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: Aus der Küche geplaudert
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: 13.07.2025

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

Aus der Küche geplaudert

Hier erfahren die Leserinnen und Leser mehr über Backhilfen, Zutaten und Leckereien, auf die in den einzelnen Kapiteln nicht näher eingegangen werden konnte.

Bierhefe

Hier interessieren die sich beim Bierbrauen an der Oberfläche des Braugutes bildende «obergärige Hefe» *(Saccharomyces cerevisiae)*, auch «Spundhefe» genannt, «welche das Bier, nachdem es gefasst, zum Spundloch auswirft», sowie die sich am Fassboden absetzende «untergärige Hefe». Über die vornehmsten Eigenschaften guter Backhefen ist bei Krünitz nachzulesen, «dass sie frisch, rein, leicht, kräftig riechend, nicht sauer und von gutem Geschack seyn müssen. Die vom Weissbiere sind besser als die vom Braunbiere; jene aber werden eher sauer als diese und müssen daher zeitiger gebraucht werden.» In Backstuben wurden beide Hefearten verwendet, wobei die «Unterhefe» als minderwertig galt.[361]

In baslerischen Rezeptsammlungen taucht die Verwendung «flüssiger Bierhebi» gegen Ende des 17. Jahrhunderts auf. Als Mengenangaben wurden in der Regel «1 bis 2 Löffel voll» notiert. Das vielbegehrte Backhilfsmittel wurde vermutlich nicht bei den schon im 15. Jahrhundert in Basel ansässigen Bierbrauern bezogen, sondern bei Apothekern und Materialisten.[362] Die etwas bitter schmeckende flüssige Bierhefe wurde gegen Ende des 19. Jahrhunderts von industriell hergestellten Presshefen abgelöst. Als Dr. Oetkers Backpulver bereits erfunden war, zeigte die Basler Kochschule den Hausfrauen noch Erkennungszeichen für frische Bierhefe auf: «Gepresste Bierhefe ist zu allem Hefenbackwerk die beste, weil sie keinen bitteren Geschmack hat. Um zu untersuchen, ob dieselbe frisch ist, bricht man sie. Ist sie zum Brechen kurz (spröd), so ist sie frisch, ist sie aber zähe, so ist sie alt und nicht brauchbar.»[363] Heute wird Überschusshefe aus den Brauereien als Medizinalhefe in Pulver-, Tabletten-, Kapseln- und Flockenform verwendet. Sogenannte Gelägerhefe (abgesetzte Hefezellen nach der Lagerung) wird in der Futtermittelindustrie verarbeitet. Zur Herstellung von Bäckerhefe gewinnt man unter anderem durch Selektion bestimmter Heferassen Reinzuchthefen und vermehrt sie zumeist industriell auf einem Nährboden aus Melasse und verschiedenen Zusatzstoffen.[364]

Die Butter

Wer dem Kühlregal im Supermarkt «Angge» und nicht «Butter» entnimmt, braucht sich seiner Mundarttreue nicht zu schämen, handeln doch die frühesten Dokumente über die Butterversorgung der Stadt Basel vom Anken. So wurde im 15. Jahrhundert neben dem Ziger aus dem Oberland (oberes Baselbiet) und dem Schwarzwald Anken aus dem Luzernischen bezogen.[365] Wie umständlich die Beschaffung sein konnte, erfuhr im Sommer 1546 Bonifazius Amerbach von einem Balsthaler Bauern, der gerade am Heuen war und eine Butterlieferung beim nächsten Regenwetter ver-

