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: Pfannkuchen

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

Pfannkuchen

«Platt wie ein Pfannkuchen.»
«Ein Gesicht wie ein Pfannkuchen.»
«Wer Pfannkuchen essen will, muss Eier schlagen.»
«Not lehrt beten und Pfannkuchen essen.»
Nie – oder «wenn's Pfannkuchen schneit und Buttermilch regnet».

Redensarten[93]

Wort und Sache

Wir befassen uns hier mit Pfannkuchen (abgeleitet vom althochdeutschen «pfanchuocho» und dem lateinischen «coquere» in der Bedeutung von kochen, backen)[94], die in heisser Butter schwimmend fritiert, auf dem Pfannenboden omelettenartig gebacken oder mit Zugabe von geschlagenem Eiweiss in einer Form zum «Aufgehen» gebracht werden. Zu dieser Gebäckart gehören beispielsweise der Berliner Pfannkuchen, die Crêpe Suzette und der Kirschenpfannkuchen. In der Geschichte des Backwerks erscheinen sinngemäss auch die Begriffe «Pfannfladen» und «Pfannzelten».[95] An die Ausdrücke «Pfanndätsch» und «Pfannchueche» in Gustav Adolf Seilers Wörterbuch «Die Basler Mundart» vermögen sich selbst ältere befragte Gewährsleute nicht zu erinnern.[96] Ein Geheimnis wird auch bleiben, welche Art von Küchlein beim häufigen Tafeln der Pflegherren im ehemaligen St. Leonhardsstift serviert wurde. Am 18. Juni 1607 – so viel ist bekannt – waren die Küchlein von Kompott, «yngemachtes Züg», begleitet.[97]

Geküchelteres – literarisch

Jeremias Gotthelf beschreibt im Roman «Uli der Pächter» den Heischebrauch des «Küchleinholens» im Emmental anlässlich einer «Sichelten» (Erntefest) auf dem Bauernhof «Glungge». Vreneli, die Pächtersfrau, ist verzweifelt ob des Ansturms der Bettler mit ihrem «Ein Almosen, dr tusig Gottswille!» und schmäht Uli, ihren Mann, der aus Geiz die zwei Tage dauernde Küchleinbackerei am liebsten Joggeli, dem Glunggenbauern, anhängen möchte. Während sich die Buttertöpfe leeren und die Küchlein immer kleiner werden, erscheint unvermittelt die Glunggenbäuerin mit einem «bedeutenden» Butterkübel, «den sie hinter Joggelis Rücken aus ihrem Keller stibitzt hatte, dem besten Schmuggler zum Trotz».[98] Im Verlauf des Jahres gab es je nach Anlass und vorhandenen Zutaten zahlreiche Gelegenheiten, Küchlein zu backen. Der Formenreichtum war bedeutend – Apfel-, Holunder-, Salbei- und

Fasnachtsküchlein, Schenkelein, Berliner Pfannkuchen, Mausohren und Strauben oder Spritzenküchlein – für Letztere spritzte man den Teig durch einen Trichter in den heissen Anken –, um nur einige zu nennen. Der Binninger Dichterpfarrer zu St. Margrethen, Jonas Breitenstein, den man auch den «Baselbieter Gotthelf» nannte, lässt in seinen Erzählungen keine dieser Herrlichkeiten aus. Da werden an der Kindstaufe Schenkelein «gemöffelt», beim Besuch auf dem Lande «Fotzelschnitten und Ygmachts» genossen oder im Posamenterhaus den Seidenherren «Öpfelchüechli, Strübli und s' Kaffi derzue» aufgetischt. Basler Studenten lassen sich auf dem Passwang von Marei, Bäbi und Beth verwöhnen:[99]

> «Los, wie schlöije si nit di Aier z'sämme – und chlopfe
> Mächtig in grosse Platte der Taig und füre dernebe
> Wie nit gscheidt druf los und 's chracht in der Pfanne der Anke
> Und fot lut a pfüse, wenn wider e Traufele dri fahrt.
> 'S zieht Chüechliduft dur's Hus, vor's Hus und uf der Matte,
> As me's vo witem schmeckt und macht aim glustig vo witem.»[100]

