Zeitschrift: Baselbieter Heimatblätter
Herausgeber: Gesellschaft für Regionale Kulturgeschichte Baselland
Band: 40 (1975)
Heft: 3

Artikel: Alte Baselbieter Menüs (Schluss)
Autor: Suter, Peter
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-860021

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: 12.07.2025

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

Bildernachweis

Bilder 1—3, 14 Foto J. Ewald. Bilder 10—13 Foto R. Schelker. Bilder 4 und 5 reproduziert mit freundlicher Bewilligung des Kupferstichkabinetts Basel (Inv. 1886.7.1; Skb A 200 p. 27 bzw. 26 verso). Bild 6 nach Bruckner 2845. Bild 7 nach einer Kopie aus dem Archiv der Archäologischen Bodenforschung Basel (früher SGU Nr. E 163). Bild 8 nach Stehlin 14, Abb. 6. Bild 9 Aufnahme und Ausarbeitung Heinz Stebler und Erich Fehlmann, Kantonsarchäologie BL, Archiv KML 44.50.1.

Alte Baselbieter Menüs (Schluss)

Von *Peter Suter*

Die nachfolgende Auswahl alter Baselbieter Gerichte geschieht nicht wahllos. Es sind Rezepte, welche auch die junge Generation in der heutigen Küche versuchen sollte. Wir möchten damit Hausfrauen ansprechen, die gerne in der Küche tätig sind und mit Liebe unbekannte Speisen ausprobieren. Aber auch Männer der immer grösser werdenden Gilde der Hobbyköche werden vielleicht einzelne Grundrezepte übernehmen und mit viel Phantasie zu ausgeklügelten Leibgerichten ausbauen.

Mit den uns heute aus Garten und Lebensmittelgeschäften zur Verfügung stehenden Gewürzen haben wir mehr Variationsmöglichkeiten als unsere Grossmütter. Die Verbindungen von sauer und süss, von süss mit geräuchtem Schweinefleisch können vorteilhaft mit einzelnen Saucen geschickt kombiniert werden. Gedörrte, gekochte Birnenschnitze zum Beispiel weisen eine Geschmacksvielfalt auf, die jeder Importfrucht ebenbürtig ist.

Noch eine Bemerkung zu Mengen- und Gewichtsangaben: Pro Person eine grosse oder zwei kleine Kartoffeln; Brotschnäfel und Dörrobst je eine Hand voll, dürrer Speck zirka 150 g, grüner Speck und übriges Fleisch 150 bis 200 g. Alles weitere gehört zu der schöpferischen Arbeit in der Küche und wird somit dem Geldsäckel, dem Geschmack und dem Geschick der kochenden Person überlassen.

Fleischlose Speisen

Suuri Härdöpfel

In heiss gemachter Butter Mehl braun rösten, fein geschnittene Zwiebeln und Knoblauch kurze Zeit mitrösten. Mit Wasser (Rotwein) ablöschen und salzen. In kleine Scheiben geschnittene Kartoffeln beigeben. Ungefähr eine halbe Stunde zur gewünschten Dicke aufkochen und kurz vor dem Anrichten mit Essig säuern (1 bis 2 Löffel). Wurde mit aufgewärmten Cholraben gegessen.

Öpfelbappe und broteni oder prägleti Härdöpfel

Geschälte, geschnitzte saure Äpfel mit wenig Wasser und Zucker weich kochen. Mit Mehl und Milch (oder Weisswein und Rahm) zu Brei verrühren und auf schwachem Feuer zirka 20 Minuten kochen. Nach dem Anrichten mit gerösteten Brotbrösmeli überstreuen. Dazu prägleti Härdöpfel (Berner Ausdruck: Rösti) oder broteni Härdöpfel servieren. Broteni Härdöpfel: ungefähr gleich grosse Kartoffeln waschen und im Backofen braten. Sie werden mit der Schale gegessen.