sprach, «der anken wird so gar unlustig bei der hitz».[366] Im 17. und 18. Jahrhundert waren die Sennen, gemeint sind die Pächter («Alpmeÿer») der zumeist in baslerischem Familienbesitz befindlichen Alphöfe des oberen Baselbiets, die wichtigsten Butterproduzenten. Allein im Amt Waldenburg lieferten 46 Sennereien Butter in die Stadt, wobei laut einer Verordnung vom 3. November 1790 von jedem Stück Vieh jährlich 25 Pfund Anken aufzubringen waren. 1792 gewann Martin Dettwÿler auf dem Mittleren Bilstein oberhalb Langenbruck von seinen 5 Kühen 125 Pfund Butter.[367] Die Alpmeier vom Schönthal, Belchen, Pabstberg, Ramstein und aus dem Bogenthal lieferten Butter und Käse ins Spital.[368] Eine am 7. Dezember 1771 erneuerte ältere Marktordnung griff regulierend in den Buttermarkt ein, weil sich «allhiesige Würth, Kremper, Pasteten-Becken, Stuben- und Gesellen-Knechte» von den Sennen direkt beliefern liessen, was das Angebot auf dem Markt verringerte und verteuerte. Die Marktknechte hatten darauf zu achten, dass die «halb- und ganzpfündigen oder mehr wägenden Ballen Anken» im Kaufhaus korrekt abgewogen und nach vorgegebenem Gewicht feilgehalten wurden.[369] Der Oltinger Dichterbauer Hans Gysin erklärte im Gedicht «Löimundszügnis», wie man mit einem «Durlips» (Runkelrübe) das Gewicht manipulieren konnte:

> «E Durlips in der Ankeballe, das macht schwer!
> (Bim Usloh fryli gits jo doch nit mehr!)»[370]

Nur feinster und süsser Anken war in den vornehmen Küchen gut genug. Um ihn rein und haltbar zu machen, musste man ihn «auslassen», einkochen oder einsieden. Dabei setzte sich ein Fond ab – «die Schäärete», aus welcher «Anggeschäärete-» oder «Anggeschuumwaaien» bereitet wurden (siehe S. 78). Die Mülhauserin Margarethe Spoerlin berichtete, wie ihre Mutter diese Arbeit einmal im Jahr in der Waschküche verrichtete und die Kinder in den steinernen Häfen rühren durften, bis die Butter zu stocken anfing.[371] Amalie Schneider-Schlöth empfahl, nur gute süsse Butter einzukaufen, «welche von süssem nicht über 8 Tag zusammengespartem Rahm gebuttert, in mehreren frischen Wassern gut ausgeknetet und dadurch von aller sich darin befindlicher Milch befreit ist». Zum Einkochen wurden 2½ Kilogramm Butter zusammen mit 1½ Gläsern Wasser oder Wein und einer geschälten Zwiebel in einem eisernen Hafen oder einer verzinnten Kupfercasserole auf gelindem Feuer langsam ausgelassen. Begann die Butter aufzuschäumen, rührte man diese sorgsam mit dem Schaumlöffel durch, damit sie abkühlen konnte und nicht überlief. Jetzt liess sich die Butter in steinerne Häfen passieren. Die «Schäärete» diente nicht ausschliesslich als Wähenfüllung, man röstete damit auch Kartoffeln.[372]

Kümmel

Wie Pfeffer und Salz, Lorbeer und Muskat ist der Kümmel als Würze, als Aufguss oder Schnaps genossen, aus historischen Küchen nicht wegzudenken. Wer Kümmel nicht mochte, gestand ihm zumindest die regulierende Wirkung auf die Magen- und

Darmtätigkeit zu: «Kümmel oft genützt, bringet Wind / und benimpt die Schmerzen der Därm.»[373] Johannes Fischart, Spötter und Satiriker des 16. Jahrhunderts, wusste von einem Hausmittel, mit dem man Flöhe vertreiben konnte: «Nimm wilden Kümmin und wilde Cucumer, koche es inn Wasser, bespräng damit das Haus, so macht es den Flöhen den garauss.»[374] In ein Kräutersträusschen eingebunden, gesegnet und an Stalltüren genagelt, schützte der Wiesenkümmel im Südbadischen das Vieh vor Unbill.[375] Der Volksmund hat den Kümmel auch in Redensarten aufgegriffen: Johann Jakob Spreng schrieb vom «Kümmispalter, einem kargen Filz, der aus einem Kümmelkörnchen fünf Schnitze macht, den Stiel eingerechnet».[376] Auf der Landschaft trugen die Leute von Olsberg den Dorfnamen «Kümmiknüpfer», die Lausener mussten sich «Kümmiweggen» gefallen lassen.[377]

