mit Gefencknis ein Tag und eine Nacht» bestraft oder erhielten eine Busse von «einem Pfund Pfennig».²⁶⁵ Später gaben auch Frauenpersonen zu Klagen Anlass. Der Schreiber der Brotbeckenzunft protokollierte am 3. Februar 1724, eine Magd habe am Trillengässlein mit Wecklein hausiert und an Türen geklopft.²⁶⁶ Im 19. Jahrhundert ging eine Aufforderung an die Meister, jene verwahrlosten Jugendlichen zum Besuch des Schul- und Religionsunterrichts anzuhalten. Der Vorschlag, die Zahl der Wegglibuben zu verringern, stiess auf Widerstand, weil die Bäcker durch eine solche Massnahme den Geschäftsbetrieb gefährdet und sich um billige Arbeitskräfte betrogen sahen. Dass alles mehr oder weniger beim Alten blieb, fasste Jacob Maehly in Verse:

«Drum rüehrt me si nit a und lot
Si go und s' stoht
Dört frueh und spot e Clique –
Und das gschicht z' Basel no am Rhy.
Me muess sich dri
In Gottesnamme schicke.»²⁶⁷

1877 wünschte der Rektor der Oberen Realschule vormittags keine Wegglibuben mehr auf dem Münsterplatz zu sehen und verklagte deswegen die Bäckerei Singer.²⁶⁸

30.



ANKA-WEGGLE HAYSS.

*Laßt euch auf eure schwache magē
Ein Pflaster von zwey wegglein schla-
gen.*

Abb. 47

Wie die «Beckenbuben»
gaben auch «Anggeweggli-
maitli» oft zu Klagen
Anlass. Kupferstich aus David
Herrlibergers «Baslerische
Ausrufbilder», Zürich 1749.

Bei den Schülern war der Hunger nach Süßem jedoch stärker, und die Wegglibuben liessen sich nie ganz vertreiben. Noch im Schuljahr 1947/48 konnte der Verfasser dieser Arbeit die grosse Pause kaum erwarten, um beim «Wegglibegg», der mit einem Rückentragkorb vor dem Rittergass-Schulhaus wartete, ein mit Hagelzucker bestreutes «Seeleweggli» zu ergattern – noch ahnungslos von dessen einstmaliger Bedeutung als Armenspende im Totenbrauch zu Allerseelen.²⁶⁹ Eines Tages blieb der Weggliträger aus, die Abwartfau hatte den Verkauf im Schulhaus organisiert.

Die Sache mit den Schlumbergerli, Schwöbli, Wurst- und Schneckenwecklein

Das früher als Brotbeilage zum Menu in besseren Restaurants servierte, heute aber als Marktartikel gängige «Schlumbergerli» oder «Schlumbi» verdankt seinen Namen dem aus Mülhausen stammenden Bankier Amédée Schlumberger-Ehinger. Ihm mündeten die Basler Weggli nicht so gut wie jene aus Mülhausen, weshalb er um 1872 Bäckermeister Riedtmann an der Aeschenvorstadt 60 ein Muster zum Nachbacken überbrachte und damit die Erfolgsgeschichte dieses Weissbrotweckleins einzuleiten half.²⁷⁰ Wie der «Glepfer» für die Servalatwurst, ist auch das «Schwöbli» ein exklusiv baslerischer Ausdruck für das laut Fachsprache «eingedrückte Weggli». Er ist eine Persiflage auf zugewanderte schwäbische Bäcker, die sich als tüchtige Fachleute im baslerischen Bäckergewerbe einbrachten. Im fasnächtlich angehauchten Festspiel «Vo Gutzi, Weggli und Lyt» anlässlich der Bäckerei- und Konditoreiausstellung vom Jahr 1925 sang das Bärbele:

«In der Mitt' e Gräble, in der Mitt' en Spalt –
So siechts aus e Schwäble, so ischt 's Schwäble halt.»

Jahrs darauf spielte die Sans-Gêne-Clique jene Ausstellung samt den «Schwobelyt» als Sujet ihres «Fasnachtszeedels» aus.²⁷¹

Wie aus einem Inserat in den «Wöchentlichen Nachrichten» vom 28. Januar 1802 hervorgeht, hat auch der «Wurstwecken» in Basel eine lange Tradition: «Beim Freyler, Koch und Pastetenbeck an der Schneidergasse» waren damals «kleine Pastetlein das Dutzend um 3 Batzen, auch Wurstwecken zu 2 und 3 Batzen das Stück zu haben.» Der Binniger Dichterpfarrer Jonas Breitenstein erhob in einer Erzählung den Wurstwecken zum Nachtessen: «Und si hei doch für z' Nacht Wurstweggen und Chöpflisalat gha.»²⁷² Die Basler Dichterin Emma Kron hingegen liess den Kindern am Fasnachtsmontag nicht Zwiebelwähe, sondern Wurstwecken auffahren: «I mues se gschwaige! I weiss, die Nidibuze, si wotte jedes e Wurstwegge do vo's Erzbergers, vo dene frische.»²⁷³ Als in den letzten Jahrzehnten stets dringlicher nach Waren-deklarationen gerufen wurde, bemängelte eine Konsumentin, dass der Wurstwecken keine Wurst im üblichen Sinne enthalte. Die Nachschau im «Oberrheinischen Kochbuch» von 1811 hätte ihr bewiesen, dass es den Hausfrauen anheimgestellt war, die Fleischmischung zu den «Bratwurstwecken» in Därmen abgefüllt oder mit Hilfe des Spritzsacks auf den Blätterteig zu applizieren.²⁷⁴ Die Fachschule Richemont in Luzern geht mit dem Rezept für einen «Fleischweggen» Missverständnissen aus dem Weg.²⁷⁵ Nun ist aber auch der Blätterteigmantel kein Wecken im üblichen Sinn. Doch lassen wir das, beissen wir doch auch genüsslich in einen «Hot Dog» und fragen nicht nach dem Hund.

Brauchtum mit Beharrungsvermögen

Schneckenwecklein am Vogel-Gryff-Tag

Die Kleinbasler Ehrengesellschaft zum Hären bestellte aus Anlass des Wildmann-Mahls 1810 bei Bäckermeister Brändlin 180 «Wecklein» zu 3 Rappen und im Jahr 1812 noch 120 «Weckli» zu 5 Rappen. Die Abrechnungen verschweigen, ob diese Lieferungen beim Festmahl verspeist wurden oder für die Kleinbasler Kinder bestimmt waren. In den folgenden Jahrzehnten bleiben Quittungen dieser Art aus. Ein Beleg vom 14. Januar 1879 weist dafür eine «Bescherung für die armen Kinder Kleinbasels» mit einem Betrag von 50 Franken aus. Zu den Vergabungen an den ärmeren Teil der Bevölkerung gehörten damals auch Brotpenden.²⁷⁶ Im Sinne der vielseitigen sozialen Aufgaben, die von den Kleinbasler Ehrengesellschaften auch heute wahrgenommen werden, dachte man im 20. Jahrhundert wieder an die Schulpugend. Wenn Mitte Januar mit Vogel Gryff, Leu und Wild Maa Kleinbasels grösster Festtag naht, freuen sich die Drittklässler dieses Stadtteils auf ein «Schnäggeweggli», das sie vor der Talfahrt des Wild Maa beim Wildmannhorst aus den Händen zweier dunkel gekleideter und weiss behandschuhter Zunft Herren empfangen.

Tauf- und Auffahrtswecken im Baselbiet

Eine Erzählung aus der Mitte des 19. Jahrhunderts berichtet vom «Bändelichristen», einem Bandweber, der nach dem Besuch beim Basler Seidenherrs seiner Frau Kaffee und Wecklein ins Posamenterdorf bringt.²⁷⁷ In Stadt und Land war dieses Gebäck besonderen Anlässen vorbehalten – beim Schulexamen, als Neujahrs- oder



Abb. 48
Kleinbasler Drittklässlerinnen am Vogel-Gryff-Tag. Das beste «Schnäggeweggli» im ganzen Jahr.

Patengeschenk, in dem der obligate «Zweifränkler» oder «Fünfliber» steckte. Wer in Oltingen als Gotte etwas auf sich hielt, steuerte zur Taufe einen zünftigen «Chind-bettiwegge» bei. Einer allein genügte nicht, erzählte Jonas Breitenstein in der Mitte des 19. Jahrhunderts: «En Ankewegge bringt d' Gotte so vo füzeh Pfund und schier e glichligen au no 's andere Göttis Frau.»²⁷⁸ Spendenbräuche dieser Art sind in der heutigen Konsumgesellschaft nicht mehr attraktiv, leben indes da und dort beharrlich weiter. Man denkt an den «Auffahrtswecken» in Liestal, der ursprünglich den Knaben vorbehalten war, seit 1948 im Sinne der Gleichberechtigung aber auch den Mädchen ausgeteilt wird. Nach dem Inkrafttreten des Testaments einer Bürgerin im Jahr 1964 kamen die Mädchen jeweils am 15. Mai, dem Namenstag der Gönnerin, zu einem zweiten Wecken, dem sogenannten «Sophienwecken». 1978 behob der Gemeinderat mit der Zusammenlegung des Sophienweckens und des Auffahrtsweckens diese neuerliche einseitige Benachteiligung.²⁷⁹

Der Weckensonntag im südbadischen Sulzburg

Während der Liestaler Auffahrtswecken an die Brotwegzehrung für die Jungmannschaft an Bannumzügen des 16. Jahrhunderts erinnert, gehen die im südbadischen Sulzburg am «Weckensonntag», am dritten Fastensonntag Laetare, den Kindern beiderlei Geschlechts von den Gemeindevätern abgegebenen «Spitzwecken» auf die Stiftung der Markgräfin Katharina Barbara von Baden-Durlach im 17. Jahrhundert zurück.²⁸⁰ Hier wie dort gleichen sich die duftenden, etwa 20 Zentimeter langen, gezackten Wecken und finden Anklang, wenn auch da und dort gemault wird, es fehle etwas «Wurstiges».



Abb. 49
Das badische Sulzburg feiert den dritten Fastensonntag als «Weckensonntag». Der Bürgermeister teilt aus.

Ring, Brezel, Ringbrezel, Bierring & Co.

«Am grünen Donnerstag erinnern wir uns der Einsetzung des H. Abendmahls / dabey aber ebenfalls der Satan sein Werk hat in den Kindern des Unglaubens. Denn da beredet er sie / dass wenn man am grünen Donnerstag Pretzeln ässe / bekäme man dasselbe Jahr kein Fieber nicht.»

Paul Christian Hilscher, 1708²⁸¹

Wort und Sache

Der aus dem mittelhochdeutschen «rinc»²⁸² auf uns gekommene Gebäckname umfasst sowohl den aus einem Teigling herausgearbeiteten Brotring als auch eine Vielzahl ring- und brezelähnlicher Luxusbackwaren. Zum einfachen Ring wird ein Teigstrang zusammengeschoben oder verknüpft. Mit zwei oder mehreren in einem ersten Arbeitsschritt verzopften Strängen wird ähnlich verfahren. Die Produkte werden als «Ringe», «Rinken», «Kränze» oder «Räder» bezeichnet. Beim Verschlaufen und Übereinanderlegen eines dünn und gegen die Enden wieder etwas dicker gewirkten Teigstranges entsteht als Spezialform des Ringes die Brezel, deren Gestalt mit zwei in Gebetshaltung verschränkten Armen verglichen wird. Hält man einen Ring vor das Gesicht, blickt man durch ein «Fenster», die Brezel zeigt deren drei. Der Name wurzelt im Lateinischen mit «*brachium, brachiolum*» (Arm, Ärmchen). Er übertrug sich mit «*braccia, braciattello*» ins Italienische, wurde mit «*brezila, brezitella*» im Althochdeutschen als Lehnwort verwendet, woraus sich schliesslich das mittelhochdeutsche «*prezile*» entwickelte. Auch die Brezel hat viele Namen. Sie wird in Österreich und im Tirol auch «Beugel», in Teilen Deutschlands «Kringel, Brezen» oder «Ringbrezel» genannt.²⁸³

Die Geschichte der Brezel führt in die Liturgie des frühen Christentums zurück. 217 n.Chr. bestimmte Papst Zephyrin, dass die Priester bei der Papstmesse eine «*corona consecrata*», ein geweihtes Abendmahlsbrot oder eine Hostie in Form eines Kranzes, empfangen sollten. Dass auch brezelartige Hostien gereicht wurden, zeigt die Darstellung einer Eucharistiefeyer auf dem Elfenbeindeckel eines in der Alten Stadtbibliothek Frankfurt aufbewahrten Bucheinbandes aus dem 9. Jahrhundert. Zur Austeilung des heiligen Messopfers an das gläubige Volk setzte sich aber die Oblate, das im Eisen mild gebackene Hostienbrot aus ungesäuertem Weizenteig, durch.²⁸⁴ So, wie sich aus der Oblate weltliche Genussmittel in Form von «Ofleten», «Hippen», «Gaufres» (in Basel «Gofferen»), «Waffeln» und «Bricelets» entwickelten, waren Brezeln schon im Mittelalter klösterliche Festtags- und Fastenspeisen, wie zum Beispiel als «*bracelli*» in den französischen Abteien von Fleury, Saint-Vanne, Cluny sowie als «*bracchioli*» zu Weihnachten, Ostern und Pfingsten in der belgischen Abtei

Abb. 50
Brezel- und Kringel-
formen. Illustration
aus Max Höfler:
Bretzelgebäck, in:
«Archiv für Anthro-
pologie», Bd. 3
(1904).

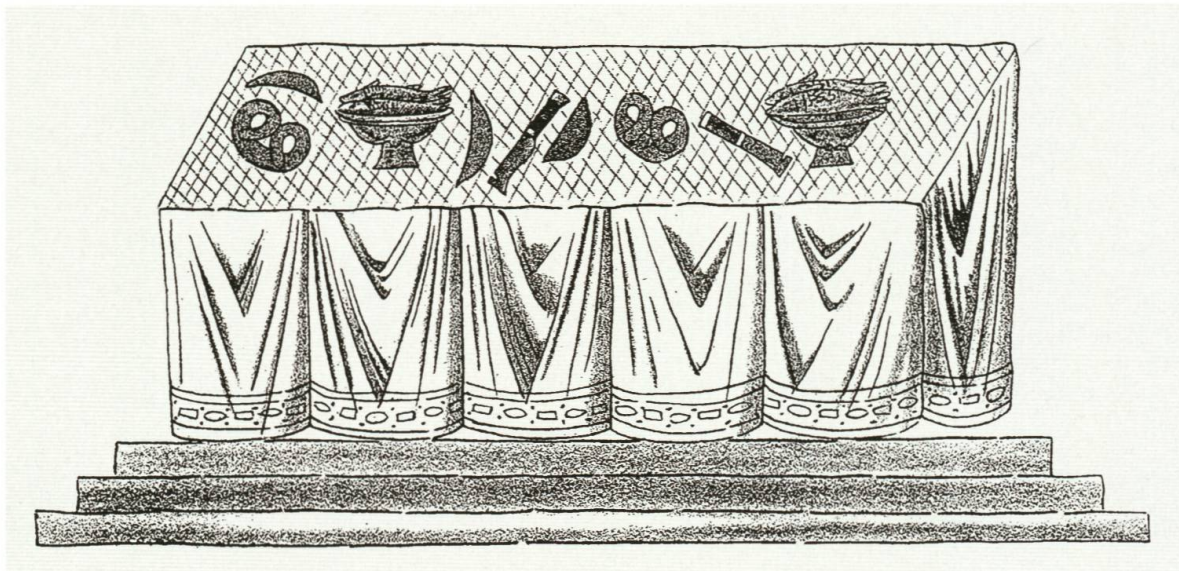
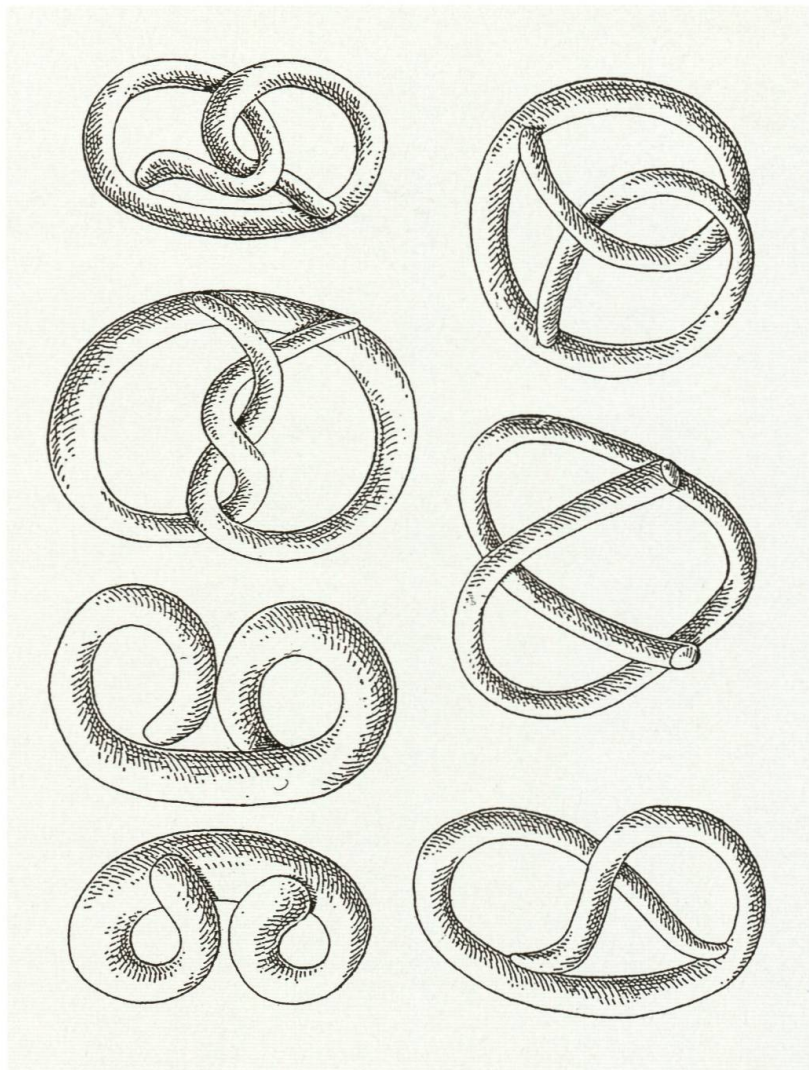


Abb. 51
Festliche Tafel mit Brezelgebäck aus dem «*Hortus deliciarum*» der Herrad von Landsberg,
12. Jahrhundert. Illustration aus Moritz Heyne: «Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten
Zeiten bis zum 16. Jahrhundert», Bd. 2, Leipzig 1901.



Abb. 52

Andachtsbildchen mit den Leidenssymbolen Jesu Christi und einer Fastenbrezel, 18. Jahrhundert.

Saint-Trond (Sint Truiden).²⁸⁵ Aus jener Epoche stammt die bildliche Darstellung von Brezeln auf einer fürstlichen Tafel im «*Hortus deliciarum*» der Äbtissin Herrad von Landsberg (siehe Abb. 51).²⁸⁶ Ausserhalb der Klostermauern entwickelte sich ein reiches Brauchtum: Ringe und Brezeln zum neuen Jahr, zu den Drei Königen, an der Fastnacht, in der Fastenzeit und Anfang November zu Allerseelen als Patengeschenk und als Liebespfand.

Von einer «Precedella von Mandeln» zu «gesottenen Brezeln» und Brezelschlingmaschinen

Irene Krauss, Publizistin und ehemalige Leiterin des Museums der Brotkultur in Ulm, ist Autorin einer Monografie zur Geschichte der Brezel,²⁸⁷ weshalb sich dieser Abschnitt auf wenige Beispiele aus der Brezelbäckerei beschränkt. So stellt das «new Kochbuch» des Marx Rumpolt von 1581 mit einer «Precedella von Mandeln

gemacht» eine Marzipanbrezel aus geriebenen Mandeln, zerstoßenem Zucker und Rosenwasser vor:²⁸⁸ Ein «Eyer-Ring von Zucker-Zeug» in Brezelform findet sich im «Nürnberger Kochbuch» vom Jahr 1691:

«Eyer-Ring von Zucker-Zeug: Machet einen linden Teig von Eidötterlein, schönem Mehl, Rosenwasser und ein wenig Zucker. Man kann auch etwas zerlassene Butter wie zu den Brezeln nehmen. Dieser Teig muss etwas breiter ausgewalchert werden, nachdem man die Eyer-Ring gross oder dick verlangt. Indessen machet eine kräftige Füll von gehackten Mandeln, Zucker, Gewürz und eingemachten Früchten. Von dieser Füll nun leget etwas auf die Mitte des Teiges, wo er am dicksten ist. Überschlaget den Teig, gebet aber wohl acht, dass das Überschlagene unter sich komme. Alsdann überdrehet beyde Ende und formieret also einen Eier-Ring. Man muss auch beobachten, dass der Teig auf beeden Seiten zu Ende etwas schmaler und gleichsam zugespitzt seye. Man kann ihn auf ein Papier und Blech legen, und also nur etwas in dem Ofen ertrocknen, oder aber nur ein wenig und gantz gemacht backen lassen. Wer will, kanns auch mit einem Ey überstreichen und mit klar-geriebenem Zucker bestreuen.»²⁸⁹

Die Krünitz'sche «Ökonomisch-technologische Enzyklopädie» handelt seitenlang von Butter-, Zucker-, Milch-, Rosinen- und spanischen Mandelbrezeln aus Mürbe- und Blätterteig. Zur Gesellschaftsfähigkeit dieser Brezelarten heisst es: «Die Prezeln sind eine Mittelspeise und werden in vielen Häusern zu Weihnachten und zum neuen Jahre gebacken.»²⁹⁰

Frühe Nachrichten aus der gewerblichen Brezelbäckerei beschreiben Verfahren zur Herstellung weniger luxuriöser Massenware, vor allem von «Fastnachts-» und «Fastenbrezeln», die je nach Gegend und Tradition salzfrei waren oder in Natronlauge (Laugenstein) getaucht und mit Salz bestreut wurden. Sogenannte «gesottene Brezeln» warf man vor dem Backen in kochendes Wasser. Zedlers «Universal-Lexikon» von 1733 beschreibt das Vorgehen wie folgt:

«Man machet das Mehl mit Wasser und Hefen ein, bereitet einen festen Teig wie einen Stein, bricht hierauf denselben mit einer Breche, auf welcher ein Beck-Kecht sitzt, und zwey Mann dieselbe ziehen. Der oben sitzt, schläget den Teig immer ein, dass er so glatt ist wie ein Spiegel. Nach diesem schneidet man ihn in kleine Stückgen, welche hernach gewälztet und zusammen geschlossen werden. Man lässt sie alsdenn erst gehen, und wirfft sie darauf in einen Kessel siedendes Wasser. Daselbst lässt man sie eine kleine Weile, schiebt sie in Ofen. Sind sie ungefähr eine halbe viertel Stunde darinnen gewesen, werden sie wieder herausgenommen, und alsdann sind sie zum Essen gut.»²⁹¹

Der Fachbuchautor Erdmann Richard Kietz publizierte 1922 ein entsprechendes Rezept für Fastenbrezeln, die aus einem Teig von 4 Kilogramm Mehl, 1 Liter Wasser und 200 Gramm Hefe noch handgeformt und vor dem Backen in laugenfreiem

Wasser gesotten wurden.²⁹² Für die «Bier-» oder «Laugenbrezel» folgen wir einem aktuellen Rezept der Bäckereifachschule Richemont in Luzern:

«Hebel (Vorteig): 500 g Wasser, 50 g Hefe, 750 g Weissmehl
Teig: 500 g Wasser, 50 g Hefe, 20 g Malz, 50 g Salz, 100 g Öl,
1500 g Weissmehl

Die Teigzutaten mit dem reifen Hebel, ohne Öl und Salz, zu einem Teig kneten. Nach Dreiviertel der Knetzeit das Öl, und am Schluss das Salz beifügen. Gärzeit 15 bis 20 Minuten.

Nach kurzer Ruhezeit 45 bis 50 cm lange Teigstränge ausrollen und zu Brezeln formen. Die Stränge in der Mitte etwas dicker, dann dünner und gegen die Enden hin wieder etwas dicker wirken. Die Brezel leicht angären lassen und anschliessend an der Kälte abstehen lassen. Vor dem Backen in fünfprozentige Natronlauge tunken, mit grobkörnigem Salz bestreuen und auf Gitter oder Blechen in nicht zu warmem Ofen ohne Dampf gut ausbacken.»²⁹³

Die Wertschätzung der Brezelbäckerei geht aus einer Bäckerordnung von 1726 hervor, nach der die Herstellung der Fastenbrezel in Mannheim Bestandteil der Meisterprüfung war.²⁹⁴ Das Maschinenzeitalter machte auch vor dieser Berufssparte nicht Halt. Wer sich gegen Ende des 19. Jahrhunderts das notwendige Hilfsgerät leisten konnte, brauchte nur noch maschinell vorgefertigte Teigrollchen von Hand in Brezelform zu bringen. Bald darauf folgten Maschinen, deren Walzen stündlich bis zu 5000 ausgestanzte und nur noch brezelähnliche Gebilde ausstießen. Während

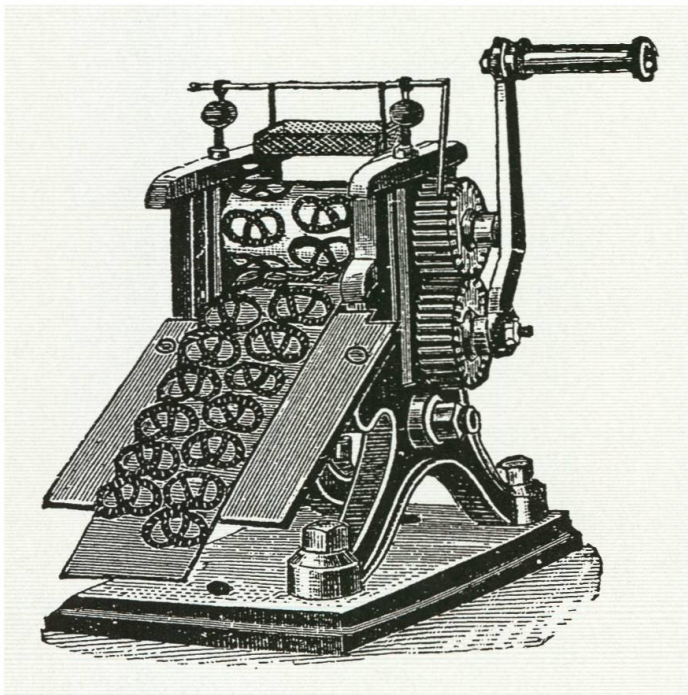
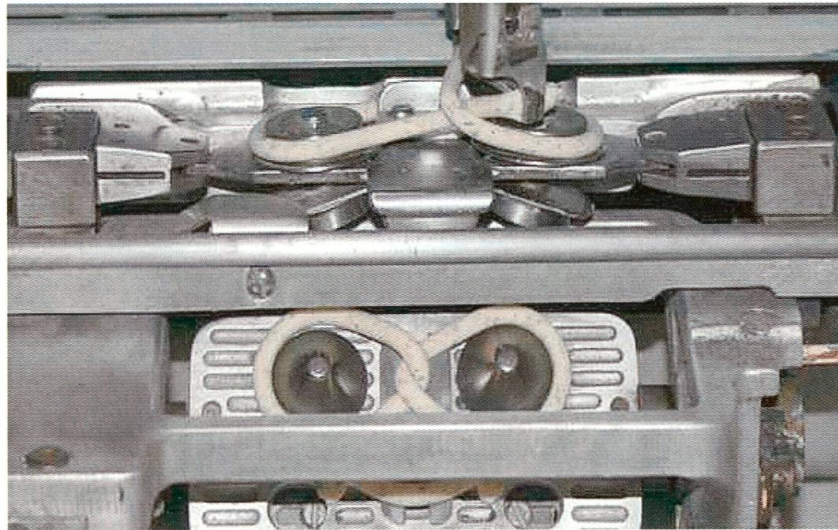


Abb. 53
Brezel-Stanzmaschine für den
Grossbetrieb, um 1900. Illustration
aus Erdmann Richard Kietz:
«Die Zwieback- und Brezelbäckerei
im Gross- und Kleinbetrieb», Nord-
hausen o.J.

Abb. 54
Moderne automatische Brezel-Schlingmaschine.



heute noch die meisten fabrikmässig hergestellten Party-Snack-Brezeln am laufenden Band ausgestanzt werden, betreibt die Firma Roland Murten AG die bisher einzige Brezelschlingmaschine Europas.

Ringe und Brezeln im alten Basel

«Allzeit rinck»

Wie der Wecken ist auch der Ring ursprünglich unter lateinischem Namen überliefert. Während der Ausdruck «Wecken» erst im Mittelalter latinisiert wurde, bezeichnete «*circulus*» schon zur Römerzeit ein Gebäck aus Mehl, Käse und Wasser.²⁹⁵ In unserer Stadt konnten Gebühren beim Handel und Wandel im Liegenschaftsverkehr anteilmässig mit Ringen entgolten werden, so zum Beispiel mit «*quatuor circulis simuleis*» (4 Semmelringen) oder mit «*duos circulis panis*» (2 Brotringen).²⁹⁶ Wohlhabende verspeisten zu Felix Platters Zeiten Ringe etwa so wie heute «Gipfeli» zum Kaffee. Der Basler Stadtarzt erinnerte sich in seinem Tagebuch an eine Frau, die ihm im Sommer 1540 «allzeit rinck» besorgte.²⁹⁷ Als im Jahr 1586 eine Abordnung aus katholischen Ständen der Eidgenossenschaft die Basler Obrigkeit besuchte, verzehrten sie beim Ehrenmahl «12 Eyer-Ring» im Wert von 4 Schillingen.²⁹⁸ Die Bäcker hatten Hochbetrieb, wenn die Zunft Herren zu den Ankenwecken Unmengen von Neujahrsringen bestellten. Nach einem Vorgesetzten- und Ratsherrenessen Anfang 1659 bei Kalbsbrust, Fisch und Pasteten rechnete der Stubenknecht zu Weinleuten 3 Schillinge für «4 Ringe» ab, die er von der Brotlaube kommen liess. Am Neujahr darauf wurden «6 Eierringe» zu 7 Schillingen genossen und «300 gemeine Ringe» zu 4 Pfennigen verteilt.²⁹⁹ Im Dezember 1726 lieferte Weissbäcker Caspar Schlosser der Kleinbasler Gesellschaft zum Rebhaus «6 Dotzend Ringe zum Versenden», wofür er die Bezahlung von 1 Pfund und 17 Schillingen «dankbarlich» quittierte.³⁰⁰ Massenbestellungen, wie sie Weissbäcker Hans Jacob Faesch für die Schmiedenzunft zu bewältigen hatte, waren keine Seltenheit. Seine an den Herrn Oberschreiber Vetter

Es beliebe dem Geehrten H. Vetter Oberschreiber auf E.E. Zunft zu Schmiedten auf den Neuw
 Jahrs Tag Anno 1753 1100 Ring geliefert das Stück à 6 Rappen thut zusammen 27 Gulden
 10 Schillinge Hans Jakob Fäsch Weissbeck ist mit Dank bezahlt.