Schwimmend Gebackenes

Dass im flüssigen Fett Gebackenes nicht immer süss zu sein brauchte, zeigt das wohl älteste *Straubenrezept* von Basel aus Magdalena Platters Kochbuch von 1592. Es stellt eine Fastenspeise dar und enthält Fischrogen (im Wortlaut wiedergegeben):

> «Strüble in der Vasten: Nim gehackten rogen zerstoss ihn in einer schüssel undt mach ihn dünn mit einer Erbs brÿe [Brühe] undt streich es durch ein thuch und mach ein deyg wie strüblin mit semelmäl thun ein wenig wein daran, bach im ancken, also macht man auch strüblin aus karpfenrogen, denselben muss man aber stossen in einem stein.»

Katja Zimmer erwähnt in den Haushaltrechnungen des Klosters Klingental Geldausgaben für *Fasnachtsküchlein*.[101] Eine Nachschau zeigt, dass Fasnachtsküchlein 1445 und 1455 namentlich erwähnt sind. In anderen Jahren erscheint ein summarischer Ausgabenposten «zur Fasnacht» oder «die Fasnacht hat kosten», oder es wurden Fleisch und Heringe aufgeführt. Die Eintragungen der Jahre 1447 und 1450 lassen darauf schliessen, dass diese Aufwendungen Laienbrüdern und Klosterknechten zugute kamen.[102] 1464 und 1466 wurde auch Geld für die Kirchweih – zur «Kilwy» – ausgegeben.[103] Der Obrigkeit waren die «Kilbenen» stets ein Dorn im Auge. Das Jahr 1533 leitete eine Flut von Mandaten ein, die Kilbibesuche der Basler in Kleinhüningen, Weil, Münchenstein und Binningen «abstellen» sollten.[104] Auch die Spitalküche hielt Fasnachtsküchlein bereit, wozu zwischen 1584 und 1587 jährlich bis zu 1200 Eiern aufgeschlagen wurden. Etwa 60 Stück blieben als Zutat für das «Wyn warm» (Weinwarm) reserviert – eine Köstlichkeit aus Wein, geröstetem Brot, Eiern, Zucker, Zimt und Safran, die zu Gotthelfs Zeiten Wöchnerinnen zur Stärkung und

Taufgesellschaften zum Schmaus gereicht wurde.[105] In der Bevölkerung blühte der Brauch des «Küchleinholens», der am Aschermittwoch seinen Höhepunkt fand und wegen Ausschweifungen aller Art mit Mandat vom 10. Februar 1599 verboten wurde.[106] Kaum zu Klagen Anlass gab dagegen Barbara Amerbachs Brief, den sie Anfang März 1508 ihrem Sohn Basilius, dem späteren Rechtsgelehrten, nach Freiburg im Breisgau sandte:

> «Disse brief gehoert meister basiljus amerbach student zuo friburg minem lieben sun [...] Lieber meister Basiljus, jch lad úch zuo vnnser fasnacht vnd bit úch, jr wellen so wol dún und wellen vns nit versmochen [verschmähen] vnd das küechlin bi vns reichen, den mich verlangt noch úch, den jch han úch gar lang nit gsechen, vnd bit úch, jr wellen mit úwrem vatter kommen. Ich sot úch das núw jor gschigt han. So komen vnd reichen es selber. Nit me den fil guoter joren von mir barbara amerbachin úwer muoter.»[107]

