

# Alte Baselbieter Menus

Autor(en): **Suter, Fränzi**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Baselbieter Heimatblätter**

Band (Jahr): **21 (1956)**

Heft 4

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-859351>

## **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.

geführt hat. Das erste Schreiben, datiert vom 8. August 1642, ist an den «Edell, Gestreng, Ehrenfest, Hochgeachtet, Fromm, Führnehm, Fürsichtig, Ehrsam, Weis, Gnedig, Hochgeehrten Herrn Bürgermeister» von Basel gerichtet und von vier «Miträhten» unterzeichnet und behandelt zum ersten die Ursache von Grenzstreitigkeiten an der Banngrenze zwischen Pratteln und Liestal vom Hornberg bis zum Adler, zum zweiten und dritten, was uns aber hier nicht interessiert, Holzfrevel, Weidgerechtsame und zum Schluss die Bezahlung der Kosten. Was uns aber angeht, lautet folgendermassen:

«also haben wir uns zu gehorsamer Folg an spenigen Ort und erstens zu dem Herrlichkeits oder Landstein im Hornberg, welcher der Stadt Basel und Solothurnergebiet, desgleichen Liechstaller, Bratteler, Muttener und Gemppen Bänne von einander scheidet, begeben und als die von Brattelen, denen von Liechstaller ihren Bann Lochen und Marchsteinen nach, wie solche gezeigt, nit durchaus geständig waren, sondern begehrt haben, dass die Steine erhebt; und ob solche Ban oder sonst Marchstein seyen, erkundigt werden sollen. Ist solches durch beidetheilen hiezu ausgeschossenen Gescheidsleuth beschechen. Und als sich befunden dass es Bannsteine seien, haben die von Brattelen sich erklärdt, solches für Bannsteine fürderhin zu halten und denen von Liechstall kein Eingriff oder Ansprach über solche Bannstein und Lohen zu tun und zu suchen. Welches Liechstaller für bekannt angenommen. Und ist darüber verabscheidet, dass zur Verhütung künftiger Spanns etlich gehauener Stein gerusst und anstatt den jetztigen schlechten Ackersteinen und lebendigen Lohen andere Bannsteine durch beidetheilen Gescheidsleuth gesetzt werden.»

Das zweite Schriftstück ohne Anrede und Unterschrift, datiert vom 9. November 1642, meldet kurz die anbefohlenen Steinsetzungen vom vierbännigen Stein bis in die Bruderhalden beim Adler (gekürzt):

«erstlich vom vierbännigen Stein an ist ein alter kurzer Stein bey einer grossen Buochen verblieben. Von diesem die grede nach ist ein Neuer mit der Stadt Liechstall und Bratteler Wappen bezeichneter Stein gesetzt worden, ongefer von diesem steht ein kurzer alter Stein, ist zwar erhebt und aber wiedergesetzt worden. Von diesem stein ist wieder ein Neuer Stein bey einer zweidoldigen Eichen gesetzt worden.»

In gleicher Aufzählung und Beschreibung der Grenzsteinstellen geht der Bericht weiter bis unten an Bruderhalden,

«endlich zuunterst bey einem Lindenstock ist wieder ein Neuer Stein gesetzt worden, welcher Liechstaller, Bratteler und Frenkendorfer Ban scheiden thuot.»

Auf der ganzen Linie wurden fünf Waldsteine «für diesmahlen nochmals gesetzt und berechtigt erklärt» und dazwischen 10 neue Grenzsteine aufgestellt. Die verbliebenen Waldsteine wurden zum grössten Teil erst im vergangenen Jahrhundert ersetzt. Ein schmaler, länglicher Kalkstein blieb sogar bis vor zwei Jahrzehnten auf dem «Horn» stehen, geschmückt mit einer ganz kleinen, später eingehauenen Rosette. Auch am Grenzstück zwischen «Scheidflühli» und dem vierbännigen Stein im «Oberen Stierenwald» sah man noch 1930 den sog. «Hirtenstein», der ebenfalls als ein alter Waldstein in der Grenzlinie stand, heute aber auf Veranlassung von Schatzungsbaumeister J. Eglin von Muttentz innerhalb der Kirchhofmauer dieses Dorfes sein Dasein fristet.

(Schluss folgt.)