Abb. 55

«Es beliebe dem Geehrten H. Vetter Oberschreiber auf E.E. Zunft zu Schmiedten auf den Neuw Jahrs Tag Anno 1753 1100 Ring geliefert das Stück à 6 Rappen thut zusammen 27 Gulden 10 Schillinge Hans Jakob Fäsch Weissbeck ist mit Dank bezahlt.»

gerichtete Faktura vom 1. Januar 1753 betrug 27 Pfund und 10 Schillinge für «1100 Ringe zu 6 Rappen».³⁰¹ In den Sechzigerjahren des 18. Jahrhunderts waren am Neujahr auch «gesottene» Ringe Mode – 200 Stück bei den Gerbern, 150 bei der Zunft zum Goldenen Stern, 250 bei den Webern und genau gezählte 478 zu 6 Rappen bei der Spinnwetternzunft.³⁰²

Das alte Basler Bäckerhandwerk hinterliess eine Unmenge von Lieferscheinen und Rechnungen an die Zünfte, kaum jedoch Rezepte. Wir halten uns daher an ein solches aus dem Kloster Lützel von 1671:

«Eyer-Brodt oder Eyer-Ring: Das allerbeste weiss Mehl in siedig Wasser / so wie ein Suppen gesaltzen / und geschmaltzen / eingerührt / ein truckenen Teyg daraus gemacht / alsdann mit warmen Eyern wol ausgewürckt / gibt gut Eyer-Brodt / Eyer-Wecken / oder Ring. Man bestreichts mit zerklopfften Eyern / und bachts im Bach-Ofen; man mag auch gestossenen Fenchel / Aenis / oder Matten-Kümich darein thun.»³⁰³

Anna Maria Kueffer schrieb ins Kochbuch, wie sie sich süsse Eierringe vorstellte (im Wortlaut wiedergegeben):

«Süsser Eier Ring: Nim ein halb Pfund frischen Anken, ein halb Pfund Weissmehl, ein Viertelpfund Zucker, wohl mit dem Mehl verrieben. Hernach nim 5 Eyer, ein Viertel Mas Nidlen, 2 Löffel vol habty (Hefe), knätte diesen wohl, lasse es über nacht stehen. Formiere den Teig, bestreiche ihn mit einem Gelben vom Eÿ und bache selben in dem Ofen auf einem Blech.»³⁰⁴



Abb. 56

Der Neujahrssring wurde Anfang des 20. Jahrhunderts vom Zopfgebäck abgelöst. Inserat im «Schweizerischen Volksfreund» vom 30. Dezember 1880.

Grosser Beliebtheit erfreuten sich kleine Eierreine, die Dorothea Respinger und Anna Maria Faesch nach ähnlichen Rezepten ohne Bierhefe backten. Dorothea Respinger ging so vor (im Wortlaut wiedergegeben):

«Ringlein: $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 12 Loth Anken lassen lind werden, 5 Eyer verklopft, ein gelbs davon behalten. Das obige darein gerührt und Mähl bis genug doch nicht zu dick, ein wenig Salz.»

Mitte des 19. Jahrhunderts begannen Bäcker mit Zeitungsinseraten auf ihre Neujahrssringe und Ankenwecken aufmerksam zu machen. Während sich ältere Berufskollegen nicht an solche Gebäcke erinnern, stellte der Kleinbasler Bäcker-Konditormeister Peter Schneider bis 1990 brezelförmige Neujahrssringe ins Schaufenster, fand jedoch keine Kunden dafür. Seit Grossverteiler nach den Herbstferien das Weihnachtsgeschäft und gleich nach Neujahr die Fasnachtsproduktion lancieren, veränderte sich das Konsumverhalten breiter Kundenkreise unserer multikulturell durchmischten Gesellschaft. Nach Ansicht von Fachleuten könnte die Wiedereinführung des Neujahrssrings scheitern, weil viele Kunden in den Weihnachtsferien der Stadt den Rücken kehren. Auch im solothurnischen Birseck, am Bucheggberg wie im Gäu werden Gutjahrringe und -wecken nur noch selten angeboten. Traditionsbe-



Abb. 57

Wer beim Brezelziehen das grössere Stück in der Hand behielt, hatte gewonnen. Illustration aus Franz J. Bronner: «Von deutscher Sitt und Art», München 1908.

wusste Baslerinnen und Basler wissen sich zu helfen – Neujahrsbrezel gibt es schon in Hegenheim, Saint-Louis, Hünigen, in Weil am Rhein und in Lörrach drüben in jeder Bäckerei. Schliesslich ist auch das Spiel um Ringe und Brezeln in Vergessenheit geraten. Wer früher im Wirtshaus beim «Ringziehen» das kleinere Stück in der Hand behielt, bezahlte die Zeche. Im Aargauischen nannte man Lokale, in denen am Berchtoldstag um Eierreine gespielt wurde, «Brezelschmieden».³⁰⁵

Brezel-, Zeug- und Ringbäckerei

Die Suche nach deutschsprachigen Erwähnungen der Brezel führt zu den Domherren im Bischofshof. Laut Küchenrodel verspeisten diese am Samstag vor Laurentius (10. August) 1505 «bretsthellen», in der vorösterlichen Fastenzeit 1506 «bretzellen» und im Jahr 1507 mehrfach «pretzelen», «prezelen» und «prezellen».³⁰⁶ Der Beruf des Brezelbäckers ist in Basel urkundlich verbürgt und bleibt als historischer Häusername in Erinnerung. «Hugo der Bretzeller» (*Hugo dictus Bretzler*) war im Jahr 1322 Besitzer des «Bretzlers Huus» an der Rheingasse 7 sowie einer «Scheuer» samt Weintrotte an der Utengasse 4. Mit der Zusammenlegung des Bretzlerhauses mit Nachbarliegenschaften zwischen 1457 und 1527 verschwand der Häusername aus den Grundbuchakten.³⁰⁷ Das Aussehen jener Backwaren zeigen uns Darstellungen auf Wappenscheiben, Gemälden, im Ratsbuch über die Zünfte, auf einem Grabstein und ganz besonders an den im Historischen Museum aufbewahrten Zunftschatzen der Brotbecken. So zeigt das erste Zunftsiegel aus dem 14. Jahrhundert ein Ringgebäck, auf dem ebenfalls aus dem 14. Jahrhundert stammenden Bahrtuch ist eine Brezel zu erkennen.³⁰⁸ Seit dem 16. Jahrhundert ist nicht mehr von Brezel-, sondern von «Zeug- und Ringbäckerei» die Rede, wobei unter «Zeug» vornehmlich kleines Buttergebäck zu verstehen ist. Laut einem Beschluss der Brotbeckenzunft von 1627

Abb. 58

Der älteste Siegelstempel der
Zunft zu Brotbecken zeigt einen
Brotring und zwei Spitzwecken.



hatten Bäcker dem Vorstand auf Weihnachtsfronfasten hin anzuzeigen, wenn sie im folgenden Jahr Zeug und Ringe backen wollten. Wer sich für diese Produkte entschied, durfte dafür kein Brot backen, und wer beim Brot bleiben wollte, stellte in dieser Periode kein «Zeugbeckenwerk» her.³⁰⁹

Die Archivforschungen zeigten auf, dass der Gebäckname «Brezel» in Stadt und Landschaft Basel nie richtig heimisch wurde – auch dann nicht, als im 19. Jahrhundert mit dem Aufkommen bayerischer Bierhallen die Bierbrezeln in Schwung kamen. Selbst in Gustav Adolf Seilers «Mundartwörterbuch» von 1879 fehlt eine Erwähnung. Ausnahmen bildeten die aus dem Badischen eingeführten «Kanderer» oder «Kanderer Brezeln» sowie die «Salzbrätzeli» des Hauses Singer.³¹⁰ Das «Schweizerdeutsche Wörterbuch» zitiert einen Artikel aus den «Basler Nachrichten» von 1898, wonach im Konzertsaal zwischen den Sonaten Glacen geschlürft, im Stadttheater hingegen von Wegglibuben «Bierringe» feilgeboten wurden.³¹¹ An Stammischen bestellen Eingefleischte heute noch eher einen Bierring als eine Salz- oder Laugenbrezel.

«Bràttschtàlà» und «Brezeln» an der Dreiländerecke

Sundgau

Auf der französischen Seite des Rheins werden die Neujahrsbrezeln aus luftigem Briocheteig hergestellt, mit Hagelzucker bestreut oder mit Zuckerglasur überzogen. Auch in dieser Gegend sind die Zeiten vorbei, als sich Patenkinder den Glücksbringer vom «Geddel» (Paten) mit einem Spruch erheischten:



Abb. 59

Sundgauer «Neyjohrs-Brätzschtälà» mit Blick auf Basel.

«Guada Dag, Vetter und Geddel,
Y winsch au Gligg zum neye Johr!
Y will e Brätzschtell gross wie e Schyredoor,
Eh geh y nedd zur Stubdiehr nuss [...]»³¹²

In Reiningen bei Mülhausen fiel früher der Dreikönigs- mit dem «Brätzälàtag» zusammen, an dem um Neujahrsbrezeln gekartet wurde – heute ist es der erste Samstag im Januar. In Nieder- und Obermagstatt erzählen sich ältere Bewohner von sogenannten «Pfluttenbecken»³¹³, die mit ihren Kuchen, Wecken und Brezeln die nähere Umgebung sowie die Märkte von Mülhausen und Altkirch belieferten. Das Geschäft blühte das ganze Jahr hindurch – an Familienfeiern, zur Fastnacht und an Ostern, bei Kilchweihveranstaltungen oder wenn am Ende der Erntezeit das «Glückhämpfeli» geschnitten und am 11. November die Martinsgans gebraten wurde.

Südbaden: Brezelstadt Kandern

Zwei alte Gewerbe verhalfen der Stadt am Fuss des badischen Blauenmassivs zu klingendem Namen – die Töpferei und die Brezelfabrikation. Letztere wurde im Kirchenbuch von 1772 durch Johann Schmit «des Brezeln Becken Sohn» aktenkundig, gefolgt von den Bäckern Keller, Hanser, Osswald, Kramer und Lacoste. Ernst Friedrich Mayer trat 1886 bei Kramer in die Lehre, übernahm später dessen Geschäft und führte es als Familienbetrieb weiter. Anfänglich zog «Brezeli-Mayer» mit dem Rückentragkorb aus, um seine Ware zu verkaufen – je 23 Brezeln zu einem Ring zusammengebunden.

In der 1. Hälfte des 20. Jahrhunderts wuchs die Brezelbäckerei Mayer zu einer Fabrik mit Namen MAYKA, in der bisweilen an die 100 Frauen in Handarbeit Brezeln formten. Willy Mayer, der Sohn des Firmengründers, geriet während des Zweiten Weltkriegs in russische Gefangenschaft, wo er über die maschinelle Brezelfabrikation

nachdachte. Nach dem Krieg wurde eine technische Anlage konstruiert, die heute noch nach den Ideen des Erfinders funktioniert. Der technisch versierte Firmeninhaber liess sich nach dem Krieg vom allgemeinen Wirtschaftswachstum tragen, machte jedoch 1981 Konkurs. Ein Jahr später wendete der ehemalige Suchard-Vertriebschef Norbert Michel die Betriebsschliessung ab. Er erwirtschaftete in den folgenden Jahren zusammen mit Willi Mayer jun. die Mittel für die Dislozierung der Firma in die markgräfische Rebbaugemeinde Schliengen.

In ein von Naturfreunden mitgestaltetes Biotop eingebettet, präsentiert sich heute das in Holzständerkonstruktion und mit begrüntem Dach erstellte Fabrikgebäude der MAYKA Naturbackwaren GmbH als Sehenswürdigkeit. Die Firma setzt beim Partygebäck zu einem wesentlichen Teil auf Bioprodukte, wie zum Beispiel Sticks und Minibrezeln aus Dinkelmehl. Das gentechnisch unbelastete Korn wird auf der eigenen Steinmühle geschrotet. Bei sämtlichen Artikeln wird auf die Verwendung künstlicher Backhilfsmittel verzichtet. Das zur Teigbereitung verwendete Wasser erfährt in einer mit Mineralien bestückten Revitalisierungsanlage eine Qualitätsverbesserung, die sich spürbar auf die Endprodukte überträgt. Die Förderanlage führt ein 100 Zentimeter breites und 1 Millimeter dickes Teigband an eine Walze, in der über 500 Brezelstanzformen eingelassen sind. Die Teigrohlinge durchlaufen nach dem Ausstanzen eine Belaugungsvorrichtung, backen während rund vier Minuten im 275 Grad heissen Ofen und gelangen zur computergesteuerten Dosier-

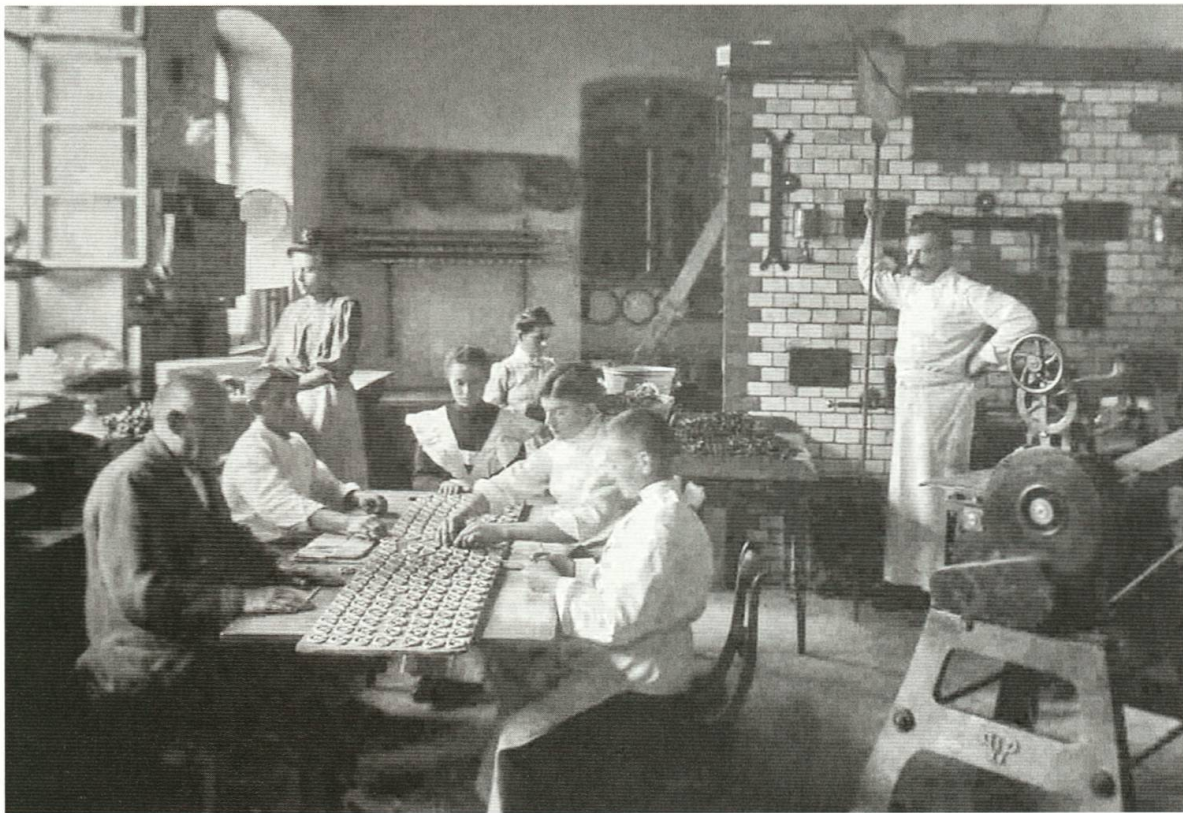


Abb. 60

Backstube der Brezelbäckerei Adolf Lacoste in Kändern, um 1920. Im Hintergrund der Meister.



Abb. 61
MAYKA-Brezel-Produktions-
linie. Oben wird der Restteig
nach dem Ausstanzen der
Brezeln zurückgefahren und
rezykliert.

und Verpackungsanlage. Das nach dem Stanzprozess einem Ziergitter gleichende Teigband sowie die mit Druckluft aus den Formen geblasenen Teigreste werden in den Produktionsablauf rezykliert.

Kanderer Brezeln in Basel

Die Kanderer Brezeln waren in Basel schon früh bekannt. Weissbäcker Johannes Knöpf an der Aeschenvorstadt warb mit Inseraten im «Avis-Blättlein» vom 11. und 18. Januar 1753, in denen er seine «kleinen Brätzelen beym Dotzend oder Hundert mit oder ohne Kümmel zu billichem Preis» anpries. In den «Wöchentlichen Nachrichten» vom 8. Januar 1829 konnte man lesen, dass der Fussbote Ludwig Kindler jeden Freitag Kanderer Brezeln in Kommission zu Meister Werdenberg bei der Brotlaube und zu Stockmeyer beim Bläsitor trage, «wo im übrigen auch frische Brezeln zu haben seien». 1910 wetteiferten die Basler Bäckereien um Herstellung und Vertrieb von Brezeln «nach altem Kanderer Rezept». Man konnte aber auch Kanderer Frauen beobachten, die mit brezelgefüllten Körben auf dem Kopf durch Basels Strassen zogen. An jene «importierten» oder in Basel hergestellten Kanderer Brezeln vermögen sich selbst ältere Gewährsleute aus Bäckerkreisen nicht zu erinnern.

Fastenwähen und Verwandtes

«So lang me z' Basel Ring verschlingt
Und 's Caffi trinkt
Zue frische Faschtewaihe,
Händ unseri Wecklibuebe-n-au
Di Magd und Frau
Ihr Blüehjet und Ihr Maie.»

Jakob Maehly, aus dem Gedicht «Der Wecklibueb», 1856³¹⁴

Wort und Sache

Von «Weÿen», «Waÿgen» und «Wÿggen»

Albert Bruckner fasste im Buch «Die Zunft zu Brotbecken in Basel» zusammen, was die Vorgesetzten im 18. Jahrhundert über Herstellung, Preisbildung und Vertrieb der Fastenwähen vorschrieben und protokollierten.³¹⁵ Es reizte den Verfasser, diese Akten eingehender auszuwerten, um Antworten auf bislang nur ansatzweise formulierte Fragestellungen zu finden. Wie kam die Fastenwähe zum merkwürdigen Namen? Wie weit lässt sich die Geschichte ihrer Bedeutung als Fasten-, Fest- oder Alltagspeise zurückverfolgen? Haben die Hersteller Rezepte und Arbeitsanleitungen hinterlassen? Wandelten sich Beschaffenheit und äussere Form der Fastenwähe im Laufe der Zeit? Bevor auf diese Fragen eingegangen werden kann, wenden wir uns bislang unbeachtet gebliebenen Gebäcknamen zu.

Der Basler Stadthistoriker Paul Koelner berichtete, dass der Nachtisch an den Festessen der Safranzunft im 16. Jahrhundert aus Käse oder Ziger und Obst bestand. Ausnahmsweise seien Eierwecken, Eierringe, Pfannkuchen und Wähen auf den Tisch gekommen.³¹⁶ Die Nachkontrolle der von Koelner bearbeiteten «Kuchibücher» (Küchenaufzeichnungen) ergab, dass an den Aschermittwochsmählern der Jahre 1526, 1539 und 1541–1543 nach Kraut, Karpfen und Heringen «weÿen», «weÿenn» oder «weÿgen» gereicht wurden.³¹⁷ Die mit einem «g» geschriebenen Wörter sind in den zitierten Sprach- und Volkskundexika nicht erfasst und fehlen auch im 1999 erschienenen Band 15 des «Schweizerdeutschen Wörterbuchs» (Idiotikon). Nach Auskunft der Redaktoren handelt es sich um Schreibvarianten ohne entsprechenden Lautwert. Der Wechsel zwischen «y» und «g» ist in der Urkundensprache häufig anzutreffen (z.B. Meyer–Meyger, Eyer–Eyger). Die fraglichen Wörter sind folglich als «Wähen» zu verstehen. Eine Verwechslung mit «Wecken» wie auch mit heutigen Fruchtwähen ist auszuschliessen.³¹⁸

«Weÿgen», «Waÿgen» und «Wÿggen» für Pflegherren und Schulknaben

Klöster

Diese Namen tauchen auch ausserhalb der Kuchibücher und ausschliesslich in der vorösterlichen Fastenzeit auf – zum Beispiel im Kloster Klingental, wo im Jahr 1470 neben verschiedenen Fastenspeisen 34 Schillinge für «weÿgen an die jungfrauen» zu Buch standen. Am Dienstag nach dem zweiten Fastensonntag 1475 genossen die Domherren «ring und weÿgen», zweierlei Gebäck also. Während der Fastenzeit des Jahres 1513 überbrachte ein Bote gegen ein Trinkgeld «weÿgen» ins Steinenkloster. Die Pfleger (obrigkeitliche Aufsichtsbeamte), Verwalter und das Personal des ehemaligen Predigerklosters liessen sich am vierten Fastensonntag 1537 «wÿggen», anno 1549 «ring und waÿgen» schmecken. Am St. Mathistag (24. Februar) 1540 verrechnete der «Pulverladen» je 2 Schillinge für «meertrübel und weÿgen». Ebenso in die Vorfastenzeit – «auf Montag vor dem Sonntag vor Aschermittwoch» 1548 – fielen die Auslagen für «brot, weÿenn und ring» in den nach der Säkularisation weitergeführten Rechnungen des Kartäuserklosters.³¹⁹

Gregoriustag

Im 16. und 17. Jahrhundert feierte die männliche Schuljugend jeweils am 12. März das Gedenken an ihren Schutzpatron, den heiligen Gregorius, bei welcher Gelegenheit in weiten Teilen des deutschsprachigen Raums «Gregoriusbrezeln» verteilt wurden.³²⁰ Daniel Albert Fechter beschreibt diesen Brauch, der sich in ähnlicher Form auch am St. Nikolaustag in Basel abspielte,³²¹ wie folgt:

«Die Schüler zogen, an ihrer Spitze einen verkleideten Bischof und zwei Geistliche ihm zur Seite, unter dem Geläute der Glocken in die Kirche; der Schülerbischof setzte sich mit beiden Geistlichen unter allerlei lächerlichen Geberden am Altare nieder. Der ordentliche Pfarrer hielt eine Rede, und nach Absingung eines Gregoriusliedes bewegte sich der Zug aus der Kirche unter Gesang durch die Strassen; die Knaben folgten ihrem Bischofe in mancherlei Verkleidungen und mit Brezeln behangen, die ihnen teils die Leute gaben, oder die sie sogar aus Stiftungen für diesen Zweck erhielten. Das Fest beschloss gewöhnlich die Aufführung einer geistlichen Komödie.»³²²

In den einstmaligen Lateinschulen zu St. Peter und St. Theodor wurden allerdings namentlich nicht Brezeln, sondern «Weÿgen» verteilt. Zu St. Peter waren diese genau abgezählt – 400 im Jahr 1563, und am Gregoriustag 1580 wurden 356 Stück abgerechnet. An der St. Theodorsschule kamen auch Erwachsene in den Genuss. So kosteten 1595 «Kümmeiwecken und grossen Weÿen» für die Pfleger 2 Gulden und 12 Schillinge. Die Abrechnung für das Jahr 1625 lautet wie folgt:

«Uff Sanct Geörgymahl ist uffgangen:

Item denen Knaben umb Bücher	2 Gulden. 10 Schillinge
Item den Herren Pflergeren, Predicanten, Schulmeistern, Provisor, Sigrist, Schaffner und Amptleüt Jedem ein Dickhen wie von Altem thut	7 Gulden
Item umb kleine Weckhen	5 Gulden
Item umb gross Weckhen	5 Gulden 10 Schillinge
Item umb gross weÿen	2 Gulden
Item Im mahl zu 2 Tagen verzehrt	12 Gulden 10 Schillinge.» ³²³

Zur Frage nach Form und Beschaffenheit jener «Weÿen» fällt auf, dass diese oft in Verbindung mit Ringbrot und Wecken aufgeführt wurden. Zur Bestimmung, ob es sich um ein Flachgebäck im Sinne der etymologischen Deutung «Verwehtes, Auseinandergelaufenes» (siehe S. 75) handelte, fehlen sachliche Anhaltspunkte. Wir wissen auch nicht, ob Kloster- oder Stadtbäcker Hersteller waren und wie sich die Wecken und «Weÿen» von den Zutaten her unterschieden. Immerhin ist das Auftreten am Gregoriustag als Hinweis zu werten, dass das Gebäck den Gregoriusbrezeln in anderen Gegenden entsprochen haben könnte, in Basel aber als eine Art Vorläufer der Fastenwähe «Weÿen» genannt wurde. Die Bedeutung als eigentliche Fastenspeise oder lediglich als willkommene Abwechslung in der Fastenzeit bleibt im Dunkeln.

Ein neuer Name taucht auf: die Fastenwähe

Bei den Rheinfelder Bäckern und Basler Pflergheren

In den Arbeitsmaterialien des Verfassers sammelte sich eine stattliche Zahl «Weÿen»- und «Weÿgen»-Belege an, das Auftreten der Fastenwähe liess indes auf sich warten. Der älteste Beleg verbarg sich in einem Dokument des Stadtarchivs Rheinfelden. Dort waren 1554 die Bäcker gehalten, «Rinng, wöggenn und fastenwegenn» zum Hellerwert zu verkaufen.

«Uff disenn thag ist den Beckenn firgehalden worden das sÿ hinfüran, es sÿ Rinng, wöggenn und fasten wegenn zu Hellerwert bachten und verkauffen.»³²⁴

Nach Auskunft der Redaktoren des «Schweizerdeutschen Wörterbuchs» ist auch «-wegenn» wie «Weÿgen» im Sinne von «Wähe» zu lesen. Jene Preisvorschriften im alten Rheinfelden beziehen sich also auf Ringe, Wecken und Fastenwähen. In Basel fand sich die Bezeichnung «Fastenweyen» ein Jahrhundert später als Einzelmeldung in den Akten des St. Claraklosters, dessen Gebäulichkeiten im Kleinbasel sowie dessen Güter im Elsass nach der Reformation in die staatliche Verwaltung übergegangen waren. Die Herren Pflerger nahmen oft und gerne die Gelegenheit wahr, sich nach den Amtshandlungen bei Speis und Trank gütlich zu tun. Wie der Schaffner am

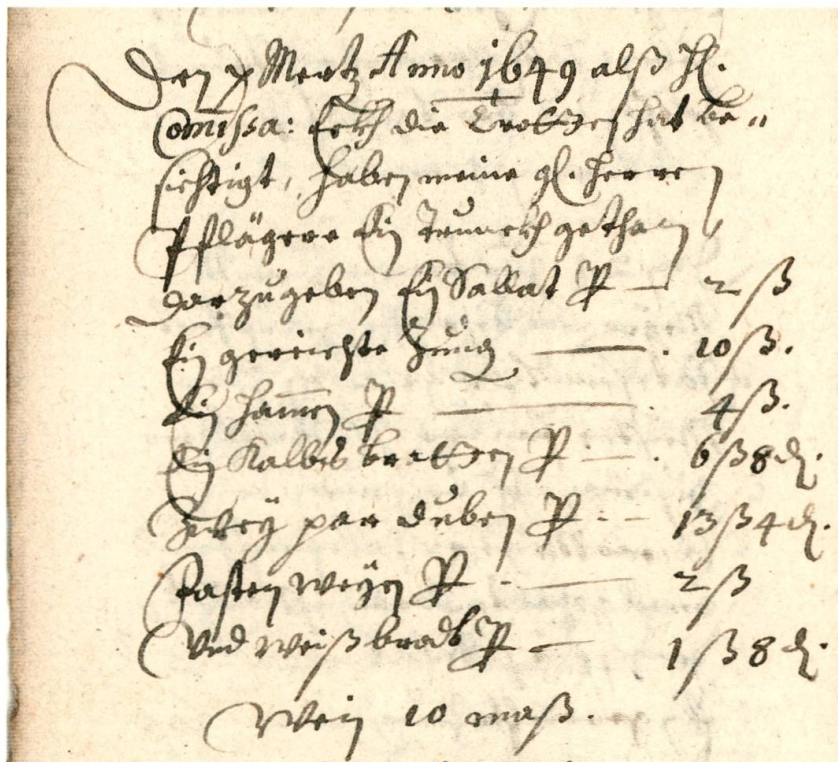


Abb. 62
Fastenwähen bei
einem «Imbissmahl» im
ehemaligen Kloster
St. Clara am 7. März 1649.
Der älteste im Rahmen
dieser Arbeit gefundene
Nachweis.

7. März 1649 rapportierte, hatten seine Vorgesetzten «einen Trunckh gethan», wozu er Salat, geräucherte Zunge, Brathähnchen, Kalbsvoessen, Tauben, Fastenweyen und Weissbrot gegeben habe.

