Zeitschrift: Baselbieter Heimatblätter
Herausgeber: Gesellschaft für Regionale Kulturgeschichte Baselland
Band: 40 (1975)
Heft: 2

Artikel: Alte Baselbieter Menüs
Autor: Suter, Peter
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-860014

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: 15.07.2025

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

Alte Baselbieter Menüs

Von *Peter Suter*

Alle Speisen, von denen die Rede sein wird, basieren auf Selbstversorgung aus Feld und Stall. Sie widerspiegeln die damalige Wirtschaftsform und beruhen weitgehend auf den beschränkten Konservierungsmethoden. Es sind die typischen Mahlzeiten der Posamenterbauern und sie modifizieren sich je nach Wirtschafts- oder Finanzlage. Fleisch wurde in wirtschaftlich guten Zeiten am Dienstag, Donnerstag und Sonntag auf den Tisch gebracht. In schlechten Tagen und bei armen Leuten gab es höchstens am Sonntag Fleisch. Verglichen mit heutigen Speisen war die Ernährung früher einfach, kräftig, ohne grosse Abwechslung und stammte fast vollständig aus eigenem Boden.

Erzeugnisse der Pflanzgärten und Aecker

Aus Pflanzgarten und Feld stammten Mehl (Brot), Griess, Gerste und Hafer, Kartoffeln, Kohl und Kabis, Rübkohl, Kohlrübe, Kraut, Bohnen, Erbsen (Mues) und Zwiebeln. An Gewürzen kannte man Schnittlauch, Petersilie, Knoblauch und Salbei.

Der Obstbau lieferte Äpfel von teilweise grosser Haltbarkeit. Verglichen mit den heutigen Anforderungen waren die Früchte kleiner, dafür um so aromatischer. Vor allem pflegte man zwei Arten: saure Sorten wie zum Beispiel Chüngelbrünnler, Mischtöpfel und die edlen Läderöpfel; die süssen Früchte wie Zytliöpfel und Gisiöpfel sind heute nicht mehr gefragt. Eine ähnliche Situation finden wir bei den Birnen. Die süssen Birnen, wie die Spitzbirnen (Eierbire, Zuckerbire) und die kleinen, frühen Heubirnen wurden gleich geschätzt wie die Kannenbirnen, Schwerzibirnen und Wasserbirnen. Letztere sind die Früchte der markanten, landschaftsbestimmenden Bäume, welche leider immer mehr den Baumfällaktionen zum Opfer fallen. Ihre Früchte werden immer mehr den Ameisen, Wespen, Mäusen und Dachsen überlassen. Als Steinobst pflegte man Pflümli, Zipperli, Chriechli und die Kirschen.

Produkte des Stalles

Neben Brot und Kartoffeln spielten alle Milchprodukte eine wichtige Rolle in der täglichen Nahrung. Eine wesentliche Stellung in der Selbstversorgung bei Zwergbetrieben kommt der Ziege zu. Milch, Butter (Anke), Rahm (Ruun) und Käse wurden in vielen Formen für die einzelnen Menüs verwendet. Jede Haushaltung hielt sich ein paar Hühner der Eier wegen. Das

seltene Fleisch lieferten Schweine, junge Ziegen (Gitzi), Kaninchen und alte Hühner. Rindfleisch und Kuhfleisch (Chüeringgel) wurde ab und zu bei den wenigen Metzgern gekauft. Nur bei Schadenfällen (wie Blähen usw.) oder Überalterung der Tiere wurden Kühe und Ziegen geschlachtet.

Der Dorfladen

Die kleinen Krämerladen der Dörfer lieferten für die Nahrung meist nur Kaffee und die wesentlichen Gewürze, Zucker und Salz. Hauptsächlich würzte man mit Pfeffer, Muskat und Zimt. Kümmel und Wacholder sammelte man selbst auf Magerwiesen und im Wald.

