

Vom Ankeschöfli

Autor(en): **Tschudin, Karl**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Baselbieter Heimatblätter**

Band (Jahr): **31 (1966)**

Heft 3-4

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-859137>

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.

fällt er in eine Busse von 150 bis 500 Dollars. Aber man gewöhnt sich daran, und wieviel könnte bei Euch draussen erspart werden, wenn die Wirtshäuser nicht wären.

Was die Lebensmittel anbetrifft, so sind sie hier billig. Das feinste Weizenmehl kostet nicht mehr als 2 Dollars 40 Cents das 100, Schweinefleisch fünf Cents das Pfund. Im übrigen sind wir alle froh, dass wir ausgewandert sind. Ich habe in der Zeitung gelesen, dass in der Schweiz die Geschäfte so darniederliegen, aber es ist nicht gestanden, welche Geschäfte. Sei so gut und berichte mir darüber.

Somit will ich schliessen, in der Hoffnung, diese Zeilen werden Euch gesund und wohl erreichen.

Die herzlichsten Grüsse von uns allen
Reinhard.

Vom Ankeschöfli

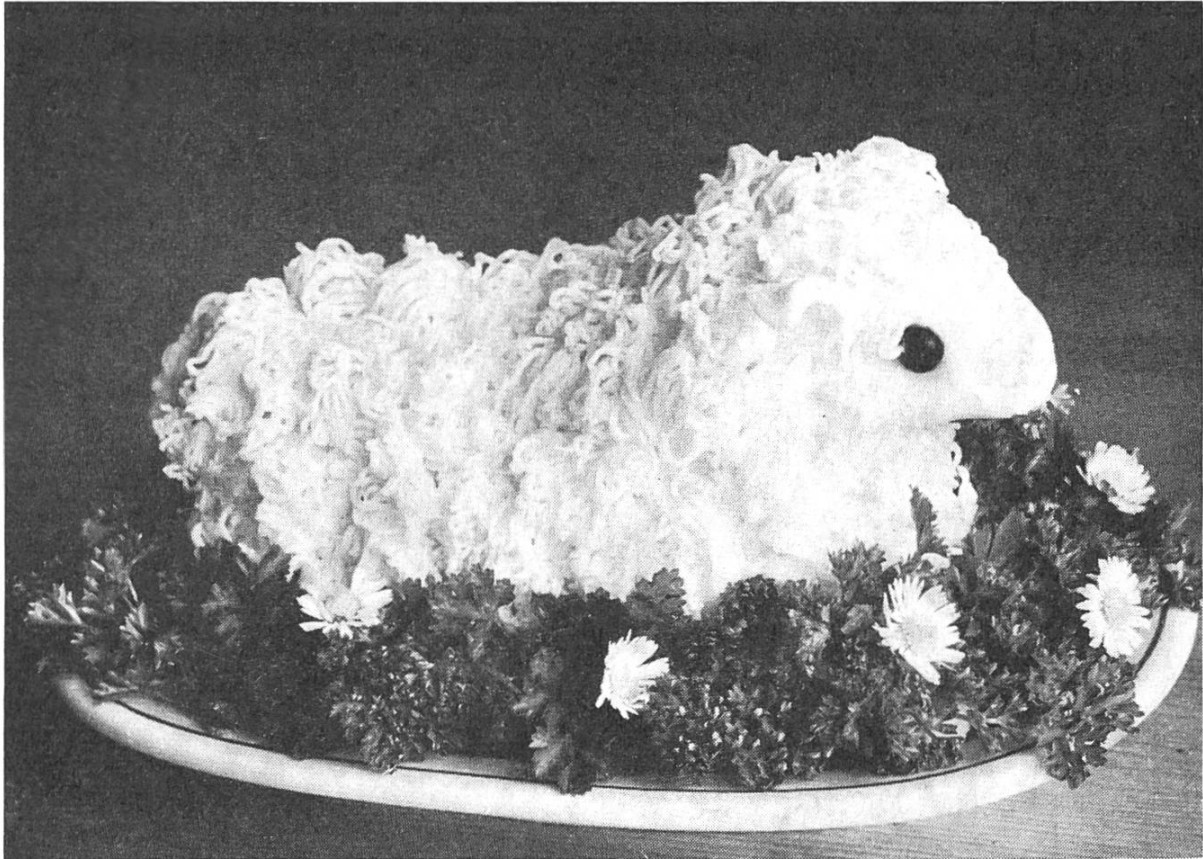
Von Karl Tschudin

An der Wienecht isch im Huus vo myne Schwigereltere jedesmol e Läbtig wie suscht s ganz Jahr fascht nie. Do chunnt alles zäme, was zue der Familie ghört — und dasch nit wenig! — und derno sitzt me binenander und singt und musiziert, und die Chlyne sägen ihri Värslu uf, und am Schluss, wenn jedes sy Gschänkli het, derno gönge Vatter und Mueter mit ihre sächs Töchtere no äxtra in es Näbezimmer, wo nit gheizt isch, und gäbene dort no «ihres» Gschänk: jedem es Ankeschöfli, wo der Vatter sälber gmacht het.

Der Vatter isch inere Pächtersfamilie ufeme Basler Heerschaftsguet aufgewachsen und het dort ammen allewyl syner Mueter zuegluegt, wenn si jedes Jahr uf d Wienecht und uf d Oschteren eso Ankeschöfli het müese mache, wo d Heerschaft derno ihre Fründen in der Stadt gschänkt het, grösseri und chleineri, hie und do sogar zweu binenander, es Mueterschoof miteme Lämmli.