«Den 7 Mertz Anno 1649 als H.
Commissar Eckh die Trotten hat be-
sichtigt, haben meine Gn. Herren
Pflägere einen Trunckh gethan
darzu geben ein Sallat thut 2 Schillinge
Ein geräuchte Zung thut 10 Schillinge
Ein Hahnen thut 4 Schillinge
Ein Kalbsvoessen thut 6 Schillinge 8 Pfennige
Zwey par Duben thut 13 Schillinge 4 Pfennige
Fastenweyen thut 2 Schillinge
Und weiss brodt thut 1 Schilling 8 Pfennige
Wein 10 Mass.»³²⁵

«Wie sie sollen gebachen werden»

Zunftordnungen

Die Vorgesetzten der Brotbeckenzunft erneuerten am 5. Januar 1695 ihre Handwerksvorschriften. Im Artikel Nummer 8 über «das Ring und Zeug bachen oder Weisses bachen» wurde «Weisses» unterstrichen und das Wort «Wäyen» beigefügt:

«Item wan ein Meister sich im handtwerckh begerth zu verenderen, solle Ihme frey stehen, aber also: Sich auf Weinachts Fronfasten angeben, ob er begerth Ring und Zeüg Bachen, oder Weisses Wäyen bachen, oder in das Brodthaus, Und so sich einer angeben, so soll er solches ein ganzes Jahr treiben; ohne Rathsherren Meisters Bewilligung sich nicht enderen, sondern das Brothhaus und Brotlauben täglich mit Brodt versehen dass kein Mangel erscheine, beÿ Straf [...]»³²⁶

Weissbäcker, die sich am Weihnachts-Fronfastenbott bei den Vorgesetzten darum bewarben, durften im folgenden Jahr als «Wähenbecken» Fastenwähen herstellen. Wer sich als «Zeug-» oder «Ankenweckenbeck» anmeldete, stellte dafür keine Fastenwähen her. In den folgenden Jahrzehnten trat jeweils Anfang Februar ein aus sechs Zunftoberen bestehendes «Ehren-Sechserbott» zusammen, um nach Massgaben der Getreide- und Butterpreise Vorschriften über die Rohprodukte, das Gewicht, die Preisbildung und die Vermarktung eines Produkts zu erlassen, das Ende des 17. Jahrhunderts als «Wähe» und seit 1702 als «Fastenwähe» bezeichnet wurde. Zutaten wie Eigelb, Malz, Kümmel und Salz wurden nie genannt. Wir wissen nicht, wann diese Zutaten eingeführt wurden. Herstellung und Vertrieb wurden auf die Zeit von Montag nach der Herrenfasnacht (Montag vor Aschermittwoch) bis und mit Ostersonntag beschränkt. Das Herumtragen und Ausrufen war untersagt. Den Zeug- und Ankenweckenbäckern war bei Strafe verboten, während der Fastenwähenzeit «Milch- und Ankenzeug» zu backen.³²⁷ Dass Fastenwähen ausschliesslich während der Fastenzeit hergestellt werden durften, lag nicht an kirchlichen Speisevorschriften, sondern an gewerbepolitischen und zunftinternen Regulativen.

Laut Protokoll vom 6. Februar 1701 kostete ein Sack Kernen «Gott sei Lob» 8 Gulden. Für die Fastenwähe wurde eine Teigmenge von 8 Loth (ca. 125 Gramm) und der Stückpreis auf 6 Pfennige festgelegt. Am 3. Februar 1704 galt das Pfund Anken 5 Schillinge. Der auf 10 Gulden angestiegene Fruchtprice verteuerte die Fastenwähe auf 8 Pfennige.³²⁸ Am 7. Februar 1717 betrug der Fruchtprice 8 Gulden, das Pfund Anken war für 4 Schillinge zu haben. Für eine Fastenwähe mussten 6½ Loth (ca. 102 Gramm) Teig «eingelegt» und 6 Pfennige verlangt werden. Das Protokoll schliesst mit der Aufforderung, die Fastenwähen nicht unter dem Preis zu verkaufen – «mögen sie altbachen seÿn oder nicht». Ausserdem sei am Ostermontag «ein Endt zu nehmen mit Bachen beÿ Straf von 2 Gulden».³²⁹

Gegen die Anordnungen des Sechserbotts wurde permanent verstossen. Angesichts des umfangreichen Strafenregisters in den Zunftprotokollen ist anzunehmen, dass manche Sünder die verhängten Bussen als eine Art Geschäftsspesen in Kauf nahmen.³³⁰ So bezahlte Meister Johannes Knöpf am 10. April 1699 2 Gulden und 10 Schillinge «ohne Gnad», weil er noch am Ostermontag «Weißen» verkauft hatte. Meister Philipp Guth wurde im Jahr 1721 zu einer Strafe von 1 Gulden und 10 Schillingen verknurrt, weil er an der Herrenfastnacht nach der Abendpredigt statt am frühen Montagmorgen mit Backen begann. Glimpflich kam Alexander Bertschi davon. Für das Ausrufen und Austragen von Fastenwähen im gedeckten Korb wurde

er am 17. Februar 1722 lediglich verwarnt. Weissbäcker Emanuel Büchel, der sich als genialer Zeichner einen Namen machte, verstieß mit drei Berufskollegen gegen das Gebot, an Sonntagen erst nach der Predigt Fastenwähen zu backen. Dafür wurde ihnen am 5. März 1730 je 1 Gulden Strafe aufgebürdet. Bei einer Verwarnung blieb es, als im selben Jahr Pastetenbäcker mit der Herstellung von Fastenwähen aus Spanischbrotteig (Blätterteig, siehe S. 138) provozierten. Die Fastenwähen seien seit jeher Brotwähen, protestierten die Wähenbäcker und verwahrten sich gegen die Einmischung in ihr Ressort – «widrigenfalls wir gegen die Pastetenbäcker höherenorts klagen müssten». Pure Verleumdung war es, als von Meister Balthasar Schnebelin behauptet wurde, «sein mürbes Zeug sei nur von Brotteig und mit Milch angestrichen». Die Vorgesetzten stellten den Fall am 26. Februar 1776 aus – «man werde sich erkundigen, ob Anken in diesem Milchzeug sei oder nicht». Vom Sprichwort «eine gute Ausrede ist einen Batzen Wert» machten die Bäcker regen Gebrauch. Da musste einer vor der Sonntagspredigt backen, weil die Fastenwähen vorbestellt waren. Ein Ankenweckenbäcker hatte angeblich Teig übrig, den er für ein paar Fastenwähen aufbrauchte. In solchen Fällen liessen die Sechser fünf gerade sein. 2 Gulden Strafe für heimliches Backen von lediglich «anderthalb Dotzend Fastenwähen» fanden die Zunftvorgesetzten doch etwas hoch und reduzierten die Busse nach der von Rudolf Stähelins Witwe «begehrten Gnad» auf 12 Batzen.

Obrigkeitsliche Eingriffe

Der Ende September 1770 wegen Versorgungsengpässen auf einen mittleren Preis von 21 Gulden angestiegene Fruchtpreis veranlasste die Obrigkeit, über Weihnachten und weitere drei Monate die Herstellung von Weissmehl- und Luxusbrot zu verbieten.³³¹ Weiss-, Zucker- und Pastetenbäcker rechneten einander vor, wer mehr oder weniger von den knapp und teuer gewordenen Rohprodukten verwendete. Gemeinsam aber suchte die «Meisterschaft des Ehrenwerten Handwerks der Brotbecken» in einer inständigen Bittschrift an den «wohlweisen Herrn Bürgermeister und die Hochgeachteten Gnädigen Herren», die Erlasse rückgängig zu machen oder wenigstens aufzuschieben. Diese Bittschrift schildert auch ihre prekäre soziale und wirtschaftliche Situation:

«Sie wissen, wen die Not und das Elend mehr oder minder drückt, wie manche Wittwe ohne Verdienst mit der Nahrungssorge für sich und ihre armen Waisen ringt und kämpfet und in Kummer schmachtet. Ihnen ist bekannt, was erfordert werde bis einer einmal Meister werden und seinen Beruf treiben kann, von dem er für sich und die seinigen die Nahrung zu erwerben im Stande ist, wie teuer die Häuser zu stehen kommen, und wie schwer nur die Zinsen aufzubringen sind.»

Das Bäckergewerbe fand keine Schützenhilfe bei den «Deputierten zu den Nahrungsmitteln», die in gewundenen «Bedenken» wünschten, dass sich die Zeiten ändern würden, und die den Bäckern entstandenen Unannehmlichkeiten betreffend das Backen von «Fastenwähen und Ankenwecklenen» bedauerten. Der Kleine Rat

widerstand weiteren Petitionen aus dem Bäckergewerbe und suchte am 23. Februar 1771 mit der Androhung einer Strafe von 50 Gulden seinen Beschlüssen Nachhalt zu verschaffen.³³²

Kurz darauf erfuhr man im Rathaus, die Riehener Bäcker Simon Wenk und Hans Fischer hätten Fastenwähen gebacken, und zwar mit Simmelmehl des dortigen Müllers Theobald Höner. Der von Bürgermeister De Bary mit der Abklärung beauftragte Obervogt Ulrich Schnell erstattete umgehend Bericht. Der bezichtigte Müller bestritt die Anklage, und die beiden Bäcker spekulierten als Angehörige der Brotbeckenzunft auf eine gewisse Toleranz. Ihnen war nicht entgangen, dass das Verbot auch in der Stadt übertreten wurde, weshalb sie es wagten, an Sonntagen für einen halben Neutaler Fastenwähen aus Brotteig herzustellen. Der Kleine Rat machte es kurz und erliess am 10. April 1771 den Beschuldigten die Strafe «aus Gnaden».³³³ Den Gelüsten nach dem leckeren Fastenzeitgebäck war mit Erlassen nicht beizukommen, deren Urheber der Oberschicht entstammten, die wiederum den Hauptanteil der Kundschaft ausmachte.

Die Fastenwähe im 18. Jahrhundert – eine Brezel

Die «Stecknadel im Heuhaufen»

Die Basler Weissbäcker produzierten mit der Fastenwähe ein Gebäck, dessen vollständige Zutaten, Herstellungsweise und äussere Gestalt in damaliger Zeit unklar sind. Im Gegensatz etwa zur Stadt Mannheim, in der nach einer Bäckerordnung von 1726 die Zubereitung von Fastenbretzeln Bestandteil der Meisterprüfung war,³³⁴ hinterliess das Basler Bäckerhandwerk weder Dokumente dieser Art noch Rezeptunterlagen. Die früheste Beschreibung stammt nicht aus Fachkreisen, sondern aus der Feder des Gelehrten Johann Jakob Spreng um 1760, der auch den Begriff «Wähe» mit der Fastenwähe in Verbindung brachte (siehe S. 76): «Fastenwähe, ablängliche Fastenbretzel mit einem Kreuz in der Mitte.»³³⁵ Unklar ist auch die Formulierung im

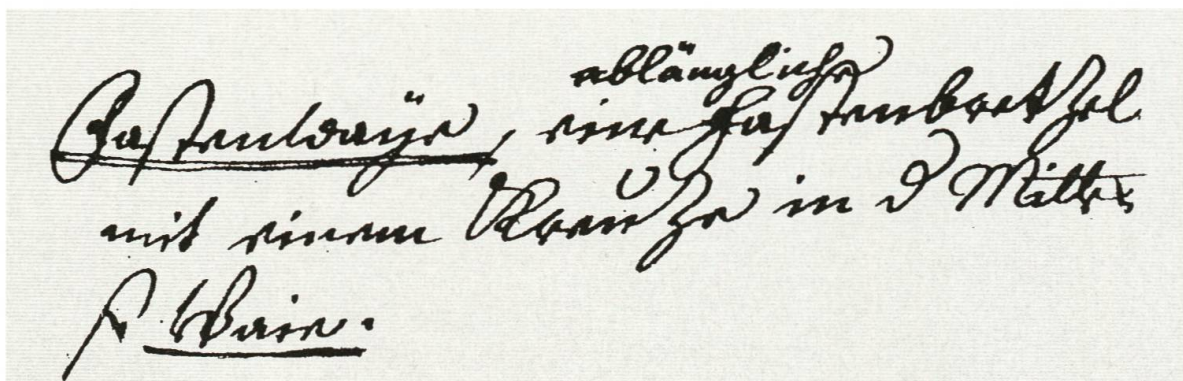


Abb. 63

Nach Johann Jakob Sprengs «Idioticon Rauracum» war um 1760 «Fastenwähe, eine ablängliche Fastenbretzel mit einem Kreuze in der Mitte» und gleichbedeutend der «Waie».

«Atlas der schweizerischen Volkskunde», der die Fastenwähe als «Gebäck in ausgesprochener Brezelform» beschreibt.³³⁶ Ein weiterer Hinweis, dass die Fastenwähe in früherer Zeit eine regelrechte Brezel war, fand sich im Kochbuch der Valeria Huber vom Jahr 1773. Auf einem losen Blatt wird beschrieben, wie «Milchbrodt» aus Hefeteig in Form einer «Grossen Fastenwäyen oder Gipfeli» zubereitet wird (auszugsweise im Wortlaut wiedergegeben):

Der Teig «wird über die Hand gestreckt und gezogen bis es eine lange Schlange ist, in der Mitte bleibt es dicker, man legt ihn auf's Weyenblech, umschlingt ihn zu einer fastenweyen und wenn sie ungleich wird, schneidet man mit dem Messer an einem Ort weg».

Fastenwähen in Zunftstuben ...

Laut Rechnungsbelegen der Jahre 1661 bis 1676 wurden an den Aschermittwochs-mählern der Spinnwetternzunft regelmässig Sauerkraut und Fisch aufgetischt. Beilagen in Form von Kinnbacken vom Schwein, Würsten, Hühnchen, Hasen, Tauben und Pasteten liessen den Zunfttherren die Wahl, eine Fastenmahlzeit oder ein Fleischgericht zu sich zu nehmen. Der Zunftseckelmeister verzeichnete am Aschermittwoch 1662 zudem «12 Fastenwähen» im Betrag von 6 Schillingen und «4 Dutzend Wecklein» im Wert von 4 Gulden und 10 Schillingen. Nach dieser Rechnung kostete die Fastenwähe 6 Pfennige, das Wecklein fast viermal soviel.³³⁷

«Schoggelaadekaffi» – Kakao – und Zwiebelwähen am Morgenstreich wie anno dazumal sind nach heutigem Geschmacksempfinden nicht jedermanns Sache, Kaffee und Fastenwähen wohl. Diese Kombination gefiel auch den 33 Personen, die am Aschermittwoch 1758 in der Safranzunft beim Morgenessen sassen, und bei den Schmieden waren Kaffee und Fastenwähen in der 1. Hälfte des 19. Jahrhunderts Tradition. Ob Weissbäcker Johannes Grüninger gebüsst wurde, nachdem er schon am 23. Dezember 1777 der Spinnwetternzunft eine Fastenwähe zu 10 Schillingen geliefert hatte, verschweigen die Akten. Dem hohen Preis zufolge war es eine Spezialausführung – eine grosse Fastenwähe, wie sie später in privaten Haushaltsrechnungen aufgeführt wird. Sie kostete gleichviel wie der mitgelieferte Ankenwecken und stellte den Gegenwert von fast zwei Dutzend Ringen dar.

«1777 den 23. Dezember	Ein Ankenwecken	à 10 Schillinge	10 Schillinge
dito.	Ein Fasten Waien	à 10 Schillinge	10 Schillinge
dito.	1½ Dotzet Ring	à 6 Pfennige	9 Schillinge
1778 den 1. Januari	5 St. Anken Wecken	à 10 Schillinge	2 Gulden
			10 Schillinge
	25 dito.	à 6 Schillinge	7 Gulden
			10 Schillinge
	25 dito.	à 3 Schillinge	3 Gulden
			15 Schillinge
	200 Ring	à 6 Pfennige	5 Gulden» ³³⁸

Dass Fastenwähen auch bei den Kleinbasler Ehrengesellschaften nicht fehlen durften, wusste Stadtpoet Theobald Baerwart aus eigener Erfahrung und berichtete vom Umzug der Ehrenzeichen zu Beginn des 20. Jahrhunderts:

«Vor de Hyser vo de Vorgsetzte vo de-n-Ehregsellshafte macht's Zigli Halt, d'Dänz wärde-n-uffgfiehrt, d'Zugsdailnämmer – mit Usnahm vo der Schueljuged nadyrlig – griege Wy und Faschtewaihe, und dernoh zieht me wyter.»³³⁹

... und in Bürgerhäusern

Die einfachen Leute hinterliessen keine Aufzeichnungen, umso mehr aber die Oberschicht – der «Daig» – in rappengenaue geführten Haushaltsbüchern. Fastenwähen sind in der Regel nur einmal im Jahr aufgeführt. Oberst Wilhelm Bischoffs Familie bevorzugte zwischen 1792 und 1813 «grosse Fastenwähen». Ende Januar 1809 kostete diese 1 Franken oder 10 Batzen das Stück, gleichviel wie 5 «Compote-Tärtly». ³⁴⁰ Am 2. Februar 1826 genoss Familie Bernoulli im Haus zur Goldenen Münze 15 «normale Fastenwähen» à 5 Rappen, dieweil das Pfund Brot 8 Rappen galt. ³⁴¹ Nicht aus einer Privatbuchhaltung, sondern in einem Tagebuch der Familie Bischoff fand die Dichterin Gertrud Lendorff eine Notiz über Fastenwähen an der Fasnacht 1840:

«Gestern hatten unsere Buben die gantze Schule zum Frühstück eingeladen. Es waren 16 Buben, meistens Pierrots und nur zwei Altfranken (Rokokokostüme). Die Chocolate und die Fastenwähen haben ihnen sehr wohl geschmeckt. Später liefen sie in der Stadt herum und kamen vergnügt nach Hause.»³⁴²

Helena Valeria Burckhardt-Iselins Tagebuch verzeichnet im Februar 1841 elf Besuche im eigenen Heim und ausser Haus, wovon an vier Anlässen Fastenwähen geknabbert wurden: Am 11. war bei Gritli Bernoulli-Respinger Familientag. Es gab Neujahrswecken (!), Fastenwähen und dazu Torten und dreierlei Eingemachtes. Der Familientag bei Frau Burckhardt-Hess vom 18. mit Fastenwähen, Punschgallerten, Mandeltörtchen, Buttenmost, Quittenschnitzen und Kirschen im Brantwein war kaum verdaut, und schon hatte Helena Valeria Burckhardt am 20. selbst 12 Personen zu Besuch. Acht Lichtstöcke mit «*bougies*» erhellten den Raum, als man Tee mit Rahm, 20 Fastenwähen, für 3 Batzen Brot, 2 Flaschen Bordeaux und 4 Flaschen Weissen, 1½ Portionen Biscuit, Quittenschnitze und Mirabellen reichte. Auf den 23. war ein Abendessen bei Charlotte angesagt, wo zu den Fastenwähen gebrannte und weisse Creme, Konfitüren, Birnen im Brantwein und speziell für Pfarrer «Oncle Merian» eine kleine «Gallere» sowie «Schunken» aufgetragen wurden – er habe mehrere Tranchen davon genommen. Der Familientag am Fasnachtsmontag 1842 schliesslich fiel auf den 1. März, bei welcher Gelegenheit 50 Fastenwähen verzehrt wurden.

Fastenwähen bildeten bei den fleischlosen Menüs die rezenten *Pièces de résistance*, der Schinken für «Oncle Merian» war eine Ausnahme. Es waren wohl nicht Fastenmahlzeiten im religiösen Sinne. Man erholte sich von den Banketten mit gefülltem Schweinskopf und Lummel, Frankfurter Knackwürsten und Kartoffel-

salat, mit «geprägelter» Kartoffeln und Poularden, Kalbsfuss und Ochsenzunge. Die Verfasserin dieses Tagebuches hielt nicht nur die Speisefolgen fest. Sie flocht Rezepte und Ratschläge ihrer Mutter ein, notierte Essgewohnheiten ihrer Gäste wie auch Möblierung und Ambiance der Räumlichkeiten. Diese liebenswerten Aufzeichnungen sind eine Fundgrube für kulinarische Nachrichten aus dem alten Basel.³⁴³

Von der geschlungenen zur ausgestochenen Fastenwähe

Das «Faschtewaaie-Yseli»

Mit dem Anwachsen der Bevölkerung in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts stieg der Bedarf an Backwaren aller Art und somit auch derjenige an Fastenwähen stetig an. Offenbar waren die Bäcker mit der alten Herstellungsweise der Fastenwähe, die Gustav Adolf Seiler 1879 noch als «gewundenes Backwerk» bezeichnete,³⁴⁴ überfordert und suchten nach rationelleren Verfahren. Weil die aufkommenden Brezel-Fertigungsmaschinen für den Kleinbetrieb ungeeignet waren, liegt es auf der Hand, dass findige Köpfe die Lösung in Form eines Abstecheisens ersannen.

Für Herstellung und Vertrieb kam zum Beispiel die Spenglerei und Haushaltswarenfirma Fritz Eisinger an der Aeschenvorstadt 28 in Frage, die in den 1880er-Jahren häufig Back- und Ausstechformen inserierte.³⁴⁵ Man denke auch an den Pressehefe- und Maschinenfabrikanten Emil Beutel am Claragraben 20. Beutel gab in jenen Jahren ein Bäckereifachblatt heraus, richtete Bäckereibetriebe ein und verkaufte «sämtliche Backformen und Ausstecher».³⁴⁶ In den Adressbüchern von 1896 bis 1906 finden wir die Konkurrenzfirma Josef Burri & Cie. an der Hammerstrasse 115 und von 1907 bis 1934 an der gleichen Adresse das Geschäft von Reinhard Dick (vormals Josef Burri & Cie.). Bäcker- und Konditormeister Otto Zoller besitzt ein Abstecheisen mit dem Prägestempel dieser Firma und damit das älteste mit einer Herkunftsbezeichnung versehene Exemplar von einem Dutzend «Yseli», die für diese Arbeit fotografiert werden konnten. Der Autor selbst kam auf dem Flohmarkt zu

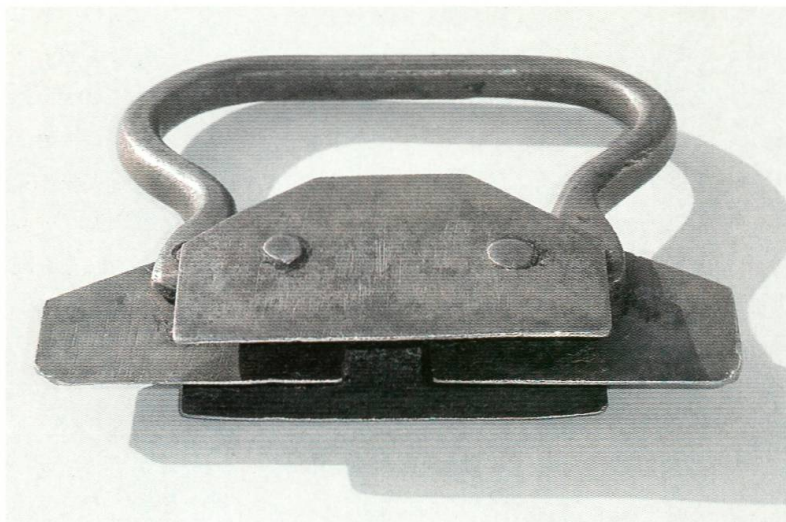


Abb. 64
Vernietetes Fastenwähen-
abstecheisen um 1930
(Privatbesitz).

Abb. 65
Bäcker- und Konditor-
meister Otto Zollers
Riesenfastenwähe, 2007.



einem seltenen Stück, dessen Bestandteile nicht vernietet, sondern verschweisst sind und dessen Handgriff aus Bandeisen besteht. In der Regel sind diese Abstecheisen vernietet und verfügen über Handgriffe aus Rundeisen. Bei näherer Prüfung stellt man unterschiedliche Fertigungsweisen fest, was auf mehrere Hersteller schliessen lässt. 1935 trat als Nachfolger der Firma Reinhard Dick Ernst Kern-Arnold auf den Plan, dessen Unternehmen seit 1957 unter dem Namen René Kern & Co. die Basler Bäckerschaft mit «Faschtewaaie-Yseli» versorgt. Im Küchenladen «La Cucina» ist ein von Angelo Mazzoni entworfenes Gerät für den Haushaltsbedarf erhältlich.

Bäckersleute erinnern sich

«Am beschte vom Begg!» – dieser Werbespruch für Klein- und Mittelbetriebe lässt nicht übersehen, dass auch Mitarbeitende der Grossverteiler «Basler Begge» sind. Ehemalige, die sich mit Auskünften und Erinnerungsberichten an dieser Arbeit beteiligten, erzählten lebhaft von ihrem einstigen Beruf, ob sie nun ihr eigener Meister oder Fabrikarbeiter gewesen waren.

Elisabeth Stauber-Burger (geb. 1916) lebte sich nach der Heirat 1940 in die Bäckerdynastie Stauber ein. Neben «Leckerli» und «Weihnachtsgutzi» war die Fastenwähe ein wichtiger Geschäftszweig. In ihrer Erinnerung blieb haften, wie wichtig

es war, die fettreichen Teiglinge auf gut bemehlten Blechen abzusetzen, damit sie nicht auf den Böden kleben blieben. Bäckermeister Walter Fröhlicher (geb. 1921) übernahm 1961 die Bäckerei Bischof an der St. Alban-Vorstadt 55/57 und führte den Betrieb bis 1986. Fröhlicher durchlebte wirtschaftlich rosige Zeiten, als seine Fastenwähen dutzendweise per Taxi in die «Dalben» hinaus- und zum Bruderholz hinaufgefahren wurden. Allerdings seien die Bestellungen bei jedem «Zehnerli» Preisaufschlag um ein paar Fastenwähen geringer ausgefallen. Seine Spezialität waren grosse Fastenwähen, zu deren Herstellung er einen Wecken formte, flach-drückte und die vier Einschnitte mit einem Teigschaber bewerkstelligte. Hans Helfenstein-Pfannenschwarz (geb. 1928) übernahm 1951 das Geschäft des Schwiegervaters. Die Fastenwähenproduktion setzte am Vogel-Gryff-Tag ein und dauerte bis Ostern. Auch dieser Gewährsmann erzählte von der heiklen Arbeit mit dem weichen und geschmeidigen Fastenwähenteig. Damit die Teiglinge in Form blieben, kühlte er sie im Freien. Sauberkeit im Betrieb war oberstes Gebot. Peinlich war, wenn allen Vorkehrungen zum Trotz Mäusedreck im Kümmel entdeckt wurde. Manche Lebensmittel waren noch rationiert, als Fredy Rutschmann-Provini (geb. 1929) im Jahr 1946 an der Spalenvorstadt 41 selbständig wurde und auf die erste Nachkriegsfastnacht hin Fastenwähen backte – zur Freude der Kundschaft, die wegen des Buttermangels jahrelang auf diesen Genuss hatte verzichten müssen. Fredy Rutschmann verehrt das vom Vater geerbte Werkzeug zum Abstechen der Fastenwähen ebenso wie Max Wullschleger (geb. 1935), dessen Grossvater das «Faschtewaaie-Yseli» sicherheits-halber in der Wohnung aufbewahrt hatte. Wie Fröhlicher lieferte auch Wullschleger grossformatige Fastenwähen an Gesellschaften und für Vereinsanlässe. Heute führt noch Otto Zoller solche Bestellungen aus.

Fastenwähenproduktion in Gross- und Kleinbetrieben

Nach dem Fehlen entsprechender Anleitungen in alten Haushaltsrezeptsammlungen zu schliessen, überliessen die Baslerinnen das Backen von Fastenwähen den Bäckern. Es ist nicht anzunehmen, dass die Burckhardts bei Weissbäcker Jakob Müller am Bläsitor bestellten, der am 15. Januar 1840 «alle in seinen Beruf einschlagenden Artikel» inserierte. Weissbäcker Johannes Rohner-Wertenberg an der St. Alban-Vorstadt kam eher in Frage und übertrumpfte den Konkurrenten mit einem speziellen Service. Seine Beckenbuben schlugen die Fastenwähen «aus Vorsicht» in Tüchlein mit den Initialen R.W. ein. In den Achtzigerjahren des 19. Jahrhunderts wetteiferten jeweils ab der ersten Januarwoche bis zur Fasnacht gleich mehrere Hersteller um die Gunst der Käufer. Die Strategie, Brauchtumsgebäck lange vor der Zeit auf den Markt zu werfen, haben nicht heutige Grossbetriebe eingeführt. Bäckermeister Max Müller an der Ecke Steinenvorstadt/Kohlenberg war laut Inserat vom 12. Januar 1910 nicht der Einzige, der mit den ersten Fastenwähen auch Fasnachtsküchlein und Osterfladen verkaufte.

Abb. 66
Gegen Ende des
19. Jahrhunderts
wurde der Konkur-
renzkampf um die
Fastenwähen in
Zeitungsinseraten
ausgetragen.
Anzeigen im
«Basler Tagblatt»
vom 27. Januar
1889.

  Fastenwähen 	
empfehl't höflichst	Mme. Carl Gexler, 2 Steinenvorstadt 2.
Fastenwähen empfehl't höflich	
	905
A. Jost-Erik, Rebgaſſe 52.	
Täglich friſche Fastenwähen empfehl't höflichst	
	916
Erik Künzli, Bäcker, Aeſchenvorſtadt Nr. 6.	
Fastenwähen empfehl't beſtens	
	914
Rudolf Riedtmann, Aeſchenvorſtadt 60.	

Christian Singer, der erste Grosshersteller

Im Mai 1899 übernahm Christian Singer-Kaufmann die väterliche Bäckerei-Konditorei am Fischmarkt und gründete die Aktiengesellschaft Bretzel- und Zwiebackfabrik Ch. Singer. Während die Kleinanzeigen der Quartiersbäckereien aus den Tageszeitungen verschwanden, leistete sich Singer bis zur Übernahme durch die Firma Roland Murten AG im Jahr 1969 repräsentative Fastenwäheninserate (siehe Abb. 67).

Allgemeiner Consumverein (ACV), Coop

Die ACV-Bäckerei erweiterte nach einem Betriebsumbau am Rümelinbachweg ihr Warenangebot und produzierte 1921 gleich 75 425 Fastenwähen.³⁴⁷ ACV und Singer waren damals die grössten Bäckereiunternehmen weit und breit. Leider sind keine Unterlagen mehr vorhanden, die über den weiteren Produktionsverlauf Auskunft geben. Wir wissen auch nicht, ob jene Fastenwähen von Hand oder maschinell ausgestochen wurden. Der im April 2007 verstorbene Richard Affentranger war einer der ältesten ehemaligen ACV-Bäcker. Die um 1948 bestandene Meisterprüfung öffnete ihm die Tür zur Anstellung in diesem Grossbetrieb. Er gewöhnte sich daran, dass hier schon Anfang November Grättimannen gebacken wurden, und erfuhr auch von den

Ab Montag,
8. Januar 1951,
wieder



Faschtewaie

Fasnachtskuechli
Berliner Pfannkuchen
Schenkeli
Osterfladen

die Saison-Spezialitäten in vorzüglicher Güte

Bäckerei **Singer** Konditorei

5 % Kassabons

180/43

Abb. 67

Im 20. Jahrhundert leisteten sich nur noch Grossfirmen Fastenwähen-inserate. Anzeige in der «National-Zeitung» vom 8. Januar 1951.