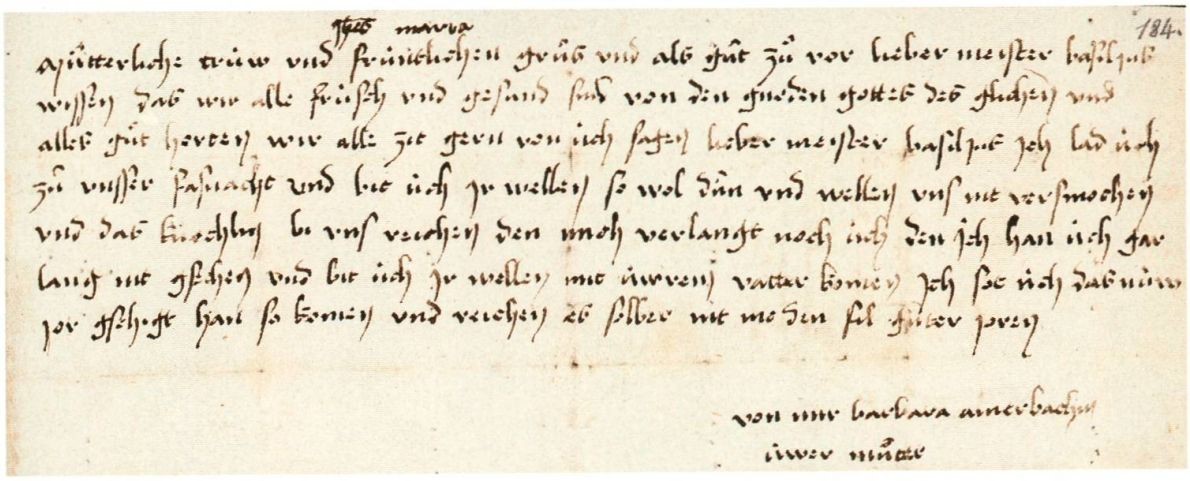

Abb. 15
Er soll «das küechlin bi uns reichen». Mutter Barbara Amerbach an ihren Sohn Basilius, 1508.

Nach dem Zweiten Weltkrieg erhitzte die Mutter des Verfassers in einer schwarzen Pfanne mit gitterförmigem Einsatz Butter und brutzelte darin Fasnachtsküchlein – jeweils eine Wäschezaine voll! Dabei erzählte sie, wie man früher den Teig übers Knie gezogen und auf diese Weise «Chneuplätze» hergestellt habe. Das «Oberrheinische Kochbuch» von 1827 bestätigt dies. Mit Vorteil waren zwei Personen beteiligt – «eine, welche die Knieplätze zieht und die andere, welche sie backt; man kann auch über einen Haubenstock [geschnitzter weiblicher Kopf] eine weisse Serviette binden und die Knieplätze darüber ziehen».[108] Die Kochbuchautorin Elisabeth Landolt beschrieb 1842, wie man eine Serviette übers Knie legte und Teigstücke sorgfältig auseinanderzog, damit keine Risse entstanden.[109]Anders verfuhr ein Jahrhundert früher Anna Maria Faesch. Sie empfahl, den Teig auf dem Tisch «in die Runde» auszuwallen, die Küchlein mit einem Backrädchen abzutrennen und mit Hilfe eines «Hölzleins» in den heissen Anken zu tauchen. Ihr Rezept trägt die Überschrift «Fasnacht Küechlin oder Schneeballen». Letztere wie auch «gewahlte» (ausgewallte) Küchlein bekamen

Abb. 16
Fasnachtsküchlein gelingen am besten zu zweit. Vater und Sohn Eugen und Markus Krebs.

schon die Pfleger der Klostergutsverwaltung St. Clara zu essen, als sie laut «Registerlein ausgeben Gelds» am 19. Februar 1629 den Weinkeller inspizierten und bei Fisch, Kalbsbraten, Vögeln, gebratenen Birnen, Lebkuchen, Haselnüssen, «Meertrübeln» (siehe S. 135) und Mandeln bei Tisch sassen.[110]