Hütt isch der Vatter sälber en alte Maa, aber er lot si s nit lo neh, die Schöfli allewyl no sälber zmache, und zwar vo Hand, wien er s bi der Mueter glehrt het. Me cha se jo hütt au öppen in Milchläde chaufe, aber sälbi wärde mit Forme gmacht.

Wenn er derno drahi goht, so darfs in der Chuchi nit z warm und nit z chalt sy. Nit z warm, ass der Anke nit z weich wird, und nit z chalt, ass men ihn überhaupt cha forme. Derno druckt er vonere grossen Ankeballe mit de Finger es Stück ab — er het s natürlig efangen im Griff, wie gross ass es öppe



Ankeschöfli, hergestellt von Frau H. Tschudin-Dill, Lausen.

Photo K. Tschudin-Dill.

mues sy — und formt ufeme flache Täller mit de Hände das Tierli. Zwischenyne dunggt er allewyl wider d Finger in heisses und derno ganz schnäll in chalts Wasser. Für d Öhrli schnydt er miteme Mässer e ganz dünns Stückli Anken ab, wil me die nit lang cha mit de Finger forme, und setzt se zletscht no ufe Chopf. Derno nimmt er es Löchersibli, won er äxtra do derfür het, und drückt miteme Händöpfelstössel Anke derdur. Das git so dünni Würmli, wo si vorem sälber aföngge chrüusele, wenn si zue de Löchli uus chömme. Das isch derno d Wulle. Die nimmt der Vatter mitere Gablen abem Sibli und leit se Stückli für Stückli ganz süüferlig em Schöfli ufe Lyb. Si hebt dört vorem sälber. Numme der Chopf blybt frei, und zum Schluss drückt der Vatter däm Tierli no zweu Räckholderbeeri as Auge linggs und rächts in Chopf. Und wenn alles fertig isch, derno macht er no mit Peterlig drum ummen es grüens Mätteli, und s isch au scho passiert, ass er scho vorhär no an Hübel hinterem Huus gangen isch go Baderli sueche, wo dört öppen ime milde Winter scho blüeje, und derno steckt er die no in Peterlig yne, oder er bricht vo der Mueter ihrem grosse Begoniestock in der Stuben e paar Blüemli ab, ass es no farbi-ger uusgeht.

