

Beat Trachsler : unseri Baseldytsch-Kolumne : Sällmool, won aim d Kaloryye no "Wuurscht" gsii sinn

Autor(en): **Trachsler, Beat**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Akzent : Magazin für Kultur und Gesellschaft**

Band (Jahr): - **(2016)**

Heft 4: **Körperkult : Schönheit, Bewegung, Ernährung**

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-843038>

Nutzungsbedingungen

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

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

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

Haftungsausschluss

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

Sällmool, won aim d Kaloryye no «Wuurscht» gsii sinn

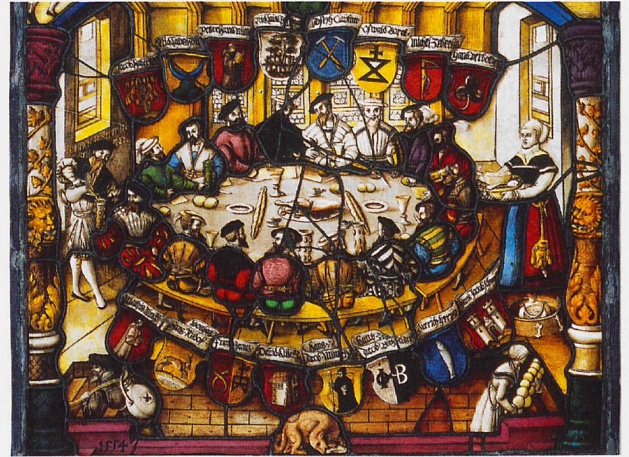
Was men in frienere Jorhundert z Basel ame Fescht-ässe, wo sich nadyrlyg numme die haabligere Huushalt und Gsellschafte hänn kenne laische, alles hinderebiige het, doodriiber gänd is alti Kuchibiecher und Menü-Kaarte, byspiilswyys zem Äschemitwuche-Määli vo de Heerezimft (Saffere, Huusgnose, Schlissel), Uuskumft. Voorewägg gsait: Es isch ungläublig!

Im voorreformatorische Basel isch der Äschemitwuche – der eerscht vo de vierzig Faschtedääg bis Ooschtere – uuszaichnet gsii vo kiirchlige Fyrligkaite: Am frie'e Moorge het der Minschter-Gleggner gsibti Holzäschen und e Gfääss mit Weiwasser baraad gmacht. Der Gaischtlig, wo d Zeremonyy duuregfiert het, het Gibätt, wo voorgschriibe gsii sinn, uffgsait und drufaabe de Wiirdedräager no irem Rang e weeni gweiti Äschen ufe Kopf gstrait. S glyych het er au mit de männlige Laie gmacht, wääred am Yygang zuer Voorhalle vor der Sakrischthey d Fraue vom Lytprieschter (Pfarrer) Äschen uf der Kopf griegt hänn. D Äschen als Sinnbild fir d Vergängligkait und als Buess-Symbol fir d Sindeschuld.

Im spoote Mittelalter isch s aber näben em Yyhalte vo religieese Voorschriften als wie meer ze «unchristlichen Wisen und Geberden» koo. D Oobrigkait het fir s gottlose Prasse 1442 mit Strooffe droot. Bsunderbaar d Zumftbrieder haige sich als wie ippigeri Fescht-ässe lo serwiere. Wo 1544 sibzig Saffere-Zumftbrieder sich au no zueme Znacht an Disch gsetzt hänn und Mues (Äärbsmues), grien Grutt, Hääring, Obscht, Kääs, Meerdruubesuppe (us Nuss vom Meerdruubebaum), Fisch, Weggen und Ring verdruggt hänn, isch der Zapfen ab gsii.

1546 hänn «min Herren beide Rätth erkannt», dass me in Zuekumft uff der Zumft wääder fir e Äschemitwuche-Määli no an der Fasnacht het deerfe koche loo und ässe. Eerscht ab 1614 het zue Saffere das Määli und s «Vasnachtmol» wider zue de reegelmäässige Feschtiwideeten im Jooreslauff gheert.

Wenn sich d Heerezimft am Äschemitwuche geege-sytig uff der Zumfstuube bsuecht hänn, hänn si e Gallerte (Sulz) als Gschängg mitbrocht. Fisch- und Fleischgallerte sinn glychermaasse biliebt gsii. Fir e Fischgallerte het me gäärn Hächt und Kaarpfe gnoo, wo me vo usswäärts (Bäärn, Luzäärn, Schaffhuuse) het lo koo. In d Fleischgallerte het me Seili und Hiener doo. D Hiener het men e baar Wuche voorhäär zimftig gmeschtet. Us de Kuchibiecher vo der Safferezumft waiss me, dass 1491, uff s nei Joor, 740 Porzioone



«Fleischgallrey» gmacht worde sinn. Der Koch het 10 Seili, 80 alti Hiener, 32 Kalbsfiess, 12 Rindsfiess, 131 Mass Wyy, 12 Pfund Mandlen und Gwiirz, dervoo $\frac{3}{4}$ Pfund Safran, bruucht.

D Menü-Kaarte vom Äschemitwuche-Määli vo der Schlisselumft us de Joor 1898 und 1983 zaige, dass nimm gaar eso ryychlig daafled woorden isch. Das het underschiidligi Grind ghaa. Ganz gwiis aber isch kaine dervoo d Angscht gsii, me nääm z vyy! Kaloryye zue sich!

Mer reeden iibrigens nit zuefellig vo Feschtässen im 16. Jorhundert. Der Basler Stadtarzt Felix Platter (1536–1614), der Soon vom Thomas Platter, wo s vom Walliser Hiirtebueb zum Räggtter vo der Minscherschuel und meerfache Huusbsitzer brocht het, het vo 1536 bis 1567 e Daagbuech gfiert, won er iber s aige Lääbe brichtet. Er het au als ächte Gourmand und Gourmet männgs iber s Ässen und s Dringge notiert. Wo s zem Hyyroote koo isch, het em der Vatter s Hochzytsässe uusgerichted. Was an Spyysen uffdrait woorden isch, isch fir unseri Zyt verstuunlig: Es het vier Gäng gää: 1. Ghaggte Lummel (Rindsfilet), Suppe, Fleisch und Hiener, 2. Gsottene Hächt, 3. Brootis, Dyybli, Giggel, Gäns, Ryismues, Gallerte mit Lääbere, 4. Kääs, Obscht und so wyter. Derzue sinn nadyrlyg verschiideni Wyy kredänzt worde.

Me darf aanää, dass die maischte Gescht au zem Znacht bliibe sinn. Hejoo, d Agända isch sälbi Zyt no nid esoo voller Thermyyn gsii wie hit! Unter anderem hets e Raguu vo Hienermäagen und -hääls gää, derno Suppe, Fleisch, gsottene Kaarpfe, Brootis, Wildpfäffer, Fischsulz und Kiechli. – Am andere Daage het sich d Hochzytsgsellschaft derno zem dritte Mool an Disch gsetzt...