Zeitschrift: Neujahrsblatt / Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel

Herausgeber: Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel

Band: 186 (2008)

Artikel: Back es im Öfelin oder in der Tortenpfann : Fladen, Kuchen, Fastenwähen und anderes Gebäck

Autor: Spycher, Albert

Kapitel: Zeiten des Schlemmens, Zeiten des Fastens

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1006770

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

Zeiten des Schlemmens, Zeiten des Fastens

«Thorheit der Prahlerei – sich des Fastens rühmen.
Ich will annehmen, du fastest wirklich, und nicht bloss zum Scheine,
wie manche thun, indem sie am Abend eine so reiche Kollation nehmen,
wie der Arme sie bei der besten Mahlzeit nicht hat. Ich will annehmen,
du umgehest auch nicht das Fastengebot durch mancherlei Mittel,
durch nahrhafte Getränke, durch stärkende Medicinen, durch Unmässigkeit
vor und nach dem Fasttag und bei der einen erlaubten Mahlzeit.
Alles das vorausgesetzt, bleibt noch die Hauptsache übrig, dass du mit
deinem Fasten nicht prahlest.»

Aus dem «Narrenschiff», Predigtsammlung des Strassburger Münsterpredigers Johannes Geiler von Kaysersberg, 1498/99.[2]

Vom Fastenjahr im alten Basel

Vorreformatorische Zeit

Die Bevölkerung war in das Regelwerk des kirchlichen und weltlichen Fastenjahres, in die Quatember- oder Fronfastenzeiten eingebunden. Mit Quatember (von lateinisch *quatuor tempora,* vier Zeiten) bezeichnet man den ersten Mittwoch, Freitag und Samstag nach Pfingsten, nach dem 14. September (Kreuzerhöhung), nach dem 13. Dezember (St. Lucientag) und nach dem ersten Fastensonntag der vierzigtägigen vorösterlichen Fastenzeit (lateinisch *Quadragesima*). Diese zählte rechnerisch 46, de facto aber 40 Tage, weil an Sonntagen nicht gefastet wurde, und dauerte vom Aschermittwoch nach der Herren- oder Pfaffenfasnacht über die fünf Fastensonntage Invocavit (Sonntag vor der Alten oder Basler Fasnacht), Reminiscere, Oculi, Laetare und Judica sowie den Palmsonntag, Palmarum genannt, bis zur Osternacht.[3] Nach den kirchlichen Jahreszeiten richteten sich auch die vier Rechnungsperioden des Basler Stadthaushalts, die mit der jeweiligen Quartals- oder Fronfastenrechnung (mittelhochdeutsch *vrôn* im Sinne von weltlicher und geistlicher Autorität)[4] abschlossen. Es fanden vier Fronfastenmärkte statt, die der Volksmund als Zeichen der Marienverehrung «Fraufaschtemäärt» nannte.[5] An den Fronfastenterminen wurden Dienstverhältnisse angetreten und aufgelöst, Räte gewählt und Zinsleistungen erbracht.

Fastengebote, Fastenerleichterungen

Eine der vielen Zinsleistungen war der Naturalzins in Form des Fastnachtshuhns.[6] Damit konnte die Produktion der während der kommenden Fastenzeit verbote-