Anläufen der Geschäftsleitung, die Saison der Fastenwähen zu verlängern. Seiner Ansicht nach regulierte jedoch die jeweils nach der Fasnacht rückläufige Nachfrage den Absatz. Viele Kunden hatten genug von den fettreichen Fasnachtsküchlein, Käse- und Fastenwähen. Joseph Haberstroh-Jamann (geb. 1941) war von 1964 bis 1981 in leitender Stellung bei Coop Rheinfelden tätig und von 1981 bis 2002 Vizedirektor der Coop-Bäckerei in Basel. Er sprach sich für die saisonale Begrenzung der Fastenwähenproduktion aus und setzte sich für die Erweiterung des Verkaufsrayons ein. Trotz des Einsatzes initiativer Verkaufsleiter war diesen Bemühungen jenseits einer Linie Bözberg-Passwang nur mässiger Erfolg beschieden – «typisch baslerisch» lauteten etwa Kundenurteile. Wie sich Joseph Haberstroh erinnert, wurde am Anfang seiner Tätigkeit drei Wochen vor der Fasnacht bis Gründonnerstag produziert, später begann man nach dem Dreikönigstag. Dabei hiess es den Markt verfolgen, um in Preis und Qualität mit der Konkurrenz gleichzuziehen. Damit die Kundschaft mit möglichst frischer Ware bedient werden konnte, erfolgte die Auslieferung zweimal täglich. Zudem wurde mit höherem Stückgewicht erreicht, dass die Coop-Fastenwähen länger haltbar blieben als die leichteren Produkte anderer Anbieter. Täglich wurden bis zu 25 000, bei Aktionen bis zu 50 000 Stück ausgeliefert.



Abb. 68

Stanzschablone, die in der Coop-Grossbäckerei in Basel zum Abstechen der Fastenwähenteiglinge aus dem Teigband dient.

Jowa AG

Die für die Migros-Genossenschaft produzierende Grossbäckerei Jowa AG eröffnete 1949 ihren Betrieb im Dreispitzareal und dislozierte 1960 nach Birsfelden. Robert Siegrist-Seiler (geb. 1944), damals noch kaufmännischer Angestellter, erinnert sich, wie in den Sechzigerjahren die Fastenwähen hergestellt wurden: Die Teiglinge wurden auf Dielen gelegt und von Hand flach gedrückt. Zum Anbringen der vier Einschnitte verwendete man das «Horn», einen Teigschaber aus Hornmaterial. Die maschinelle Fertigung mit Hilfe der Stanzschablone setzte erst 1970 ein. In der Regel wurde die Produktion nach dem 6. Januar aufgenommen. Um ein Bild über den Qualitätsstandard zu gewinnen, schaute man sich bei anderen Anbietern um – «querdegustieren» wurde das genannt. Auf der Suche nach Innovationen wurde die Herstellung einer Frischback-Fastenwähe geprüft, ein Vorhaben, das fallen gelassen werden musste. Dafür zeitigte 1998 die Einführung der «BIG»-Fastenwähe einen grossen Umsatzsprung, weil das 95 Gramm schwere Produkt länger frisch bleibt als die herkömmliche 46 Gramm wiegende Fastenwähe. Gegen Ende des 20. Jahrhunderts überstiegen die jährlichen Produktionsziffern die Millionengrenze. Auch bei der Jowa AG geht der Absatz nach der Fasnacht zurück und beschränkt sich trotz Expansionsversuchen auf die Region Basel. «Das frisst de Zürcher nööd!», bekam Robert Siegrist einmal zu hören. Robert Siegrist erinnert sich auch an Expansionsbestrebungen in andere Regionen. Es blieb jedoch bei Versuchen. Je nach



Abb. 69

In der Regionalbäckerei Jowa AG Birsfelden wird nach dem Stanzvorgang überschüssiges Mehl von den Teiglingen gebürstet und rezykliert.

Konstellation von Fasnacht und Ostern überstiegen Ende des 20. Jahrhunderts die Produktionsziffern die Millionengrenze. Christian Nebiker, Nachfolger des früheren kaufmännischen Betriebsleiters Robert Siegrist, begleitete den Verfasser zur modernen Mehrzweckanlage, auf der neben Fastenwähen auch Hefe- und Teegebäck, Grättimannen und anderes mehr hergestellt werden.

Beeindruckend waren das automatisierte Verfahren der Teigverarbeitung, das Stanzen der Rohlinge bis hin zum Besprühen mit Eigelb und das Bestreuen mit Kümmel. Selbst die raffinierteste Technik kann die Handarbeit bei der Fastenwähenherstellung nicht ganz ersetzen. Wie in jeder anderen Bäckerei in Basel wird auch hier Stück für Stück von sorgsamten Händen in die endgültige Form gebracht.

Bäckerei-Konditorei Markus Krebs

In dieser Arbeit geht es nicht darum, einen bestimmten Hersteller herauszustreichen. Jeder schwört auf seine Verfahrensweise und ist stolz auf sein Produkt. Dass der Autor in der Bäckerei-Konditorei Markus Krebs am Spalenring 16 Backstubenluft schnuppern durfte, ist einem bewährten Vertrauensverhältnis zu verdanken. Hier wird der Teig um halb drei Uhr früh zubereitet und drei Stunden lang ruhen gelassen, so dass gegen halb sechs Uhr die Produktion beginnen kann. In Sekundenschnelle formt die Aufschleifmaschine 55 Gramm schwere Teigkugeln, die von



Abb. 70

In Klein- und Mittelbetrieben wie bei Bäcker-Konditormeister Markus Krebs geschieht das Abstechen der Fastenwähen mit dem «Yseli».



Abb. 71

Ob in Fabrik oder Quartierbäckerei – Das Auseinanderziehen der Teiglinge zur Fastenwähe ist Handarbeit. Markus Krebs gibt seinem Produkt die endgültige Form.

finken Händen zu ovalen, an den Enden spitz zulaufende «Würstchen» ausgewallt und auf bemehlte Teigbretter abgesetzt werden. Ein Bäcker drückt mit einem Holzstäbchen Stück um Stück in der Längsrichtung ein, ein anderer greift zum Abstecheisen, dem «Faschtewaaie-Yseli». Das Durchstechen erfolgt mit schnellen und exakten Bewegungen, damit der Teig nicht zwischen den Klingen haften bleibt. Ebenso zügig gehen das Bepinseln mit Eigelb und das Bestreuen mit Kümmel voran. Das Auseinanderziehen der Teiglinge zur endgültigen Form sowie das Absetzen auf die Backbleche sind Routine, eine ungeschickte Hand würde die Fastenwähen jedoch unansehnlich machen. Die Bleche werden unverzüglich in den 300 Grad heissen Ofen geschoben, den die Fastenwähen nach 6 bis 7 Minuten goldbraun, mit hellem Boden und herrlich duftend verlassen.

Fastenwähenrezepte

Die Recherchen in alten Rezeptsammlungen bestätigten, dass in den zahlreich vorhandenen, öffentlich zugänglichen, handschriftlichen Koch- und Backbüchern aus Bürgerhäusern keine Fastenwähenrezepte zu finden sind. Aus Bäckerkreisen sind keine schriftlichen Nachlässe in unsere Bibliotheken und Archive gelangt, weshalb wir uns an Gedrucktes halten müssen. Wohl eines der frühesten Rezepte erschien 1947 im Bäckereifachblatt «Kaspar-Post». Es enthält kein Malz (auszugsweise Wiedergabe):

«1 lt. Milch, 40 g Salz, 200 g Butter, 200 g Margarine (oder ausschliesslich Margarine), 80 g Hefe, 1350–1400 g Weissmehl. Eigelb (Eistreiche mit Honigbeigabe), Kümmel.

Nach dem Abstechen werden die Stücke vom gestaubten auf einen sauberen Dielen abgesetzt und angestrichen. In vielen Bäckereien werden die Fasten-

wähen auf dem Blech gebacken. Dies ist aber falsch, denn der Geschmack des gebrannten Mehles, welches vom Dielen her an den Stücken haftet, ist ja gerade das Charakteristische an diesem Gebäck. Dem Fachmann fällt sofort die hohe Fettzugabe auf. In Friedenszeiten wird dieselbe sogar bis auf 600 g gesteigert. Des hohen Fettgehaltes wegen und der dadurch erzielten Mürbe werden die Fastenwähen auch unter dem Namen <Doppelmürbes> verkauft.»³⁴⁸

1953 folgte eine Anleitung im Fachbuch «Die Schweizer Bäckerei», die im Wesentlichen von mehreren Fachbüchern und Haushaltsratgebern übernommen wurde:

«Vorteig: 5 dl Milch, 60 g Hefe, 700 g Weissmehl (Temperatur 27 Grad C.)

Teig: 5 dl kalte Milch, Salz, 30 g Malz, 1000 g Weissmehl, 600 g Butter, (Gärzeit 3 Std.)

Eigelb zum Bestreichen, Kümmel.»³⁴⁹

Die Brotbeckenzunft schliesslich gibt die folgende aktuelle Anweisung preis:

«1 l Milch, 100 g Hefe, 40 g Salz, 20 g Malz, 1,3 kg Mehl, 400 g Butter, 2 Eigelb zum Bestreichen, Kümmel.

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, Butter in weichen Flocken hinzufügen. Hefe und Malz in der Milch auflösen und zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben. Alles mischen und gut kneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen. Den Teig in 50 Gramm schwere Stücke portionieren und zu Würstchen formen. Diese nach ca. 15 Minuten mit dem Fastenwäheneisen abstechen, auseinander ziehen und auf einem gefetteten Blech absetzen. Mit einer Plastikfolie zugedeckt auf das doppelte Volumen aufgehen lassen, dann mit Eigelb bestreichen und mit Kümmel bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 280 Grad C ca. 4 bis 5 Minuten goldgelb backen.»³⁵⁰

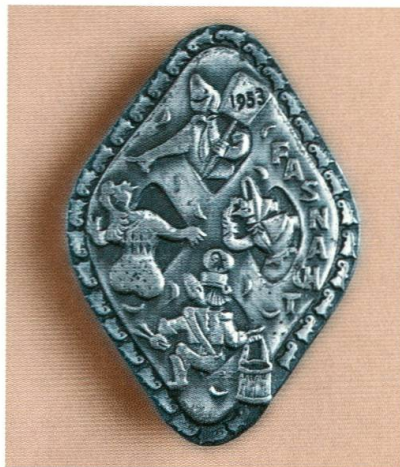


Abb. 72
Die Fastenwähe als Motiv für die Basler Fasnachtsplakette 1953.
Idee: Peter Zepf, Ausführung: Felix Müller (Privatbesitz).

Fastenwähen anderswo

Baselbiet

Eduard Strübin schildert, wie die Basler Fastenwähen auf der Landschaft eingeführt wurden, und vermittelt so ein Beispiel, wie sich die Spezialität aus der Rheinstadt in andere Gegenden verbreitet hat. Strübins Gewährsleute wussten noch, dass sich Baselbieter in den Sechzigerjahren des 19. Jahrhunderts Fastenwähen als «etwas Städtisches» aus Basel besorgen liessen. Liestaler Jungbäcker stellten nach der Lehrzeit in Basel die Fastenwähen etwas grösser her und ein bisschen weniger fein. Man bekam sie im Baselbiet noch am Palmsonntag und zu Ostern. Die Landbäcker wollten den Städtern nicht nachstehen, doch glaubten verschleckte Kunden, die echten Fastenwähen nur in der Stadt finden zu können.³⁵¹ Dem Verfasser war es vergönnt, auf seinen Degustationstouren mit der Fastenwähe einer Laufener Bäckerei über den Markt zu bummeln und mit jedem Bissen auch die Ambiance zwischen den beiden Stadttoren zu geniessen. Er genoss auch die Fastenwähe in einer Rheinfelder Konditorei mit Blick auf den Rhein. Mit jedem Näherrücken zur Fastenwähenmetropole schwanden auch die feinsten Unterschiede. Die Hersteller geben ihr Bestes, in Allschwil wie in Birsfelden, im Birseck wie im Leimental.

Zürcher Unterland

In der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts trugen Händler aus dem aargauischen Kaiserstuhl Fastenwähen ins Zürcher Unterland. Die reformierten Bewohner in Weiach, Raat, Windlach, Schüpfheim und Stadel schätzten das aus Brotteig bestehende, mit Salz und Kümmel bestreute Fastenzeitgebäck aus dem katholischen Kaiserstuhl und bedauerten in den 1890er-Jahren das Ausbleiben der «Fastenwähenchrömer» mit ihren «Kräzen».³⁵² Gottfried Suter-Freitag (geb. 1923) ermittelte im Gemeindearchiv Kaiserstuhl, dass der badische Bäckermeister Karl Jedele (geb. 1902) im Jahr 1924 die einzige Bäckerei am Ort übernahm und zusammen mit dem «Schmiede-Wirt» Jehle den Fastenwähenbrauch wiederbelebte. Man erzählt heute noch, dass sich Alteingesessene während der Fastnachtszeit an Samstagvormittagen in den Wirtschaften «Zur alten Post» und in der «Schmitti» bei Bier und Fastenwähen vergnügten. Mit dem Brotaustrag gelangten die Fastenwähen auch nach Fisibach, Rümikon, Wislikofen, Siglistorf und ins aargauische Schneisingen hinüber. Dank einer Stiftung erhielten dort die Primarschulkinder nach dem Schulexamen eine Fastenwähe. Wie sich Irma Meier-Knecht (geb. 1928) und Josef Knecht (geb. 1929) erinnern, kratzten viele Kinder den Kümmel zum Verdruss des Lehrers auf den Schulzimmerboden. Ein Mann mit dem Dorfnamen «Hasenschnyder» habe jene Fastenwähen beim Bäcker Jedele in Kaiserstuhl eingekauft und in einem Leiterwägelchen nach Schneisingen gekarrt. Jedeses Sohn Karl (geb. 1934) übernahm den Betrieb 1956 und verkaufte Fastenwähen bis zur krankheitsbedingten Geschäftsaufgabe um 1988. Seither existiert in Kaiserstuhl kein Bäckereibetrieb mehr.

Erkundungen über das Nachleben der Kaiserstuhler Fastenwähen führten nach Stadel, wo die 1932 geborene Heidi Schulthess von der Bäckerei ihres Vaters Emil Schulthess erzählte, der 1925 hier ein eigenes Geschäft eröffnete. Jeweils an drei



Abb. 73

Zürcher Unterländer Fastenwähen von Bäckerstochter Heidi Schulthess und Hauswirtschaftslehrerin Dora Guggenbühl-Frey in Stadel.

Wochenend-Nachmittagen half die ganze Familie bei der Herstellung von Fastenwähen, die auch in dieser Gegend mit Vorliebe zum Bier genossen wurden. 1974 verpachtete der Vater den Betrieb, der später von Emil Schlatter übernommen wurde. Heidi Schulthess backte zusammen mit der Hauswirtschaftslehrerin Dora Guggenbühl-Frey Fastenwähen aus der Erinnerung heraus. Sie verzichteten dabei traditionsgemäss auf die Verwendung von Butter und behelfen sich zum Anbringen der vier Einschnitte in den kreisrund geformten Teiglingen mit der Kante eines zugeschnittenen Kunststoff-Teigschabers. Zu guter Letzt stellte sich heraus, dass das Museum der Kulturen in Basel seit mehr als 80 Jahren eine weitgehend identische ausgetrocknete Fastenwähe aus dem Zürcher Unterland aufbewahrt.³⁵³

Elsass und badische Nachbarschaft

Die vielen in Basler Bäckereien arbeitenden Elsässerinnen und Elsässer kennen die Fastenwähe in ihren Wohngemeinden nicht – weder in Hegenheim noch in Rosenau, auch nicht in Hirtzbach oder Sierentz. Neben den allgegenwärtigen Salzbrezeln mag man es dort süss – mit «Schenkelé» oder «*Cuisses de dames*», «*Beignets boules de Berlin*» und «Fasnachtspfluttà», «*Beignets de carnaval à la confiture*» und «*Bretzels sucrés*».

Im Gegensatz zum Sundgau ist die Fastenwähe in der badischen Nachbarschaft ein Begriff. Wir finden sie in Lörrach, Weil und Haltingen so leicht wie in Mappach, Wollbach und bis nach Kandern hinaus. Kurz vor Aufgabe des Geschäfts stellte dort Bäckermeister Ernst Lacoste im Februar 2005 extra grosse Fastenwähen her und zeigte uns sein «Yseli», das er wie altersgenössige Basler Berufskollegen als Familienerbstück in Ehren hält. Eine weitere «Fastenwähenmeile» erstreckt sich von Grenzach bis nach Badisch Rheinfelden und Bad Säckingen. In Waldshuter Bäckereien ist das Gebäck unbekannt. Einzelne Familien jener Gegend pflegen jedoch noch die Tradition der Kaiserstuhler Fastenwähen.

Verwandtes Gebäck

Basler «Sunnereedli»

Das der Fastenwähe am nächsten verwandte Gebäck ist das «Sunnereedli», ein von keinem Knabberanlass wegzudenkender Basler Ganzjahresartikel. Seine Geschichte geht auf Bäckermeister Emil Mathias Schneider-Gengenbacher an der Clarastrasse 23 zurück, der aus Anlass der Bäckerei- und Konditorei-Fachausstellung von 1925 mit einer Eigenkreation aufwarten wollte. Aus seinen Versuchen resultierte eine nach neuem Rezept und anderer Herstellungsweise produzierte verkleinerte Fastenwähe. Bei der Namensgebung stand der Germanist und Volkskundler Eduard Hoffmann-Krayer zu Gevatter. Dieser machte Schneider die vielzitierte Vermutung schmackhaft, die Gestalt der Fastenwähe stelle das Sonnenrad dar.³⁵⁴ Die am 10. Oktober 1925 vom Basler Bäcker- und Konditorenmeister-Verein verkündete Kreation wird heute mit Rezeptabweichungen nachgeahmt.³⁵⁵



Abb. 74

«Sunnereedli-Apparat» – Serien-Abstecheisen mit Auswurfautomatik der Bäckerei-Konditorei Schneider (Inhaber Felix Burkhardt).



Abb. 75

«Sunnereedli» – täglich offenfrisch schmecken sie am besten.

Es ist ein ordentlicher Kraftakt, wenn in der Bäckerei-Konditorei Schneider (Inhaber Felix Burkhardt) ein Mitarbeiter täglich um halb sechs Uhr früh an die 20 Kilogramm Teig aufarbeitet und portionenweise durch die Ausrollmaschine schickt. Die 2½ Millimeter dicken Teigbänder werden in ungefähr 30 Zentimeter lange Abschnitte zerteilt und auf ein Abstecheisen gewalzt, dessen Mechanik 30 Teighohlinge aufs Mal auswirft. Von flinken Helferhänden Stück um Stück an den Einschnitten auseinander gezogen, erhalten die Sunnereedli ihre Gestalt und füllen im Nu ein Backblech nach dem andern. Nach halbstündiger Ruhezeit im Gärschrank, mit Eigelb bestrichen, mit Salz und Kümmel bestreut, gelangen die Bleche für 10 bis 12 Minuten in den 250 Grad heißen Backofen. Gegen 7 Uhr lassen sich schon die ersten Kunden vom Duft der rund 2000 knusprigen Sunnereedli verführen. Auch für dieses Gebäck hält «La Cucina» ein Abstecheisen zum Hausgebrauch bereit.

Bernische «Chümichueche» und «Chümiring»

Kümmelwecken waren einstmal ein beliebtes Neujahrsgebäck der Basler Chorherren, Klosterpfleger und Zunftgenossen. Die zahlreichen Familienrezepte für den Kümmelkuchen des 18. und 19. Jahrhunderts hingegen lassen sich keinen besonderen Anlässen zuordnen. Im alten Bern wurde der «Chümichueche» am Ostermontag vor den Wahlen in den Kleinen Rat zelebriert. Beatrix von Steiger berichtet, wie sich die Familie zum festlichen Frühstück bei «Züpfe», Butter, Konfitüre, Honig und Milchkaffee versammelte und dazu frisch gebackenen Kümmelkuchen genoss. Der Pastetenbäcker hatte dazu Blätterteig möglichst dünn ausgewallt und vor dem Backen reichlich mit Eigelb, Salz und Kümmel versehen.³⁵⁶ Neben dem Kümmelkuchen beliebte im Bernbiet der nicht minder köstliche «Chümiring», ein Festtagsgebäck zum Jahreswechsel oder als Patengeschenk. Zu einem währschaften Exemplar vermengte man 1½ Kilogramm weissen Brotteig mit 250 Gramm Butter und einem Löffel Kümmel. Nach tüchtigem Wirken des Teiges wurde ein Ring geformt, mit Einschnitten versehen und vor dem Backen mit «Nidlen» bestrichen.³⁵⁷

Fastenbrötchen und Agathenbrot in Plaffeien

Im freiburgischen Senseland war es früher Brauch, am Aschermittwoch nur eine Kümmelsuppe zu sich zu nehmen. Andererseits sparten die hablichen Bauern nicht mit Eiern und Anken, wenn sie in der Fastenzeit die Armen mit Fastenbrezeln beschenkten, nicht zuletzt «um dem Haus Gottes Segen zu erhalten».³⁵⁸ Max Währen veröffentlichte 1966 die Fotografie eines «Fastebrötli» aus dem katholischen Plaffeien.³⁵⁹ Mit diesem unscheinbaren Kümmelwecklein hat es eine besondere Bewandnis. Bäcker- und Konditormeister Anton Fontana stellt das Gebäck, das von den Einheimischen gerne als «Zwischendurch» genossen wird, nach wie vor von Aschermittwoch bis Ostern her. Würde man vor dem Backen den Teigling mit dem



Abb. 76
Die Fastenbrötchen der
Bäckerei-Konditorei Fontana
in Plaffeien (FR) schmecken
wie Fastenwähen, sind aber
feiner im Teig.

Abstecheisen durchstossen, entstünde eine veritable Basler Fastenwähe. Seit 70 Jahren produziert übrigens die Bäckerei Fontana am 5. Februar, dem Gedenktag der Schutzheiligen St. Agatha, auch «Agathenbrötchen». Es sind mit feiner Zuckerglasur überzogene Butterbrezeln, die seit Jahrzehnten in der Dorfkirche gesegnet und anschliessend verkauft werden. Seit einiger Zeit spricht der Pfarrer den Brotsegen über die frisch gebackenen Agathenbrötchen in der Bäckerei:³⁶⁰

«Herr, unser Gott, Schöpfer der Welt, wir danken dir für das Brot, die Frucht der Erde und der menschlichen Arbeit. Dein Sohn hat das Brot gesegnet und es den Hungrigen zu essen gegeben. Am Abend vor seinem Leiden gab er sich selbst im Zeichen des Brotes seinen Jüngern zur Speise. In seinem Namen bitten wir dich, segne dieses Brot. Stille unsern Hunger und stärke uns. Mach uns bereit, andern zu helfen und brüderlich zu teilen. Bewahre uns in der Gemeinschaft mit allen, die deine Vätergüte preisen, jetzt und in Ewigkeit. Amen.»

Aus der Küche geplaudert

Hier erfahren die Leserinnen und Leser mehr über Backhilfen, Zutaten und Leckereien, auf die in den einzelnen Kapiteln nicht näher eingegangen werden konnte.

Bierhefe

Hier interessieren die sich beim Bierbrauen an der Oberfläche des Braugutes bildende «obergärige Hefe» (*Saccharomyces cerevisiae*), auch «Spundhefe» genannt, «welche das Bier, nachdem es gefasst, zum Spundloch auswirft», sowie die sich am Fassboden absetzende «untergärige Hefe». Über die vornehmsten Eigenschaften guter Backhefen ist bei Krünitz nachzulesen, «dass sie frisch, rein, leicht, kräftig riechend, nicht sauer und von gutem Geschack seyn müssen. Die vom Weissbiere sind besser als die vom Braunbiere; jene aber werden eher sauer als diese und müssen daher zeitiger gebraucht werden.» In Backstuben wurden beide Hefearten verwendet, wobei die «Unterhefe» als minderwertig galt.³⁶¹

In baslerischen Rezeptsammlungen taucht die Verwendung «flüssiger Bierhebi» gegen Ende des 17. Jahrhunderts auf. Als Mengenangaben wurden in der Regel «1 bis 2 Löffel voll» notiert. Das vielbegehrte Backhilfsmittel wurde vermutlich nicht bei den schon im 15. Jahrhundert in Basel ansässigen Bierbauern bezogen, sondern bei Apothekern und Materialisten.³⁶² Die etwas bitter schmeckende flüssige Bierhefe wurde gegen Ende des 19. Jahrhunderts von industriell hergestellten Presshefen abgelöst. Als Dr. Oetkers Backpulver bereits erfunden war, zeigte die Basler Kochschule den Hausfrauen noch Erkennungszeichen für frische Bierhefe auf: «Gepresste Bierhefe ist zu allem Hefenbackwerk die beste, weil sie keinen bitteren Geschmack hat. Um zu untersuchen, ob dieselbe frisch ist, bricht man sie. Ist sie zum Brechen kurz (spröde), so ist sie frisch, ist sie aber zähe, so ist sie alt und nicht brauchbar.»³⁶³ Heute wird Überschusshefe aus den Brauereien als Medizinalhefe in Pulver-, Tabletten-, Kapseln- und Flockenform verwendet. Sogenannte Gelägerhefe (abgesetzte Hefezellen nach der Lagerung) wird in der Futtermittelindustrie verarbeitet. Zur Herstellung von Bäckerhefe gewinnt man unter anderem durch Selektion bestimmter Heferassen Reinzuchthefer und vermehrt sie zumeist industriell auf einem Nährboden aus Melasse und verschiedenen Zusatzstoffen.³⁶⁴

Die Butter

Wer dem Kühlregal im Supermarkt «Angge» und nicht «Butter» entnimmt, braucht sich seiner Mundarttreue nicht zu schämen, handeln doch die frühesten Dokumente über die Butterversorgung der Stadt Basel vom Anken. So wurde im 15. Jahrhundert neben dem Ziger aus dem Oberland (oberes Baselbiet) und dem Schwarzwald Anken aus dem Luzernischen bezogen.³⁶⁵ Wie umständlich die Beschaffung sein konnte, erfuhr im Sommer 1546 Bonifazius Amerbach von einem Balsthaler Bauern, der gerade am Heuen war und eine Butterlieferung beim nächsten Regenwetter ver-

sprach, «der anken wird so gar unlustig bei der hitz».³⁶⁶ Im 17. und 18. Jahrhundert waren die Sennen, gemeint sind die Pächter («Alpmeÿer») der zumeist in baslerischem Familienbesitz befindlichen Alphöfe des oberen Baselbiets, die wichtigsten Butterproduzenten. Allein im Amt Waldenburg lieferten 46 Sennereien Butter in die Stadt, wobei laut einer Verordnung vom 3. November 1790 von jedem Stück Vieh jährlich 25 Pfund Anken aufzubringen waren. 1792 gewann Martin Dettwÿler auf dem Mittleren Bilstein oberhalb Langenbruck von seinen 5 Kühen 125 Pfund Butter.³⁶⁷ Die Alpmeier vom Schönthal, Belchen, Pabstberg, Ramstein und aus dem Bogenthal lieferten Butter und Käse ins Spital.³⁶⁸ Eine am 7. Dezember 1771 erneuerte ältere Marktordnung griff regulierend in den Buttermarkt ein, weil sich «allhiesige Würth, Krempfer, Pasteten-Becken, Stuben- und Gesellen-Knechte» von den Sennen direkt beliefern liessen, was das Angebot auf dem Markt verringerte und verteuerte. Die Marktknechte hatten darauf zu achten, dass die «halb- und ganzpfündigen oder mehr wägenden Ballen Anken» im Kaufhaus korrekt abgewogen und nach vorgegebenem Gewicht feilgehalten wurden.³⁶⁹ Der Oltinger Dichterbauer Hans Gysin erklärte im Gedicht «Löimundszügnis», wie man mit einem «Durlips» (Runkelrübe) das Gewicht manipulieren konnte:

«E Durlips in der Ankeballe, das macht schwer!
(Bim Usloh fryli gits jo doch nit mehr!)»³⁷⁰

Nur feinsten und süssten Anken war in den vornehmen Küchen gut genug. Um ihn rein und haltbar zu machen, musste man ihn «auslassen», einkochen oder einsieden. Dabei setzte sich ein Fond ab – «die Schäärete», aus welcher «Anggeschäärete» oder «Anggeschuumwaaen» bereitet wurden (siehe S. 78). Die Mülhauserin Margarethe Spoerlin berichtete, wie ihre Mutter diese Arbeit einmal im Jahr in der Waschküche verrichtete und die Kinder in den steinernen Häfen rühren durften, bis die Butter zu stocken anfang. ³⁷¹ Amalie Schneider-Schlöth empfahl, nur gute süsse Butter einzukaufen, «welche von süssem nicht über 8 Tag zusammengespartem Rahm gebuttert, in mehreren frischen Wassern gut ausgeknetet und dadurch von aller sich darin befindlicher Milch befreit ist». Zum Einkochen wurden 2½ Kilogramm Butter zusammen mit 1½ Gläsern Wasser oder Wein und einer geschälten Zwiebel in einem eisernen Hafen oder einer verzinnnten Kupfercasserole auf gelindem Feuer langsam ausgelassen. Begann die Butter aufzuschäumen, rührte man diese sorgsam mit dem Schaumlöffel durch, damit sie abkühlen konnte und nicht überlief. Jetzt liess sich die Butter in steinerne Häfen passieren. Die «Schäärete» diente nicht ausschliesslich als Wähenfüllung, man röstete damit auch Kartoffeln.³⁷²

Kümmel

Wie Pfeffer und Salz, Lorbeer und Muskat ist der Kümmel als Würze, als Aufguss oder Schnaps genossen, aus historischen Küchen nicht wegzudenken. Wer Kümmel nicht mochte, gestand ihm zumindest die regulierende Wirkung auf die Magen- und

Darmtätigkeit zu: «Kümmel oft genützt, bringet Wind / und benimmt die Schmerzen der Därm.»³⁷³ Johannes Fischart, Spötter und Satiriker des 16. Jahrhunderts, wusste von einem Hausmittel, mit dem man Flöhe vertreiben konnte: «Nimm wilden Kümmel und wilde Cucumer, koche es inn Wasser, bespräng damit das Haus, so macht es den Flöhen den garauss.»³⁷⁴ In ein Kräutersträusschen eingebunden, gesegnet und an Stalltüren genagelt, schützte der Wiesenkümmel im Südbadischen das Vieh vor Unbill.³⁷⁵ Der Volksmund hat den Kümmel auch in Redensarten aufgegriffen: Johann Jakob Spreng schrieb vom «Kümmispalter, einem kargen Filz, der aus einem Kümmelkörnchen fünf Schnitze macht, den Stiel eingerechnet».³⁷⁶ Auf der Landschaft trugen die Leute von Olsberg den Dorfnamen «Kümmiknüpfer», die Lausener mussten sich «Kümmiweggen» gefallen lassen.³⁷⁷

Man unterscheidet den heimischen Feld-, Wiesen- oder Schwarzkümmel (*Carum carvi*) vom «echten welschen Krämerkümmel»,³⁷⁸ der uns im Folgenden interessiert. Laut Handelsbüchern der Diesbach-Watt-Gesellschaft, an der sich Basler beteiligten, und den Zollregistern Barcelonas wurde im 15. Jahrhundert spanischer Kümmel für den deutschen Markt exportiert und in Basel zentnerweise verzollt. Das Spital war Grossverbraucher von Kümmel. Ein Becher von etwas mehr als zwei Litern Inhalt kostete sechs bis acht Pfennige.³⁷⁹ Im 18. Jahrhundert galt der «aus warmen Ländern, aus dem Languedoc und der Provence» zugeführte Kümmel als der beste.³⁸⁰ Wie bei den Meertrauben und Mandeln war auch beim Einkauf von Kümmel Vorsicht geboten, wurde doch von den Materialisten (Drogisten) und Spezereiwarenhändlern «gemeinlich zerfressener und unreiner Samen» geliefert.³⁸¹

Mandeln

Im Mittelalter waren Speisemandeln in weiten Teilen des Mittelmeerraums verbreitet. Alois Schulte nennt in seinen handelsgeschichtlichen Werken die Insel Malaga, die Gegend von Valencia, Alicante sowie die Provence als wichtigste Herkunftsgebiete, wo der Handel ballenweise über Genua, Mailand, Lyon und Genf abgewickelt wurde.³⁸² Im spätmittelalterlichen Basel wurden die Mandeltransporte sackweise verzollt und ins Kaufhaus geführt.³⁸³

Das Kochbuch Meister Eberhards aus dem 14. Jahrhundert preist die Speisemandel: Essen soll man sie mit Brot und wenn möglich mit Zucker. So genommen lässt die Mandel das Hirn wachsen, den Schlaf versüssen und hilft dem Menschen «wol prunczen». Auch Mandelmilch erleichtert das Wasserlösen, Mandelöl entkrampft die Muskeln. Wer das Rückgrat damit salbt, wird im Alter nicht krumm.³⁸⁴ Vom Medikament führte bloss ein kleiner Schritt zum «Apothekenschleck», zum Konfekt in Form von Zuckermandeln, die von sparsamen Apothekern mit Reismehl statt mit «Zuckerwyss» überzogen wurden.