## Alte Baselbieter Menus

Von Fränzi Suter

In jeder Zeitung, in allen Journalen und Zeitschriften findet die tüchtige Hausfrau Rezepte und Ratschläge für die Küche. Wenn wir heute anscheinend der gleichen Tendenz huldigen, so geschieht dies aber aus volkskundlichen Gründen. Der geneigte Leser wird unter den Rezepten das eine oder andere

finden, das auch in anderen bäuerlichen Gegenden der Schweiz heute noch bekannt ist. Man ist erstaunt, auf welcher einfachen Art früher gekocht wurde und mit wie wenig Haushaltsgeld die Hausfrau auskommen konnte; zum grössten Teil bestanden die Mahlzeiten aus «Eigengewächs». In den von der Fabrikindustrie nicht oder wenig berührten Baselbieter Dörfern und Dörflein lebte jedermann bei einfachstem Tische ein zufriedenes und gesundes Dasein.

Ein alter Brauch im oberen Baselbiet lässt viele Familien am Heiligen Abend

#### „Chirsipfäffer“

(auch «Chirsisuppe» genannt) essen. Man verbindet damit den frommen Wunsch, das nächste Jahr möge wiederum eine gesegnete Kirschenernte bringen. «Chirsipfäffer» ist ein sehr gut schmeckender Kirschenbrei. Kirschen (im Sommer während der Kirschenernte selbstverständlich frische Früchte, im Winter dünne Kirschen) werden in etwas Wasser mit wenig Zucker weich gekocht. Mehl und Milch, zu einem Teig gerührt, werden zu den Kirschen eingerührt und das Ganze mit Zucker und Zimtstengel gewürzt. In Butter geröstete Brotwürfel, die kurz vor dem Anrichten unter den Brei gemischt werden, machen das Gericht besonders schmackhaft. Dieses wird ohne andere Speisen serviert, und zwar sowohl als Mittagessen mit Milchkaffee oder Milch wie auch als Nachtessen.

Wer kann noch ermessen, welche Behaglichkeit in den Häusern unserer Vorfahren der *Kachelofen*, verbunden mit der «*Chouscht*» ausstrahlte? Geheizt wurde er und wird er noch von der Küche aus mit grossen Wellen. Brot hat man bis zur Jahrhundertwende in den meisten Häusern selbst gebacken. Nach dem Brotbacken wurde die Wärme des Ofens ausgenützt und die

#### Wähen (Wäije)

waren an der Reihe. Mittwoch war und ist heute noch vielfach der «Wähentag».

Wähen ältester und zugleich einfachster Art sind die sogenannten

#### „Schüsselwähen“.

Woher kommt dieser Name? Sehr einfach. Der Teig der Wähe wurde aus Brotteig zubereitet und am Rand etwas verdickt. Zerkleinerte Aepfel kamen darauf und darüber das unvermeidliche «Teiglein», bestehend aus Milch, Eiern und Griess oder Mehl mit wenig Zucker. Waren keine Aepfel aufzutreiben, wurde der Brotteigboden lediglich mit dem erwähnten Griessteiglein gebacken. Mit einer Einschiess-Schaufel aus Holz, genannt «Schüssel», wurde die «Schüsselwähe» sodann kunstgerecht ohne Blech in den heissen Ofen plaziert. Nach dem Backen musste der untere Teil der Wähe selbstverständlich mit einer Mehlbürste gereinigt werden.

Die Resten des Brotteiges vom Backen verwendete man auch für die Zubereitung schmackhafter

#### „Oepfelweggli“.

Auch hier allereinfachstes Vorgehen: Teig auswallen, Aepfelschnittli darüber verteilen, nur ganz wenig Zucker und Zimt beifügen und zu einem Laibli einrollen. Im Ofen backen.

Wenn wir schon beim Backen sind, wollen wir doch auch einen kurzen Blick auf den

### „Tribchueche“

der guten alten Zeit werfen. Die Zutaten sind rasch aufgezählt: Eier nach Belieben, Zucker, Milch, Mehl und «Triebpulver», d. h. Natron. Auf grossem Wähenblech wird dieser Teig gebacken und ergibt sehr gut schmeckenden Sonntagskuchen.

Zu den immer wiederkehrenden Tagesmenüs gehörten die an *Samstagen* auf den Tisch kommenden diversen Suppen mit Beilagen, als da sind:

#### Kartoffelsuppe mit Wurst,

eine sehr reichhaltige Gemüsesuppe mit Kartoffelmöckli, oft auch aus Resten bestehend mit gerösteten Brotmöckli. Die Würste oder das «Gnagi» werden in die Suppe geschnitten.

