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

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

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

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

Marginalien zur Sprache

Im nachfolgenden Text sind die einzelnen aus den Rezepten zitierten Mundartwörter in der Regel mit der Orthographie des Manuskripts wiedergegeben und kursiv gesetzt; es folgen jeweils die Umschrift in moderne Dialektschrift und die standardsprachliche Definition.

Der Text der Kochrezepte, für den privaten Gebrauch innerhalb der Familie bestimmt, wirkt schlicht und ungekünstelt. Die jeweilige Schreiberin legt keinerlei Gewicht auf geschliffene Formulierung und grammatische Korrektheit. Die Rechtschreibung folgt den im 18. Jahrhundert üblichen, noch relativ freien Gepflogenheiten; allgemeinverbindliche Orthographieregeln setzten sich ja erst im Lauf des 19. Jahrhunderts durch.

Die küchenspezifischen Fachausdrücke und Benennungen sind zu einem beträchtlichen Teil der baselstädtischen Umgangssprache, der Basler Mundart also, entnommen; denn so waren sie jedermann am besten verständlich. Freilich werden sie formal häufig der Standardsprache angeglichen, so zum Beispiel wenn das typisch mundartliche Verkleinerungssuffix -li mit hochdeutschem -lein wiedergegeben wird (höchst selten aber mit dem in Mittel- und Norddeutschland üblichen Suffix -chen). So stossen wir, um nur wenige solche Diminutive zu nennen, auf *Milchlein* = Milchli = Milken; *Knöpflein* = Gnèpfli = Kügelchen, Klösschen; *Thierlein* = Dierli = Dirlitze, Frucht des Kornelkirschbaumes. Insbesondere Vokale werden der Schriftsprache angeglichen, zum Beispiel in *Reibeisen* = Ryybyyse = Küchenraspel oder -raffel; *pregeln* = bräägle = braten.

Für uns Heutige bleibt solch lautliche Angleichung allerdings dann nutzlos, wenn uns der eigentliche Dialektausdruck ohnehin nicht mehr vertraut ist, das heisst nicht mehr zu unserem passiven oder gar aktiven Wortschatz gehört. Wenn wir im Büchlein *läufig* anstatt stadtmundartlich laiffig lesen, so nützt uns weder das eine noch das andere, falls wir nicht noch wissen, dass *läufig* eben einst auch soviel wie "flüssig" bedeutete.

Seit vielen Generationen an das Zentimeter-, Gramm-, Sekundensystem gewöhnt, sind wir mit den alten Masseinheiten kaum mehr vertraut. Am ehesten noch im Bewusstsein ist der *Vierling* = Vierlig = Viertelpfund = 125 Gramm. Noch bis vor dem Zweiten Weltkrieg konnte man in der Metzgerei ohne Aufsehen zu erregen *drei Vierlig ooni Bai* = 375 Gramm

Fleisch ohne Knochen verlangen. Dass hingegen eine *Maass* = Mooss = Mass einem Volumen von 1,13 Litern oder ein *Schoppen* = Schoppe einem Volumen von 4 Dezilitern entspricht, ist heute wohl nur noch den wenigsten bekannt.

Zahlreiche Wörter sind uns ferner zwar als solche heute noch geläufig, jedoch nicht mehr in der Bedeutung, welche die Verfasserinnen meinten. Die *Rinde* etwa kennen wir als Baumrinde oder auch als Brotrinde, nicht aber als Schale einer Frucht. In dieser Bedeutung stehen uns nur noch die Wörter Schèllede und (falls wir ältere Semester sind) Hilsche oder Hilschede zu Gebote, die sich alle ebenfalls im Kochbuch finden. Wir kennen immerhin noch den Bùttemòscht (früher nur sächlich!), verwenden hingegen das Wort Mòscht nicht mehr wie die alten Basler für Konfitüre allgemein, sondern nur noch als Benennung von Apfel- oder Birnensaft. An anderer Stelle des Manuskriptes *verlasst* = verlòsst = zerlässt man Anken = Butter. Diese Bedeutung von *verloo* ist heute völlig verschwunden. – Das häufig vorkommende Verb *verschaumen* = verschuume bietet gelegentlich interpretatorische Schwierigkeiten, da es transitiv und intransitiv verwendet wird; transitiv: den Schaum verschwinden lassen (etwa durch Umrühren); intransitiv: den Schaum verlieren (etwa durch Auflösung bei längerem Kochen).