Bire- oder Öpfelschnitz mit Härdöpfel

Schnitze von gedörrten (am Abend vorher in Wasser einweichen) oder frischen Birnen oder Äpfeln mit Wasser in heisse Butter geben. Mit wenig Zucker weich kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten in Würfel geschnittene Kartoffeln darauflegen und leicht salzen. Gar kochen und vor dem Anrichten sorgfältig vermischen. Kartoffelstücke sollten allen Saft aufsaugen. Bei ungeeigneten Kartoffelsorten (welche zerfallen) können diese auch separat gekocht werden.

Öpfelchrauschi

Saure und süsse Äpfel schälen und zerschneiden. Mit Wasser und wenig Zucker kochen. In der Prägelpfanne in der Zwischenzeit kleine Brotscheiben (Schnäfel) im Fett gelb rösten und anschliessend den Äpfeln beigeben und vermischen. Sultaninen und Zimt beigeben.

Vogelheu

Brotschnäfeli anrösten. Pro Person ein Ei und eine halbe Eierschale Wasser (oder Milch) daruntermischen. Salzen oder mit Zucker süssen. Dazu Apfelschnitze, Birnenschnitze, Zwetschgendampf, Apfelmus, frische Kirschen oder Käse servieren.

Schnäggechnöpfli und Schnitz

Selbst gemachte Schnäggechnöpfli (mit Löffel, Messer oder Sieb). Süsse oder saure Apfelschnitzchen werden in einer zweiten Pfanne weich gekocht und dann wie folgt angerichtet: Eine Lage Chnöpfli, eine Lage Schnitze, Chnöpfli, Schnitze usw. Zuoberst kommt noch etwas heisse Butter.

Chirsipfäffer

Dürre Kirschen (frische oder tiefgefrorene Kirschen) in wenig Wasser weich kochen und zuckern. Mehl (Maizena) und Milch (Wasser) zu dünnem Teiglein gerührt langsam beimischen. Zimtstengel beigeben, wenn nötig nachzuckern. Kurz vor dem Anrichten im Anken (Butter) geröstete Brotwürfeli darunterrühren. Die Mischung halb Kirschen halb Zwetschgen kann empfohlen werden.

Speisen mit Fleisch

Schnitz mit Späck und Härdöpfel
Gedörrte (frische) Birnen oder Äpfelschnitze am Vorabend einweichen. Schnitze mit Speckwürfeln im Einweichwasser weich kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten leicht gesalzene Kartoffelstücke mitkochen. Vor dem Anrichten gut vermischen.

Öpfelbrote
Drei Sorten Äpfel rüsten (Chüngelbrünnler, Lederöpfel, Gisiöpfel), nur Fliege wegschneiden, Stiele lassen. Eine Stunde mit Speckstück oder Rippli kochen. Kartoffelstückli gesalzen beigeben und eine weitere halbe Stunde kochen.

Hans und Joggi
Kohl (Schlämpechöhl), viele feinblättrig geschnittene Zwiebeln mit Späckmöckli dünsten (oder Rippi). Leicht mit Mehl bestäuben. Mit Fleischbrühe ablöschen und mit Räckholderbeeri (Wacholderbeeren) und Chümmi würzen. Weich kochen, eine halbe Stunde vor dem Anrichten Kartoffelstücke beimischen, nachsalzen.