Und füre Fall, ass der Vatter emol nümme cha Schöfli mache, het ihm s eini vo syne Töchteren au wider abgluegt, wie me se macht. Die Ankeschöfli stärben also nit uus.

Anmerkungen

1. Merkwürdigerweise kann in der Fachliteratur über den vor Weihnachten und Ostern geübten Brauch des «Ankeschöfli» nichts aufgefunden werden. Wir müssen uns schon in die norddeutsche Heimat von *Wilhelm Busch* begeben, wo in der Bildergeschichte «Der Geburtstag» dem Landesvater eine «Butterhenne» gestiftet werden soll.

«So lasse man, als ein Symbol,
Durch unsern Bäcker und Konditer —
Ich meine hier Herrn Knickebieter —
Aus Butter und dergleichen Sachen
Ein Ebenbild der Henne machen.»

Im Baselbiet kennt man das «Ankeschöfli» hauptsächlich auf den Alp- und Herrenhöfen des Kettenjuras. Z. B. in Langenbruck wurde der Brauch geübt und Verwandte erhielten auf Weihnachten, Ostern oder anlässlich einer Kindstaufe eines dieser begehrten Erzeugnisse aus selbstgemachter Butter. Von Oberdorf wird aus der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts erzählt, dass die «Unterrichtler» dem Pfarrer ein «Ankeschöfli» verehrten. Im Unterschied zu den liegenden Tieren stand jenes und der Grossvater des Berichterstatters, 1834 geboren, hatte hiezu ein unsichtbares Holzgestell gebastelt. Für die üblichen «Schöfli» brauchte es $\frac{1}{2}$ bis 1 Pfund Butter. Geformt wurde der Leib in Langenbruck mit einem «Schnitzerli» und mit Stricknadeln; die «Wolle» erhielt man beim Durchdrücken von Butter durch einen weissen Strumpf, Wacholderbeeren bildeten die Augen, ein Stücklein rotes Seidenband das Zünglein und geschälte Mandeln die Ohren. Als Zierde erhielt das Tier etwa ein rotes Halsband und es wurde in ein Gärtlein von «Peterli» (Petersilie) gesetzt.

2. Fraglich ist, ob das häufige Vorkommen des Brauches auf den Langenbrucker Bergen nicht mit dem Symbol des Klosters Schöntal, dem Agnus Dei (Lamm Gottes) in Zusammenhang steht. Dieses ist auf Siegeln und in der Bannwiler Taufschale (vom Kloster Schöntal) überliefert und die beiden Gemeinden Langenbruck und Bannwil haben es sogar (zuerst mit einigem Widerstreben!) in ihr Gemeindegewappen aufgenommen. Sicher hat der Brauch einen religiösen Hintergrund, wenn er auch aus dem Bewusstsein des Volkes geschwunden ist. In Westfalen wurden solche Schafe der Kirche geschenkt; auch bei uns kann es sich ursprünglich um Weihegaben gehandelt haben, was darin zum Ausdruck kommt, dass die «Ankeschöfli» bei kirchlichen Festen angefertigt wurden und in einem Falle sogar der reformierte Pfarrer der Beschenkte war.

3. Der Hof, wo Herr Dill, der Schwiegervater des Autors, Herrn Karl Tschudin-Dill, als Pächtersohn aufgewachsen ist, ist das Herrschaftsgut Neu Schauenburg bei Pratteln. Es gehörte damals, um die Jahrhundertwende, einer Familie Burckhardt-Thurneysen aus Basel. — An dieser Stelle sei Herrn Tschudin und seiner Familie, welche den schönen, alten Brauch des «Ankeschöfli» liebevoll weiter pflegen, für diesen willkommenen volkskundlichen Beitrag der herzliche Dank ausgesprochen. Vielleicht wird die eine oder andere Leserin unserer Heimatblätter angeregt, anhand der genauen Beschreibung und der guten Photographie (zwar mit gekaufter Butter) selbst ein nettes «Schöfli» zu formen und zu verzieren! S.