Wer an Fasnachtsküchlein denkt, denkt auch an *Schenkelein.* Auch «Hurenschenkelein» oder «cuisses de dames» genannt, waren «Schänggeli» in Privathaushalten und in Zunftstuben gleich beliebt. Die Vorgesetzten zu Gerbern verspeisten sie anlässlich ihrer Mahlzeiten im 18. Jahrhundert dutzendweise.[111] Anna Maria Faesch verwendete für ihre Schenkelein ein halbes Pfund Anken, 8 verklopfte Eier und so viel Mehl, bis sich ein fester Teig wirken liess. Die Länge der fingerdick ausgerollten Teigstränge richtete sich «à proportion» der Pfanne. Aus dieser herausgehoben, legte man das Backgut schön gerade auf ein Blech – «sonst werden die Hurenschenkelein krumm». Auch dieses Gebäck weckt beim Verfasser Jugenderinnerungen. Gleich über die Strasse wohnte eine Tante, in deren Küche er «Gelbe Hefte» und «Eulenspiegelkalender» durchblätterte. Dort gab es zu jeder Jahreszeit «Schänggeli», begleitet von schwarzem Kaffee und Baselbieter Kirsch aus der dunkelgrünen Flasche. Die im Kriegsjahr 1941 erschienene Ausgabe der «Basler Kochschule» enthält ein Rezept, das sich seit Anna Maria Faeschs Zeiten kaum verändert hat:

> «Schenkeli: Zu etwa 60 Stück 60–125 g Butter, 250 g Zucker, ½ abgeriebene Zitronenschale, 1–2 Teelöffel Kirsch oder 1 Esslöffel Zitronensaft, 4–5 Eier, 500 g Mehl. Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Zitronenschale, 1 Prise Salz und ein Ei nach dem andern zugefügt, die Masse während 20 Minuten schaumig gerührt und das gesiebte Mehl beigefügt. Diesen Teig lasse man ½ Stunde oder länger (am besten über Nacht) an einem kühlen Ort

Abb. 17
Erinnerungen an Tante Gritli: Schenkeli zum Kaffee-Kirsch.

fest werden. Hierauf schneide man ihn in 8 gleich schwere Teile, rolle einen jeden zu einer kleinfingerdicken Rolle von etwa 75 cm Länge gleichmässig dick aus, schneide fingerlange Stücke (Schenkeli) davon ab und backe sie in heisser Butter oder Backfett schwimmend nicht zu rasch hellbraun. Nach Belieben können noch 60–125 g geschälte, geriebene Mandeln beigefügt werden.»[112]

Wie die Schenkelein waren *Apfelküchlein* in der Männerwelt des alten Basels besonders beliebt. So wurden die Pflegherren am 8. Februar 1626 nach Verrichtung ihrer Amtsgeschäfte mit Bratwürsten, Karpfen, Birnbrot und Apfelküchlein verwöhnt.[113] In Zunftmahlzeitenrechnungen konnten Apfelküchlein nicht ausgemacht werden, in Haushaltbüchern selten und erst im 19. Jahrhundert. Eines davon erwies sich als Abschrift aus dem «Neuen und nützlichen Kochbuch einer erfahrnen und geübten

Abb. 18
Apfelküchlein, hausgemacht.

Köchin», das um 1800 bei Stupanus an der Mittleren Rheinbrücke erhältlich war. Der mundartlich gefärbte Sprachausdruck macht glaubhaft, dass dieses Bändchen von einer Praktikerin und nicht von einer Schreibgewandten verfasst wurde:

> «Aepfel-Küchlein-Teig: Eines halben Ey gross gesottenen Anken heiss lassen werden, ab dem Feuer gethan, Wein darin geschüttet, ein wenig Zucker darein, Mehl in eine Schüssel und mit Wein dick angerührt, ein paar Löffel voll Kirschwasser und 3 oder 4 Eyer-weiss darunter gerührt, wenn der Teig nicht dünn genug, mit dem Wein wo überbleibt, gedünnert und gebacken, man kann die Aepfel rund oder zu Schnitzen verschneiden.»[114]