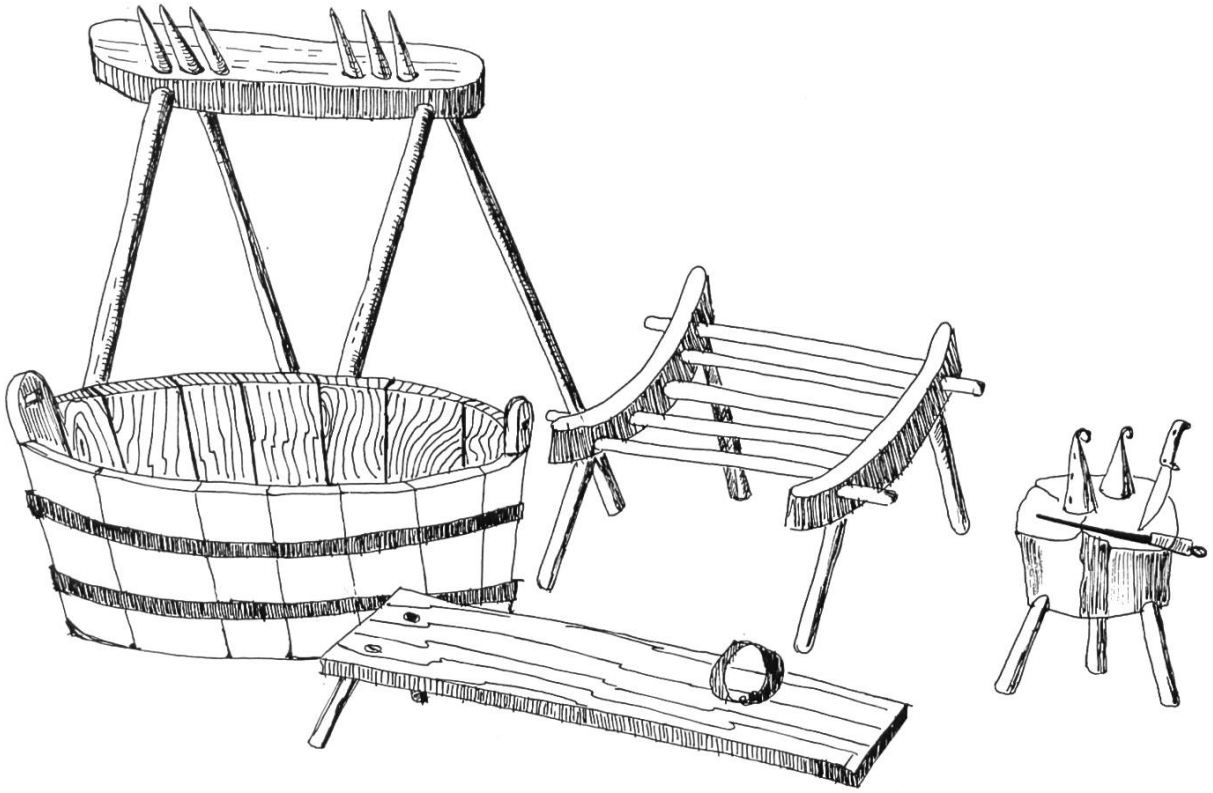
Zibelegschmäus
Zwiebeln in Fett dünsten und Brotschnäfel beigeben. Mit wenig Fleischbrühe löschen. Dazu Schweinsbratwürste und Lederapfelschnitze servieren.

Suurässe
Erste Pfanne: Innereien von Kaninchen oder Gitzi, auch Köpfe (s Abgändig), je nach Anlass auch gute Fleischstücke in Wasser kochen. Zweite Pfanne: Mehl braun rösten und mit Wein löschen. Langsam Wasser und Fleisch von der ersten Pfanne beigeben. Würzen mit Lorbeer und Muskatnuss. Nachsalzen und weich kochen.

Säuprägel
Gutdurchzogenes Schweinefleisch in Möckli schneiden. In der Bratpfanne braun braten. Viele feingeschnittene Zwiebeln beimischen. Mit Fleischbrühe und Wein löschen. Salzen und würzen (Lorbeer, Pfeffer und Nelken). Weich kochen und vor dem Anrichten gebähte Brotschnäfeli beifügen. Mit Lederapfelschnitzen servieren.

Suppen

Chröschpelisuppe (gröschteti Suppe)
Butter in die Bratpfanne und feine, kleine Brotschnäfeli braun braten. Mit Weisswein (Wasser) löschen. Salz und Chümmi beigeben. Eine halbe Stunde



Geräte zur Hausmetzgete: Büttene, dahinter s Ghänk oder d Naglete, Stächbrätt, dahinter Schrage, Haubock mit Schabern, Messer und Stahl. Nach einer Federzeichnung von Remi Suter.

köcherlen lassen. Über zerschlagenes Ei anrichten und Schnittlauch darüber streuen (gilt als gute Krankensuppe).

Ruunsuppe

Brot in Suppenschüssel schneiden (Schnäfeli) und einen Esslöffel Rahm beifügen. Gewürzte Fleischbrühe aufgiessen (kochend) und Schnittlauch darüber streuen.