#### Erbssuppe mit „Gnagi“,

das «Gnagi» ebenfalls in der Suppe schwimmend.

#### Reissuppe mit Spatz,

etwas so Bekanntes, dass sich nähere Erörterungen erübrigen.

#### Mehlsuppe mit geschwellten Kartoffeln und geriebenem Käse

Die Mehlsuppe ist überall bekannt und beliebt, in der Zusammenstellung mit «Geschwellten» wohl aber kaum mehr gebräuchlich.

Die Kartoffel in Form von

#### „Geschwellten“

ist auch heute noch ein beliebtes Gericht. Geschwellte Kartoffeln, d. h. mit den Schalen in wenig Wasser weich gekochte Kartoffeln, wurden ohne anderes Gericht mit Salz und Kümmel und Milchkaffee genossen.

#### „Mählbrüeji mit Geschwellten“

Die Mehlsuppe ist ein altes Rezept und sie wird in unseren Oberbaselbieter Dörfern immer noch zubereitet. In heissgemachter Butter die notwendige Menge Mehl braun rösten, dann fein geschnittene Zwiebeln und etwas Knoblauch kurze Zeit mitrösten und mit kaltem Wasser ablöschen und Salz begeben. Die Masse wird zu gewünschter Dicke etwa eine halbe Stunde aufgekocht und vor dem Anrichten mit Essig gesäuert. Allerdings kann diese Mehlsuppe mit den Kartoffeln — in kleine Scheiben geschnitten — vorher weichgekocht — auch als Eintopfgericht zubereitet werden («Suuri Härdöpfel»).

Ein einfaches, schmackhaftes Gericht ist das

#### „Oepfelchrauschi“,

eine Mischung von Äpfeln und geröstetem, fein geschnittenem Brot. Eine Anzahl saurer Äpfel wird geschält und mit zwei Löffeln Zucker und wenig Wasser zu einem Brei gekocht. Inzwischen werden kleine Brotscheiben im Fett recht schön gelb geröstet, dem Apfelbrei beigegeben und vermischt, wobei noch Sultaninen beigegeben werden können. Dann das «Chrauschi» anrichten.

Neben den geschwellten Kartoffeln waren und sind auch heute noch die im Ofen — ebenfalls mit ganzer Schale — gebratenen Kartoffeln sehr beliebt.

### „Oepfelbappe und broteni Händöpfel“

Für die *Apfelpappe* werden saure Aepfel geschält, mit wenig Wasser und Zucker weichgekocht, verrührt und mit einem Brei, bestehend aus Mehl und Milch, vermengt und auf schwachem Feuer eine Viertelstunde weitergekocht. Nach dem Anrichten mit in Butter gerösteten Brosamen bestreuen. — *Gebrautene Kartoffeln* («broteni Händöpfel»): Gleichmässig grosse Kartoffeln sauber waschen und im Ofen braten. Diese werden mitsamt den Schalen gegessen.

Nun dürfen wir aber die fast sprichwörtlich bekannten *Baselbieter Eintopferichte in Verbindung mit Birnen- oder Apfelschnitzen* nicht vergessen.

### „Bireschnitz mit Händöpfel“.

Butter in die Pfanne, Birnenschnitze von gedörrten oder frischen Birnen dreinschütten samt Wasser und wenig Zucker und kochen lassen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten in Würfel geschnittene Kartoffeln darauflegen und diese salzen. Wenn alles gar ist, Schnitze und Kartoffeln sorgfältig vermischen und erst anrichten, wenn der Obstsaft von den Kartoffeln aufgesogen ist.

### „Schnitz und Späck und Händöpfel“.

Gedörrte Birnenschnitze oder Apfelschnitze (aber nur von süssen Aepfeln, z. B. Gisi-Aepfeln oder Zytli-Aepfeln), Speck und Kartoffeln: Die gedörrten Schnitze bereits am Vorabend einweichen. Am folgenden Tag die Schnitze mitsamt dem Einweichwasser und dem Speck weichkochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten geschälte, halbierte Kartoffeln obenauf legen und mitkochen lassen. Vor dem Anrichten alles gut miteinander vermischen.

Auch zum sogenannten «Suppenfleisch», d. h. Siedfleisch, wurden nebst Kartoffeln süsse Apfelschnitze serviert.

Die *Hausmetzgeten* sind nicht nur im Baselbiet für die Bauern oder Kleinbauern, die ein Schwein schlachten, ein kleines Fest, sondern auch für die vielen Nachbarsleute, die mit einem Anteil an den Würsten beschenkt werden.