Ein Jahrzehnt später ging das «Oberrheinische Kochbuch» ins Detail. Der eingesottenen Butter konnte Schweineschmalz beigefügt werden, das den Küchlein ein spezielles Aroma verlieh. Am Herd musste ein starkes Feuer unterhalten werden und zügig gebacken werden, damit der Teig nicht zuviel Fett aufnehmen konnte. Während die Apfelküchlein «schrieen» (brutzelten), kehrte man sie mit einem Schindelholz mehrmals um.[115] Amalie Schneider-Schlöth mischte geschlagenes Eiweiss in den Ausbackteig und verarbeitete saure Äpfel – «Gallwyler» und «Reinetten», Sorten, die man heute kaum mehr kennt –, und besprengte die Apfelscheiben mit Kirschwasser.[116] Mit Zimtzucker bestreute und mit Vanillecrème nappierte Apfelküchlein rücken Bilder aus vergangener Zeit in die Gegenwart. So erging es dem Autor, als er vor Jahren in einer Pension des Innerschweizer Skiparadieses Melchsee-Frutt solche Küchlein genoss und dabei eine Schrift über die Tourismusgeschichte dieses Hochlands las. Anfang der Dreissigerjahre des 20. Jahrhunderts fragten erste vorwitzige Wintergäste den Winterwart per Telefon, ob sie nach dem steilen Anstieg mit Fellen bei ihm übernachten dürften. «Wenn ier zfridä sind, so chemid ier», war die Antwort, «ich ha dänkt, ich machi Epfelchiächli zum Znacht».[117]

Während Apfelküchlein an einer aromatischen Vanillesauce ein köstliches Dessert darstellen können, sind *Fotzelschnitten* eher Alltagskost. Auch diese Pfannkuchen erinnern vielleicht ältere Leser an Winterfreuden – an Skilager kurz nach dem Zweiten Weltkrieg in der Lenk, wo die Fotzelschnitten mit Fahrradanhängern in einer Militärküche gefasst wurden. Zudem waren Fotzelschnitten aus altbackenem Brot mit Milchkaffee in vielen Familien ein beliebtes «Sparmenu». Die Erstauflage der «Basler Kochschule» trug folgendes Rezept an die Öffentlichkeit:

> «Fotzelschnitten: 4 nicht zu frische 5 Cts. Wecken, 1 Schoppen Milch, 4–6 Eier, 1 Loth Mehl, Salz, Zucker zum Streuen. Man schneide die Wecken in nicht zu dünne Scheiben, übergiesse dieselben in einem Topf mit der kalten Milch, lege sie nach 2 Minuten nebeneinander auf ein Brett oder eine Platte. Die Eier verklopfe man nebst Salz mit einer Gabel, rühre das Mehl damit an, tauche die geweichten Schnitten darin, und backe sie in heisser Butter schwimmend gelb; ziehe sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, lasse sie im Seihbecken vertropfen, bestreue sie mit Zucker und Zimmt und serviere sie sogleich zu Kaffee oder gekochtem Obst.»[118]

Mit Ausnahme der Pommes frites wird in Haushaltsküchen heutzutage weniger Schwimmendgebackenes hergestellt als früher. Fasnachtsküchlein und Schenkelein besorgt man sich mit Vorteil in Konditoreien und bei Grossverteilern. Der unvergleichliche Duft von *Rosenküchlein* verbreitet sich einmal im Jahr während der Herbstmesse auf dem Petersplatz. Für manche beginnt dort die Messe erst richtig, wenn der Mantelkragen mit Puderzucker beschneit ist. Kochbucheintragungen zeigen, dass Basler Frauen schon im 18. Jahrhundert ihre herz- oder spiralförmigen Rosenküchleineisen erst in den Teig und dann in die heisse Butter tauchten. Ein schwungvoll signiertes und mit «Anno 1742» datiertes Rezept stammt von Theodor Falkeysen (im Wortlaut wiedergegeben):

> «Rezept für rosen Küchlein zu machen: Nim 6 Eier 3 fierling Zuker verklopf es under einander und eier und mäl darein dass es dick wird wie ein huren schenckelein deig darnach für 1 Schilling Milch ein fierling süssen Ancken lass in der Milch undereinander vergehen lass es wieder loi [lau] werden darnach reier [rühr] ihn in den deig bis es recht ist.»[119]