Eine stattliche Anzahl Wörter des Kochbuches sind dem Baseldeutschen in den seither abgelaufenen Jahrzehnten vollständig abhanden gekommen. Als Beispiele für viele seien angeführt: *Gäze* = Gätzi = metallene (meist kupferne) Schöpfkelle; *Ghäk* = Ghägg = Gehacktes, Hackfleisch; *Schmuz* = Schmutz = Fett; *Wähl* = Wääl = Schwälle (zum Beispiel von kochendem Wasser); *dröhlen* = dreele = "droolen machen", wälzen; *schweizen* = schwaize = mit Butter dünsten; *Ungefärbts* = *Un`gfäärbts* = Gewürzmischung aus Muskatnuss, Ingwer, Zimt und Gewürznelken; *herden* = häärde = irden, aus Keramik (weiterlebend nur im Häärdepfel = "Erdapfel", Kartoffel).

Im heutigen Baseldeutschen noch halbwegs lebendig, das heisst nur noch der älteren Generation vertraut, also eher dem passiven (beim Hören verständlichen) Wortschatz als dem aktiven (beim Sprechen gebrauchten) zugehörig sind recht viele Wörter im Text unseres Kochbuches. Zur Illustration seien wahllos ein paar herausgegriffen: *Feisste* = Faissti = Fett am Fleisch; *Pfersich* = Pfèèrsig = Pfirsich; *Krüsch* = Griisch = Kleie; *Tarte* = Daarte = Torte; *Trächterlein* = Drächterli = kleiner Trichter; *Düpfi* = Dipfi = eisernes oder tönernes Kochgefäss; *Bratis* = Brootis = Braten; *Knoden* = Gnoode = Knöchel; *gebeiht* = baait = gebäht, geröstet; *sechten* = seechte = seihen, sieben; *sittig* = siedend; *Gallern* = Gallere = Gallerte, Sülze; *Fülle* = Filli = Füllung; *Legeten* = Leegede = Lage,

Schicht; *Stande* = hölzernes Standgefäss; *prägeln* = bräägle = braten; *wahlen* = waale = (Teig) ausrollen.

Typisch umgangssprachlich bzw. mundartlich ist die Auslassung von ohne weiteres ergänzbaren Wörtern. So bei *Grüns* = Griens = Suppengrün, oder *Weissen* = Wysse = weissen Wein, Weisswein.

Der Einfluss des Französischen hinterliess während des ganzen 18. Jahrhunderts seine Spuren im Baseldeutschen. Vermutlich haben Baslerinnen und Basler der gehobenen Stände besser Französisch geschrieben und gesprochen als Schriftdeutsch. Daher verwundert es nicht, dass Wörter aus dem Französischen teils tels quels, teils lautlich verändert als Lehn- und Fremdwörter den Weg in unsern Dialekt gefunden haben. Aus dem Kochbuch seien als pars pro toto zitiert: *tourtière* = Torten-, Pastetenform; *timbal* = timbale = Auflauf in Teighülle; *Quitten-Pâte* = Kittenebaate = Quittenpaste; *enchoix* = anchois = Anschovis, Sardelle; *pudrieren* = poudrer = pudern; *jatte* = flache Schüssel, Napf; 2 à 3 = zwei bis drei.

Manchmal kommt die Mundart den Schreiberinnen syntaktisch, das heisst beim Satzbau, in die Quere, zumal wenn es den Akkusativ (Wenfall) vom Nominativ (Werfall), die im Dialekt ja formal zusammenfallen, zu unterscheiden gilt. Beispiele: *Dann gesottener Anken heiss werden lassen. So deckt man ein Teller über die Pfanne. Man wiegt die Eyer und der Zucker gleich schwer … schüttet man behutsam starker Caffe … darüber.*

Im Bemühen, die mundartlichen Wörter mit einer schriftsprachlichen Lautung zu versehen, wird das recht häufig vorkommende Wort Ruum = Rahm in die sogenannt hyperkorrekte Form *Raum* umgesetzt, so wie in vielen anderen alten Stadtbasler Texten der den Wäschevorgang bezeichnende Ausdruck Buuchi als *Bauche* und das Waschhaus als *Bauchhaus* erscheinen.

Unsere paar herausgegriffenen Besonderheiten dürften einleuchtend gezeigt haben, dass ganz alltägliche ältere Texte – sofern man sie aufmerksam liest – ausser ihrem eigentlichen Inhalt auch eine Fülle von Informationen über das Sprachgehaben unserer Vorfahren vermitteln können.

Rudolf Suter