

Objekttyp: **TableOfContent**

Zeitschrift: **Neujahrsblatt / Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel**

Band (Jahr): **186 (2008)**

PDF erstellt am: **16.08.2024**

### **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.

# Inhalt

<b>Grusswort der Präsidentin</b> .....	11
<b>Einleitung und Dank</b> .....	13
<b>Zeiten des Schlemmens, Zeiten des Fastens</b> .....	17
Vom Fastenjahr im alten Basel .....	17
Vorreformatorische Zeit .....	17
Fastengebote, Fastenerleichterungen .....	17
Der Reformation entgegen .....	18
Vom Fasten im reformierten Basel .....	19
Fastenspeisen .....	20
«Vigenpfefferlin» und «Fastenragout» .....	20
Bedeutung des Fischkonsums .....	21
Schnecken- und Froschschenkelkuren .....	23
<b>Am Anfang war der Fladen</b> .....	25
Wort und Sache .....	25
Frühzeitliches Fladengebäck .....	25
Mittelalter und Frühe Neuzeit .....	27
Geweihte Fladen im alten Basel .....	29
Osterfladen .....	30
Exkurs 1: Aus dem Unterelsass – der Flammenkuchen .....	34
Exkurs 2: Appenzellerland – Fladenland .....	35
<b>Pfannkuchen</b> .....	37
Wort und Sache .....	37
Gekücheltes – literarisch .....	37
Schwimmend Gebackenes .....	38
In die Pfanne gestrichene Kuchen .....	43
Pfannkuchen, die «aufgehen» und «hoch» sein sollen .....	46

<b>Kuchen</b> .....	48
Der Gebäckname «Kuchen» im Wandel der Zeit .....	48
Von der Bierhefe zum Backpulver .....	49
«Eine halbe Stunde lang den selben Weg rühren» .....	49
«Verordnung wider gefährliches Kochen» .....	51
Das Backpulver .....	51
Rund um den Dreikönigskuchen .....	52
Basel und die kirchliche Dreikönigsverehrung .....	52
Dreikönigsspiele und Sternsinger .....	53
Bohnenkönig und Dreikönigskuchen .....	55
Blick über die Grenzen: Südbaden und Elsass .....	55
Der Gugelhopf .....	57
Wort und Sache .....	57
Vom «bereitsamen» zum «königlich-kaiserlichen» Gugelhopf .....	60
Gugelhöpfe in und um Basel .....	61
<b>Torten</b> .....	63
Wort und Sache .....	63
Hochblüte der Konditoreifachbücher .....	63
Torten im alten Basel .....	65
16. bis 18. Jahrhundert .....	65
19. Jahrhundert .....	71
Exkurs: Eine Spezialität aus dem Jura – der « <i>toetché</i> » .....	73
<b>Wähen</b> .....	75
Wort und Sache .....	75
Etymologie .....	75
Wähen in der Deutschschweizer Mundart .....	75
Blick in die badische und elsässische Nachbarschaft .....	76
Ländliche Hausbäckerei von damals am Dreiländereck .....	78
Wähen im alten Basel .....	79
Die Wähe auf dem Weg zum Marktartikel .....	82
<b>Wecken</b> .....	85
Wort und Sache .....	85
Müller- und Bäckerlatein .....	85

Mit Wecken durch die Jahrhunderte .....	86
Schul-, Kloster-, Spital- und Zunftwecken .....	86
Obrigkeithliche Eingriffe .....	88
Von den Becken- und Wecklibuben .....	89
Die Sache mit den Schlumbergerli, Schwöbli, Wurst- und Schneckenwecklein ...	91
Brauchtum mit Beharrungsvermögen .....	92
Schneckenwecklein am Vogel-Gryff-Tag .....	92
Tauf- und Auffahrtswecken im Baselbiet .....	92
Der Weckensonntag im südbadischen Sulzburg .....	93
<b>Ring, Brezel, Ringbrezel, Bierring &amp; Co.</b> .....	94
Wort und Sache .....	94
Von einer «Precedella von Mandeln» zu «gesottenen Brezeln» und Brezelschlingmaschinen .....	96
Ringe und Brezeln im alten Basel .....	99
«Allzeit rinck» .....	99
Brezel-, Zeug- und Ringbäckerei .....	102
«Brättschtälà» und «Brezeln» an der Dreiländerecke .....	103
Sundgau .....	103
Südbaden: Brezelstadt Kandern .....	104
Kanderner Brezeln in Basel .....	106
<b>Fastenwähen und Verwandtes</b> .....	107
Wort und Sache .....	107
Von «Weÿen», «Waÿgen» und «Wÿggen» .....	107
«Weÿgen», «Waÿgen» und «Wÿggen» für Pflegherren und Schulknaben .....	108
Klöster .....	108
Gregoriustag .....	108
Ein neuer Name taucht auf: die Fastenwähe .....	109
Bei den Rheinfelder Bäckern und Basler Pflegherren .....	109
«Wie sie sollen gebachen werden» .....	110
Zunftordnungen .....	110
Obrigkeithliche Eingriffe .....	112
Die Fastenwähe im 18. Jahrhundert – eine Brezel .....	113
Die «Stecknadel im Heuhaufen».....	113
Fastenwähen in Zunftstuben ...	114
... und in Bürgerhäusern .....	115

Von der geschlungenen zur ausgestochenen Fastenwähe .....	116
Das «Faschtewaaie-Yseli» .....	116
Bäckersleute erinnern sich .....	117
Fastenwähenproduktion in Gross- und Kleinbetrieben .....	118
Christian Singer, erster Grosshersteller .....	119
Allgemeiner Consumverein (ACV), Coop .....	119
Jowa AG .....	121
Bäckerei-Konditorei Markus Krebs .....	122
Fastenwähenrezepte .....	123
Fastenwähen anderswo .....	125
Baselbiet .....	125
Zürcher Unterland .....	125
Elsass und badische Nachbarschaft .....	126
Verwandtes Gebäck .....	127
Basler «Sunnereedli».....	127
Bernische «Chümichueche» und «Chümiring».....	128
Fastenbrötchen und Agathenbrot in Plaffeien.....	128
<b>Aus der Küche geplaudert</b> .....	130
Bierhefe .....	130
Die Butter .....	130
Kümmel .....	131
Mandeln .....	132
Mandelmilch .....	133
Rosenwasser .....	135
Rosinen .....	135
Obstkuchenteig .....	138
Spanischbrot- oder Blätterteig .....	138
«Zigerlein» – Eierkäse, Eierziger .....	140
Masse und Gewichte .....	141
Bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts .....	141
Seit 1838 .....	141
<b>Anhang</b> .....	142
Anmerkungen .....	142
Rezeptverzeichnis .....	150

Quellen- und Literaturverzeichnis .....	151
Archive .....	151
Bibliotheken .....	151
Museen .....	151
Wörterbücher, Sprach- und Volkskundeatlanten, Lexika .....	151
Amtliche Quellen .....	152
Handschriftliche Rezeptsammlungen .....	152
Gedruckte historische Kochbücher und Rezeptsammlungen .....	153
Neuere Kochbücher und Bäckerei-Konditorei-Fachliteratur .....	153
Sekundärliteratur .....	154
Abbildungsnachweis .....	155