### „Säuprägel und Läderöpfelschnitz“

Gutdurchzogenes Schweinefleisch in kleinere Stücke zerteilen. Viele Zwiebeln feinblättrig schneiden und beifügen. Die Fleischstücke leicht mit Mehl bestäuben und langsam braun braten lassen. Dann mit Wasser (oder Fleischbrühe) ablöschen und das Fleisch weichkochen lassen. Vor dem Anrichten feingeschnittenes Brot beifügen. Die Sauce muss vom Brot aufgesogen werden, aber das Gericht darf nicht trocken sein. *Lederapfelschnitze*, in wenig Zucker weichgekocht, werden dazu serviert. Solche gab es auch zu

### „Brotwürscht mit Zibelegschmöis“:

Zwei grosse Zwiebeln fein schneiden, ebenso Brot, etwa drei Handvoll. Die Bratwürste in der Pfanne braten, anrichten, dann Zwiebeln und das Brot rösten und mit Wasser ablöschen. Anrichten und damit die Bratwürste bedecken. Zu diesem Gericht werden, wie oben erwähnt, Lederapfelschnitze gegessen.

Nicht nur zusammen mit Kartoffeln, Speck oder Fleisch wurden die unvermeidlichen «Schnitze» gekocht, ja sogar mit selbstgemachten Teigwaren, den sogenannten «Schnäggechnöpfli».

### „Schnäggechnöpfli mit Schnitz“:

Die selbstgemachten Knöpfli waren richtige «Möcken» und gar nicht klein. Süsse Apfelschnitze wurden in einer anderen Pfanne weichgekocht und dann die beiden fertigen Gerichte folgendermassen vermischt:

Eine Lage Knöpfli, eine Lage Schnitze,  
eine Lage Knöpfli, eine Lage Schnitze,  
eine Lage Knöpfli usw. usw.,  
zuoberst etwas heisse Butter.

Im Frühjahr wurde und wird heute noch in den Wäldern der saftig-grüne Aronstab,

### „Rone“

genannt, gesucht und mit einer weissen Mehlsauce, mit Essig gesäuert, zu dem sogenannten «Ronensalat» zubereitet. Dieser stellt eine schmackhafte Ergänzung zu geschwellten Kartoffeln dar. Nach altem Brauch wird dieser «Salat» mindestens dreimal pro Frühjahr zubereitet, um eine zu dieser Jahreszeit notwendige innere Reinigung anzustreben. Der Volksglaube spricht der «Rone» entsprechende Aufbaustoffe zu.

Wenn wir alle vorstehenden Rezepte durchgehen, fällt deren Einseitigkeit zu Ungunsten von *Gemüse auf*. Dem war in gewisser Beziehung auch so. Dabei ist zu sagen, dass die Gemüse:

Kohl aller Arten, Kabis,  
gelbe und weisse Rüben und Bohnen

mit Fleisch oder Speck und Kartoffeln zusammen, zumeist in Form von Eintopfgerichten auf den Tisch kamen, Speisezusammenstellungen also, die heute noch «gang und gäbe» sind.

Der Baselbieter Dichter-Pfarrer *Jonas Breitenstein* (1828 - 1877) hat in seinen «Erzählungen und Bilder aus dem Baselbiet» (Basel 1860) in der Geschichte vom «*Vetter Hansheiri im Mätteli*» (S. 305 f.) in sehr anschaulicher und humorvoller Weise eine Mahlzeit bei Baselbieter Bauersleuten geschildert, mit welcher wir unseren kurzen Rückblick auf Menus vergangener Zeiten schliessen möchten:

Herr Gümperli und der Autor (Jonas Breitenstein) reisen durchs Baselbiet und kehren in einem Bauernhause ein.