Wozu Mandeln auch immer verwendet wurden – als Fastenspeise, im Fischgericht oder in der Mandeltorte –, die Basler waren stets auf den Import angewiesen. Dabei ist die Mandel auch im Oberrheingebiet heimisch. «In den Weinbergen am Main- und Rhein-Strohme, um Speyer, und an der Bergstrasse in der Unterpfalz»,



Abb. 77

Blick von den blühenden Mandelbäumen am Mandelberg zur Kirche der elsässischen Rebbau-gemeinde Mittelwihr.



Abb. 78

Harte Schale, süßer Kern.

wird im 18. Jahrhundert berichtet, «kommt die Mandel vortrefflich fort, so dass von den dasigen Bauern ganze Wagen voll Mandeln in die umliegenden Örter zu Markte gefahren werden.»³⁸⁵ Der Arzt und Botaniker Johannes Bauhin bemerkte, dass sich die Mandel im Elsass nur mit Mühe (*«infelicer»*) kultivieren liess.³⁸⁶ Seit Menschengedenken zieren jedoch im Monat März blühende und im Frühherbst Früchte tragende Mandelbäume die Rebberge an der «colline des amandiers», am «Mandelberg» der Gemeinde Mittelwihr zwischen Turckheim und Ribeauvillé. Die Kerne sind kleiner als bei den handelsüblichen Mandeln, jedoch nicht minder süß.

Mandelmilch

Mit der Anleitung, Mandelmilch mit Kraut, Safran, Kornblumen und Rotwein grün, gelb oder blau zu färben, brachte die 1566 erschienene «Koch- und Kellermeisterei» Abwechslung ins fastenzeitliche Einerlei.³⁸⁷ In Basel sorgte der Spitalmeister dafür, dass den «armen siechen» am Mittwoch ein «ryssmuoss mit mandelmilch gekochet» gereicht wurde.³⁸⁸ Jahrzehnte später setzte sich Anna Wecker in ihrem «Köstlich new Kochbuch»³⁸⁹ mit diesem Trank auseinander, den sie sowohl zum Kochen und Geniessen wie auch als Heilmittel gegen Missbefinden und Krankheit jeglicher Art empfahl. Je nach Verwendung gab man dem Elixier Weinbeeren und Feigen, Quit-tensaft, Rosenwasser, Gerste, Zimt, Anis, Fenchel, verschiedene Samen, Süssholz, ja sogar zerriebene Perlen und Blattgold bei. Zu alledem durfte nur frisch bereitete Mandelmilch aus sauberen Kannen oder Steinkrügen verwendet werden: «Du solt nach dem trincken das überbliebne nit wider in die kandte oder krug schütten / es machts gleich sauer und rinnend.» Anna Weckers Rezept, frische süsse Mandeln in heisses Wasser einzulegen, zu schälen und im Mörser unter Beifügung von Rosen-

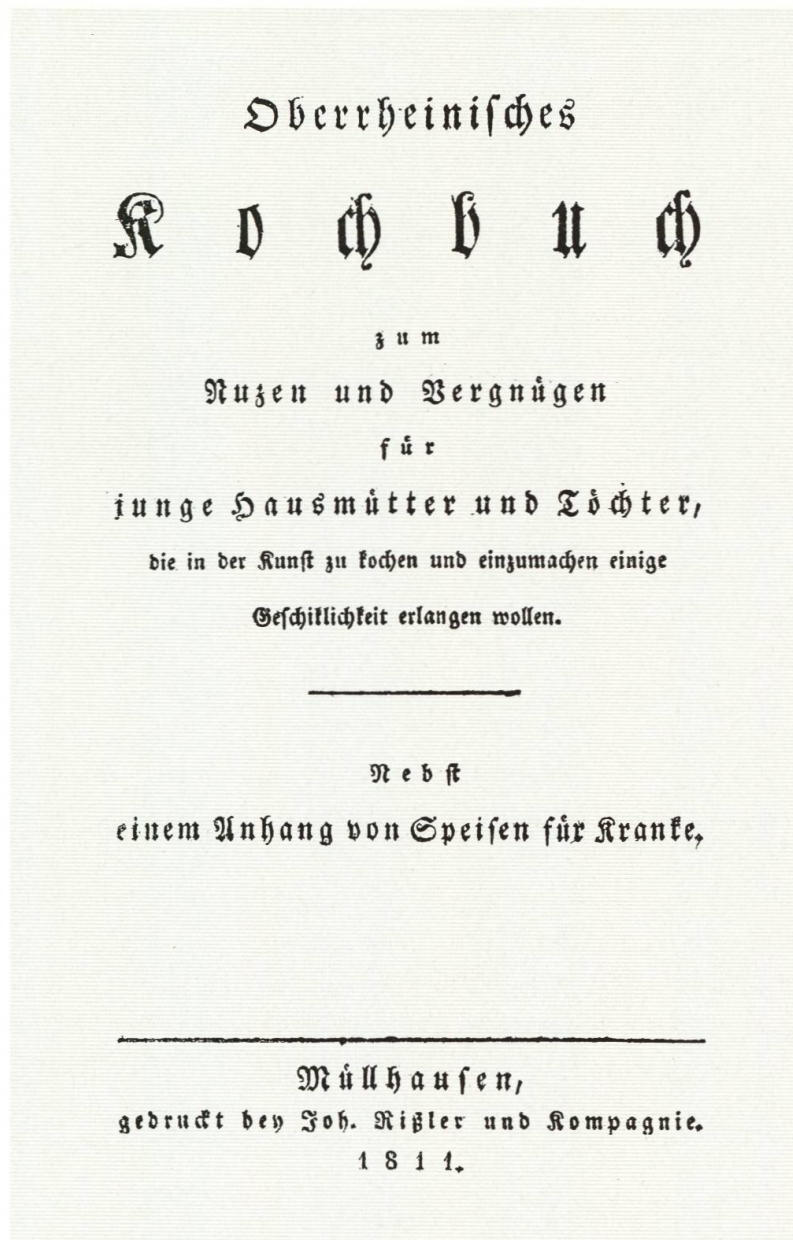


Abb. 79
Margarethe Spoerlins
«Oberrheinisches Kochbuch»
vom Jahr 1811 erlebte
zahlreiche Auflagen bis ins
20. Jahrhundert.

wasser zu zerstoßen, änderte sich im Laufe der Zeit nur wenig. In Margarethe Spoerlins «Oberrheinischem Kochbuch» musste man sich nicht mehr in umständlichen Rezeptformulierungen zurechtfinden:

«35. Mandelmilch: Man nimmt zu einer Bouteille Mandelmilch ein halbes Viertelpfund Mandeln, reibt sie mit einem Tuche ab und stösst sie in einem Mörser mit Zucker so fein als möglich. Giesse dann einen Schoppen Wasser darüber und reibe sie noch ein wenig damit. Presse sie dann durch ein starkes leinenes Tuch, thue sie wieder in den Mörser, stosse sie noch ein wenig, schütte den andern Schoppen Wasser hinzu und presse sie wieder durch. Thue dann in eine Bouteille einen Esslöffel voll gestossenen Zucker und giesse die Mandelmilch darüber.»³⁹⁰

Als «weniger kühlend» wie Mandelmilch und angenehm zu trinken bezeichnete die Autorin ihre «Nussmilch», zu deren Bereitung anstelle der Mandeln 12 frische Baumnüsse verarbeitet wurden. 1891 präsentiert Hans Wirz im «Handlexicon der Conditorei» den «*Sirop d'orgeat*», einen Mandelmilchsirup aus süssen und bitteren Mandeln, sowie einen Mandelmilchteig (*Pâte d'orgeat*) aus beiderlei Mandeln, Zucker, Orangenblütenwasser und Puderzucker zum Auswirken. Die zu Stängeln geformte Masse liess sich in Wasser zu einer Mandelmilch auflösen, «welche von vielen Personen dem *Sirop d'orgeat* vorgezogen wird». ³⁹¹ Heute ist Mandelmilch aus der Welt der Shakes und Cocktails nicht wegzudenken:

«Orgeat Lemonade: Man gibt in einen Tumbler 2–3 kleine Eiswürfel, ½ Zitronensaft und 1 Messglas Orgeatsirup (Mandelmilchsirup). Auffüllen mit Sodawasser und umrühren.» ³⁹²

Rosenwasser

Es verlockte die Menschen jeder Zeit, Rosenduft frisch zu halten oder gar zu konservieren. Ein Strassburger Bäcker beschrieb im 15. Jahrhundert, wie man sich bis Weihnachten an Rosen erfreuen konnte, indem man Knospen in ein Tröglein legte und dieses «in feuchtem Grund» oder Moos aufbewahrte. ³⁹³ Weil auch diese Pracht verblühte, verarbeitete man Rosenblüten zum kostbaren Rosenöl, zu Sirup und Latwergen (eingedicktem und gewürztem Fruchtsaft), zu Rosenhonig, Rosenzucker, Rosenessig und Rosenwasser. Walter Ryff gab im Jahr 1545 Anleitungen zur Gewinnung dieser Essenz, die man «innerhalb im leibe nützlich und heylsam brauchen mög». Er verwendete dazu welsche und Damascener Rosen und verachtete auch die gewöhnlichen Heckenrosen nicht. Kenner brachen die aufgehenden Knospen in der Morgenfrühe bei «hellem schönem Himmel». Im «*Cucurbit*» (Kolbenglas) oder im «*Balneo Mariae*» (*Bain-Marie*, Wasserbad) wurde dann das Rosenwasser «mit dem dampff des siedenden Wassers» herausdestilliert. ³⁹⁴ Als an der Schwelle zum 18. Jahrhundert Baslerinnen ihren «Nürrenberger Lebküchly» Rosenwasser beigaben, erprobte Familie Pack ihr Hausrezept, um «Rosenwasser zu brennen». Zu einem einzigen «Brand» wurden 700 bis 800 Knospen «frisch gerupft», und es brauchte dazu mehrere «Getzi» (Schöpfgefässe) frisches Brunnenwasser. ³⁹⁵ Rosenwasser liess sich auch gewinnen, indem man frische oder eingesalzene Rosenblätter in destilliertem Wasser tagelang an der Wärme ziehen liess und die Lösung absiebte. ³⁹⁶

Rosinen

Die aus dem französischen «*raisin*» abgeleitete Sachbezeichnung Rosine ist ein Sammelbegriff für getrocknete Weintraubenbeeren, ehemals auch Meertrauben genannt, verschiedener Sorten und Provenienzen. Die Rosinen kaufte man früher mit Vorteil aus ungeöffneten Packungen beim Materialisten (Drogisten). Offene Ware war oft

Das XVII. Cap.
Von Zibeben.

Zibeben. Uvæ Zibebæ. *scilicet* egypt.

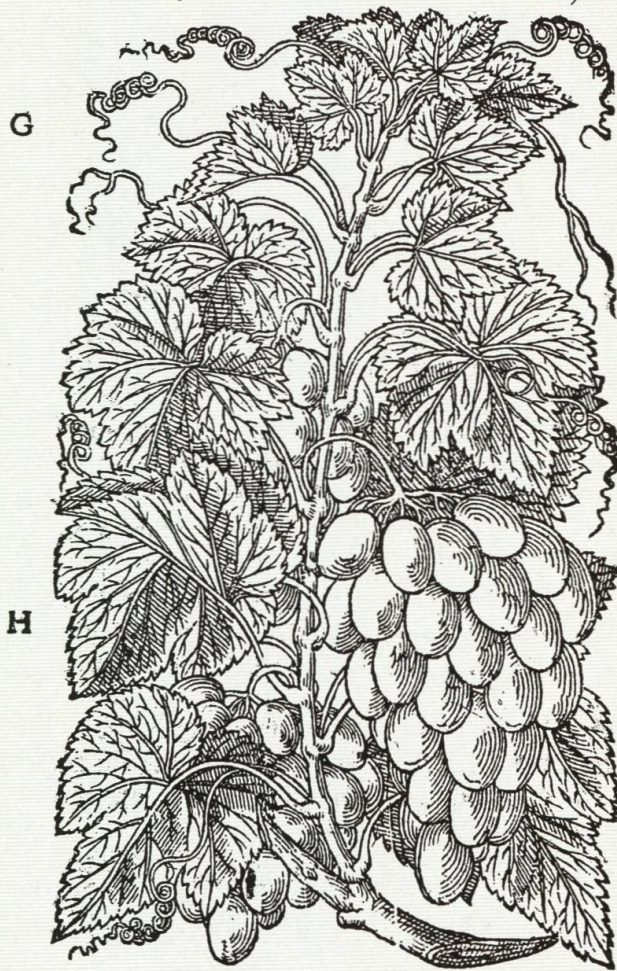


Abb. 80

Dunkelblaue und dickhäutige Zibeben – die grössten und süssesten unter den Rosinen. Illustration aus dem «Kräuterbuch» des Jakob Theodor Tabernaemontanus, Basel 1591.

mit billigen Rosinensorten vermischt. Heute unterscheidet man zwischen den am Stängel getrockneten und Kerne enthaltenden echten Rosinen, den besonders grossen und dickhäutigen Zibeben, den meist von weissen Trauben gewonnenen, kernlosen Sultaninen und den aus blauen Beeren hergestellten, kernlosen Korinthen.

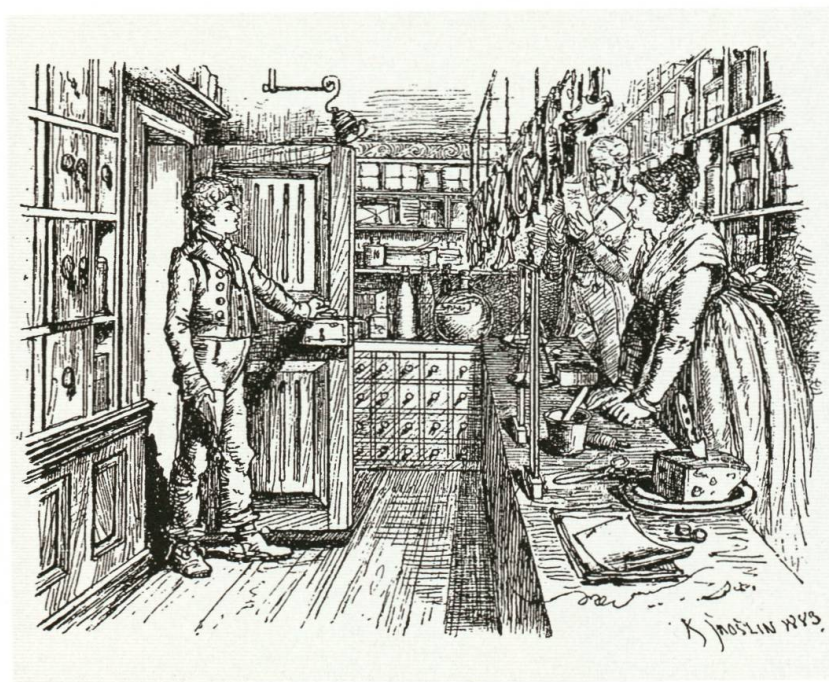
Laut den ältesten Zoll- und Kaufhaustarifen gelangten schon im frühen 14. Jahrhundert «Mertrübel» aus Italien in unsere Stadt.³⁹⁷ Der uns von seinen Tortengelüsten her bekannte Bonifazius Amerbach interessierte sich 1553 in einem Briefwechsel für «genfische Rosinlin», die in Genua gehandelt wurden oder in Südfrankreich reiften und via Lyon und Genf nach Basel gelangten.³⁹⁸ Der Student Felix Platter konnte damals das Konservieren von Traubenbeeren in Montpellier beobachten. Er entdeckte in einem Keller «viel aufgehengte Meertribel» und zog einige davon durchs Katzentürlein heraus.³⁹⁹ Wie der Trocknungsprozess vor sich ging, beschreibt die Krünitz'sche Enzyklopädie: «Sie binden die Trauben je zwei und zwei mit Fäden

zusammen, nachdem sie vorher die verdorbenen Beeren abgeschnitten haben. Hier-
auf legen sie dieselben in kochendes Wasser, worein etwas Oel gegossen worden, bis
die Beeren welk werden; dann werden diese Trauben auf Stangen gehangen. Wenn
sie hier nach drei oder vier Tagen trocken geworden, so werden sie an der Sonne
gedörnt.»⁴⁰⁰ Thomas Platter erhielt vom Sohn Felix neben Granatäpfeln, Pomeranzen
und Feigen auch Meertrauben zugeschiedt. Der Heilkundige bediente sich dieser
fastentauglichen Delikatessen auch als Abführmittel, indem er einer Frau zu einer
«Purgatz mit den rosinlen» verhalf.⁴⁰¹ An den Montagen während der Fastenzeit
bekamen die Spitalinsassen einen «vygenpfeffer», eine Art Kompott aus drei Feigen
und sechs Weinbeeren.⁴⁰²

Gemäss Inserat in den «Wöchentlichen Nachrichten» vom 4. April 1754 waren
bei Herrn Engler neben der School «frische Rosinlein à 3 Kreuzer das Pfund» zu
haben. Am 10. Dezember 1789 machte J.J. Bauler an der Unteren Freien Strasse auf
seine «grossen französischen Rosinlein, Meertrauben, mit und ohne Stiel» aufmerk-
sam. Hausmütter vermerkten es deutlich im Rezeptheft: Die Ware aus den finsternen
Schubladen der Spezierer und Materialisten musste erlesen, entstielt, entkernt und
gründlich gewaschen werden, bevor man sie für den Osterfladen, den Gugelhupf
oder als Bereicherung eines Fleischgerichts verwendete. Amalie Schneider-Schlöth
ging bei dieser Verrichtung so vor:

«90. Corinthen (Rosinen) reinigen: Rosinen werden auf ein Tuch gelegt und mit
Mehl bestreut und in dem Tuch gerieben, damit die Stielchen von den Beerlein
sich absondern; hierauf werden in einem entsprechenden Sieb erstere davon
gesiebt, die Beerlein erlesen und zuletzt in lauem Wasser 3 bis 4 Mal nach ein-
ander gewaschen, und auf Papier in nicht zu heissem Ofen getrocknet, wenn
man sie aufbewahren will.»⁴⁰³

Abb. 81
Tante-Emma-Laden
im alten Basel.
Buchillustration von
Karl Jauslin, in: Emma
Kron: «Bilder aus
dem Familienleben»,
Basel 1901.



Obstkuchenteig

In Tante Likis Kochbuch von 1840, das wir schon von der Kümmelwähe her kennen (siehe S. 81), finden sich zwei Rezepte für den Obstkuchenteig. Diese Anleitungen fallen in eine Zeit, in der sich die Baslerinnen mit modernen Gewichtseinheiten und ungewohnten Gebäcknamen auseinandersetzen mussten (im Wortlaut wiedergegeben):

«Obstkuchen Teig: $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 22 Loth Mehl, 4 Esslöffel voll gestossener Zucker, eine halbe Tasse Wasser. Alles zusammen verarbeitet bis beim Anrühren des Teiges nichts mehr an den trockenen Fingern kleben bleibt. Diese Masse gibt zwei grosse Torten.»⁴⁰⁴

Als Variante bewährte sich in diesem Haushalt ein Obstkuchenteig aus $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, einer halben Tasse Wasser und Zucker «nach Geschmack». Der gewonnene Teig reichte «für einen recht grossen oder zwei kleine Kuchen».

Nach Amalie Schneider-Schlöth war diese Zubereitung ein «Geriebener oder Pastetenteig (*Pâte brisée*), den sie salzte und «zu Pasteten, Wähen und Kuchen aller Art» verwendete. Von feinerer Art und heute noch aktuell präsentierte sich ihr Mürbeteig:

«Mürbeteig zu Obstkuchen (*Pâte de gâteau aux fruits*): $\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl, 200 bis 250 Gr, süsse Butter, 60 bis 125 Gr. gestossener Zucker, eine Prise Salz, 2 bis 3 Eidotter oder 1 Ei (nur Eigelb machen den Teig feiner), 1 halbes Glas Weisswein oder Wasser mit 1 bis 2 Löffeln Rum oder Cognac vermischt, was dem Teig einen kräftigen Geschmack verleiht.»⁴⁰⁵

Spanischbrot- oder Blätterteig

Balthasar Staindls «Sehr künstliches und nützliches Kochbuch» von 1569 führt einen Pastetenteig aus Weizenmehl, Butter, Eiern und Wasser auf, der auch zur Herstellung von Tortenböden (Tortenhäfen) diente und heute noch in der Pastetenbäckerei verwendet wird.⁴⁰⁶ Die meisten Kochbücher aus Basler Familiennachlässen enthalten Rezeptvarianten für hohe und weniger hohe Ansprüche. So verzichtet das Rezept der sparsamen Anna Maria Faesch für einen «Geringen Pastetenteig» auf die Zugabe von Eiern. Für die Bedürfnisse der gehobenen Küche entwickelte sich aus dem althergebrachten Pasteten- und Tortenteig der mit Zucker gesüsste oder mit Rahm angereicherte Mürbeteig. Der «gut geriebene Tarten-Teig» in Sophie Schellhammers «Brandenburgischem Kochbuch» von 1723 enthielt «ein wenig süsse Milch» und durfte nur «fein gemacht» geknetet werden.⁴⁰⁷ Unter der Bezeichnung «Spanischbrotteig» oder «Blätterteig» erfuhren diese Teige eine weitere Verbesserungsvariante. Über die Herkunft des Spanischbrotteigs sind Vermutungen angestellt worden, die hier nicht weitergesponnen werden. Im Rezept «Eine Schlange von Blätter-Teige»⁴⁰⁸ empfahl Sophie Schellhammer, Blätterteig nur im Winter zuzubereiten, da dieser

der leicht schmelzenden Butter wegen im heissen Sommer selten gerate. Der aus zwei Eiern, etwas Wasser sowie zu gleichen Anteilen Mehl und im Wasser gekühlter Butter bestehende Teig wurde wie folgt verarbeitet (touriert):

«Wenn nun soll gebacken werden, machet man von dem Teige einen Kuchen eines guten Daumens dicke / und leget die Butter, wenn sie zuvor fein säuberlich abgetrucknet, darauf, schläget den Teig darüber, und rollet es mit dem Holtze voneinander, schläget es wieder zusammen, und rollet es, und solches viermahl, dass sich die Butter verlohren.»

Den Verfassern des 1745 erschienenen «Bernischen Koch-Büchleins» gefiel offenbar der fremdländisch anmutende Name «Spanischbrodt-Teig». Nach diesem Rezept wurde der Teig «dreyfach zusammengelegt» und «noch drey mal auf diese Weise getröhlet und überlegt». Anschliessend wurde der Teig in beliebige Stücke geschnitten, mit Eigelb bestrichen, «mit dem Messer oben darauf gehicket und sorgfältig gebacken, dann es verbrennet gerne».⁴⁰⁹ In Basel blieben auch Anna Margaretha Müller und Anna Maria Faesch bei den Bezeichnungen «Spannisch Brod» und «Spanisch Brod Teig». Letztere hatte das Rezept für einen Mürbeteig von «Jungfer» Wieland übernommen (im Wortlaut wiedergegeben):

«Spanisch Brod Teig zu machen, von Jungfer Wieland: Wann man sie gar gut haben will nimmt man so schwehr süssen Anken als Mehl, wir nehmen aber ordinary $\frac{1}{2}$ Pfund süssen und $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, den Anken auf dem Würkbrett mit dem Mehl geschafft, mit Wasser angemacht, alles mit dem Hackmesser, der Teig muss so wenig als möglich mit den Händen angemacht werden, weil er sonst nicht aufgeht, hernach ausgedrückt und mit dem Gelben vom Eÿ angestrichen. Salz und Kümÿ darauf gethan, und gebachen.»

Die Mülhauserin Margarethe Spoerlin räumte in ihrem «Oberrheinischen Kochbuch» von 1811 dem Spanischbrotteig zwei Buchseiten ein. Bei ihr kam es darauf an, nur ganz trockenes Mehl zu verwenden. Beim viermaligen Tourieren durfte mit dem Wallholz nicht zu sehr gedrückt werden, damit die Butter nicht zwischen den Teigblättern hervorquoll. Damit die Butter im Sommer nicht zu weich wurde, drückte man sie flach und legte sie in einem Tuch eingewickelt auf den Kellerboden.⁴¹⁰ In baslerischen Haushalten dürfte das Kunststück eher selten vollbracht worden sein, missfiel den Pastetenbäckern doch alles, was ausserhalb ihrer Backstuben hergestellt wurde. 1891 konnte der Basler Hans Wirz in seinem «Handlexikon der Conditorei» befriedigt feststellen, dass jeder Konditor und fast jede grössere Haushaltung über einen Eisschrank verfügte und die Herstellung des Blätterteigs «so ziemlich unschwierig» geworden sei.⁴¹¹ Die Bezeichnung «Spanischbrotteig» war inzwischen ausser Gebrauch gekommen. Die von Lydia Faesch-Kussmaul und Wilhelmine Roth-Schneider fortgeführte «Basler Kochschule» erinnerte jedoch im Jahr 1908 die ältere Leserschaft mit einer Klammer daran, dass es sich beim Blätterteig (*Pâte feuilletée*) um den guten alten Spanischbrotteig handle.⁴¹²

Die im «Bernischen Kochbüchlein» beschriebenen butterreichen, im Übrigen jedoch unpräntiösen Blätterteigkissen waren als «Spanischbrötchen» das beliebteste Frühstücksgebäck der Gäste im Kurort Baden. David Hess beobachtete Leute, die oft zum Schaden des Kurerfolgs «keine Bedenken trugen, alle Morgen fünf bis sechs Stück von diesem fetten, schwer zu verdauenden Blätterteig, so warm als möglich und gierig zu verschlucken».⁴¹³ Lange Zeit trugen Botinnen die in Spanschachteln verpackten Spanischbrötchen aus den Zürcher Bäckereien nach Baden, bis die 1847 eröffnete schweizerische Dampfbahn zum Transportvehikel der Spanischbrötchen wurde. Diese waren es denn auch, die dem feuerspeienden Ungetüm zum Übernamen «Spanischbrötlibahn» verhalfen.

«Zigerlein» – Eierkäse, Eierziger

Anna Wecker nahm in ihr «Köstlich new Kochbuch» vom Jahr 1600 Rezeptvarianten für Eierkäse oder Eierziger auf, wie sie später in Basler Rezeptsammlungen einflossen:

«Ein anders: Nimm ein mass gute süsse milch / so erst von der Kuh kommen / und sechs wol zerklopffte Eyer / die Eyer sollen allezeit frisch seyn / thu es in ein saubern verglästen newen hafen / verbind ihn wol mit einem saubern tuch / stell ihn in ein verwartet warmes ort / in ein kessel mit siedendem wasser / lass ihn uber nacht stehen bis am morgen / alsdann nimb den hafen sittiglich heraus / bind jn auff / so ists auch gerunnen / so heb den auf wie du wilt.»⁴¹⁴

Mit Rosenwasser, Milchrahm, Weinbeeren und Zimt verbessert, diente dieser Eierziger als Füllung für die ungedeckte oder gedeckte «Dorten von einer zueger». Zwei Eintragungen im Kochbuch aus dem Nachlass von Gottlieb Bischoff dienen als Beispiele dafür, wie im 18. Jahrhundert alten Familienrezepten von anderer Hand neue Vorschläge beigelegt wurden (Ergänzungen im Wortlaut wiedergegeben):

«Eyer Zügerli: Nimb 5 eyer verklopff sie wohl, nimb 4 oder 5 löffel voll gestockte Mülch, schüts darein, und für 2 Schilling gutte Milch, stells ubers feüer, rühr es bis es zu zügeren ist, darnach nimbs mit einem Schaumlöffel, und thue es in die formen.»

«dito.

½ Löffel Semmelmehl, 3 Eyer, gestockte Milch, 1 Schoppen oder auch etwas minder, 1½ Mass süsse Milch, auf dem feuer gerührt, wenss kocht abgestellt, zugedeckt und stocken lassen, in einer irdenen Casserole.»

Als besondere Leckerei wurden Zigerlein mit frischem Rahm nappiert. Wenn dieser nicht zur Verfügung stand, griff Margarethe Spoerlin zur Mandelmilch: «Man thut aber die Brühe erst dann über die Ziegerlein, wenn man sie essen will.»⁴¹⁵

Masse und Gewichte (gerundete Werte)⁴¹⁶

Bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts

Die Mass

1 alte Mass = 1,42 l

1 neue Mass = 1,38 l

Der Schoppen

1 Schoppen ($\frac{1}{4}$ alte Mass) = 0,36 l

1 Schoppen ($\frac{1}{4}$ neue Mass) = 0,28 l

Der Becher

1 niederer Becher = 2,08 l

1 hoher Becher = 2,34 l

Das Pfund

Messinggewicht der Safranzunft,
u.a. für Zuckerbäcker

1 Pfund = 480,23 g

1 Vierling = 120,06 g

1 Loth = 15,01 g

1 Quintlein = 3,76 g

Leichtes Eisengewicht
für den Detailhandel

= 486,18 g

= 121,54 g

= 15,20 g

= 3,80 g

Seit 1838

1 Mass = 1,5 l

1 Schoppen = 0,38 l

1 Pfund = 500 g

1 Vierling = 125 g

1 Loth ($\frac{1}{32}$ Pfund) = 15,62 g

Abb. 82

Insignien der Zunft zu Brot-
becken: Zeilengebäck,
Keilwecken, Ring (Brezel) im
Zunftbuch des Basler Rats,
angelegt 1586.