nen Eier und des Geflügelfleischs dezimiert werden. Ebenfalls verboten war das Verspeisen von Schlachttieren sowie sämtlicher Milchprodukte (Laktizinien). Bei Übertretung der Fastengebote setzte es harte Strafen. Michel der Tischmacher wurde 1523 aus dem Gefängnis entlassen – er hatte einsitzen müssen, weil er «in der vasten eyger [ge]fressen» hatte.[7] Der junge Thomas Platter hingegen kam mit dem Schrecken davon. Als Bergler an den Genuss von Käse gewöhnt, ass er in Zürich arglos vom Verbotenen. Daraufhin plagten ihn Gewissensbisse, bis ein «Pfaff» ihm die Beichte abnahm und die Absolution erteilte.[8] Vielen Menschen fiel der Verzicht auf die herrliche Butter von den Sennhöfen des Baselbiets besonders schwer (siehe S. 130). Ersatzprodukte wie einheimisches Nuss- und Rapsöl waren rar, das ungewohnte, importierte Olivenöl war teuer und schmeckte nicht jedermann. Deshalb erwirkten die Basler im Jahr 1463 durch Vermittlung des Bischofs Johannes von Venningen beim Papst die Erlaubnis, mit Ausnahme der Karwoche, während der Fasten Butter zu verwenden. Für diese sogenannten Butterbriefe wurden Abgaben erhoben. In jenem Jahr waren es 4 Pfennige pro Person.[9] Das Privileg wurde 1504 und 1512 erneuert.

Der Reformation entgegen

Das Fastenwesen war umstritten. Man misstraute jenen Kirchenfürsten, die dem Volk das Fasten predigten, hinter den Mauern ihrer Paläste jedoch selbst gegen die Gebote verstiessen. Der Reformator Martin Luther war dem volksnahen Brauchtum im Jahreslauf keineswegs abgeneigt, lehnte jedoch die damit verbundenen kirchlichen Riten ab und schrieb: «Die Fasten, Palmtag und Marterwochen lassen wir bliben.»[10] Huldrich Zwingli schrieb in der Fastenzeit 1522 von der «fryheit der spysen»[11]. In diesem Sinne predigte der Basler Reformator Johannes Oekolampad in der Martinskirche, «es solle frei sein, was Christus frei haben, verboten aber, was er verboten haben wolle». Oekolampad trat auch dem sogenannten Ostergelächter *(Risus paschalis)* der Mönche und Priester entgegen, die von den Kanzeln herab die Gläubigen mit Spässen «der niedrigsten Art» über die Erschwernisse der Fastenzeit hinwegtrösten wollten.[12] Am Palmsonntag 1522, der als hoher Feiertag Fasttag war, kam es mit einem Spanferkelessen im Klybeckschlösschen zu einem Fastenbruch, den der Rat trotz bischöflicher Beschwerden nicht ahndete.[13] Drei Jahre später erlaubte der Rat den Konventfrauen des Steinenklosters, im Krankheitsfalle Eier und Fleisch zu essen.[14] Die Obrigkeit kam auch den Metzgern entgegen, die im Prinzip während der Fastenzeit nicht schlachten durften – «es sei denn, wenn einer ein Kalb einsalzen wolle». Kranke, Alte und Arme durften «im Stillen» straflos Fleisch verzehren. Strafen wurden erst verhängt, wenn jemand damit «tratzen» (provozieren) wollte oder auf der Strasse und in Trinkstuben «das Evangelieren» verhandelte.[15] Die Basler Obrigkeit liess sich auf dem Weg zur Reformation weder von der Strasse noch von der Eidgenössischen Tagsatzung dreinreden. Jeder Ort möge über seine Strafpraxis eigenständig entscheiden – «wie dann eins jeden orts gelegenheyt am fuglichsten sin woelle».[16]

Vom Fasten im reformierten Basel

Die Reformationsordnung vom 1. April 1529 erliess keine Fastenvorschriften, führte aber die Schliessung der Einkaufsläden an Sonntagen ein. Erlaubt war nur noch der Verkauf von Speisen und Medikamenten für die Kranken. Noch Anfang März jenes Jahres beteuerte Bonifazius Amerbach in einem Brief, höchstens fünfmal Fleisch besorgt zu haben, weil seine Frau aus Widerwillen gegen die Fastenspeisen nicht mehr stillen konnte.[17] Erst das reformierte Glaubensbekenntnis vom 21. Januar 1534 hob die vierzigtägige Fastenzeit für die Basler expressis verbis auf:

> «Und hinwiederumb mag niemans verbieten / was Gott erloubt hat / Der Ursachen wir die spyss / mit dancksagung zeniessen / unverbotten haltend.»[18]