«Man sah wohl, dass der Herr Gümperli hier ein wohlbekannter Gast war, denn es verstand sich von selbst, dass wir mit zu Tische sitzen mussten, wenn auch die allzeit redselige Wirtin ein Mal über das andere beteuerte, sie könne uns nichts Wichtiges aufwarten, wir müssten vorlieb nehmen, es sei halt eben Bauernkost. Nachdem daher der Dursli in feierlich singendem Tone das Unser-vater gebetet hatte, welches die anderen leise mit lispelnden Lippen ihm nachbeteten, mischten wir uns mit ihnen in den Löffelkrieg. Auf die Suppe folgte eine hoch aufgetürmte Schüssel mit weichgekochten dünnen Schnitzen, die herrlich glitzerten von Fett, wie es sein soll, denn sie waren nach Recht und Gebrauch mit «dürrem» Speck gekocht, welcher in Stücken von der Grösse einer doppelten Faust von der Hausmutter jedem zugeteilt wurde. Der Herr Gümperli und ich wurden natürlich besonders gut bedacht, indem die Hausfrau nicht ohne ein gewisses stolzes Selbstgefühl bemerkte, sie wisse wohl, dass das uns etwas Neues sei, man wisse in der Stadt nicht viel vom Speck, und

wenn er einem auch einmal zu Teil werde, so gebe es Schnäfeli so dünn und so klein, dass ein Vögelein sie davontragen könnte, sie habe das auch schon gesehen. Und dann ermunterte sie uns, wir sollten essen wie sie und nicht nur wie die «Bippeli», damit wir es auch aushalten könnten. Der Herr Gümperli haute wacker ein, denn wie mager er auch war, so hatte er doch einen guten Appetit; ich aber musste mich wehren mit einem Stück Speck und mit meinem Haufen von Schnitzen, dass mir das helle Wasser von Stirn und Wangen floss. Und als ich meinte fertig zu sein und in meinem Herzen dachte: Gott sei Dank, dass du es überwunden hast, patsch! lag auf meinem Teller ein neues Stück und eine neue Gabe von Schnitzen, dass mir fast schwindlig wurde. Der Herr Gümperli, der mir gegenüber sass und in eifriger Arbeit sonst seine Augen auf den Teller senkte, warf mir einen schalkhaften Blick zu und verzog ein wenig seinen Mund, dass ich hätte lachen müssen, wenn mich nicht der Kummer gequält hätte, wie ich mit meiner Gabe fertig werden sollte, ohne die Hausehre zu beleidigen.

Doch auch sie hatte sich wohl gesättigt. Sie hielt die beiden Hände über dem Bauche zusammen und bemerkte mit unbefangener Heiterkeit: «Jetzt habe ich aber wieder gegessen, dass man bald den Küfer holen sollte und mich binden. Es het mer gschmeckt, Gott Lob e Dank dem liebe Gott im Himmel gsait, Gott Lob e Dank, hätten nur alle armen Leute so genug wie ich! Und dann stand man auf und der Dursli betete langsam und feierlich:

«Jetzt hai mer aber gässe  
 Mer wai's Gott im Here nit vergässe,  
 Mer wainim säge Lob e Dank  
 Für sy Spys und für sy Trank  
 Für sy Angscht und für sy Not,  
 Für des Here bittere Tod,  
 Woner für eus glitte hett  
 Am Stamme des Chrütz. —  
 Hälfis Gott us aller Not,  
 Spysis Gott mit im Himmelsbrot,  
 Bhüetis Gott vor im geeche Tod, Ame.  
 Gsägnis Gott, der Her, allsame  
 Ne Gottsname!»

## Heimatkundliche Literatur Neuerscheinungen

*Waldmeier-Häfelinger Anny*, Heimetchoscht. Rheinfelden 1952. Zu beziehen bei der Verfasserin, Frau A. Waldmeier-Häfelinger in Sissach.

Eine Reihe netter Dialektgedichte wird hier in ansprechender Form dargeboten. Die Gedichte werden in den natürlichen Einheiten «Johreslauf — Läbeslauf — Um d Heimat umme — Allergattig» gruppiert und erweisen sich als poetische Gaben, welche die Verfasserin bei verschiedenen Gelegenheiten, meist heiterer Art, ihrem Verwandten- und Bekanntenkreis widmet. Verdienstlich ist es, dass im grossen und ganzen die Schreibweise des Dialektes gewählt wurde, wie sie seinerzeit in unserer Zeitschrift vorgeschlagen worden ist. S.

*Zehntner L.*, Aus dem Leben eines Entomologen. Sonderabdruck aus Mitt. Schweiz. Entomologischen Gesellschaft. Bd. 27, Lausanne 1954.

Auf Veranlassung der Redaktion der oben genannten Zeitschrift erzählt der hochbetagte Mitarbeiter unserer BHBL in kurzweiliger Weise über seine Tätigkeit als Insektenforscher, die nach Abschluss des Studiums im Jahre 1890 am Naturhistorischen Museum in Genf begann und auf der Insel Java und in Brasilien ihre Fortsetzung fand. S.