Anhang

Anmerkungen

- ¹ Milke, Ralf; Spycher, Albert: Naturwissenschaftliche und kulturgeschichtliche Untersuchungen an Schreibsanden in Basler Archivakten, in: Mitteilungen der Naturforschenden Gesellschaften beider Basel 8 (2005), S. 193–218.
- ² Zitiert nach de Lorenzi, Philipp: Geiler von Keisersbergs ausgewählte Schriften, Bd. 2, Trier 1881, S. 188.
- ³ Invocavit: Er ruft mich; Reminiscere: Gedenke, Herr, an Deine Barmherzigkeit; Oculi: Meine Augen sehen den Herrn; Laetare: Freuet Euch mit Jerusalem; Judica: Gott, schaffe mir Recht; Palmarum: Einzug Jesu nach Jerusalem; Heim, Walter: Volksbrauch im Kalenderjahr, Basel 1983, S. 31f.
- ⁴ Idiotikon, Bd. 1, Sp. 1113f., Bd. 2, Sp. 247; BMZ, Bd. 3, S. 426f.
- ⁵ Fürstenberger, Markus; Ritter, Ernst: 500 Jahre Basler Messen, Basel 1971, S. 56f.; Wunderlin, Dominik: Spuren eines spätmittelalterlichen Fastnachtsgeschehens, in: PRO DEO, S. 224.
- ⁶ Geering, S. 236; Zimmer, S. 26.
- ⁷ AGBR, Bd. 1, S. 64.
- ⁸ Boos, Heinrich: Thomas und Felix Platter – zur Sittengeschichte des 16. Jahrhunderts, Leipzig 1878, S. 38f.
- ⁹ Ettlin, Erwin: Butterbriefe, Diss. Freiburg 1977, S. 75f.; Hirsch, S. 31; Münch, Paul: Die Kosten der Volksfrömmigkeit, in: Molitor, Hansgeorg (Hrsg.): Volksfrömmigkeit in der frühen Neuzeit, Münster 1994, S. 111; Rippmann, Dorothee Elisabeth, in: Nah dran, weit weg, Bd. 2, Liestal 2001, S. 71f.; Rebetez, Jean-Claude: Die Pflichten des guten Christen, in: PRO DEO, S. 240.
- ¹⁰ Kohler, S. 115, 126.
- ¹¹ Walter, Otto (Hrsg.): Von Freiheit der Speisen, Halle a.S. 1900, S. 111.
- ¹² Staehelin, Ernst: Das theologische Lebenswerk Johannes Oekolampads, Leipzig 1939, S. 276, 287; Enzyklopädie des Märchens, Berlin 1977–, Bd. 11, Sp. 705ff.
- ¹³ Gauss, Karl: Basels erstes Reformationsmandat, in: BJB 5 (1930), S. 189.
- ¹⁴ Erdin, Emil Albin: Das Kloster der Reuerinnen Sancta Maria Magdalena an den Steinen zu Basel, Freiburg 1956, S. 131.
- ¹⁵ Ochs, Bd. 5, S. 542; Geering, S. 382, 391.
- ¹⁶ AGBR, Bd. 4, S. 110, 116.
- ¹⁷ Burckhardt-Biedermann, Theophil: Bonifacius Amerbach und die Reformation, Basel 1894, S. 292.
- ¹⁸ Bekanntnis unseres heyligen Christlichen Gloubens / wie es die kilch zu Basel haltet, UBBS, Ki.Ar. 23b; AGBR, Bd. 6, S. 409.
- ¹⁹ Bühler, Theodor: Die Mandate der Basler Fürstbischöfe als volkskundliche Quelle, in: SAVk 64 (1968), H. 3–4, S. 148.
- ²⁰ StABS, Zunftarchive, Safran 47, Kuchibuch II, 1534–1567, S. 8, 23, 44f., 52f.
- ²¹ Ochs, Bd. 6, S. 374f.
- ²² UBBS, Ki.Ar. G IV 3, Nr. 12.
- ²³ UBBS, Ki.Ar. G IV 3, Nr. 31.
- ²⁴ UBBS, Ki.Ar. K VIII, Nr. 7.
- ²⁵ StABS, Kirchenarchiv F 1, Bettag 1639–1795.
- ²⁶ Hartmann, Bd. 5, S. 211.
- ²⁷ Von Tschärner, S. 216.
- ²⁸ StABS, Finanz G 20, Wochenausgaben 1568. Weitere Ausgaben für Fastenspeisen im März 1569 und 1570.
- ²⁹ Hüster Plogmann, Heide: Gesellschaftliche Normen und Fischkonsum; Amacher, Urs: Geschichte der Fischer und Fischerei im Mittelalter, in: Hüster Plogmann, Heide (Hrsg.): Fisch und Fischer aus zwei Jahrtausenden, Augst 2006, S. 100, 103f.
- ³⁰ Brombacher, Christoph: ... Und was davon übrig bleibt, in: Jahresbericht der archäologischen Bodenforschung in Basel-Stadt, Basel 1998, S. 103f.
- ³¹ Ammann, S. 36ff.; Zedler, Bd. 12 (1735), Sp. 1691.
- ³² Wackernagel, Rudolf: Geschichte der Stadt Basel, Bd. 1, Basel 1907, S. 437.
- ³³ StABS, Rufbuch I, S. 62r; Fallet, Marius: Die Zeitmessung im alten Basel, IV. Die Mahlzeiten, in: BZGA 15 (1916), S. 356f.; Ehrensperger, Franz: Basels Stellung im internationalen Handelsverkehr des Spätmittelalters, Diss. Basel 1973, S. 149.
- ³⁴ Ochs, Bd. 5, S. 122, 132.
- ³⁵ Ochs, Bd. 5, S. 347; Geering, S. 382, 391.
- ³⁶ AAEB, Comptes Trésor Cour 1475, S. 45v; Seiler, S. 147.
- ³⁷ StABS, Zunftarchive, Safran 47, Kuchibuch II, 1534–1567, S. 23, 37, 45, 52, 97.
- ³⁸ Geering, S. 105.
- ³⁹ StABS, Almosen D 6, Einnahmen und Ausgaben 1560/64; Fischer, Thomas: Städtische Armut und Armenfürsorge im 15. und 16. Jahrhundert, Göttingen 1979, S. 298f.
- ⁴⁰ Koelner, Paul: Anno Dazumal, Basel 1929, S. 345; Idiotikon, Bd. 1, Sp. 186; Zehnder, S. 17f.; von Tschärner, S. 201f., 216, 342.
- ⁴¹ Meyer, S. 463.
- ⁴² StABS, Fischereiakten A 4; Spreng, S. 106; Hartmann, Bd. 3, S. 332; Idiotikon, Bd. 2, Sp. 1585.
- ⁴³ StABS, Spital F 12, Ausgaben 1475/76; Idiotikon, Bd. 9, Sp. 1244, 1247; Suter, S. 186.

- 44 Nasius, Johannes; Fischart, Johann: Von den 12 Monaten. Zit. nach Goedeke, Karl: Pamphilus Gengenbach, Bd. 2, Hannover 1856, S. 416.
- 45 Hirschberg, Walter: Frosch und Kröte in Mythos und Brauch, Wien 1988, S. 105f., 327f.; Kilius, Rudolf: Die Weinbergschnecke, Wittenberg 1985, S. 106f.; HdA, Bd. 3, Sp. 124ff., Bd. 7, Sp. 1266f.
- 46 Zentner, Wilhelm: Johann Peter Hebels Briefe an Gustave Fecht, Karlsruhe 1921, S. 142.
- 47 Spoerlin, 4. Aufl., 1827, S. 17f., Tafel III.
- 48 Tägliche Avis-Blatt der Stadt Basel vom 4.1.1845.
- 49 Schneider, 7. Aufl., 1908, S. 568.
- 50 Zitiert nach: Richter, Dieter: Schlaraffenland – Geschichte einer populären Phantasie, Frankfurt 1989, S. 153.
- 51 Rhiner, S. 71; Wurmbach, S. 22f.; Lexer, Bd. 3, Sp. 384; BMZ, Bd. 2, S. 334; Kluge, S. 297.
- 52 Idiotikon, Bd. 1, Sp. 1167f.; Martin/Lienhart, Bd. 1, S. 165f.; Ochs, Bd. 2, S. 165f.
- 53 Hägler/Christ, S. 63; Suter, S. 76; Muster/Bürkli, S. 127.
- 54 Zimmermann, S. 58.
- 55 Währen, Max: Brot und Gebäck von der Jungsteinzeit bis zur Römerzeit, in: Helvetia archaeologica 2 (1989), H. 79, S. 87f.; Währen, Max; Schneider, Christoph: Die puls – römischer Getreidebrei, in: Augster Museumshefte vom 14.8.1995, S. 22.
- 56 StABS, PA 633 b A, Rechnungen Kupferschmied.
- 57 Buch von guter Spise, S. 32, Nr. 56.
- 58 Birlinger, Anton: Alemannisches Büchlein von guter Speise, München o.J., S. 196f.
- 59 Johannes Geiler von Keisersberg: Das Schiff der Penitenz, Augsburg 1514, S. 112f.
- 60 Wecker, S. 16.
- 61 Birlinger, Anton: Aeltestes Küchen- und Kellerdeutsch, in: Alemannia 18 (1890), S. 264; Stalder, Bd. 2, S. 432.
- 62 Spycher, Albert: Das Ostschweizer Lebkuchebuch, Herisau 2000, S. 66.
- 63 Platter, S. 6 (Die folgenden Zitate aus diesem Kochbuch werden nicht mehr einzeln in den Anmerkungen nachgewiesen.).
- 64 StABS, Domstift NN, Münster-Fabrik 1422–1442.
- 65 Fuhrmann, S. 414.
- 66 StABS, Klosterarchive, St. Clara Q 1, Rechnungen 1524–1526.
- 67 Basler Stadtgeschichte, S. 56f.
- 68 AAEB, Mikrofilm A 160; StABS, Klosterarchive, Klingental FF 1, Gastmähler, 1639; Prediger L 3, Ausgabenbücher 1537–1539; St. Leonhard Q 1, Rechnungen 1593–1620, mehrmals.
- 69 Fechter II, S. 32.
- 70 StABS, Spitalarchiv F 12, Ausgabenbücher 1531/32; Zehnder, S. 20.
- 71 Hatt, Jacques: Une ville du XV^e siècle – Strasbourg, Strassburg 1929, S. 423.
- 72 Zitiert nach Spycher (wie Anm. 62), S. 56.
- 73 Lemmer, Manfred: Sebastian Brant – das Narrenschiff, Tübingen 1986, S. 308.
- 74 Zehnder, Leo: Volkskundliches in älteren schweizerischen Chroniken, Basel 1976, S. 192.
- 75 Kohler, S. 126; von Watt, Joachim (Vadian): Deutsche historische Schriften, Bd. 3, St. Gallen 1877, S. 232.
- 76 Rumpolt, Nr. 45, S. 178v.
- 77 Wecker, S. 15.
- 78 Bischoff, S. 109 (Die folgenden Zitate aus diesem Kochbuch werden nicht mehr einzeln in den Anmerkungen nachgewiesen.).
- 79 Anonym, S. 48r (Die folgenden Zitate aus diesem Kochbuch werden nicht mehr einzeln in den Anmerkungen nachgewiesen.).
- 80 Faesch, S. 45 (Die folgenden Zitate aus diesem Kochbuch werden nicht mehr einzeln in den Anmerkungen nachgewiesen.).
- 81 E.H., unpaginiert.
- 82 Buchinger, Nr. 636.
- 83 Neues und nützliches Koch-Buch, S. 252f.
- 84 Schweizerischer Volksfreund vom 25.2.1865.
- 85 Krünitz, Bd. 92, S. 693.
- 86 Spoerlin, 1. Aufl., 1811, S. 252f. Der Verfasser bearbeitet zurzeit diesem Kochbuch zugrunde liegende Quellen sowie dessen Einfluss auf spätere Kochbucherscheinungen.
- 87 Spoerlin, 1. Aufl. 1811, S. 252.
- 88 Schneider, 1. Aufl., 1877, S. 449f.
- 89 Wermuth, S. 282; Kochbuch für den hauswirtschaftlichen Unterricht an Volks- und Fortbildungsschulen, 21. Aufl., Bern 1945, S. 110.
- 90 Bock, S. 45r.
- 91 Martin/Lienhart, Bd. 1, S. 169, 422; Voegeling, François: La Gastronomie alsacienne, Strassburg 1981, S. 84f.
- 92 Hofmann-Vogelsanger, Ruth (Bearb.): Appenzeler Frauen kochen, Liebefeld-Bern 1998, S. 31.
- 93 Röhrich, Lux: Das grosse Lexikon der sprichwörtlichen Redensarten, Bd. 2, Freiburg i.Br. 1992, S. 156f.
- 94 Grimm, Bd. 7, Sp. 1617f.
- 95 Lexer, Bd. 2, Sp. 225f.; Fischer, Bd. 1, Sp. 1013; BMZ, Bd. 1, S. 856, Bd. 2.1., S. 482, Bd. 3, S. 334; Idiotikon, Bd. 3, Sp. 131; Grimm, Bd. 7, Sp. 1616f., Kluge, S. 543.
- 96 Seiler, S. 27.
- 97 StABS, Klosterarchive, St. Leonhard Q 3, Küchenrodel 1607/08.
- 98 Gotthelf, Jeremias: Uli der Pächter, Birkhäuser-Klassiker 56, hrsg. von Walter Muschg, Basel 1948, Bd. 5, S. 23–49.

- ⁹⁹ Zitiert nach Seiler, Gustav Adolf: Gottwilche, Basel 1879, S. 59, 117, 141.
- ¹⁰⁰ Breitenstein, S. 151.
- ¹⁰¹ Zimmer, S. 43f.
- ¹⁰² StABS, Klosterarchive, Klingental N, Einnahmen und Ausgaben 1442–1476, z.B. S. 20r, 51r, 117r, 181r, 207v, 245r.
- ¹⁰³ StABS, Klosterarchive, Klingental N, Einnahmen und Ausgaben 1442–1476, S. 192v, 195r.
- ¹⁰⁴ StABS, Ratsbücher B 6, Bl. 86, zitiert nach AGR, Bd. 6, S. 385; Ratsbücher B 6, Decreta et Mandata, S. 95f., 178; Bruckners Fortführung der Basler Chronik 1580–1599, UBBS VB Mscr. O 14d, Anhang Reg. 23.
- ¹⁰⁵ StABS, Spitalarchiv F 12; Gotthelf, Jeremias: Die Schwarze Spinne, Birkhäuser-Klassiker 69, hrsg. von Walter Muschg, Basel 1952, Bd. 17, S. 193.
- ¹⁰⁶ StABS, Ratsbücher B 6, Decreta et Mandata, S. 281f.
- ¹⁰⁷ Zitiert nach Hartmann, Bd. 1, S. 343.
- ¹⁰⁸ Spoerlin, 4. Aufl., 1827, S. 292.
- ¹⁰⁹ Landolt, S. 203f.
- ¹¹⁰ StABS, Klosterarchive, St. Clara Q 2, 1607–1664.
- ¹¹¹ StABS, Zunftarchive, Gerbern 63, Rechnungsbuch 1628–1769.
- ¹¹² Schneider, 12. Aufl., 1941, S. 410.
- ¹¹³ StABS, Klosterarchive, St. Clara Q 2, 1607–1664.
- ¹¹⁴ Neues und nützliches Kochbuch, S. 56.
- ¹¹⁵ Spoerlin, 4. Aufl., 1827, S. 276f.
- ¹¹⁶ Schneider, 1. Aufl., 1877, S. 311f.
- ¹¹⁷ Reinhard-Burri, Johanna Maria: 100 Jahre Melchsee-Frutt 1865–1965, o.O., S. 25.
- ¹¹⁸ Schneider, 1. Aufl., 1877, S. 309.
- ¹¹⁹ StABS, Privatarhiv 594 TT 2.
- ¹²⁰ Falkeyen, S. 2 (Die folgenden Zitate aus diesem Kochbuch werden nicht mehr einzeln in den Anmerkungen nachgewiesen.).
- ¹²¹ Staindl, S. 11v.
- ¹²² StABS, Ratsbücher O 20, S. 569; O 22, S. 9v.
- ¹²³ Fotokopie aus anonymer Rezeptsammlung, Privatbesitz.
- ¹²⁴ Neues und nützliches Kochbuch, S. 57.
- ¹²⁵ Müller, unpaginierter Anhang (Die folgenden Zitate aus diesem Kochbuch werden nicht mehr einzeln in den Anmerkungen nachgewiesen.); Bruckner, Daniel: Versuch einer Beschreibung historischer und natürlicher Merkwürdigkeiten der Landschaft Basel, IV. Stück, Basel 1749, S. 378.
- ¹²⁶ Huber, unpaginiert (Die folgenden Zitate aus diesem Kochbuch werden nicht mehr einzeln in den Anmerkungen nachgewiesen.); Spoerlin, 1. Aufl., 1811, S. 240.
- ¹²⁷ Weitnauer, unpaginiert (Die folgenden Zitate aus diesem Kochbuch werden nicht mehr einzeln in den Anmerkungen nachgewiesen.).
- ¹²⁸ Krünitz, Bd. 39, S. 134f.
- ¹²⁹ Buess, Vreni: Baselbieter Bäuerinnen kochen, 2. Aufl., Liebefeld-Bern 2004, unpaginiert.
- ¹³⁰ Christen, Hanny: Uss alte Zite es paar Värslis für die Chlyne, Basel 1944, S. 19.
- ¹³¹ Zedler, Bd. 15, Sp. 2004.
- ¹³² Spreng, S. 120r.
- ¹³³ Seiler, S. 66.
- ¹³⁴ Kluge, S. 543.
- ¹³⁵ Suter, S. 308.
- ¹³⁶ Muster/Bürkli, S. 93. Siehe auch im Idiotikon, Bd. 3, Sp. 131f.
- ¹³⁷ Resping, S. 2 (Die folgenden Zitate aus diesem Kochbuch werden nicht mehr einzeln in den Anmerkungen nachgewiesen.).
- ¹³⁸ StABS, Bf 1, Mandate 1772–1777, Nr. 15.
- ¹³⁹ Schreiber, Em.: Das Heizen und Kochen mit Gas, Weimar 1858, S. 121.
- ¹⁴⁰ Universal-Lexikon, Bd. 1, S. 63.
- ¹⁴¹ Schneider, 5. Aufl. 1899, S. 21f.
- ¹⁴² Büchi, S. 386 sowie Anhang.
- ¹⁴³ Hofmann, Hans: Die Heiligen Drei Könige, Bonn 1975, S. 74f., 301.
- ¹⁴⁴ Der Basler Kalender im Roten Buch, in: Basler Chroniken, Bd. 4, Leipzig 1890, S. 467; Grotefend, Hermann: Zeitrechnung des deutschen Mittelalters und der Neuzeit, Bd. 2, Hannover 1892, S. 10.
- ¹⁴⁵ Wackernagel, Rudolf (Hrsg.): Beschreibung des Basler Münsters und seiner Umgebung von Christian Wurstisen, in: BVG 12 (1888), S. 461; Hieronimus, S. 323.
- ¹⁴⁶ StABS, Ratsbücher B 6, Decreta et Mandata, S. 14; Roth, Paul: Die Reformation in Basel, in: Neujahrsblatt GGG, Bd. 114 (1936), S. 36, Bd. 121 (1943), S. 25; Dürr/Roth, Bd. 2, S. 495.
- ¹⁴⁷ Lefftz, S. 229.
- ¹⁴⁸ Kohler, S. 105ff.
- ¹⁴⁹ Felix Platter, S. 154, 192, 339, 514.
- ¹⁵⁰ StABS, Klosterarchive, Klingental N, Einnahmen und Ausgaben 1442–1476, S. 63v, 108v, 157r, 173v, 181v, 192v, 213r, 225v, 245r, 249r; Wackernagel, Hans Georg: «Kaninchenfutter» und Dreikönigs-Singen im mittelalterlichen Basel, in: SVk 27 (1937), H. 6–8, S. 76.
- ¹⁵¹ StABS, Protokolle Kleiner Rat 15, 1616/17, S. 2.
- ¹⁵² Basler Stadtgeschichte, S. 37.
- ¹⁵³ StABS, Bischöfliches Archiv 53, Rechnungsbuch Johannes von Venningen 1458–1478, S. 264 (Fotokopie); Hirsch, S. 119.
- ¹⁵⁴ Blum, Ernst; Nüesch, Theophil: Basel einst und jetzt, Bd. 2, Basel 1912, S. 207.
- ¹⁵⁵ Rüdüsühli, Hilde: Wie es auf dem Jakobsberg zum Dreikönigssingen kam, in: SVk 48 (1958), S. 54f.
- ¹⁵⁶ Franck, Sebastian: Weltbuch, Bd. 2, Tübingen 1534, S. 51v.

- 157 Hornstein, S. 71; Notes sur la fête des Rois au Valais, in: SAVk 16 (1926), S. 88; Schweizerische Volksbräuche am Dreikönigstag (eine Umfrage), in: SVk 21 (1931), S. 9; Geiger, Paul; Weiss, Richard: ASV, Teil II, Karte 167, Kommentar II.1, Basel 1962, S. 85f.
- 158 Pfluger, S. 94f.
- 159 Währen, Max: Der Dreikönigskuchen und sein Fest, Bern 1958, S. 8.
- 160 Lefftz, S. 229.
- 161 Universal-Lexikon, Bd. 1, S. 215.
- 162 Spreng, S. 94r; Stalder, Bd. 1, S. 491.
- 163 Thiemen, S. 879.
- 164 Bunsmann-Hopf, Sabine: Zur Sprache in Kochbüchern des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit, Würzburg 2003, S. 12.
- 165 Spoerlin, 1. Aufl. 1811, S. 284f.; Schneider, 1. Aufl. 1877, S. 450f.
- 166 Nürnberg 1691, S. 725ff.
- 167 Krünitz, Bd. 101, S. 218f.
- 168 Burgstaller, S. 194f.; Grimm, Bd. 4.1., Sp. 1051.
- 169 Neunteufl, S. 109f.
- 170 Burgstaller, S. 124.
- 171 Hagger, S. 258.
- 172 Von Schönthan, Gaby; Grumbach, Joseph M.: Die Konditorei Zauner, München 1982, S. 65, 180f.
- 173 Idiotikon, Bd. 2, Sp. 1492.
- 174 Kron, Emma: Bilder aus dem Basler Familienleben, Basel 1901, S. 48.
- 175 Von der Mühl, Johanna: Basler Sitten, Basel 1969, S. 43f.
- 176 Strübin I, S. 94.
- 177 Aus dem Gedicht «Dr Kugelhupf» von Deyber, J., in: Annuaire de la Société d'Histoire Sundgouvienne 1943, S. 143.
- 178 StABS, Frucht und Brot, S. 4.
- 179 Aus dem Vorwort zum Buch «Die einfache Torte», 3. Aufl., Basel 1952.
- 180 Zimmermann, S. 274; Wurmbach, S. 24f.; Kluge, S. 921.
- 181 Martin/Lienhart, Bd. 2, S. 717; Ochs, Bd. 1, S. 428.
- 182 Rhiner, S. 77.
- 183 Skrach, S. 208.
- 184 Hartmann, Bd. 3, S. 54, 90f., 180.
- 185 Eglinger, unpaginiert; Pack, S. 109f.
- 186 Iselin, unpaginiert (Die folgenden Zitate aus diesem Kochbuch werden nicht mehr einzeln in den Anmerkungen nachgewiesen.).
- 187 Wecker, S. 214.
- 188 Buchinger, Nr. 252, 664, 686, 713.
- 189 Der Begriff findet sich so bei Spreng, S. 182, und bei Krünitz, Bd. 177, S. 508ff.
- 190 Galliard, unpaginiert (Die folgenden Zitate aus diesem Kochbuch werden nicht mehr einzeln in den Anmerkungen nachgewiesen.).
- 191 Spoerlin, 1. Aufl., 1811, S. 261.
- 192 StABS, Zunftarchive, Weinleuten E 7, Rechnungsbelege 1613, 1645, 1661, 1800; Schmieden 49, Rechnungsbelege Stubenknecht 1646–1789; Klosterarchive, St. Alban CC, Rechnungen 1587–1592; St. Clara Q 2, Rechnungen über Mahlzeiten 1623–1628; Klingental FF 1, Rechnungen Schaffner 1620–1643.
- 193 Krünitz, Bd. 127, S. 291f.
- 194 Amaranthes (Corvinus, Gottlieb Siegmund): Nutzbares, galantes und curioses Frauenzimmer-Lexikon, Leipzig 1715, Sp. 1969.
- 195 Oser, S. 38.
- 196 Schneider, 1. Aufl., 1877, S. 366.
- 197 Schneider, 1. Aufl., 1877, S. 363.
- 198 Thiebault, André; Knecht, Pierre: Dictionnaire Suisse Romand, Carouge 2004, S. 733.
- 199 Hornstein, S. 207; Wenger, Georges: Les saisons de la terre jurassienne, Porrentruy 1997, S. 20.
- 200 Durch die Bäckerei Jean-Louis Friedli in Sugiez (FR) weit über das Freiburgerland hinaus bekannt geworden.
- 201 Idiotikon, Bd. 3, Sp. 141, Bd. 4, Sp. 204; Schnyder, Bertha: Das Backen im Bauernhaus, 4. Aufl., Bern 1964, S. 37.
- 202 Guidicelli, Maryton; Bosia, Luigi: Ticino a tavola, Lugano 1976, S. 117.
- 203 Hebel, Johann Peter: aus dem Gedicht «Der Jenner», zitiert nach Kleiber, Otto (Hrsg.): Johann Peter Hebel – Werke, Bd. 1, Basel 1958, S. 124f.
- 204 Grimm, Bd. 13, Sp. 503; Lexer, Bd. 3, Sp. 641; Fischer, Bd. 6.1, S. 359; BMZ, Bd. 3, S. 459; Spreng, S. 212v.
- 205 Grimm, Bd. 14.1, Sp. 666; Lexer, Bd. 3, Sp. 881; Fischer, Bd. 6.1, S. 592f.; BMZ, Bd. 3, S. 459f., 650; Kluge, S. 979; Stöber, August: Proben aus einem elsässischen Idiotikon, in: Elsässische Neujahrsblätter, Basel 1846, S. 314.
- 206 Stalder, Bd. 2, S. 442; Grimm, Bd. 13, S. 507, Bd. 14.1, Sp. 69; Lexer, Bd. 3, Sp. 646; Fischer, Bd. 2, Sp. 1405; BMZ, Bd. 3, 463f.; Kluge, S. 977; Rhiner, S. 65.
- 207 Fries, Johann: Dictionarium latinogermanicum, Zürich 1568, S. 1189.
- 208 Idiotikon, Bd. 15, Sp. 1092.
- 209 Staub, Fritz: Das Brot im Spiegel deutschschweizer Volkssprache und Sitte, Leipzig 1868, S. 80f.; Idiotikon, Bd. 5, Sp. 991.
- 210 Spreng, S. 212v, 66r.
- 211 Stalder, Bd. 2, S. 442.
- 212 Seiler, S. 308.
- 213 Höfler, Max: Neujahrsgebäcke, in: Zeitschrift für österreichische Volkskunde 9 (1903), S. 201.
- 214 Rhiner, S. 108, 111f.
- 215 Freundliche Auskunft erteilte dem Autor Dr. Rudolf Post, Deutsches Seminar 1 der Albert-Ludwig-Universität, Freiburg i.Br.