Die Konservierung

Grosses Gewicht kommt der Kellerlagerung zu. Die damalige Bauweise und Heizart im Winter, sowie die haltbaren Apfelsorten erlaubten eine lange Lagerung von Feldfrüchten und Obst. Von gleicher Bedeutung war das Trocknen (Deere) von Bohnen und Obst (Apfel, Birne, Kirsche und Zwetschge), teilweise in Form von Schnitzen oder als ganze Früchte (Wasserbirnen, Zwetschgen und Kirschen). Auf grossen Dörrhurden wurde an den Backtagen die letzte Ofenhitze ausgenutzt, um die wichtigen Wintervorräte zu präparieren. In jedem Keller befanden sich Standen (Steinguthafen) mit Sauerkraut, Sauerkohl und Sauerrüben. Aber auch Beeren und Früchte wurden «eingemacht» mit Hilfe von Zucker (Konfitüre). Als einzige haltbare Fleischkonserve wollen wir zum Schluss den geräucherten Speck und die Rippli erwähnen.

Baselbieter Speisen (Überblick)

Es seien hier die typischen Baselbieter Menüs aufgeführt, wie sie noch zu Beginn dieses Jahrhunderts überall bestens bekannt waren. Wir werden am Schlusse auf einzelne Rezepte besonders eingehen.

Fleischlos: Kartoffelstückchen mit Apfel- oder Birnenschnitzen, Schnäggechnöpfli mit Schnitzen oder Apfelmus, Mehlbappe mit Apfelmus, saure Kartoffeln, Vogelheu, Apfelchrauschi, prägleti Härdöpfel, geschwellte Kartoffeln, Kartoffeln und Rüben, Kohlrabi und Kartoffeln, ungeschälte Bratkartoffeln und Apfelbappe, Chrut (Spinat) mit Kartoffeln und Stierenaugen (Spiegeleier), Pfannkuchen (Apfel oder Kirschen), Chirsipfäffer, Wähen, Chüechli, Gugelhopf, Schänkeli, Trauffelen, Eierdätsch und Brot mit Milchkaffee, Brot-, Mehl-, Ruun-, Milch-, Kartoffel- und Muessuppe.
Mit Fleisch: Kartoffeln mit Schnitzen und Speck (Schnitz drunder), Sauerspeise, Suppenfleisch (Chüeringgel), Hans und Joggi; Sauerkraut, Sauer-

kohl oder Sauerrüben mit Kartoffeln und Speck sind weitere solche Eintopfgerichte, Zibelegschmäus und Bratwürste, Gitzibraten oder Ragout mit Kartoffeln und etwas vom besten, der Säuprägel.

Auffallend ist die grosse Armut an *Frischgemüsen.* Es ist daher nicht verwunderlich, dass alle Leute im Frühling auf die ersten Wildgemüse versessen waren. Bärlauch (Allium ursinum L.), Brennessel (Urtica urens L. und U. dioeca L.), Löwenzahn (Taraxacum palustre) und Aronstab oder Ronechrut (Arum maculatum L.), Waldrapunzel oder Chalberchärne (Phyteuma spicatum L.) wurden als Gemüse gedünstet. Aronstab an weisser Mehlsauce zusammen mit geschwellten Kartoffeln wird noch heute im Frühling gegessen und als Kur (Dureputzete) gepriesen.

Nicht gekochte Gemüse in Form von *Salaten* sind Nüsslisalat (Valerianella Locusta L.), gebleichter Löwenzahn, gesammelt unter den Ackerschollen, junge Brennesseln und Sauerampfer, aber auch die gute Mischung Bärlauch, Brunnkresse (Nasturtium officinale und microphyllum) und Zwiebeln. Solange man Zwiebeln hatte, wurde vor allem zu Geschwellten «Essig und Öl» aufgetischt (Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Schnittlauch und Petersilie).