Schnäggechnöpflisuppe

Chnöpfliwasser mit Markknochen kochen (Bouillon). In Suppenschüssel geschnäfeltes Brot einlegen. Über zerschlagenes Ei anrichten und viel Schnittlauch beigeben.

Die meisten Speisen ohne Brotbeigabe wurden in doppelten Portionen gekocht und dann am nächsten Tage aufgewärmt. Als Grund wird Zeitersparnis angegeben. Wie die Witwe Bolte in «Max und Moritz» von Wilhelm Busch finden viele Leute, manche Gerichte gewinnen beim zweiten Kochen an Gehalt.

«Eben geht mit einem Teller
Witwe Bolte in den Keller,
Dass sie von dem Sauerkohle
Eine Portion sich hole,
Wofür sie besonders schwärmt,
Wenn er wieder aufgewärmt. —

Quellen und Gewährspersonen: Franziska Suter, BHBL Band 5, S. 91 ff., Frau Bethli Buser (Rünenberg/Arboldswil), Frau Emmi und Herr Paul Thommen-Graf (Arboldswil), Leo Weber geb. 1899 (Reigoldswil).

Die Wasserfallenbahn

Von *Paul Suter*

Am 5. Juli 1931 fand im Gasthof zur Sonne in Reigoldswil eine gut besuchte Quartalsversammlung der Gesellschaft Raurachischer Geschichtsfreunde statt. Im Mittelpunkt der Verhandlungen stand das Gebiet der Wasserfalle: Geschichte des Bürtengutes (Dr. L. Zehntner), Geschichte des Wasserfallenweges (Verfasser des vorliegenden Aufsatzes), Das Wasserfallenbahnprojekt (Dr. Gustav Adolf Frey) [1]. Für die zahlreichen anwesenden Reigoldswiler waren die temperamentvollen Ausführungen des letztgenannten Referenten von besonderem Interesse und als er zu vorgerückter Stunde abbrechen wollte, ertönte der einhellige Zuruf: «Numme wyterfahre!» Nach dieser Versammlung ruhte der talentierte Verfechter der Wasserfallenbahn nicht, sondern äusserte sich in Aufsätzen im «Landschäftler» und in anderen Veröffentlichungen über dieses Thema [2]. Mit grosser Freude nahm er 1938 meinen Vorschlag auf, in den «Baselbieter Heimatblättern» eine Geschichte der Wasserfallenbahn «zum bleibenden Gedächtnis» zu verfassen. Diese erschien in den Jahren 1938/39; sie wurde durch Beiträge von lokalen Mitarbeitern erweitert und als anschauliche, abgerundete Darstellung geschätzt [3].

Im Herbst dieses Jahres sind nun gerade 100 Jahre verflossen, seitdem der angefangene Bahnbau abgebrochen und stillgelegt wurde. Es geziemt sich daher, Rückschau zu halten und der heutigen Generation in kurzen Zügen ein Kapitel der schweizerischen Eisenbahngeschichte in Erinnerung zu rufen. Bei dieser Gelegenheit erfülle ich zugleich eine Dankespflicht. Es wurden mir von Frau Selma Meyer-Schneider, Tochter von Ständerat Gustav Schneider, Liestal, und von Herrn Hans Probst, Augst, interessante Aktenstücke vom Bahnbau übergeben, die in diesem Aufsatz verwendet werden konnten. Ich habe dieses wichtige Quellenmaterial zusammen mit verschiedenen Druckschriften in einem Faszikel «Wasserfallenbahn» zusammengefasst und dem Staatsarchiv Baselland zur Aufbewahrung übergeben.

Stephensons Eisenbahnprojekte

Es ist allgemein bekannt, dass George Stephenson (1781—1848) die Dampflokomotive erfunden hat und als Begründer des Eisenbahnzeitalters gilt. Sein Sohn Robert förderte den Lokomotivbau weiter und führte die von ihm konstruierte «Rocket» 1829 zum Siege [4]. Vater und Sohn wurden in der Folge von verschiedenen Staaten Europas als Experten beigezogen, als man das neue Verkehrsmittel einführte. Im Jahre 1850 beauftragte der