

# Alte Baselbieter Produktionen

Autor(en): **Suter, Paul**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Baselbieter Heimatblätter**

Band (Jahr): **40 (1975)**

Heft 2

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-860015>

## **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.

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.