Man unterscheidet den heimischen Feld-, Wiesen- oder Schwarzkümmel *(Carum carvi)* vom «echten welschen Krämerkümmel»,[378] der uns im Folgenden interessiert. Laut Handelsbüchern der Diesbach-Watt-Gesellschaft, an der sich Basler beteiligten, und den Zollregistern Barcelonas wurde im 15. Jahrhundert spanischer Kümmel für den deutschen Markt exportiert und in Basel zentnerweise verzollt. Das Spital war Grossverbraucher von Kümmel. Ein Becher von etwas mehr als zwei Litern Inhalt kostete sechs bis acht Pfennige.[379] Im 18. Jahrhundert galt der «aus warmen Ländern, aus dem Languedoc und der Provence» zugeführte Kümmel als der beste.[380] Wie bei den Meertrauben und Mandeln war auch beim Einkauf von Kümmel Vorsicht geboten, wurde doch von den Materialisten (Drogisten) und Spezereiwarenhändlern «gemeinlich zerfressener und unreiner Samen» geliefert.[381]

Mandeln

Im Mittelalter waren Speisemandeln in weiten Teilen des Mittelmeerraums verbreitet. Alois Schulte nennt in seinen handelsgeschichtlichen Werken die Insel Malaga, die Gegend von Valencia, Alicante sowie die Provence als wichtigste Herkunftsgebiete, wo der Handel ballenweise über Genua, Mailand, Lyon und Genf abgewickelt wurde.[382] Im spätmittelalterlichen Basel wurden die Mandeltransporte sackweise verzollt und ins Kaufhaus geführt.[383]

Das Kochbuch Meister Eberhards aus dem 14. Jahrhundert preist die Speisemandel: Essen soll man sie mit Brot und wenn möglich mit Zucker. So genommen lässt die Mandel das Hirn wachsen, den Schlaf versüssen und hilft dem Menschen «wol prunczen». Auch Mandelmilch erleichtert das Wasserlösen, Mandelöl entkrampft die Muskeln. Wer das Rückgrat damit salbt, wird im Alter nicht krumm.[384] Vom Medikament führte bloss ein kleiner Schritt zum «Apothekenschleck», zum Konfekt in Form von Zuckermandeln, die von sparsamen Apothekern mit Reismehl statt mit «Zuckerwyss» überzogen wurden.

Wozu Mandeln auch immer verwendet wurden – als Fastenspeise, im Fischgericht oder in der Mandeltorte –, die Basler waren stets auf den Import angewiesen. Dabei ist die Mandel auch im Oberrheingebiet heimisch. «In den Weinbergen am Main- und Rhein-Strohme, um Speyer, und an der Bergstrasse in der Unterpfalz»,

