

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

Inhaltsverzeichnis

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: 02.04.2026

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

Inhalt

Grusswort der Präsidentin	11
Einleitung und Dank	13
Zeiten des Schlemmens, Zeiten des Fastens	17
Vom Fastenjahr im alten Basel	17
Vorreformatorische 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 « <i>toetché</i> »	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