Der Basler Bischofssitz war schon vor 1529 nach Pruntrut verlegt worden, und die Bischöfe fuhren mit dem Erlass von Fastengeboten in ihrem Einflussgebiet fort. Am 18. Januar 1535 verbot Bischof Philipp von Gundelsheim den Genuss von Kutteln vor dem Kirchgang an Sonn- und Feiertagen im Städtchen Laufen.[19] In der reformierten Stadt und Landschaft Basel bestimmte nunmehr der Staat mit einer Flut von Mandaten das Privatleben der Bürger wie auch die Anlässe der Zünfte.

Bekanthnus vnsers
heyligen Christenlichen gloubens/
wie es die Kilch zů Basel haltet.

Roman.cap.10.
Corde creditur ad iusticiam, ore autem
fit confessio ad salutem.

Abb. 2
Das Glaubensbekenntnis vom 21. Januar 1534 hob die vierzigtägige Fastenzeit im reformierten Basel auf.

Hatte die Safranzunft zwischen 1536 und 1543 regelmässig zu den Aschermittwochsmählern geladen,[20] beschloss der Kleine Rat am 1. März 1546, Fasnachts- und Aschermittwochsveranstaltungen zu untersagen. «Guten Herren und Gesellen» war es jedoch anheimgestellt, unter Schonung des Zunftsäckels «in Zucht und Ehren» beisammenzusitzen.[21] Jahrzehnte später finden wir die Ankündigung eines auf Sonntag, den 10. September 1620, angesetzten Fast- und Bettags. Diese forderte auf, «es solle sich menniglich vom gewohnlichen essen und trinken bis auf ermeldten abend enthalten»[22]. Am 31. Januar 1643 predigte Pfarrhelfer Theodor Reinhardt in der St. Leonhardskirche das evangelische Verständnis des Fastens – die Bereitschaft zu Mässigung, Busse und Umkehr:

> «Mache ja keiner die rechnung / wann er anjetzo widerumb naher Haus gehet: er habe den gantzen Tag gehungert und gefastet / darumb müsse Gott wol zufriden seyn. Ach nein / darmit ists freylich nicht genug / sondern du hast jetzund nur den anfang gemacht / hinfüro soll dein gantzes Leben dem Herren ein Fasten heissen in einem unsträflichen wandel [...].»[23]

Im Jahr 1773 erschien ein Verzeichnis von Busstexten, wie sie seit 1700 an den «allgemeinen Fasttagen» in unseren Kirchen gelesen wurden.[24] Unter dem Druck der Französischen Revolution begingen die Basler Gläubigen am 16. September 1794 «gemeinschaftlich mit der loblichen Eidsgenossenschaft» einen ausserordentlichen Fast-, Dank-, Buss- und Bettag.[25]

Fastenspeisen

In den folgenden Kapiteln ist verschiedentlich von gebackenen Fastenspeisen die Rede. An dieser Stelle soll auch gekochten und gebratenen Gerichten Platz eingeräumt werden.

«Vigenpfefferlin» und «Fastenragout»

Die Reformationsordnung von 1529 bewirkte also keineswegs eine allgemeine Abkehr vom Fasten. Um für die Quadragesima 1539 mit Fastenspeisen versorgt zu sein, kaufte Bonifazius Amerbach für seine Familie Feigen, Meertrauben (Rosinen, siehe S. 135), Mandeln (siehe S. 132), gefärbtes und ungefärbtes Gewürz, Gewürznelken sowie ungestossenen Ingwer.[26] Aus diesen Zutaten liess sich ein «vigenpfefferlin» bereiten, ein Kompott aus Feigen, Rosinen und Gewürzen, wie es die Kranken im Spital genossen – «mit figen und mit mertribel halb und halb erberlich gekochet».[27] Fastenspeisen erscheinen auch in Stadtrechnungen, beispielsweise «1 Pfund Pfennige und 9 Schillinge umb fastenspys und brot, so unter die Vogt Rechnung aufgangen» am 27. Februar 1568.[28] Die Bedeutung der Fastenspeisen im Bürgerhaushalt spiegelt sich in gedruckten und handschriftlichen Kochbüchern. Vom Ende des 16. bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts fehlen in keiner Rezeptsammlung Anleitungen für Fastenspeisen – als Fleischersatz zum Beispiel eine Fastenwurst aus gehacktem und