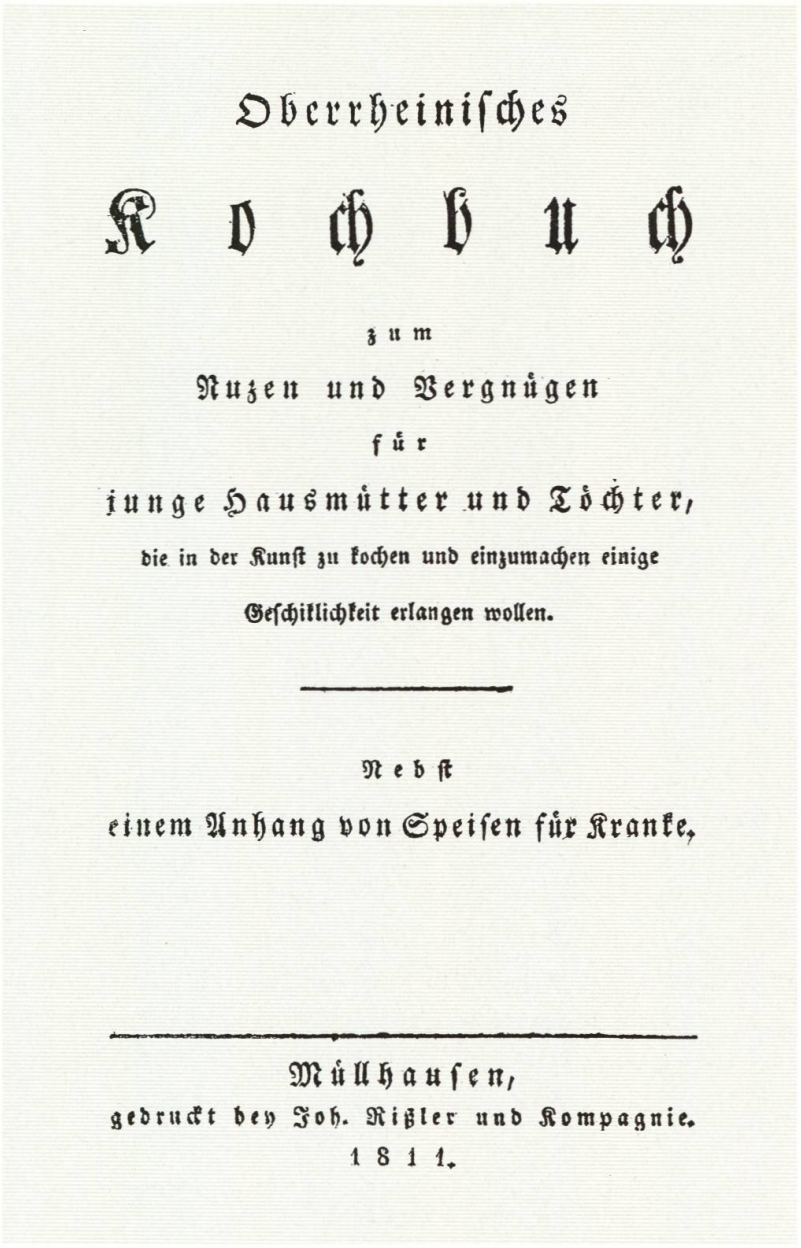
Abb. 77
Blick von den blühenden Mandelbäumen am Mandelberg zur Kirche der elsässischen Rebbaugemeinde Mittelwihr.

Abb. 78
Harte Schale, süsser Kern.

wird im 18. Jahrhundert berichtet, «kommt die Mandel vortrefflich fort, so dass von den dasigen Bauern ganze Wagen voll Mandeln in die umliegenden Örter zu Markte gefahren werden.»[385] Der Arzt und Botaniker Johannes Bauhin bemerkte, dass sich die Mandel im Elsass nur mit Mühe *(«infeliciter»)* kultivieren liess.[386] Seit Menschengedenken zieren jedoch im Monat März blühende und im Frühherbst Früchte tragende Mandelbäume die Rebberge an der «colline des amandiers», am «Mandelberg» der Gemeinde Mittelwihr zwischen Turckheim und Ribeauvillé. Die Kerne sind kleiner als bei den handelsüblichen Mandeln, jedoch nicht minder süss.

Mandelmilch

Mit der Anleitung, Mandelmilch mit Kraut, Safran, Kornblumen und Rotwein grün, gelb oder blau zu färben, brachte die 1566 erschienene «Koch- und Kellermeisterei» Abwechslung ins fastenzeitliche Einerlei.[387] In Basel sorgte der Spitalmeister dafür, dass den «armen siechen» am Mittwoch ein «ryssmuoss mit mandelmilch gekochet» gereicht wurde.[388] Jahrzehnte später setzte sich Anna Wecker in ihrem «Köstlich new Kochbuch»[389] mit diesem Trank auseinander, den sie sowohl zum Kochen und Geniessen wie auch als Heilmittel gegen Missbefinden und Krankheit jeglicher Art empfahl. Je nach Verwendung gab man dem Elixier Weinbeeren und Feigen, Quittensaft, Rosenwasser, Gerste, Zimt, Anis, Fenchel, verschiedene Samen, Süssholz, ja sogar zerriebene Perlen und Blattgold bei. Zu alledem durfte nur frisch bereitete Mandelmilch aus sauberen Kannen oder Steinkrügen verwendet werden: «Du solt nach dem trincken das überbliebne nit wider in die kandte oder krug schütten / es machts gleich sauer und rinnend.» Anna Weckers Rezept, frische süsse Mandeln in heisses Wasser einzulegen, zu schälen und im Mörser unter Beifügung von Rosen-



Oberrheinisches

Kochbuch

zum

Nuzen und Vergnügen

für

junge Hausmütter und Töchter,

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige

Geschiklichkeit erlangen wollen.