In den strengen Tagen der Hauptwerchen, mit fremden Arbeitskräften, kamen währschaftere Speisen auf den Tisch. Den Abschluss von Grossarbeiten feierte man je nach Familie mit mehr Fleischgerichten und vor allem mit mehr Geküecheltem.

Besondere Anlässe

Bei Festen und Feiern wie Taufe, Konfirmation, Hochzeit, Fasnacht, Nachostern, Weihnachten und Neujahr produzierten die Frauen ungeheure Mengen von Backwaren jeder Art. Am Heiligen Abend verspeisten alle Familien einen Chirsipfeffer, «damit es nächstes Jahr wieder genügend Kirschen gebe». Richtige Fleischschlemmereien fanden anlässlich der *Hausmetzgete* statt.

Ein Schwein konnten sich auch weniger begüterte Leute halten. Je nach Vermögenslage wurden bis zu vier Borstentiere pro Jahr geschlachtet. Für die Störenmetzger war der Monat Dezember einer der anstrengendsten des Jahres. Aber auch die Hausfrauen mussten bei diesem Anlass ein zusätzliches Pensum an Arbeit leisten. Metzgete bedeutete aber nicht nur Schlemmerei für wenige Tage, sondern Beschaffung der einzigen Fleischkonserven für ein Jahr in Form von geräuchertem Speck.

Heute, mit der Möglichkeit, die Produkte der Hausmetzgete einzufrieren, sind einige Veränderungen festzustellen. Im wesentlichen aber verläuft jede Metzgete immer noch faszinierend und festlich, trotz der grossen Arbeit.

Am Vortage werden die nötigen Utensilien wie Stechbrett, Schragen, Büttene, Ghänk, Waschhafen, Kessel und Züber sowie Messer, Fleischwolf und Bindfaden bereitgestellt. Zwiebeln, Brot, Gewürze, Harz und Beizezutaten kauft man ein oder legt sie aus den Vorräten zurecht. Am grossen Tag jeder Bauernfamilie wird schon früh im Waschhafen für genügend heisses Wasser gesorgt. Der Arbeitsplatz im Tenn oder in der Waschküche ist mit zusätzlichen Tischen und Ablegeflächen ausgerüstet. Die Hauptperson, der Störenmetzger, wird gebührend begrüsst. Er bringt einen Köcher mit Messern und Schleifstahl, ein Fleischbeil, die Knochensäge, eine Wurstmaschine oder ein Wurststössel, einen Schussapparat und mindestens vier weisse, nach Sauberkeit duftende Schürzen mit. An diesem Tage übernimmt er das Zepter in Tenn, Hof und Küche.

Abschluss und Höhepunkt bildet die grosse Hauptmahlzeit in der Bauernstube mit Helfern und Gästen. Neben Brot und Tranksame serviert man folgende Gänge: klare Fleischsuppe mit Brotschnäfel, Blut- und Leberwürste mit Apfelmus, Kessifleisch mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, Bratwürste mit Zibelegschmäus, Kottlets und als Krönung und Abschluss ein Säuprägel mit Lederapfelschnitzen. Selbstverständlich haben die geladenen Gäste weniger Mühe sich durchzuessen als die Helfer. Mit einem starken Schwarzen Kaffee und gebrannten Wassern schliesst man normalerweise das üppige Mahl. (Fortsetzung folgt)

Alte Baselbieter Produktionen

Gesammelt von *Paul Suter*

Als Gegenstück zu den Menüs von anno dazumal drucken wir nachfolgend ein paar Beispiele von Produktionen ab, die zum Teil in gereimter Form an Familien- und Vereinsanlässen dargeboten wurden. Auch wenn man damals noch keine Conférenciers mit kecken Wortspielen und gewagten Sprüchen kannte, unterhielt man sich bestens mit Kost aus eigenem Boden. Die Reihe wird gelegentlich fortgesetzt werden. Die Leserschaft ist freundlich gebeten, weitere geeignete Beispiele der Redaktion mitzuteilen.