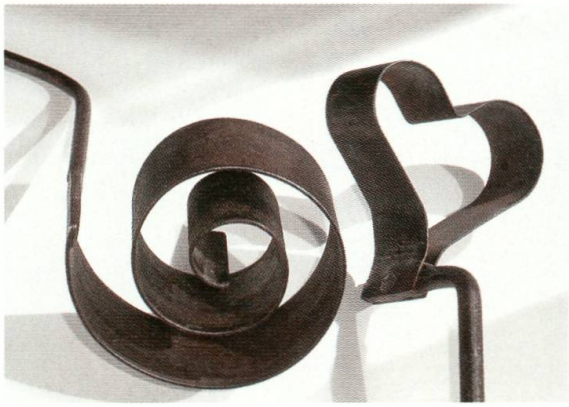

Abb. 19
Zwei Rosenküchlein-Eisen, Ende 19. Jahrhundert (Privatbesitz).

Abb. 20
Herbstmesse auf dem Petersplatz: Rosenküchlein in Serie.

In die Pfanne gestrichene Kuchen

Das Forschen nach Pfannkuchen, die auf dem Pfannenboden im Anken brutzeln, führt zum Kochbuch des Meisters Hans von 1460. Möglicherweise war der Zucker auf seinem Käsepfannkuchen für die fastenfreie Zeit nicht nach jedermanns Geschmack, aber in damaliger Zeit eine Seltenheit und ein Statussymbol für kirchliche und weltliche Fürsten (sinngemässe Transkription):

> «Etwas Gebackenes von Käse: Reibe einen Hartkäse, schlage Eier daran, hacke Speck und gib ein wenig Mehl dazu. Vermische alles und streiche es in eine Pfanne. Bestreue das Gebackene reichlich mit Zucker.»[120]

klain geschniten sind, vnd gestossen pet-
sill mitsampt der würtz vnd gesoten
Regelpiern, vnd Coriannder gestossen
gefäet durch ain sib, Wälisch weinper
vnd geschelten mandel vnd hönig
samen das thue vf das kraut, Vnd
thue zue yeglicher legk das mā vnnd
weilen von recht mit silber, Also ge
sunt ist es, auch thue albeg zue dem
Seniff zynamoniū. Ain gepacheins
Item Nym herten käs von käß.
vnd reib den vnd schlach ayer daran
vnd hack ain speck daran, Vnd ain
wenig mel das misch vnnder einand
vnd streich es In die pfannen Wann
es gepachen ist So bestreich es mit
zucker wol. Eingemacht vische.
Item Nym visch hecht vnd annder
gůt visch die du In ain gabraide

Abb. 21
Das Rezeptbuch Meister Hansens des von Wirtembergs Koch von 1460, Seite 55 verso, Zeilen 10–17, «Ain gepachenes von Käs». Reproduktion aus dem Original.

Wie Meister Hans nannte auch «Starkoch» Balthasar Staindl Pfannkuchen mit speziellen, an fremdländische Genüsse erinnernden Zutaten «heidnische Kuchen» – gelesen im «Sehr künstlichen und nützlichen Kochbuch» von 1569:

> «Heydnische Kuchen zu machen: Mach einen teig von ayren / auf das härteste du kannst haben / machs und wölg dünne bletter daraus als ein pfannzelten / bachs in schmalz / dann nimb guten wein / halb soviel honig / durcheinander / zeuch das bachens dadurch / wann du es wilt anrichten.»[121]

In Basel sind es nicht Kochbücher, die uns über früheste Pfannkuchengenüsse unterrichten, sondern Zeugenprotokolle vor Gericht. So musste «Margret Bott Brattelers junckfrow» im Jahr 1537 ihrem betrunkenen Meister einen «grossen Pfannkuchen mit Kräutern» zubereiten. Nach einer Musterung in Riehen anno 1545 wurde Thomas Müller in einen Wirtshauskrach verwickelt, während er «win und ein pfannkuchen» bestellte.[122] Erst Ende des 16. Jahrhunderts finden wir bei Magdalena Platter einen Kräuterpfannkuchen für die Fastenzeit. Bemerkenswert ist, dass die Eier auch in nachreformatorischer Zeit immer noch der Fastenstrenge anheimfielen und durch Mandeln ersetzt wurden (sinngemässe Transkription):

> «Eierkuchen in der Fasten: Weiche geschälte und zerstossene Mandeln, kleingeschnittenes Weissbrot und grünes Kraut in einer Erbsenbrühe ein. Rühre die Masse in ein Teiglein aus Mehl und Erbsbrühe von der Dicke eines Straubenteigs und lasse es backen.»