gewürztem Fisch, ein Fastenragout von Krebsen oder eine Apfelgallerte. Um Eier in der Fasten herzustellen, blies man rohe Eier aus, verklebte eines der zu diesem Zweck angebrachten Löchlein mit Wachs und füllte die Schale mit gelatinierter Milch. War diese gestockt, liessen sich die Schalen entfernen und die falschen Eier in zwei Hälften schneiden. Nun grub man in jede Hälfte eine Vertiefung und löffelte eine Mandelmasse hinein.

Bedeutung des Fischkonsums

Heide Hüster Plogmann und Urs Amacher untersuchten den Stellenwert des Fischkonsums in der mittelalterlichen Gesellschaft und hinterfragten die oft gehörte Aussage, Fisch sei eine wichtige Fastenspeise gewesen. Sie kommen zu dem Schluss, dass diese Aussagen allenfalls für die Oberschicht, Klöster und Spitäler zutraf.[29] Laut einer von Christoph Brombacher verfassten Publikation über Funde von Speiseresten in einer mittelalterlichen Latrine an der Bäumleingasse in Basel führten Schlämmproben neben 33 Vogel- und 89 Säugetierresten 6070 Fischreste zu Tage. Zwei Drittel davon stammten von weniger als 10 Zentimeter langen Fischen, von den grätereichen Groppen (*Cottus gobio*, Kaulköpfe) nämlich – «dem Fisch des armen Mannes». Das Übrige war dem Karpfen und Lachs zuzuordnen, den Forellen, Äschen, Hechten und Egli. Mit der Sicherung der Spuren von Heringen gelang der früheste Nachweis dieses Importfisches im Basel des 13. Jahrhunderts.[30] Ins 14. und 15. Jahrhundert fallen die frühesten erhaltenen Zoll- und Kaufhaustarife für die anwachsende Einfuhr getrockneter oder eingesalzener Fische in Tonnen (Fässern) oder Strowen (Körben, Strohgebinden). Dazu zählten Bückinge (auch Bücklinge, getrocknete Heringe), Stock- und Mollifische (getrockneter bzw. gesalzener Kabeljau) sowie «Platissli» (Plattfisch, Scholle, Goldbutt).[31] Im Jahr 1409 beklagte die Basler Krämerschaft den Raub eines Transports von 100 Tonnen Heringen während der Fastenzeit.[32] Ein anderes Beispiel für die im ausgehenden Mittelalter nicht zu unterschätzende Bedeutung des Fisches als Fastenspeise geht aus einer Rebleutenordnung hervor, nach der dem Rebmann «in der vasten, so man weder fleisch noch eyger isset», ein Mittagimbiss aus Mus, «Gumpost» (eingemachtem Kraut), einem Hering und Wein zugestand.[33] Anno 1434 gab sich die Stadt eine Fischmarktordnung, wonach Bückinge, Stockfische und Platissli nicht mehr an den Haustüren, sondern ausschliesslich im Kaufhaus unter Aufsicht verkauft werden durften. Der Detailhandel war Angelegenheit der zu Gartnern zünftigen Gremper (Krämer). In der Fastenzeit jedoch sollte der freie Fischverkauf spielen, «damit der Gemeine und der arme Mann solche desto wohlfeiler bekommen möchte».[34] Dieser kam allerdings nicht leicht zu billigem Fisch. Im Jahr 1498 klagten die Gremper, dass die Kaufleute Fischkonserven im Kaufhaus aufkauften, worauf den Kleinhändlern ein Vorkaufsrecht von 24 Stunden gewährt wurde. Andererseits untersagte die Gewerbeordnung von 1526 ausgerechnet den Grempern Preisabsprachen mit den Heringimporteuren. Den Klöstern wurde untersagt, Heringe, Stockfische und Platissli für den Eigenverbrauch ausserhalb der Stadt zu kaufen.[35] Detaillierte Rechnungsbücher unterrichten uns auch über die Fastengewohnheiten am bischöflichen Hof. So wurden am Sonntag Reminiscere und an den folgenden Wochentagen des Jahres 1475 abwechselnd Karpfen, Hecht,