- ²¹⁶ Meyer, Johann: Aus Michel Montaignes Reise durch die Schweiz, Süddeutschland und Italien, in: Schriften des Vereins für Geschichte des Bodensees und seiner Umgebung 39 (1910), S. 74.
- ²¹⁷ Martin/Lienhart, Bd. 2, S. 806.
- ²¹⁸ Pfannenschmid, Heino: Fastnachtsgebräuche in Elsass-Lothringen, Colmar 1884, S. 35.
- ²¹⁹ Idiotikon, Bd. 15, Sp. 1092–1101.
- ²²⁰ Spreng, S. 136.
- ²²¹ Schneider, 1. Aufl., 1877, S. 12; Seiler, S. 11.
- ²²² Elsässische Lebensbilder, Bd. 3, S. 156.
- ²²³ Idiotikon, Bd. 3, Sp. 135, Bd. 8, Sp. 1475; freundlich Auskunft gab die Solothurner Volkskundlerin Elisabeth Pfluger.
- ²²⁴ Gysin Hans: Am Wäg noo, Aarau 1997, S. 279, 347.
- ²²⁵ Breitenstein, S. 150f.
- ²²⁶ Müller, S. 17.
- ²²⁷ Hollenweger, Paula: Speis' und Trank im Markgräflerland, in: Das Markgräflerland 23 (1961), S. 42f.
- ²²⁸ Strübin I, S. 92, 94.
- ²²⁹ Müller, S. 17. «Waienuul» als Ausdruck für einen grossmauligen Menschen notierte auch der Basler Ratsschreiber Peter Ochs in seiner «Kleinen Sammlung von Provinzialwörtern», Basel 1782 (UBBS AA I 3a).
- ²³⁰ Meister Hans, S. 95.
- ²³¹ Rumpolt, S. 177.
- ²³² Tante Liki, unpaginiert.
- ²³³ Spoerlin, 4. Aufl., 1827, S. 255.
- ²³⁴ Rhiner, S. 112.
- ²³⁵ Richemont II, S. 101.
- ²³⁶ Kaspar AG.: Kuchen, Cakes und Torten, Zürich 1938, S. 4; Vogt/Mattle, S. 349.
- ²³⁷ I bi-n-e glaine Zottelbär, hrsg. vom Lehrmittelverlag Basel-Stadt, Basel 1979, Nachdruck 1992, S. 80.
- ²³⁸ Stalder, Bd. 2, S. 440; Grimm, Bd. 13, Sp. 2783ff.; Martin/Lienhart, Bd. 2, S. 808; Idiotikon, Bd. 15, Sp. 991ff.; BMZ, Bd. 3, Sp. 543; Kluge, S. 975f.; Langenscheidt, S. 157. Hans Gysin beschreibt den «Scheidweggen» als Eisenkeil beim Fällen eines Kirschbaums, in: Wägwarte, Liestal 1953, S. 208.
- ²³⁹ Fechter II, S. 71.
- ²⁴⁰ StABS, Klosterarchive, Klingental N, Einnahmen/Ausgaben 1442–1476, S. 236v.
- ²⁴¹ Basler Chroniken, Bd. 2, S. 18, 40, 94; Grimm, Bd. 10.1, Sp. 2139; Bruder, S. 2f.; Idiotikon, Bd. 10, Sp. 227; Langenscheidt, S. 580.
- ²⁴² Grimm, Bd. 8, Sp. 807.
- ²⁴³ StABS, Erkanntnisbuch IV, Bl. 124; Basler Chroniken, Bd. 1, S. 143; Stalder, Bd. 2, S. 123; Grimm, Bd. 8, Sp. 807; Langenscheidt, S. 157; Dubler, Anne-Marie: Das Fruchtwesen der Stadt Basel von der Reformation bis 1700, SA Jahresbericht des Staatsarchivs Basel-Stadt 1969, S. 3, 7, 11, 27.
- ²⁴⁴ Spreng, S. 35v, 174v; Seiler, S. 36; Ochs, Bd. 1, S. 288; Idiotikon, Bd. 2, Sp. 817, Bd. 4, Sp. 221f.; Reichlin, S. 63.
- ²⁴⁵ Bruder, S. 56f.; Reichlin, S. 38.
- ²⁴⁶ Vortisch, Christian Martin: Alte Basler Berufs- und Spitznamen vom 14.–16. Jahrhundert, in: BZGA 67 (1967), S. 116.
- ²⁴⁷ Geiges, Fritz: Die ältesten Baudaten des Freiburger Münsters, in: Schau-ins-Land 20 (1893), S. 43; Kalchthaler, Peter: Eichen, wiegen, messen, in: Ausstellungskatalog Augustinermuseum Freiburg i.Br. 31.1.–27.4.2003, S. 44f.
- ²⁴⁸ StABS, Klosterarchive, Klingental N, Einnahmen/Ausgaben 1442–1476, S. 236v; Spreng, S. 35v, 113; Stalder, Bd. 1, S. 164f.; Weis-Müller, Renée: Die Reform des Klosters Klingental und ihr Personenkreis, Diss. Basel 1956, S. 36.
- ²⁴⁹ Spreng, S. 137v; Stalder, Bd. 2, S. 226; Seiler, S. 214; Lexer, Bd. 2, Sp. 874; Idiotikon, Bd. 4, Sp. 603, Bd. 7, Sp. 953f.; Reichlin, S. 61f.; BMZ, Bd. 3, S. 248f.
- ²⁵⁰ StABS, Zunftarchive, Weinleuten E 7, Rechnungsbelege 1661–1800.
- ²⁵¹ StABS, Handel und Gewerbe Y 1, Neue Zunftordnung 1562, S. 57r, 58v; Reichlin, S. 61.
- ²⁵² Reichlin, S. 17.
- ²⁵³ Zehnder, S. 22.
- ²⁵⁴ StABS, Klosterarchive, St. Alban CC 3, Ausgaben 1584–1592; St. Theodor F, Rechnungen 1578–1579; Bruder, S. 39f.
- ²⁵⁵ StABS, Zunftarchive, Safran 40, Gutjahrrodel 1535.
- ²⁵⁶ StABS, Zunftarchive, Hausgenossen G 2, Rechnungsbelege 1702–1732.
- ²⁵⁷ StABS, Zunftarchive, Safran 167–176, Jahresrechnungen 1758/59–1768.
- ²⁵⁸ StABS, Klosterarchive, St. Theodor F, Rechnungen 1655–1665; St. Peter EEE 11, Einnahmen und Ausgaben Schulmeister 1548–1556; Domstift/Dompropstei WW 19–21, Promotionswecklein 1740–1794; Burckhardt-Biedermann, Theophil: Geschichte des Gymnasiums zu Basel, Basel 1889, S. 2; Wackernagel, Rudolf: Das Kirchen- und Schulgut des Kantons Basel-Stadt, in: BVG 3 (1893), Tabelle im Anhang.
- ²⁵⁹ StABS, Räte und Beamte, W 6, Wacht- und Stadtknechte, 16. Jahrhundert–1802.
- ²⁶⁰ StABS, Zunftarchive, Schmieden 49, Belege Stubenknecht 1646–1789.
- ²⁶¹ Reichlin, S. 65f.
- ²⁶² StABS, Zunftarchive, Brotbecken, Protokoll 8, 1794–1825, S. 280, 294, 356.
- ²⁶³ Kueffer, unpaginiert.
- ²⁶⁴ Anonym, S. 40.
- ²⁶⁵ StABS, Ratsbücher O 8, 1548, S. 89v, O 11, 1578, S. 115; UBBS, E.J. I 28.

- ²⁶⁶ StABS, Zunftarchive, Brotbecken, Prot. II 1721–1736.
- ²⁶⁷ Maehly, Jakob: Aus dem Gedicht «Der Wecklibueb», in: Rhigmurmél, Basel 1856, S. 119.
- ²⁶⁸ StABS, Frucht und Brot S 6; p.r.k.: Von den alten Basler Beckenbuben, in: Nationalzeitung vom 14.6.1925; Dr. H.: Der Kampf gegen die Basler Wecklibuben, in: Nationalzeitung vom 12.8.1938.
- ²⁶⁹ Meyer, S. 601; Idiotikon, Bd. 3, Sp. 954.
- ²⁷⁰ Wanner, Gustaf Adolf: Seit 100 Jahren Schlumbergerli, in: Basler Nachrichten vom 13.6.1972; Richemont I, S. 96.
- ²⁷¹ SWA, Ausstellungen 102.
- ²⁷² Breitenstein, Jonas: Der Her Ehrli, Basel 1864, S. 19.
- ²⁷³ Kron, Emma: Am Fasnachtsmontag, zitiert nach Gottwilche, S. 234f.
- ²⁷⁴ Spoerlin, 1. Aufl., 1811, S. 264.
- ²⁷⁵ Richemont II, S. 97.
- ²⁷⁶ StABS, Zunftarchive, Hären II 3b, Belege 1781–1884; Meier, Eugen Anton: Vogel-Gryff – Geschichte und Brauchtum der Drei Ehrengesellschaften Kleinbasels, Basel 1986, S. 57f.
- ²⁷⁷ Breitenstein, Jonas: Die Baselfahrt, in: Erzählungen und Bilder aus dem Baselbiet, Basel 1860, S. 230f.
- ²⁷⁸ Gauss, Karl: Schulgeschichte der Stadt Basel, Liestal 1918, S. 64; Strübin II, S. 20f., 230, 479f.; zitiert nach Gottwilche, S. 128f.
- ²⁷⁹ Strübin II, S. 241f.
- ²⁸⁰ Illustrierte Dokumentation unter www.ernst-leitz-schule.de/weckensonntag.htm.
- ²⁸¹ Hilscher, S. 20.
- ²⁸² Lexer, Bd. 2, Sp. 442; BMZ, Bd. 3, S. 705; Kluge, S. 766.
- ²⁸³ Stalder, Bd. 2, S. 277; Grimm, Bd. 2, Sp. 379; Bd. 8, Sp. 944; Heyne, S. 277; Lexer, Bd. 2, Sp. 294; Idiotikon, Bd. 3, Sp. 839, Bd. 6, Sp. 1075ff.; Kley, S. 289; Kluge, S. 150; Langenscheidt, S. 80.
- ²⁸⁴ Eisenhofer, Bd. 2, S. 130f.; Buchberger, Bd. 5, Sp. 495f.
- ²⁸⁵ Zimmermann, S. 286; HdA, Bd. 1, Sp. 1562; www.kirchenseite.de/index.
- ²⁸⁶ Engelhardt, Christoph Moritz: Herrad von Landsperg, Äbtissin zu Hohenburg oder St. Odilien im Elsass, Stuttgart 1818, S. 185.
- ²⁸⁷ Krauss, Irene: Gelungen geschlungen – das grosse Buch der Brezel, Tübingen 2003.
- ²⁸⁸ Rumpolt, S. 170.
- ²⁸⁹ Nürnberg 1691, S. 838f., Nr. 26.
- ²⁹⁰ Krünitz, Bd. 117, S. 347ff.
- ²⁹¹ Zedler, Bd. 4, Sp. 1324; Kley, S. 289f.
- ²⁹² Kietz, Nr. 16, S. 136.
- ²⁹³ Richemont I, S. 126.
- ²⁹⁴ Teutsch, S. 79.
- ²⁹⁵ Hauri-Karrer, Antoinette: Lateinische Gebäckbezeichnungen, Diss. Zürich 1973, S. 66.
- ²⁹⁶ USB, Bd. 1, S. 131, Nr. 187, Bd. 2, S. 201, Nr. 26.
- ²⁹⁷ Felix Platter, S. 56.
- ²⁹⁸ Bruckners Fortführung der Basler Chronik 1580–1599, UBBS VB Mscr. O 14d.
- ²⁹⁹ StABS, Zunftarchive, Weinleuten E 7, Rechnungen 1650–1660.
- ³⁰⁰ StABS, Zunftarchive, Gesellschaft zum Rebhaus III 4 b, Rechnungsbelege.
- ³⁰¹ StABS, Zunftarchive, Schmieden 49, Belege Stubenknecht 1646–1789.
- ³⁰² StABS, Zunftarchive, Gerbern 63, Belege 1628–1760; Goldener Stern 34, Conti 1764–1839; Webern 55, Ausgaben I, 1686–1820; Spinnwettern 32, Rechnungen Bäcker.
- ³⁰³ Buchinger, Nr. 651.
- ³⁰⁴ Kueffer, unpaginiert.
- ³⁰⁵ Hunziker, S. 37.
- ³⁰⁶ AAEB, Küchenrodel 1505–1506, Hofrechnungen 1507–1523; Spreng, S. 58v.
- ³⁰⁷ StABS, Historisches Grundbuch der Stadt Basel; USB, Bd. 5, S. 39f.; Meier, Eugen Anton: Verträumtes Basel, Basel 1974, S. 146.
- ³⁰⁸ Bruckner, Abbildungen nach S. 72, 80.
- ³⁰⁹ Reichlin, S. 62; Bruckner, S. 89.
- ³¹⁰ Suter, S. 45.
- ³¹¹ Idiotikon, Bd. 6, Sp. 1075, 1094f.
- ³¹² Böhme, Franz Magnus: Deutsches Kinderlied und Kinderspiel, Leipzig 1897, S. 372.
- ³¹³ Bei Spreng, S. 149r, ist die Pflute «ein Mensch, der immer kränkelt», bzw. «eine Art Teigklösse, die nur halb geprägt genossen werden».
- ³¹⁴ Maehly, Jakob: Rhigmurmél, Basel 1856, S. 118.
- ³¹⁵ Bruckner, S. 90.
- ³¹⁶ Koelner, Paul: Die Safranzunft zu Basel, Basel 1935, S. 57.
- ³¹⁷ StABS, Zunftarchive, Safran 46, Kuchibuch I 1491–1533, S. 97r, 97v, 47r, Kuchibuch II 1534–1567, S. 23r, 27r, 37v, 52r, 52v.
- ³¹⁸ Freundliche Auskunft erteilten Dr. Thomas A. Hammer und Dr. Lotti Lamprecht, Redaktion Schweizerdeutsches Wörterbuch, Zürich.
- ³¹⁹ StABS, Klosterarchive, Klingental N 7, Ein- und Ausgabenbuch 1442–1476, S. 215v; AAEB, Hofamtsrechnungen 1475, S. 45v; StABS, Klosterarchive, St. Maria Magdalena KK, Rechnungen 1513–1530; Prediger L 3, Rechnungen 1537–1546; Kartaus O, Rechnungen 1529–1603.
- ³²⁰ Höfler, Max: Gebildbrote der Faschings-, Fastnachts- und Fastenzeit, Wien 1908, S. 87f.; Gutzg, Gustav: Das Jahr und seine Feste, Wien 1949, S. 114f.; Lefftz, Joseph: Elsässisches Volksleben im Osterfrühling, Strassburg 1974, S. 14f.; Idiotikon, Bd. 2, Sp. 724f., Bd. 5, Sp. 1040.
- ³²¹ Fechter II, S. 17f.

- ³²² Fechter I, S. 28f.
- ³²³ StABS, Klosterarchive, St. Peter YY 11, 1550–1569, AAA, Rechnungen 1579–1580; St. Theodor F, Rechnungen 1624–1625.
- ³²⁴ StARh, Ratsprotokolle 3.1.8a, S. 251.
- ³²⁵ StABS, Klosterarchive, St. Clara Q 2, Rechnungen über Mahlzeiten 1607–1664.
- ³²⁶ StABS, Zunftarchive, Brotbecken 2, Ordnungen I, S. 4.
- ³²⁷ StABS, Zunftarchive, Brotbecken 7, Protokoll IV 1765–1794, S. 80; Bruckner, S. 90.
- ³²⁸ StABS, Zunftarchive, Brotbecken, Handbuch II, S. 76.
- ³²⁹ StABS, Zunftarchive, Brotbecken, Protokolle I 1712–1721, S. 106.
- ³³⁰ Nachfolgendes aus StABS, Zunftarchive, Brotbecken, Handbuch II, S. 45v, Protokolle I 1712–1721, S. 106, 157, 172; Protokolle II 1721–1736, S. 23, 348, 480; Protokolle III 1736–1764, S. 340f.; Protokolle IV 1765–1794, S. 175.
- ³³¹ StABS, Mandate Bf 1, 1766–1771, 28.7. und 25.9.1770.
- ³³² StABS, Protokolle Kleiner Rat 144/1771, S. 66r; Stolz, Peter: Marktmechanismus und behördliche Massnahmen in der Basler Getreide- und Brotversorgung des 18. Jahrhunderts, Basel 1975, S. 39.
- ³³³ StABS, Protokolle Kleiner Rat 144/1771, S. 118r.
- ³³⁴ Teutsch, S. 79.
- ³³⁵ Spreng, S. 66r.
- ³³⁶ ASV, Kommentar I.1, Basel 1962, S. 114, 129.
- ³³⁷ StABS, Zunftarchive, Spinnwettern 32, Rechnungen Bäcker.
- ³³⁸ StABS, Zunftarchive, Safran 167–176, Jahrrechnung 1758/59; Schmieden III C 3, Rechnungen 1808–1830; Spinnwettern 32, Rechnungen Bäcker.
- ³³⁹ Baerwart, Theobald: Im Morgerot – Glaiabasler Erinnerige, Basel 1929, S. 67.
- ³⁴⁰ StABS, PA 196 5.2, Haushaltungsbuch 1807–1828 aus dem Nachlass Wilhelm Bischoff, unpaginiert.
- ³⁴¹ SWA, Handschriften 334.1, Haushaltungsbuch Elisabeth Bernoulli-Baer 1825–1831, unpaginiert.
- ³⁴² Lendorff, Gertrud: Kleine Geschichte der Baslerin, Basel 1966, S. 156.
- ³⁴³ StABS, PA 962 Q 3.12, Tagebuch Helena Valeria Burckhardt-Iselin, unpaginiert.
- ³⁴⁴ Seiler, S. 104.
- ³⁴⁵ Schweizer Volksfreund Nr. 301 vom 20.12.1885.
- ³⁴⁶ SWA, A 102, Katalog der Jubiläums-Ausstellung für Bäckerei, Conditorei und verwandte Gewerbe vom 4.6. bis 12.6.1910 in Basel, S. 8.
- ³⁴⁷ SWA, ERW. G / H+I, C2, 56. Jahresbericht ACV 1921, S. 10.
- ³⁴⁸ Kaspar-Post vom Januar/Februar 1947, Nr. 106.
- ³⁴⁹ Vogt/Mattle, S. 274; Meier, S. 38f.; Kaltenbach, S. 74; Albonico, S. 73; Richemont I, S. 108; Schneider 1983, S. 68f.
- ³⁵⁰ Brot und Stadt, S. 155.
- ³⁵¹ Strübin II, S. 160.
- ³⁵² Binder, Gottlieb: Aus dem Volksleben des Zürcher Unterlandes, in: SAVk 26 (1926), S. 117f.
- ³⁵³ Museum der Kulturen in Basel, Inv. Nr. VI 9912.
- ³⁵⁴ Hoffmann-Krayer, Eduard: Individuelle Triebkräfte im Volksleben, in: SAVk 3 (1930), S. 174; Wanner, Gustaf Adolf: 100 Jahre Bäckerei Schneider 1869–1969, Basel 1969.
- ³⁵⁵ Brot und Stadt, S. 176.
- ³⁵⁶ Von Steiger, Beatrix: Der Chümichueche – ein bernischer Osterbrauch, in: SAVk 46 (1956), S. 7f.; Idiotikon, Bd. 3, Sp. 135.
- ³⁵⁷ Idiotikon, Bd. 6, Sp. 1090; De Capitani, François: Festliches Essen und Trinken im alten Bern, Bern 1982, S. 122f.
- ³⁵⁸ Aeby, Alfons: Sitten und Bräuche im Senseland, in: Brockmann-Jerosch, Heinrich: Schweizer Volksleben, Bd. 1, Erlenbach 1933, S. 102.
- ³⁵⁹ Währen, Max: Brot, Gebäck und Backhäuser in Deutsch-Freiburg, in: SVk 56 (1966), S. 73, 76.
- ³⁶⁰ Zur Verfügung gestellt von Pfr. Niklaus Kessler, katholisches Pfarramt Plaffeien.
- ³⁶¹ Krünitz, Bd. 22, S. 694f.; Büchi, Jakob et al.: Kommentar zur Pharmacopoea Helvetica editio sexta, Bern 1975, S. 369f.
- ³⁶² Ochs, Bd. 5, S. 121; Geering, S. 623ff.
- ³⁶³ Schneider, 7. Aufl., 1908, S. 28.
- ³⁶⁴ Freundliche Auskünfte gaben Sandra Ibal, Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden, und Marco Punke, Labor Veritas, Zürich.
- ³⁶⁵ StABS, Handel und Gewerbe L 3, Gremper, 15. Jh.
- ³⁶⁶ Hartmann, Bd. 6, Basel 1967, S. 246.
- ³⁶⁷ StABS, Handel und Gewerbe BB 8, Ankenhandel 1769–1926. Lesenswert ist Vischer-Ehinger, Helene: Der Sennhof Mittlerer Bilstein ob Langenbruck 1845–1945, Basel 1945.
- ³⁶⁸ StABS, Spitalarchiv L 6.1, 1678–1706.
- ³⁶⁹ SWA H IV 3.
- ³⁷⁰ Gysin, Hans: Wägware, Sissach 1953, S. 102.
- ³⁷¹ Zedler, Bd. 4 (1773), Sp. 2043; Elsässische Lebensbilder, Bd. 3, S. 156.
- ³⁷² Schneider, 1. Aufl., 1877, S. 12f.
- ³⁷³ Ryff, Walter: Kurtzes Handbüchlein vieler Artzneyen, Strassburg 1607, S. 49v.
- ³⁷⁴ Fischart, Johannes: Floh-Haz, Weiber Traz (1594), hrsg. von Johann Scheible, Stuttgart 1848, S. 899.
- ³⁷⁵ Meyer, S. 95, 505.
- ³⁷⁶ Spreng, S. 121.
- ³⁷⁷ Seiler, S. 80f.
- ³⁷⁸ Grimm, Bd. 5, Sp. 2589f.; Idiotikon, Bd. 3, Sp. 294f.
- ³⁷⁹ Ammann, Hektor: Die Diesbach-Watt-Gesellschaft, in: MVGStG 37 (1928), H. 1, 99f.; Ammann, S. 53, 64; von Tschärner, S. 202.
- ³⁸⁰ Zedler, Bd. 15 (1737), Sp. 2038.
- ³⁸¹ Krünitz, Bd. 55, S. 55.

- ³⁸² Schulte, Aloys: Geschichte der Grossen Ravensburger Handelsgesellschaft, Bd. 2, Stuttgart/Berlin 1923, S. 183.
- ³⁸³ Ammann, S. 36ff.
- ³⁸⁴ Feyl, S. 94f.
- ³⁸⁵ Krünitz, Bd. 1, S. 730.
- ³⁸⁶ Bauhin, Johannes: *Historia plantarum universalis*, Yverdon 1619, S. 177.
- ³⁸⁷ Koch- und Kellermeisterei, Frankfurt 1566, Faksimileausgabe Jos. Stocker AG, Dietikon 1977, unpag.
- ³⁸⁸ Von Tschärner, S. 216; Grimm, Bd. 6, Sp. 1538.
- ³⁸⁹ Wecker, I. Teil, S. 1f.
- ³⁹⁰ Spoerlin, 4. Aufl., 1827, S. 388f.
- ³⁹¹ Wirz, S. 154f.
- ³⁹² Schraemli, Harry: *Das grosse Lehrbuch der Bar*, 8. Aufl., Luzern o.J., S. 530.
- ³⁹³ BNUS, Mscr. 1368, 17.
- ³⁹⁴ Ryff, Walter: *Das new gross Distillier Buch*, Frankfurt 1545, S. XXXIf.
- ³⁹⁵ Pack, S. 61f.
- ³⁹⁶ Krünitz, Bd. 127, S. 259f.
- ³⁹⁷ Ammann, S. 36ff.; Geering, S. 140.
- ³⁹⁸ Hartmann, Bd. 4, S. 326f.
- ³⁹⁹ Felix Platter, S. 206.
- ⁴⁰⁰ Krünitz, Bd. 127, S. 277.
- ⁴⁰¹ Boos, Heinrich (bearb.): *Thomas Platter – Hirtenknabe, Handwerker, Humanist*, Nördlingen 1989, S. 72.
- ⁴⁰² Zehnder, S. 19.
- ⁴⁰³ Schneider, 1. Aufl., 1877, S. 34.
- ⁴⁰⁴ Tante Liki, S. 2, 7.
- ⁴⁰⁵ Schneider, 7. Aufl., 1908, S. 300f.
- ⁴⁰⁶ Staindl, Bd. 2, S. 7.
- ⁴⁰⁷ Schellhammer, S. 314.
- ⁴⁰⁸ Schellhammer, S. 350f.
- ⁴⁰⁹ *Bernerisches Koch-Büchlein*, S. 85f.
- ⁴¹⁰ Spoerlin, 1. Aufl., 1811, S. 99f.
- ⁴¹¹ Wirz, S. 31.
- ⁴¹² Schneider, 7. Aufl., 1908, S. 302.
- ⁴¹³ Hess, David: *Die Badenfahrt*, Zürich 1818, S. 90f.
- ⁴¹⁴ Wecker, S. 36.
- ⁴¹⁵ Spoerlin, 1. Aufl., 1811, S. 220.
- ⁴¹⁶ Mulsow, Hermann: *Mass und Gewicht der Stadt Basel bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts*, Lahr 1910, S. 68f.

Rezeptverzeichnis

Apfelküchleinteig	42	Krauttorte	80
Apfeltorte, Apfeltortenteig	67	Kümmelkuchen	49
Apfeltorte mit Eiern	80	Kümmelwähe	81
Baselbieter Kirschenkuchen	47	Kürbistorte	66
Bierhefeküchlein	46	Laugenbrezel	98
Blitzkuchen	49	Linzertorte	72
Brottorte mit Mandeln	69	Mandel-Speck-Kuchen (Fastenzeit)	69
Eierkuchen in der Fasten	45	Mandelherz	68
Eierring (auch Neujahrsring)	97, 100	Mandelkuchen	46
Eierringlein	101	Mandelmilch	134
Eierziger	140	Mandeltorte	65
Englischer Fladen (Käsewähe)	79	Marzipantorte	66
Erdäpfelkuchen	46	Meringuetorte (Vacherintorte)	73
Fastentorte mit Mandeln, Zucker und Rosenwasser	65	Mörselmus in der Fastenzeit mit Mandeln .	45
Fastenwähe	123f.	Neujahrswecken	89
Fladen von Fischen	27	Obstkuchenteig (Mürbeteig)	138
Fotzelschnitten	42	Orgeat Lemonade	135
Fülly-Wähe (Speckwähe)	81	Osterfladen	32
Galette feuilletée des Trois Rois à la frangipane	56	Quittentorte	68
Gebackenes von Käse (Käsepfannkuchen) .	43	Rosenküchlein	43
Gedeckter Fladen mit beliebiger Füllung ...	28	Rosinentorte	71
Gehäck in der Fastenzeit aus gefärbten Mandeln	27	Schenkelein	40
Gesottene Brezeln	97	Spanischbrotteig (Blätterteig)	139
Gleichschwertorte	72	Speckkuchen	35
Gugelhopf (auch Türkenbund)	59, 62	Strüblein in der Fastenzeit	38
Guss auf Torten aus Mandeln, Eiern und Zucker	72	Toetché aus der Ajoie mit Joghurt- Sauerrahm-Füllung	74
Guter Fladen (Zigerfladen)	30	Torte mit Fleisch	68
Heidelbeerwähe	82	Torte oder Fladen von Reis	31
Heidnische Kuchen (Eierpfannkuchen)	45	Torte von Käse und Birnen	67
Käsekuchen	47	Tortenhafen (Teigboden)	66
		Wähentörtchen mit Speck- und Käsefüllung	80
		Wecklein	89

Quellen- und Literaturverzeichnis (Auswahl)

Nicht aufgeführte Titel sind den Anmerkungen zu entnehmen. Die vollständigen Materialien zu dieser Arbeit sind bei der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde in Basel archiviert.

Archive

AAEB	Archives de l'ancien Evêché de Bâle, Porrentruy.
StABS	Staatsarchiv Basel-Stadt.
StARh	Stadtarchiv Rheinfelden.

Bibliotheken

BNUS	Bibliothèque Nationale et Universitaire, Strasbourg.
SGV	Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde, Basel.
SWA	Bibliothek im Schweizerischen Wirtschaftsarchiv Basel.
UBBS	Öffentliche Bibliothek der Universität Basel.

Museen

Hist.Mus. BS	Historisches Museum Basel.
Pharm.Hist.Mus. BS	Schweizerisches Pharmazie-Historisches Museum Basel.

Wörterbücher, Sprach- und Volkskundeatlanten, Lexika

ASV	Atlas der schweizerischen Volkskunde, Basel 1950–1995.
BMZ	Benecke, Georg Friedrich; Müller, Wilhelm; Zarncke, Friedrich (bearb. von Werner Müller): Mittelhochdeutsches Wörterbuch, 3 Bde., Stuttgart 1990.
BWB	Ochs, Ernst: Badisches Wörterbuch, 3 Bde., 1926–1975.
Buchberger	Buchberger, Michael: Lexikon für Theologie und Kirche, 11 Bde., Freiburg i.Br. 1957–1967.
Eisenhofer	Eisenhofer, Ludwig: Handbuch der katholischen Liturgie, 2 Bde., Freiburg i.Br. 1932/33.
Fischer	Fischer, Hermann: Schwäbisches Wörterbuch, 6 Bde., Tübingen 1901–1936.
Grimm	Grimm, Jacob u. Wilhelm: Deutsches Wörterbuch, 16 Bde. in 32 Einheiten, Leipzig 1854–1960.
Hägler/Christ	Hägler, Kurt August (Fridolin); Christ, Robert-Balthasar (Peter Pee): E Baseldytsch-Sammlig, 2. Aufl., Basel 1965.
Hunziger	Hunziger, Jakob: Aargauer Wörterbuch in der Lautform der Leerauer Mundart, Aarau 1877.
Idiotikon	Schweizerisches Idiotikon, Wörterbuch der Schweizerdeutschen Sprache, 15 Bde., Frauenfeld 1881–1999.
Kluge	Kluge, Friedrich: Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache, Berlin 2002.
Krünitz	Krünitz, Johann Georg: Ökonomisch-technologische Enzyklopädie, 242 Bde., Berlin 1769ff.
Langenscheidt	Langenscheidts Handwörterbuch Lateinisch–Deutsch, bearb. von E. Pertsch, 6. Aufl., Berlin/München 2000.
Lexner	Lexner, Matthias: Mittelhochdeutsches Wörterbuch, 3 Bde., Leipzig 1872–1878.
Martin/Lienhart	Martin, Ernst; Lienhart, Hans: Wörterbuch der elsässischen Mundarten, 2 Bde., Strassburg 1896.
Muster/Bürkli	Muster, Hans Peter; Bürkli Flaig, Beatrice: Baselbieter Wörterbuch, Basel 2003.
SDS	Sprachatlas der deutschen Schweiz, Bern 1962–2003.
Seiler	Seiler, Gustav Adolf: Die Basler Mundart, Basel 1879.
Spreng	Spreng, Johann Jakob: Idioticon Rauracum, Basel (um 1756).
Stalder	Stalder, Franz Joseph: Versuch eines Schweizerischen Idiotikons, 2 Bde., Aarau 1812.
Suter	Suter, Rudolf: Baseldeutsch-Wörterbuch, Basel 1984.
Universal-Lexikon	Universal-Lexikon der Kochkunst, 2 Bde., Leipzig 1893.
Zedler	Zedler, Johann Heinrich: Grosses vollständiges Universal-Lexikon aller Wissenschaften und Künste, Neudruck, 68 Bde., Graz 1961–1964.

Amtliche Quellen

AGBR	Aktensammlung zur Geschichte der Basler Reformation in den Jahren 1519–1534, hrsg. von der Historisch-antiquarischen Gesellschaft Basel, 6 Bde., 1921–1950.
USB	Urkundenbuch der Stadt Basel, hrsg. von der Historisch-antiquarischen Gesellschaft Basel, 11 Bde., 1890–1910.
StABS	Almosen D6. Bischöfliches Archiv 53. Domstift NN. Erkenntnisbuch 4. Finanz G 20. Fischereiakten A 4. Frucht und Brot S 4, 6. Handel und Gewerbe L 3, BB 8, Y 1. Historisches Grundbuch der Stadt Basel. Kirchenarchiv F 1. Kleiner Rat 15. Klosterarchive Domstift, Kartaus, Klingental, Prediger, St. Alban, St. Clara, St. Leonhard, St. Maria Magdalena, St. Peter, St. Theodor. Räte und Beamte N 6. Ratsbücher B 6, O 8, 11, 20. Spitalarchiv L 3, F 12. Zunftarchive: Brotbecken, Gerbern, Goldener Stern, Hären, Hausgenossen, Rebhaus, Safran, Schmieden, Spinnwettern, Weinleuten.

Handschriftliche Rezeptsammlungen

(einige davon teilweise oder vollumfänglich ediert)

Staatsarchiv Basel-Stadt

Falkeysen	Kochbuch Anna Magdalena Falkeysen, 1741, PA 594 TT 1.
Huber	Kochbuch Valeria Huber, 1773, PA 183.
Oser	Kochbuch Familie Oser, PA 632 D 6.
Respinger	Kochbuch Dorothea Respinge, 1771–1851, PA 751a, 12a.
Wackernagel	Kochbuch Marie Wackernagel-Sarasin, 19. Jh., PA 82, J 3.