Bemerkenswert ist das «Mörselmus» – ein weiteres Fastenrezept, das uns Magdalena Platters Küchentricks verrät. Sie backte diese Speise in einem ehernen Mörser, versah diesen mit einem Deckel und legte Glut darauf. Auf diese Weise wurde die notwendige Oberhitze erreicht (im Wortlaut wiedergegeben):

> «Mörsel mus in der Vasten: Nim ein vierling mandlen, schell undt stoss sie klein, undt nim ein weissbrot, weichs in einer erbsbrüe [Erbsbrühe], undt stoss das brot under die mandlen, thun Zucker, Rosinle, Zimet undt musgat darin, undt was du gerne darzu hast, setz ein mersel [Mörser] zum feür, thun ancken darin, wann es warm worden ist, schwenck in zurings umb, und schütts dorin, thue ein deckel darüber undt glut daruff, wann er dan gebachen ist, so schneid in rundlecht in ein blatten, geüss mandelmilch dorüber, gefült mit Zucker undt Rosinle.»

Nach Magdalena Platters Kochbuch klafft eine Lücke in den Beständen öffentlich zugänglicher Basler Kochbücher. Die folgende, im Wortlaut wiedergegebene Anweisung aus unbekannter Hand für ein Bierhefeküchlein dürfte gegen Ende des 17. Jahrhunderts notiert worden sein und ist ein frühes Beispiel für die Verwendung der Bierhefe[123] (siehe S. 130):

«Bierhäby küchlj: Nimb 1½ Schoppen milch, 1 vierling süssen Anken darin, in einer pfannen auf feuer gethan. Wan der anken vergangen, so richts in einer schissel an, ein wenig saltz darin und gegnetet wie ein brot teig. Als dann 2 Löffel voll Bierhäbj dran und haben lassen. Alsdann ausgewalt und im Anken gebachen.»

Wo der Schmalhans Küchenmeister war oder Reste verwertet wurden, backte man zerschnittene Brotscheiben im heissen Anken zu «Bettelbuben» und goss gezuckerte Rotweinsauce darüber.[124]

Pfannkuchen, die «aufgehen» und «hoch» sein sollen

Mit einem Erdäpfelkuchen begegnet uns 1747 im Kochbuch der Anna Margaretha Müller die Verwendung der noch wenig bekannten Kartoffel, deren Anbau in unserer Gegend Daniel Bruckner fast zeitgleich in seinen «Merkwürdigkeiten» erwähnt.[125] Wir haben es hierbei nicht mehr mit einem fladenartigen Pfannkuchen zu tun – dieser Kartoffelkuchen wurde nicht in der Pfanne, sondern in einer nicht näher bezeichneten «Form» als Soufflé gebacken. Erfolgsgeheimnis für Aufgehen und Luftigkeit war das ausdauernd geschwungene und behutsam in die Kuchenmasse gehobene Eiweiss (im Wortlaut wiedergegeben):

«Erdäpfelkuchen: ½ Pfund geriebene Kartoffeln, ⅛ Pfund Zucker, das Gelbe von 8 Eiern dazu, rühre es eine halbe Stunde. Das Weisse schlage zu einem Schnee, und rühre es langsam darunter. Eine Form mit Butter bestreichen und im Ofen gebacken.»