Stockfisch, Bücking und Groppen verspeist.[36] Schriftliche Angaben über den Fischkonsum der unteren Schichten sind karg, umso reicher jedoch die Aufzeichnungen von Fischmahlzeiten auf den Zunftstuben. So wurden an den Aschermittwochsmählern der Safranzunft Fischmenus mit Karpfen, Hering, Stockfisch und Platissli serviert.[37] Fielen die Festanlässe auf einen Fasttag, trat an Stelle der «Fleisch-Galrey» (Gallertpastete) eine Fischgallerte. Dem Zunftmeister zu Safran schenkte man in der Fasten 24 Schillinge als Gegenwert für 100 Heringe.[38]

In der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts vergütete das Almosenamt zur Speisung der Armen die Kosten für Linsen- und anderes Mus, für Butter, Zwiebeln und Salz. Dazu waren jährlich neun Fleischmahlzeiten vorgesehen, Fische sind nicht erwähnt.[39] Minderbemittelte mochten sich an die «Schelmenbank» auf dem Fischmarkt halten, wo verendete Fische, die nicht mehr als «grüne» (lebende) Ware verkauft werden durften, zu haben waren, oder sie kamen als «arme siechen im spittel» zu Fischgenüssen. Dank einer Stiftung erhielten die Kranken während der Fastenzeit dreimal wöchentlich «zuo imbiss visch gross oder clein wie man die ye zuo zyten gehaben mag und die in ein gewurzt bruelin machen» sowie am Karfreitag eine Portion «Fisch-Galrey». Die Spitalrechnungen von 1521 und 1534 führen eine reiche Fischtafel an Lachsen und Salmen, Karpfen, Forellen und Albelen *(Leuciscus alburnus)* auf. Des Weiteren sind Heringe und Nasen *(Chondostroma nasus L.)* verzeichnet.[40] Die anspruchslosen und bis in unsere Gegenwart beliebten Nasen wurden während der

Abb. 3
Fischverkäuferin am Rümelinsplatz, 1954.

Laichzeit im Frühjahr – zur Zeit des «Nasenstrichs» – massenhaft eingefangen. Von Schwarzwälder Bäuerinnen wusste man, dass sie diesen Fisch korbweise den Schweinen verfütterten.[41] In einem Brief an Bonifazius Amerbach vom 7. Juni 1528 wird schliesslich der Heuerling oder Hürling als Sammelbegriff für «heurige» Jungfische verschiedener Art aktenkundig, der im «Heumonat» (Juli) gefischt wurde, eine Delikatesse war und heute in Basel «Sömmerling» genannt wird. Die «hurlynge», zu denen Amerbach ins thurgauische Ittingen eingeladen wurde, waren junge Felchen vom Bodensee.[42] Auch Groppen und «Schnepperly» (junge Albelen) wurden nicht verachtet.[43] Diese Beispiele bestätigen die Feststellungen der Archäologen über die Verhältnisse im Mittelalter insofern, als Fischspeisen auch in der Frühen Neuzeit weitgehend Spital-, Kloster- und Kirchenleuten sowie dem gehobenen Bürgertum vorbehalten blieben. Dass in diesen Kreisen der häufige Fischgenuss während der vierzigtägigen Fastenzeit zum Überdruss führen konnte, lesen wir bei Johann Fischart, einem elsässischen Satiriker des 16. Jahrhunderts: «Wer zum Narren wird und Fasnacht macht, hat nachher 40 Tage lang an Fischen zu zehren – bis auf den Osterabend, an dem er sich unter Blutvergiessen an unschuldigen Lämmlein und Kälbern freut.»[44] So, wie heute für alle Menschen dieser Welt genug Nahrung vorhanden wäre, wenn diese gerecht verteilt würde, hätte es im alten Basel genügend Fisch für den reichen wie für den armen Mann gegeben. Indes wiederholt sich die Geschichte: Auch heute ist es eine Frage des Budgets, ob wir uns zum traditionellen Freitagsfisch Eglifilets aus dem Comestiblegeschäft oder Fischstäbchen aus der Tiefkühltruhe leisten können.