Universitätsbibliothek Basel

Anonym	Anonymes Kochbuch, HV 134.
Bischoff	Kochbuch aus Nachlass Gottlieb Bischoff, 18. Jh., HV 49.
E.H.	Kochbuch E.H., 1800, HV 158.
Eglinger	Kochbuch Margaretha Eglinger, Mscr. D III 50.
Faesch	Kochbuch Anna Maria Faesch, 18./19. Jh., HV 83.
Galliard	Kochbuch Jane Judith Galliard 1747, Nachlass Frey 35.
Meister Hans	Meister Hansen des von Wirtenberg Koch, 1460 o.O., AN V 12. Die Zitate sind der von Trude Ehlert bearbeiteten Faksimileausgabe, Frankfurt 1996, entnommen.
Müller	Kochbuch Anna Margaretha Müller, 1747, HV 82.
Pack	Kochbuch Jakob Christoph Pack, 17./18. Jh., HV 85.
Platter	Kochbuch Magdalena Platter, 1592, Mscr. J I 8.

Historisches Museum Basel

Tante Liki	Kochbuch 1840 aus Nachlass Tante Liki, 1950.104b.
Küeffe	Kochbuch Anna Maria Küeffe 1792, 1939.857.
Weitnauer	Kochbuch Maria Weitnauer 1843, 1962.94.

Schweiz. Pharmazie-Historisches Museum Basel

Iselin	Mägdebüchlein Maria Iselin, 1694, Varia.
--------	--

Gedruckte historische Kochbücher und Rezeptsammlungen

Bernerisches Koch-Büchlein	Bernerisches Koch-Büchlein. Darinnen In einer Sammlung von mehr als dreyhundert Recepten, gute Anweisung gegeben wird, allerhand sowohl geringe als kostbar und delicate Speisen nach jetziger Mode herrlich und wohl zu appretieren, Bern 1749.
Birlinger	Birlinger, Anton: Alemannisches Büchlein von guter Speise, München o.J.
Bock	Bock, Hieronymus: Teutsche Speiskammer, Strassburg 1550.
Buch von guter Spise	Das Buch von guter Spise. Aus der Würzburg-Münchener Handschrift neu herausgegeben von Hans Hajek, Berlin 1958 (Texte des späten Mittelalters, H. 8).
Buchinger	[Abt Bernhardin Buchinger:] Koch-Buch. So wol für Geistliche als auch Weltliche grosse und geringe Haushaltungen wie bey denen täglich viel Leut am füglichsten abgespeiset werden, Molsheim 1671.
Feyl	Feyl, Anita: Das Kochbuch Meister Eberhards, Diss. Freiburg i.Br. 1963.
Hagger	Hagger, Conrad: Neues Saltzburgisches Koch-Buch 1719, Neubearbeitung von Hermann Bauer, Salzburg 1976.
Küchenmeisterei	Küchenmeisterei, Nürnberg 1490, Faksimileausgabe Hans Wegener, Leipzig 1939.
Landolt	Landolt, Elisabeth: Schweizerisches Kochbuch, Zürich 1842.
Neues und nützliches Koch-Buch	Neues und nützliches Koch-Buch oder Anweisung wie man allerhand wohl geschmackte und niedliche Speisen bey allen Anlässen als auch zum täglichen Tisch wohl zubereiten könne. Von einer erfahrenen und geübten Köchin zusammengetragen. Samt einem Register [1790]. Zitiert aus «vermehrte und verbesserte Auflage», bei Jeremias Stupanus, Basel o.J.
Neunteufl	Neunteufl, Herta: Das erste Grazer Kochbuch und die Entwicklung der österreichischen Küche, in: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde N.S. 32 (1978), S. 109f.
Nürnberg 1691	Vollständiges Nürnbergisches Kochbuch, Nürnberg 1691.
Rumpolt	Rumpolt, Marx: Ein new Kochbuch, Frankfurt a.M. 1581.
Schellhammer	Schellhammer, Sophie: Das Brandenburgische Kochbuch, Berlin 1723.
Spoerlin	Spoerlin-Baumgartner, Margarethe: Das Oberrheinische Kochbuch, Mülhausen 1811.
Staindl	Staindl, Balthasar: Ein sehr künstliches und nützliches Kochbuch, Faksimileausgabe, Dietikon 1979 (Originalausgabe 1569).
Thiemen	Thiemen, Johann Christoph: Haus-, Feld-, Artzney-, Koch-, Kunst- und Wunderbuch, Nürnberg 1700.
Wecker	Wecker, Anna: Ein Köstlich new Kochbuch, Amberg 1600.

Neuere Kochbücher und Bäckerei-Konditorei-Fachliteratur

Albonico	Albonico, Heidi und Gerold: Schweizer Tafelfreuden, Zürich 1976.
Büchi	Büchi, Louise: Heinrichsbader Kochbuch, 8. Aufl., Zürich 1905.
Coba	Coba-Verlag AG.: Die einfache Torte, 3. Aufl., Basel 1952.
Kaltenbach	Kaltenbach, Marianne: Ächti Schwyzer Chuchi, Bern 1977.
Kietz	Kietz, Erdmann Richard: Die Zwieback- und Brezelbäckerei im Gross- und Kleinbetrieb, Nordhausen 1922.
Meier	Meier, Eugen Anton: Das süsse Basel, Basel 1973.
Richemont I	Fachschule Richemont: Schweizer Bäckerei, Luzern 1983.
Richemont II	Fachschule Richemont: Das ideale Gebäck, Luzern 1989.
Rytz	Rytz-Dick, Lina: Berner Kochbuch, 14. Aufl., Bern 1887.
Schneider	Schneider-Schlöth, Amalie: Basler Kochschule, 1.-13. Aufl., Basel 1877-1950.
Schneider 1983	Schneider-Schlöth, Amalie: Basler Kochschule, 14. Aufl. vollständig neu bearbeitet von Andreas Morel, Basel 1983.
SIHK	Schweizerischer Konditor-Confiseurmeister-Verband: Schweizer Illustriertes Handbuch der Konditorei, 10. Aufl., Montreux 1976.
Skrach	Skrach, Hans: Die Wiener Konditorei, 2. Aufl., Wien 1949 (Erstauflage 1932).
Vogt/Mattle	Vogt, Ernst; Mattle, Joseph: Die Schweizer Bäckerei, Bd. 1, Thun 1953.
Wermuth	Wermuth, Sophie: Die junge Köchin, Basel 1908.
Wirz-Fischer	Wirz-Fischer, Johann-Heinrich: Handlexicon der Conditorei. Ein Hilfs- und Nachschlagebuch für jüngere Berufsleute, Basel 1890.

Sekundärliteratur

Periodika

- BJB Basler Jahrbuch, Bd. 1 (1879)ff.
 BVG Beiträge zur vaterländischen Geschichte, hrsg. von der Historischen Gesellschaft Basel, 1839–1901.
 BZGA Basler Zeitschrift für Geschichte und Altertumskunde, hrsg. von der Historisch-antiquarischen Gesellschaft Basel, Bd. 1 (1901/02)ff.
 Neujahrsblatt GGG Neujahrsblatt der Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel (ursprünglich: Gesellschaft zur Beförderung des Guten und Gemeinnützigen), Bd. 1 (1821)ff.
 SAVk Schweizerisches Archiv für Volkskunde, Bd. 1 (1897)ff.
 SVk Schweizer Volkskunde, Bd. 1 (1911)ff.

Einzelwerke

- Ammann Ammann, Hektor: Mittelalterliche Zolltarife der Schweiz, in: Zeitschrift für Schweizerische Geschichte, Jg. 17 (1937).
 Basler Stadtgeschichte Alioth, Martin; Barth, Ulrich; Huber, Dorothee: Basler Stadtgeschichte 2 – vom Brückenschlag 1225 bis zur Gegenwart, Basel 1981.
 Breitenstein Breitenstein, Jonas: 'S Vreneli us der Bluemematt, Basel 1864.
 Brot und Stadt Koellreuter, Isabel; Unternährer, Nathalie: Brot und Stadt – Bäckerhandwerk und Brotkonsum vom Mittelalter bis zur Gegenwart, Basel 2006.
 Bruckner Bruckner, Albert: Die Zunft zu Brotbecken in Basel, Basel 1956.
 Bruder Bruder, Hermann: Die Lebensmittel-Politik der Stadt Basel im Mittelalter, Diss. Freiburg i.Br. 1909.
 Burgstaller Burgstaller, Ernst: Österreichisches Festtagsgebäck, Wien 1958.
 Dürr/Roth Dürr, Emil; Roth, Paul (Hrsg.): Aktensammlung zur Geschichte der Basler Reformation in den Jahren 1519–1534, 6 Bde., Basel 1921–1950.
 Ekkehart IV. Egli, Johannes: Der Liber benedictionum Ekkeharts IV., Benedictiones ad mensas, in: Mitteilungen zur vaterländischen Geschichte St. Gallen, Bd. 31 (1909), S. 281–315.
 Elsässische Lebensbilder Spoerlin, Margarethe: Elsässische Lebensbilder, 4 Bde., Basel 1872–1881.
 Fechter I Fechter, Daniel Albert: Geschichte des Schulwesens in Basel bis zum Jahr 1589, Basel 1838.
 Fechter II Fechter, Daniel Albert: Basel im vierzehnten Jahrhundert, Basel 1856.
 Felix Platter Felix-Platter-Tagebuch, hrsg. von Valentin Lötscher, Basel 1976.
 Fuhrmann Fuhrmann, Bernd (Hrsg.): Amtsrechnungen des Bistums Basel im späten Mittelalter, St. Katharinen 1998.
 Geering Geering, Traugott: Handel und Industrie der Stadt Basel, Basel 1886.
 Gottwilche Seiler, Gustav Adolf: Gottwilche, Basel 1879.
 Hartmann Hartmann, Alfred (Hrsg.): Die Amerbachkorrespondenz, 12 Bde., Basel 1942–1995.
 HdA Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens, hrsg. von Hoffmann-Krayer, Eduard; Bächtold-Stäubli, Hans, 9 Bde., 3. Aufl., Basel/Leipzig 2000.
 Heyne Heyne, Moritz: Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert, Bd. 2, Leipzig 1901.
 Hieronimus Hieronimus, Konrad W.: Das Hochstift Basel im ausgehenden Mittelalter, Basel 1938.
 Hilscher Hilscher, Paul Christian: Wegen des zur Fasten- und Osterzeit eingerissenen Aberglaubens, Dresden 1708.
 Hirsch Hirsch, Volker: Der Hof des Basler Bischofs Johannes von Venningen, Ostfildern 2004.
 Hornstein Hornstein, Célestin: Fêtes légendaires du Jura bernois, La Neuveville 1924.
 Kley Kley, Wilhelm: Der Bäcker, Hannover 1912.
 Koelner Koelner, Paul: Die Safranzunft zu Basel, Basel 1935.
 Kohler Kohler, Erika: Martin Luther und der Festbrauch, Köln/Graz 1959.
 Lefftz Lefftz, Joseph: Dreikönigsalltag im alten Elsass, Gebweiler 1931.
 Meyer Meyer, Elard Hugo: Badisches Volksleben im 19. Jahrhundert, Strassburg 1900.
 Morel Morel, Andreas (Hrsg.): Basler Kost – So kochte Jacob Burckhardts Grossmutter, 178. Neujahrsblatt der GGG, Basel 2000.

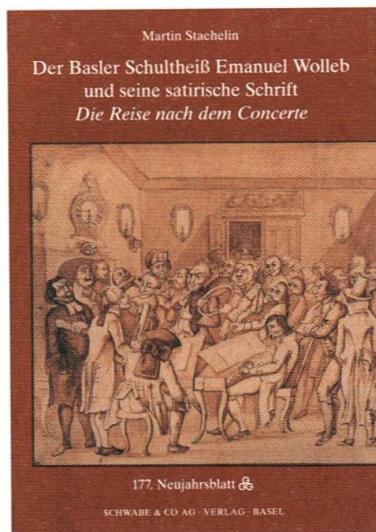
Müller	Müller, Gustav: Das Brot im Baselbieter Volksleben, in: SAVk 37 (1939/40).
Ochs	Ochs, Peter: Geschichte der Stadt und Landschaft Basel, 8 Bde., 1786–1832.
Pfluger	Pfluger, Elisabeth: Solothurner Liebesgrüsse, 2. Aufl., Solothurn 1984.
PRO DEO	Rebetez, Jean-Claude (Hrsg.): PRO DEO – das Bistum Basel vom 4. bis ins 16. Jahrhundert, Delémont 2006.
Reichlin	Reichlin, August: Die Brotversorgung der Stadt Basel, Diss. Basel 1911.
Rhiner	Rhiner, Oskar: Dünne, Wähen, Kuchen, Fladen, Zelten, Frauenfeld 1958.
Spycher	Spycher, Albert: Leckerli aus Basel – ein oberrheinisches Lebkuchenbuch, Basel 1991.
Strübin I	Strübin, Eduard: Baselbieter Volksleben, Basel 1952.
Strübin II	Strübin, Eduard: Jahresbrauch im Zeitenlauf, Liestal 1991.
Teutsch	Teutsch, Friedrich: Bäcker machen Geschichte, Mannheim 1996.
von Tschärner	von Tschärner-Aue, Michaela: Die Wirtschaftsführung der Basler Spitäler bis zum Jahre 1500, Basel 1983.
Wurmbach	Wurmbach, Annemarie: Kuchen – Fladen – Torte, in: Zeitschrift für Volkskunde 56 (1962).
Wurstisen	Wurstisen, Christian: Basler Chronik, 3. Aufl., hrsg. von Daniel Bruckner, Basel 1883.
Zehnder	Zehnder, Alfred: Die Verköstigung der Kranken in den Basler Spitälern vom XV.–XIX. Jahrhundert, Diss. Basel 1938.
Zimmer	Zimmer, Katja: in Bökenwise und in tufels hüten, 183. Neujahrsblatt der GGG, Basel 2005.
Zimmermann	Zimmermann, Gerd: Ordensleben und Lebensstandard, Münster/Westfalen 1971.

Abbildungsnachweis

Umschlagvorderseite	Stadtarchiv Nürnberg.
Umschlagrückseite	Foto Albert Spycher.
Abbildung 1	La Maison de Hansi.
Abbildung 2	StABS, Mscr. A Lambda I 3, Nr. 19.
Abbildung 3	Fotosammlung Rosmarie Spycher, Schweizerische Nationalbibliothek, Bern, EAD-SPYG-02.29-4-kn.
Abbildung 4	UBBS, Ztg. 10.
Abbildung 5	Sammlung Albert Spycher.
Abbildung 6	Institut für Volkskunde, Bayerische Akademie der Wissenschaften, München.
Abbildung 7	UBBS, Frey-Gryn, P II 18.
Abbildung 8	StABS, Domstift NN, Münsterfabrik 1422–1427.
Abbildung 9	UBBS, Mscr. J I 8.
Abbildung 10	UBBS, HV 49.
Abbildung 11	UBBS, Ztg. 10.
Abbildung 12	Foto Rosmarie Spycher.
Abbildung 13	Foto Albert Spycher.
Abbildung 14	Foto Albert Spycher.
Abbildung 15	UBBS, Amerbachkorrespondenz, Brief 373, G II 13, 184.
Abbildung 16	Foto Albert Spycher.
Abbildung 17	Foto Albert Spycher.
Abbildung 18	Foto Rosmarie Spycher.
Abbildung 19	Foto Albert Spycher.
Abbildung 20	Foto Albert Spycher.
Abbildung 21	UBBS, AN V 12.
Abbildung 22	Foto Rosmarie Spycher.
Abbildung 23	StABS Bf 1, Mandate 1772–1777, Nr. 15.
Abbildung 24	Dr. Oetkers Nahrungsmittel KG, Bielefeld.
Abbildung 25	StABS, Klosterarchiv Klingental N, Einnahmen/Ausgaben 1442–1476.
Abbildung 26	Foto Albert Spycher.
Abbildung 27	Foto Albert Spycher.

Abbildung 28	Foto Albert Spycher.
Abbildung 29	UBBS, Falk 1464.
Abbildung 30	Foto Albert Spycher.
Abbildung 31	Foto Albert Spycher.
Abbildung 32	Foto Albert Spycher.
Abbildung 33	Sammlung Albert Spycher.
Abbildung 34	Sammlung Albert Spycher.
Abbildung 35	Foto Rosmarie Spycher.
Abbildung 36	UBBS, AN V 12.
Abbildung 37	Foto Albert Spycher.
Abbildung 38	UBBS, Kochbuch Jane Galliard, Nachlass Frey 35.
Abbildung 39	Foto Albert Spycher.
Abbildung 40	UBBS, AA I 3.
Abbildung 41	Foto Albert Spycher.
Abbildung 42	Foto Albert Spycher.
Abbildung 43	Sammlung Albert Spycher (Schneider, 12. Aufl., 1941, S. 370).
Abbildung 44	UBBS, Ztg. 10.
Abbildung 45	Foto Markus Krebs.
Abbildung 46	UBBS, Hst G 359.
Abbildung 47	UBBS, Falk 1471.
Abbildung 48	Foto Albert Spycher.
Abbildung 49	Foto Albert Spycher.
Abbildung 50	SGV, H 2852 C 36.
Abbildung 51	UBBS, Bg III 14.
Abbildung 52	Bayerisches Nationalmuseum München, Sign. 30/455.
Abbildung 53	Sammlung Albert Spycher.
Abbildung 54	Roland Murten AG, Murten.
Abbildung 55	StABS, Zunftarchive Schmieden, Belege Stubenknecht 1646–1789.
Abbildung 56	UBBS, Ztg. 10.
Abbildung 57	UBBS, Bg V 43.
Abbildung 58	Hist.Mus. BS, Inv. 1892.44., Foto HMB P. Portner.
Abbildung 59	Foto Albert Spycher.
Abbildung 60	Hermann Lacoste, Kandern.
Abbildung 61	Foto Albert Spycher.
Abbildung 62	StABS, Zunftarchive St. Clara, Mahlzeitenrechnungen 1607–1664.
Abbildung 63	StABS, AA I 3.
Abbildung 64	Foto Albert Spycher.
Abbildung 65	Foto Albert Spycher.
Abbildung 66	UBBS, VB R 11.
Abbildung 67	UBBS, Ztg. 10.
Abbildung 68	Foto Albert Spycher.
Abbildung 69	Foto Albert Spycher.
Abbildung 70	Foto Albert Spycher.
Abbildung 71	Foto Albert Spycher.
Abbildung 72	Foto Albert Spycher.
Abbildung 73	Foto Albert Spycher.
Abbildung 74	Foto Albert Spycher.
Abbildung 75	Foto Albert Spycher.
Abbildung 76	Foto Albert Spycher.
Abbildung 77	Foto Albert Spycher.
Abbildung 78	Foto Albert Spycher.
Abbildung 79	UBBS, HV 323.
Abbildung 80	Pharm.Hist.Mus. BS, PHM Ba 6.
Abbildung 81	UBBS, Ao VII 125.
Abbildung 82	StABS, Ratsbücher F 1.

Das Neujahrsblatt der GGG ...



Nr. 177 / 1999

Martin Staehelin:

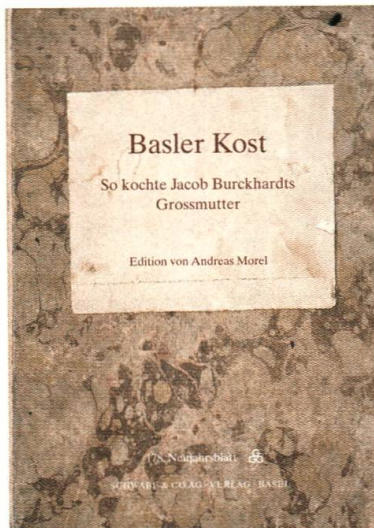
Der Basler Schultheiß Emanuel Wolleb (1706–1788)
und seine satirische Schrift *Die Reise nach dem Concerte*

200 Seiten mit 12 Abbildungen. Broschiert.

Fr. 35.– / € 24.50

ISBN 978-3-7965-1268-1

Emanuel Wolleb ist der Verfasser einer 1755 gedruckten köstlichen Satire auf das allwöchentliche Basler «Mittagskonzert». Der sich im Ruhestand befindliche Pfarrer macht sich über die Einzelheiten des Konzerts, auch über dessen Publikum, lustig; er ist hier in extenso abgedruckt und wird auch aus musiktheoretischer Sicht interpretiert.



Nr. 178 / 2000

Andreas Morel:

Basler Kost.

So kochte Jacob Burckhardts Grossmutter

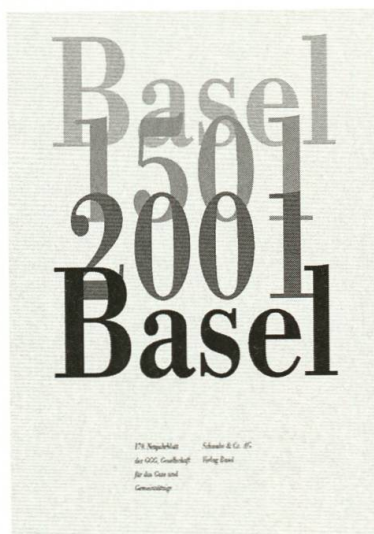
Die Rezepte von Frau Deputat Schorndorff, herausgegeben und kommentiert von Andreas Morel. 200 Seiten mit 24 meist farbigen Abbildungen. Mit Beilage «Einige Rezepte zum Nachkochen» von Andreas Morel. Broschiert.

Fr. 35.– / € 24.50

ISBN 978-3-7965-1426-5

Die prachtvollen Illustrationen und Fotografien sowie die Faksimile-Abbildungen der Originalrezepte machen aus diesem Buch eine Kostbarkeit. B wie Basel

Auszeichnung: Silbermedaille «Kulturhistorische Publikationen» der Gastronomischen Akademie Deutschlands



Nr. 179 / 2001

Basel 1501 2001 Basel

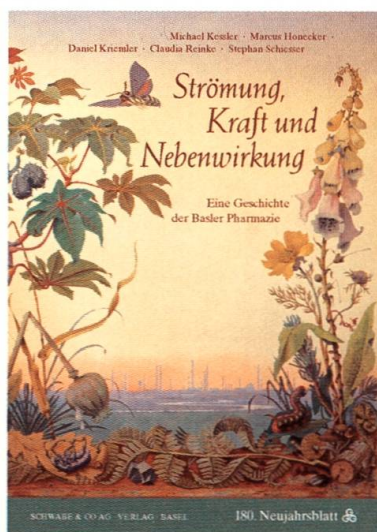
Mit Beiträgen von Werner Meyer, Marc Sieber, Beat von Wartburg, Bernard Degen, Kurt Jenny, Philipp Sarasin und Pierre Felder und einer Beilage von Ulrich Barth: Wichtige Daten zur Basler Geschichte 1225–2000 mit französischer, italienischer, englischer, spanischer, türkischer, serbokroatischer und albanischer Übersetzung.

Redaktion: Maria-Letizia Heyer-Boscardin. 211 Seiten mit 66 Abbildungen, davon 36 in Farbe, mit Leporello als Beilage. Broschiert.

Fr. 35.– / € 24.50

ISBN 978-3-7965-1700-6

... seit 1998 ...



Nr. 180 / 2002

Michael Kessler, Marcus Honecker, Daniel Kriemler, Claudia Reinke, Stephan Schiesser:

Strömung, Kraft und Nebenwirkung.

Eine Geschichte der Basler Pharmazie

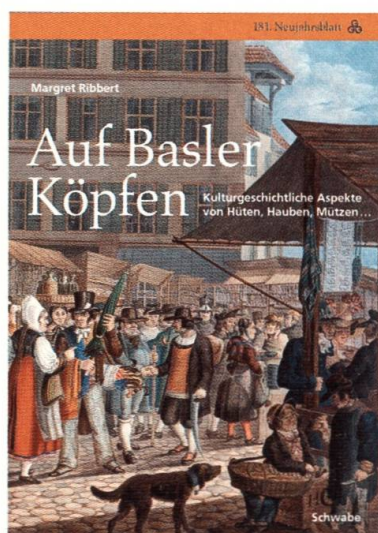
192 Seiten mit 93 zumeist farbigen Abbildungen.

Broschiert.

Fr. 35.- / € 24.50

ISBN 978-3-7965-1866-9

Es handelt sich um ein mit schmelzend schönen Abbildungen versehenes «Coffee-Table-Book», das eine knappe, aber gut lesbare Pharmaziegeschichte darbietet. Pharmaziehistorische Bibliographie



Nr. 181 / 2003

Margret Ribbert:

Auf Basler Köpfen.

Kulturgeschichtliche Aspekte von Hüten, Hauben, Mützen ...

Mit einem Beitrag von Sara Janner.

180 Seiten mit 114 zumeist farbigen Abbildungen.

Broschiert.

Fr. 35.- / € 24.50

ISBN 978-3-7965-1916-1

Die Autorin hat sich eines faszinierenden Bereichs der Kleidungs- geschichte angenommen und präsentiert gewissermassen die totale Hutgeschichte. Basler Zeitung



Nr. 182 / 2004

Sabine Sommerer:

«Wo einst die schönsten Frauen tanzten ...».

Die Balkenmalereien im «Schönen Haus» in Basel

128 Seiten mit 108 zumeist farbigen Abbildungen und einem

Poster mit allen Balkenmalereien. Broschiert.

Fr. 35.- / € 24.50

ISBN 978-3-7965-2010-5

Man entdeckt die wunderlichsten Gestalten aus der mittelalterlichen Vorstellungswelt (...) in gut fasslicher Form bei einem thematisch breiten Spektrum. Basler Zeitung

... im Schwabe Verlag Basel



Nr. 183 / 2005

Katja Zimmer:

in Bökenwise und in tufels hüten.

Fasnacht im mittelalterlichen Basel

105 Seiten mit 33 zumeist farbigen Abbildungen.

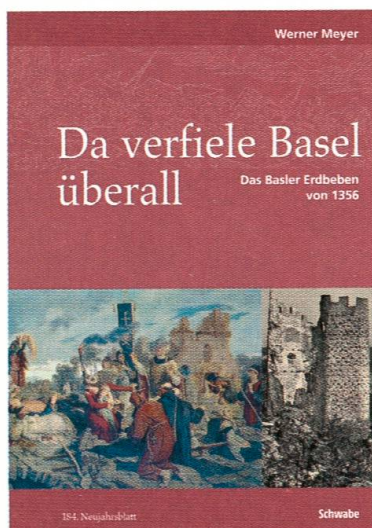
Broschiert.

Fr. 35.- / € 24.50

ISBN 978-3-7965-2092-1

Ein teuflisches Vergnügen. Basellandschaftliche Zeitung

Das Buch kommt insgesamt sehr schön und mit fein assortierten Bildern daher. Basler Zeitung



Nr. 184 / 2006

Werner Meyer:

Da verfiel Basel überall.

Das Basler Erdbeben von 1356

Mit einem geologischen Beitrag von Hans Peter Laubscher.

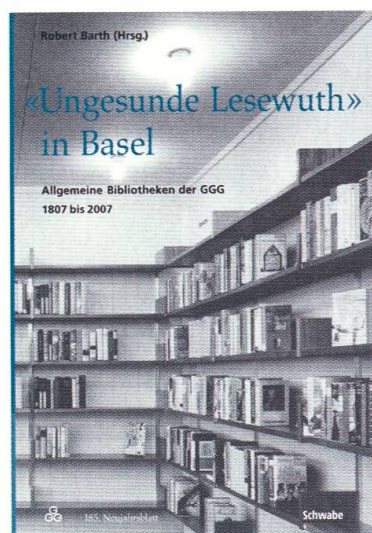
232 Seiten mit 69 Abbildungen, davon 27 in Farbe.

Broschiert.

Fr. 35.- / € 24.50

ISBN 978-3-7965-2196-6

Mit Sicherheit ein Standardwerk. Basler Zeitung



Nr. 185 / 2007

Robert Barth (Hrsg.):

«Ungesunde Lesewuth» in Basel.

Allgemeine Bibliotheken der GGG 1807 bis 2007

151 Seiten mit 70 zumeist farbigen Abbildungen.

Broschiert.

Fr. 35.- / € 24.50

ISBN 978-3-7965-2245-1



Das Signet des 1488 gegründeten
Druck- und Verlagshauses Schwabe
reicht zurück in die Anfänge der
Buchdruckerkunst und stammt aus
dem Umkreis von Hans Holbein.
Es ist die Druckermarke der Petri;
sie illustriert die Bibelstelle
Jeremia 23,29: «Ist nicht mein Wort
wie Feuer, spricht der Herr,
und wie ein Hammer, der Felsen
zerschmettert?»

Enea Silvio Piccolomini schrieb als Gesandter am Konzil zu Basel, die Bewohner brächten einen grossen Teil des Tages mit Essen zu, und bezog sich damit auf die Oberschicht des ausgehenden Mittelalters. Archivalische Quellen und Tagebücher verraten, was im Laufe der Jahrhunderte in Klöstern und Zunftstuben sowie im Haushalt von Buchdruckern, Gelehrten, Stadtärzten und Handelsleuten zu Tische kam. Die einfachen Leute hinterliessen keine schriftlichen Nachrichten. Von ihrer bescheidenen Nahrung erfahren wir nur dann etwas, wenn sie im Spital lagen, armengenössig wurden oder vor Gericht standen.

Die vorliegende Arbeit schöpft aus diesem Quellenreichtum, beschränkt sich jedoch überwiegend auf Gebackenes. Der Autor verfolgt unter anderem die Wort- und Sachgeschichte der Fastenwähe, des Osterfladens, des Gugelhopfs, des Flammen- und Dreikönigskuchens, der Wähen, Torten, Wecken und Ringe. Dabei ist beispielsweise zu erfahren, warum das Frühstücksbrötchen in Basel ein «Schwööbli» ist, wie das «Sunnereedli» zu seinem Namen kam, warum an Stammtischen nicht Salzbrezeln, sondern «Bierringe» bestellt werden und was dazu führte, dass der «Neujahrsring» in Basel verschwunden, in der badischen und elsässischen Nachbarschaft aber Brauchtum geblieben ist.

Mit zahlreichen Abbildungen und originalgetreuen Anleitungen aus handschriftlichen und gedruckten Rezeptsammlungen werden die Leserinnen und Leser durch fünf Jahrhunderte baslerischer Gebäcktradition geführt.

Der Autor

Albert Spycher (geb. 1932) kam 1962 zum Lehrerberuf. Anregungen für den Unterricht fand er in der überregionalen Kulturkunde. Daneben schuf er Radiosendungen und zahlreiche Publikationen. Seit seiner Pensionierung im Jahr 1991 widmet er sich der Erwachsenenbildung und der freien Publizistik.