Nebst

einem Anhang von Speisen für Kranke.

Müllhausen,

gedruckt bey Joh. Rißler und Kompagnie.

1811.

Abb. 79
Margarethe Spoerlins «Oberrheinisches Kochbuch» vom Jahr 1811 erlebte zahlreiche Auflagen bis ins 20. Jahrhundert.

wasser zu zerstossen, änderte sich im Laufe der Zeit nur wenig. In Margarethe Spoerlins «Oberrheinischem Kochbuch» musste man sich nicht mehr in umständlichen Rezeptformulierungen zurechtfinden:

> «35. Mandelmilch: Man nimmt zu einer Bouteille Mandelmilch ein halbes Viertelpfund Mandeln, reibt sie mit einem Tuche ab und stösst sie in einem Mörser mit Zucker so fein als möglich. Giesse dann einen Schoppen Wasser darüber und reibe sie noch ein wenig damit. Presse sie dann durch ein starkes leinenes Tuch, thue sie wieder in den Mörser, stosse sie noch ein wenig, schütte den andern Schoppen Wasser hinzu und presse sie wieder durch. Thue dann in eine Bouteille einen Esslöffel voll gestossenen Zucker und giesse die Mandelmilch darüber.»[390]

Als «weniger kühlend» wie Mandelmilch und angenehm zu trinken bezeichnete die Autorin ihre «Nussmilch», zu deren Bereitung anstelle der Mandeln 12 frische Baumnüsse verarbeitet wurden. 1891 präsentiert Hans Wirz im «Handlexicon der Conditorei» den *«Sirop d'orgeat»*, einen Mandelmilchsirup aus süssen und bitteren Mandeln, sowie einen Mandelmilchteig *(Pâte d'orgeat)* aus beiderlei Mandeln, Zucker, Orangenblütenwasser und Puderzucker zum Auswirken. Die zu Stängeln geformte Masse liess sich in Wasser zu einer Mandelmilch auflösen, «welche von vielen Personen dem *Sirop d'orgeat* vorgezogen wird».[391] Heute ist Mandelmilch aus der Welt der Shakes und Cocktails nicht wegzudenken:

> «Orgeat Lemonade: Man gibt in einen Tumbler 2–3 kleine Eiswürfel, ½ Zitronensaft und 1 Messglas Orgeatsirup (Mandelmilchsirup). Auffüllen mit Sodawasser und umrühren.»[392]

Rosenwasser

Es verlockte die Menschen jeder Zeit, Rosenduft frisch zu halten oder gar zu konservieren. Ein Strassburger Bäcker beschrieb im 15. Jahrhundert, wie man sich bis Weihnachten an Rosen erfreuen konnte, indem man Knospen in ein Tröglein legte und dieses «in feuchtem Grund» oder Moos aufbewahrte.[393] Weil auch diese Pracht verblühte, verarbeitete man Rosenblüten zum kostbaren Rosenöl, zu Sirup und Latwergen (eingedicktem und gewürztem Fruchtsaft), zu Rosenhonig, Rosenzucker, Rosenessig und Rosenwasser. Walter Ryff gab im Jahr 1545 Anleitungen zur Gewinnung dieser Essenz, die man «innerhalb im leibe nützlich und heylsam brauchen mög». Er verwendete dazu welsche und Damascener Rosen und verachtete auch die gewöhnlichen Heckenrosen nicht. Kenner brachen die aufgehenden Knospen in der Morgenfrühe bei «hellem schönem Himmel». Im *«Cucurbit»* (Kolbenglas) oder im *«Balneo Mariae»* (*Bain-Marie*, Wasserbad) wurde dann das Rosenwasser «mit dem dampff des siedenden Wassers» herausdestilliert.[394] Als an der Schwelle zum 18. Jahrhundert Baslerinnen ihren «Nürrenberger Lebküchly» Rosenwasser beigaben, erprobte Familie Pack ihr Hausrezept, um «Rosenwasser zu brennen». Zu einem einzigen «Brand» wurden 700 bis 800 Knospen «frisch gerupft», und es brauchte dazu mehrere «Getzi» (Schöpfgefässe) frisches Brunnenwasser.[395] Rosenwasser liess sich auch gewinnen, indem man frische oder eingesalzene Rosenblätter in destilliertem Wasser tagelang an der Wärme ziehen liess und die Lösung absiebte.[396]