Schnecken- und Froschschenkelkuren

Verwöhnte Gaumen delektierten sich schon im Altertum an Weinbergschnecken und Fröschen. Die mittelalterliche Kirche setzte diese Tiere als «Kaltblütler» den Fischen gleich und erklärte sie als fastentauglich. Man schätzte das wohlschmeckende, leicht verdauliche Fleisch als Leckerei und bediente sich dessen in Festbrauch und Liebeszauber, wie auch in der Tier- und Volksheilkunde.[45] Durch das Aufkommen von Zeitungsinseraten wurden diese extravaganten Fastenspeisen zu Konsumartikeln der

Abb. 4
Schneckenkuren in der vorösterlichen Fastenzeit. Inserat im «Schweizerischen Volksfreund» vom 27. Januar 1883.

Pastetenbäcker und Traiteure. So waren laut «Avisblättlein» vom 29. Januar 1807 auf der Schmiedenzunft täglich «gefüllte Schnecken» zu haben. Am 26. Februar 1829 inserierte Johannes Glaser am Kohliberg in derselben Zeitung: «Schnecken- und Fröschenschenkelkuren, das Hundert zu 13 Batzen in die Häuser geliefert». Mit Schneckenkuren bekämpfte der Dichter Johann Peter Hebel die Folgen übermässigen Kaffeetrinkens und schrieb der Pfarrerstochter Gustave Fecht über seine Erfahrungen: «Heute habe ich schon wieder Sauerkraut gegessen und 6 Schnecken dazu, mit welchen ich jetzt, wie man's bei gewissen Arzneien machen muss, wieder nach und nach steigern will bis auf 18.»[46] Im Jahr 1827 schlug Margarethe Spoerlin der vornehmen Gesellschaft neben variantenreichen Schnecken- und Froschgerichten Menupläne «mit Fastenspeise» vor. So genossen 12 bis 18 Personen bei einem zwanziggängigen, in zwei Services aufgetragenen Mittagsmahl fünferlei Fische, Frösche, Makkaroni, Eier, Gemüse, Salate sowie sechs verschiedene Desserts.[47] Seit Mitte des 19. Jahrhunderts häuften sich Zeitungsanzeigen, die für Frosch- und Schneckenkuren warben. «Aufgemuntert durch das schätzbare Zutrauen, welches mir seit der Übernahme des Geschäfts von Frau Wittwe Kunkler sel. zu Theil wurde», bot Anfang Januar 1845 M. Rudin geb. Schwarz am Spalenberg Nr. 1047 der Kundschaft ihre «Deckelschnecken- und Fröschenschenkelbrühen» an.[48] Als Konkurrentin versicherte Witwe Salathe auf der Zunft zu Schuhmachern «das E.E. Publikum» pünktlicher und guter Bedienung mit diesen Produkten. Noch an der Schwelle zum 20. Jahrhundert räumte die «Basler Kochschule» dem Verzehr von Lurchen und Weichtieren breiten Raum ein. Allein für die Zubereitung von 8 Dezilitern Schneckenbrühe schrieb Amalie Schneider 10 bis 12 rote Gartenschnecken vor.[49]