Das im Jahr 1773 von Valeria Huber angelegte Kochbuch enthält ein von später Hand eingetragenes Mandelkuchenrezept, das sich als Abschrift aus dem «Oberrheinischen Kochbuch» von 1811 erweist:

«Ein Mandel-Kuchen: Man weicht zwölf Loth Milchbrot oder Semmelbrot in der Milch ein, von welchem aber die Rinde abgeschält wird. Indessen stosse ein halbes Pfund Mandeln mit Rosenwasser. Nimm 10 Loth Zucker und das gelbe von acht Eÿeren. Zerrühre es eine Viertelstunde mit den Mandlen und dem Zucker. Wenn man gerne will, kann man länglicht geschnittene Zitronaten und Pomeranzenschaalen darein thun. Drücke denn das Milchbrod aus, und zerrühre es mit dem andern. Das Weisse von den Eyern schwinge zu Schnee, und rühre es ganz sachte darunter. Bestreich ein Blech oder Torten Pfanne dick mit frischer Butter. Nimm gestossenes Milchbrot, welches man im Ofen hat lassen gelb werden, streue es über die Butter, und thue das Angerührte hinein. Lass es dann in einer Tortenpfanne oder in einem Backofen schön gelb backen [...].»[126]

Im 19. Jahrhundert häuften sich auflauf- oder gratinartige Kuchen, zum Beispiel der «Käskuchen» im Kochbuch der Maria Weitnauer von 1843 (im Wortlaut wiedergegeben):

> «Ein Käskuchen: Man rührt 6 ganze Eier in einer Schüssel recht untereinander, schüttet nach und nach eine wohlgemessene ½ Mass Milch darein, schneidet ½ Pfund guten alten Käse dazu und bestreicht eine Form mit Butter, belegt sie überall mit Weissbrotschnitten, thut auf jede Schnitte ein kleines Stückchen Butter und schüttet die Masse über das Brot. Der Käs muss sehr dünn und klein geschnitten sein, damit man ihn überall gut verteilhen kann und backt ihn im Ofen.»[127]

Die «Basler Kochschule» erteilte in ihrer Ausgabe von 1899 unter «Allgemeines über Pfannkuchen» Ratschläge über das Backen im neumodischen Gasherd, der 15 Minuten lang vorgeheizt werden musste. Des Weiteren ist dort zu lesen, dass die Pfannkuchen «sehr hoch sein» und warm mit einer Puddingsauce aufgetragen werden sollten. Zum Backen dieser «flans» eigneten sich tiefe Tortenformen, welche bald durch die Springform ersetzt wurden. Der «flan d'omelette aux cerises» beispielsweise ist eine althergebrachte Spezialität während der Kirschenzeit, die schon in der Krünitz'schen «Oekonomisch-technologischen Enzyklopädie» als «Kirsch-Kuchen» rezeptiert und als «Gastspeise von zweitem Range» eingestuft wurde.[128] Apropos «Gastspeise»: Im Elternhaus des Verfassers erschien öfters ausgerechnet zur sonntäglichen «Zvierizeit» derselbe unangemeldete Besuch. Als es wieder einmal soweit war, konnte die kleine Schwester nicht mehr an sich halten: «Gäll, Mami, dr Kueche ässe mir, wenn die Lüt gange sin.» Ob es ein «Chriesitschoope» war, wie die Mutter den Kirschenpfannkuchen in ihrer St. Galler Mundart nannte, ist nicht mehr erinnerlich. Baselbieter Landfrauen bereiten ihren «Chiirsichueche» nach altem Rezept:

> «Baselbieter Chiirsi-Chueche: Zutaten: 100 g Butter, 200 g Zucker, 5 Eier, Schale einer Zitrone, 4–5 altbackene Weggli oder Weissbrot, 2 dl Milch, 100 g gemahlene Mandeln, 1 kg schwarze Kirschen, 2 dl Rahm.
>
> Herstellung: Butter schaumig rühren, Zucker, Eigelb und abgeriebene Zitronenschale beigeben und etwa 10 Minuten weiterrühren. Weggli oder Brot zu Paniermehl reiben oder in etwas warmer Milch eingeweichtes Brot mit der Milch und den Mandeln beigeben und alles gut verrühren. Entsteinte Kirschen unterrühren, Eiweiss steif schlagen und sorgfältig darunter heben. In eine Springform (Durchmesser 26 cm) füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 60 Minuten backen. Kuchen mit Rahm garnieren.»[129]