Rosinen

Die aus dem französischen *«raisin»* abgeleitete Sachbezeichnung Rosine ist ein Sammelbegriff für getrocknete Weintraubenbeeren, ehemals auch Meertrauben genannt, verschiedener Sorten und Provenienzen. Die Rosinen kaufte man früher mit Vorteil aus ungeöffneten Packungen beim Materialisten (Drogisten). Offene Ware war oft

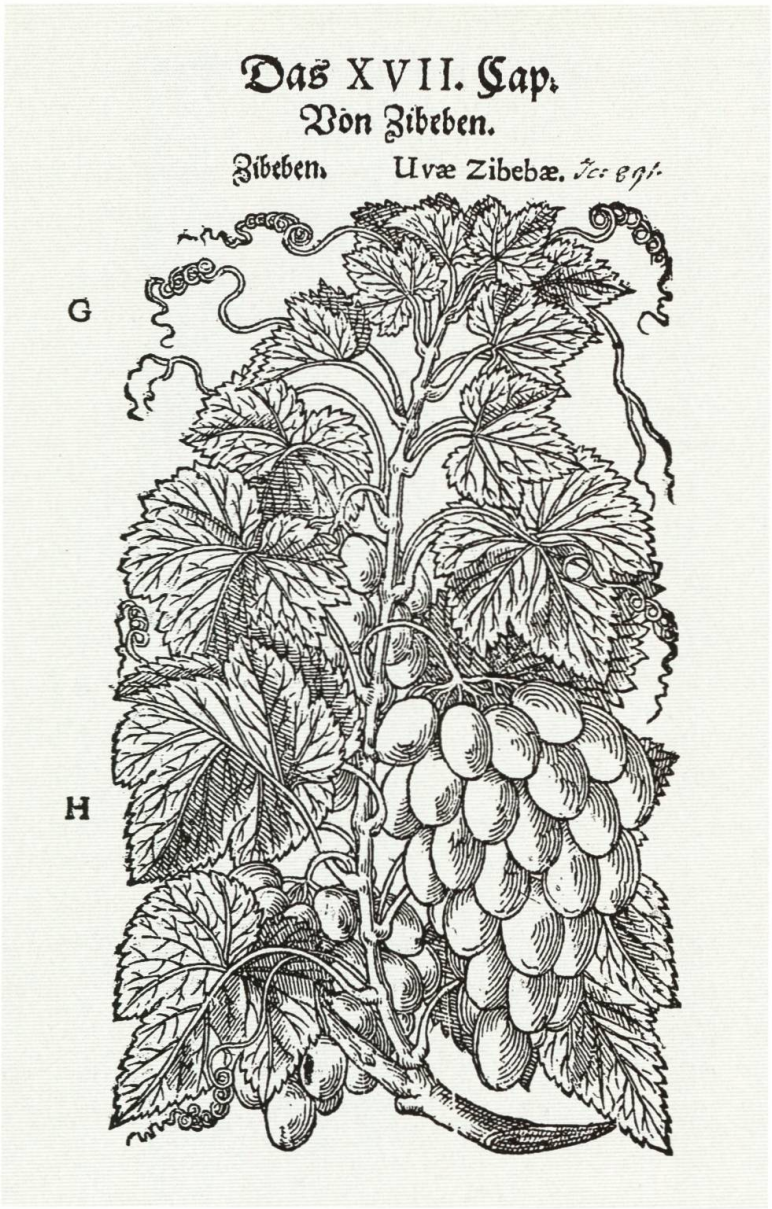


Abb. 80
Dunkelblaue und dickhäutige Zibeben – die grössten und süssesten unter den Rosinen. Illustration aus dem «Kräuterbuch» des Jakob Theodor Tabernaemontanus, Basel 1591.

mit billigen Rosinensorten vermischt. Heute unterscheidet man zwischen den am Stängel getrockneten und Kerne enthaltenden echten Rosinen, den besonders grossen und dickhäutigen Zibeben, den meist von weissen Trauben gewonnenen, kernlosen Sultaninen und den aus blauen Beeren hergestellten, kernlosen Korinthen.

