Zeitschrift: Baselbieter Heimatblätter
Herausgeber: Gesellschaft für Regionale Kulturgeschichte Baselland
Band: 31 (1966)
Heft: 3-4

Artikel: Vom Ankeschöfli
Autor: Tschudin, Karl
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-859137

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: 11.07.2025

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

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.

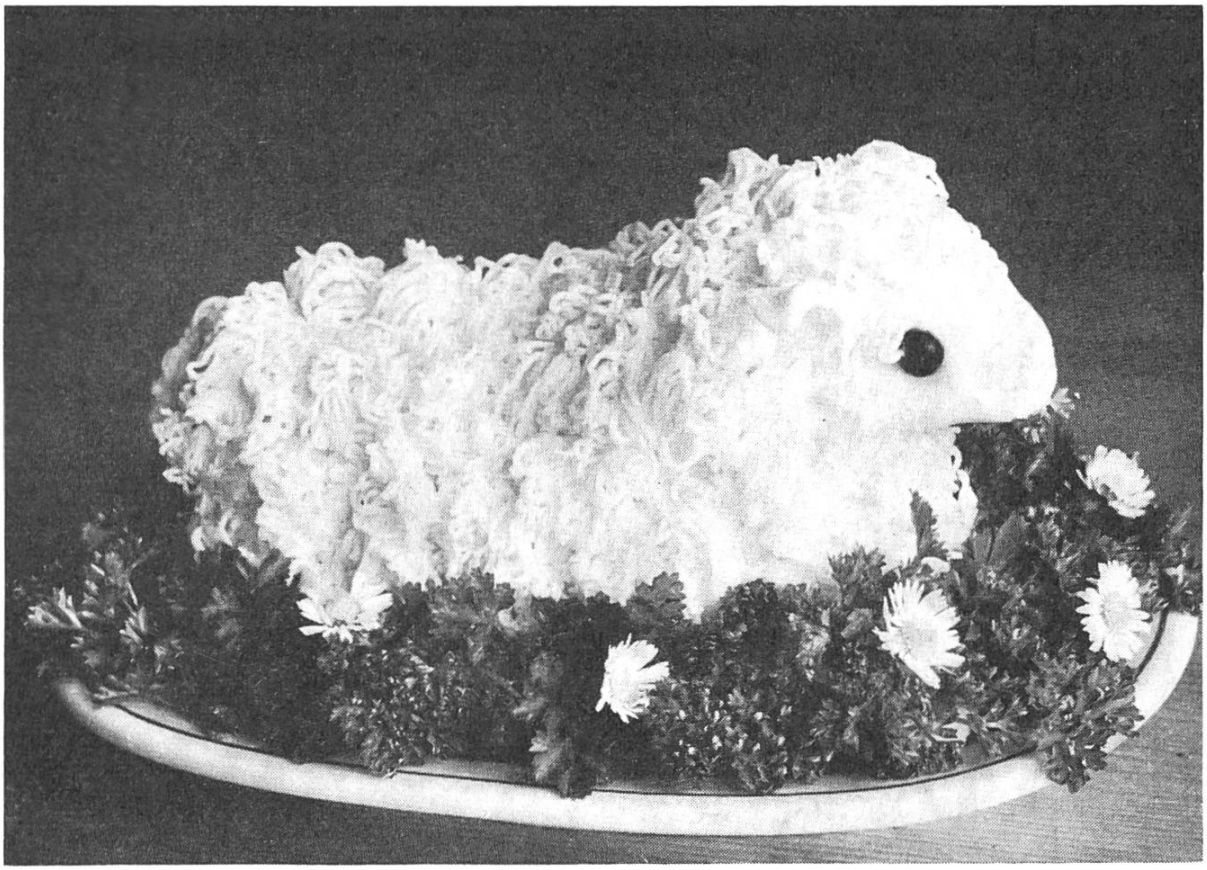
Vom Ankeschöfli

Von Karl Tschudin

An der Wienecht isch im Huus vo myne Schwigereltere jedesmol e Läbtig wie suscht s ganz Johr 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 Värsli uuf, 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 dört no «ihres» Gschänk: jedem es Ankeschöfli, wo der Vatter sälber gmacht het.
Der Vatter isch inere Pächtersfamilie ufeme Basler Heerschaftsguet uufgwachsen und het dört ammen allewyl syner Mueter zuegluegt, wenn si jedes Johr 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. Zwüschenyne 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 Härdöpfelstössel Anke derdur. Das git so dünni Würmli, wo si vorem sälber afönge chrüüsele, 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 druckt 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 hinderem 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 farbiger uusgseht.

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 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 Bennwiler Taufschale (vom Kloster Schöntal) überliefert und die beiden Gemeinden Langenbruck und Bennwil haben es sogar (zuerst mit einigem Widerstreben!) in ihr Gemeindewappen 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.