Laut den ältesten Zoll- und Kaufhaustarifen gelangten schon im frühen 14. Jahrhundert «Mertrübel» aus Italien in unsere Stadt.[397] Der uns von seinen Tortengelüsten her bekannte Bonifazius Amerbach interessierte sich 1553 in einem Briefwechsel für «genfische Rosinlin», die in Genua gehandelt wurden oder in Südfrankreich reiften und via Lyon und Genf nach Basel gelangten.[398] Der Student Felix Platter konnte damals das Konservieren von Traubenbeeren in Montpellier beobachten. Er entdeckte in einem Keller «viel aufgehenkte Meertribel» und zog einige davon durchs Katzentürlein heraus.[399] Wie der Trocknungsprozess vor sich ging, beschreibt die Krünitz'sche Enzyklopädie: «Sie binden die Trauben je zwei und zwei mit Fäden

zusammen, nachdem sie vorher die verdorbenen Beeren abgeschnitten haben. Hierauf legen sie dieselben in kochendes Wasser, worein etwas Oel gegossen worden, bis die Beeren welk werden; dann werden diese Trauben auf Stangen gehangen. Wenn sie hier nach drei oder vier Tagen trocken geworden, so werden sie an der Sonne gedörrt.»[400] Thomas Platter erhielt vom Sohn Felix neben Granatäpfeln, Pomeranzen und Feigen auch Meertrauben zugeschickt. Der Heilkundige bediente sich dieser fastentauglichen Delikatessen auch als Abführmittel, indem er einer Frau zu einer «Purgatz mit den rosinlen» verhalf.[401] An den Montagen während der Fastenzeit bekamen die Spitalinsassen einen «vygenpfeffer», eine Art Kompott aus drei Feigen und sechs Weinbeeren.[402]

Gemäss Inserat in den «Wöchentlichen Nachrichten» vom 4. April 1754 waren bei Herrn Engler neben der School «frische Rosinlein à 3 Kreuzer das Pfund» zu haben. Am 10. Dezember 1789 machte J.J. Bauler an der Unteren Freien Strasse auf seine «grossen französischen Rosinlein, Meertrauben, mit und ohne Stiel» aufmerksam. Hausmütter vermerkten es deutlich im Rezeptheft: Die Ware aus den finsteren Schubladen der Spezierer und Materialisten musste erlesen, entstielt, entkernt und gründlich gewaschen werden, bevor man sie für den Osterfladen, den Gugelhopf oder als Bereicherung eines Fleischgerichts verwendete. Amalie Schneider-Schlöth ging bei dieser Verrichtung so vor:

> «90. Corinthen (Rosinen) reinigen: Rosinen werden auf ein Tuch gelegt und mit Mehl bestreut und in dem Tuch gerieben, damit die Stielchen von den Beerlein sich absondern; hierauf werden in einem entsprechenden Sieb erstere davon gesiebt, die Beerlein erlesen und zuletzt in lauem Wasser 3 bis 4 Mal nach einander gewaschen, und auf Papier in nicht zu heissem Ofen getrocknet, wenn man sie aufbewahren will.»[403]

Abb. 81
Tante-Emma-Laden im alten Basel. Buchillustration von Karl Jauslin, in: Emma Kron: «Bilder aus dem Familienleben», Basel 1901.

Obstkuchenteig

In Tante Likis Kochbuch von 1840, das wir schon von der Kümmelwähe her kennen (siehe S. 81), finden sich zwei Rezepte für den Obstkuchenteig. Diese Anleitungen fallen in eine Zeit, in der sich die Baslerinnen mit modernen Gewichtseinheiten und ungewohnten Gebäcknamen auseinandersetzen mussten (im Wortlaut wiedergegeben):

> «Obstkuchen Teig: ½ Pfund Butter, 22 Loth Mehl, 4 Esslöffel voll gestossener Zucker, eine halbe Tasse Wasser. Alles zusammen verarbeitet bis beim Anrühren des Teiges nichts mehr an den trockenen Fingern kleben bleibt. Diese Masse gibt zwei grosse Torten.»[404]

Als Variante bewährte sich in diesem Haushalt ein Obstkuchenteig aus ¾ Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, einer halben Tasse Wasser und Zucker «nach Geschmack». Der gewonnene Teig reichte «für einen recht grossen oder zwei kleine Kuchen».

Nach Amalie Schneider-Schlöth war diese Zubereitung ein «Geriebener oder Pastetenteig *(Pâte brisée)*, den sie salzte und «zu Pasteten, Wähen und Kuchen aller Art» verwendete. Von feinerer Art und heute noch aktuell präsentierte sich ihr Mürbeteig:

> «Mürbeteig zu Obstkuchen (Pâte de gâteau aux fruits): ½ Kilogr. Mehl, 200 bis 250 Gr, süsse Butter, 60 bis 125 Gr. gestossener Zucker, eine Prise Salz, 2 bis 3 Eidotter oder 1 Ei (nur Eigelb machen den Teig feiner), 1 halbes Glas Weisswein oder Wasser mit 1 bis 2 Löffeln Rum oder Cognac vermischt, was dem Teig einen kräftigen Geschmack verleiht.»[405]

Spanischbrot- oder Blätterteig

Balthasar Staindls «Sehr künstliches und nützliches Kochbuch» von 1569 führt einen Pastetenteig aus Weizenmehl, Butter, Eiern und Wasser auf, der auch zur Herstellung von Tortenböden (Tortenhäfen) diente und heute noch in der Pastetenbäckerei verwendet wird.[406] Die meisten Kochbücher aus Basler Familiennachlässen enthalten Rezeptvarianten für hohe und weniger hohe Ansprüche. So verzichtet das Rezept der sparsamen Anna Maria Faesch für einen «Geringen Pastetenteig» auf die Zugabe von Eiern. Für die Bedürfnisse der gehobenen Küche entwickelte sich aus dem althergebrachten Pasteten- und Tortenteig der mit Zucker gesüsste oder mit Rahm angereicherte Mürbeteig. Der «gut geriebene Tarten-Teig» in Sophie Schellhammers «Brandenburgischem Kochbuch» von 1723 enthielt «ein wenig süsse Milch» und durfte nur «fein gemach» geknetet werden.[407] Unter der Bezeichnung «Spanischbrotteig» oder «Blätterteig» erfuhren diese Teige eine weitere Verbesserungsvariante. Über die Herkunft des Spanischbrotteigs sind Vermutungen angestellt worden, die hier nicht weitergesponnen werden. Im Rezept «Eine Schlange von Blätter-Teige»[408] empfahl Sophie Schellhammer, Blätterteig nur im Winter zuzubereiten, da dieser

der leicht schmelzenden Butter wegen im heissen Sommer selten gerate. Der aus zwei Eiern, etwas Wasser sowie zu gleichen Anteilen Mehl und im Wasser gekühlter Butter bestehende Teig wurde wie folgt verarbeitet (touriert):

> «Wenn nun soll gebacken werden, machet man von dem Teige einen Kuchen eines guten Daumens dicke / und leget die Butter, wenn sie zuvor fein säuberlich abgetrucknet, darauf, schläget den Teig darüber, und rollet es mit dem Holtze voneinander, schläget es wieder zusammen, und rollet es, und solches viermahl, dass sich die Butter verlohren.»

Den Verfassern des 1745 erschienenen «Bernischen Koch-Büchleins» gefiel offenbar der fremdländisch anmutende Name «Spanischbrodt-Teig». Nach diesem Rezept wurde der Teig «dreyfach zusammengelegt» und «noch dreymal auf diese Weise getröhlet und überlegt». Anschliessend wurde der Teig in beliebige Stücke geschnitten, mit Eigelb bestrichen, «mit dem Messer oben darauf gehicklet und sorgfältig gebacken, dann es verbrennet gerne».[409] In Basel blieben auch Anna Margaretha Müller und Anna Maria Faesch bei den Bezeichnungen «Spannisch Brod» und «Spanisch Brod Taig». Letztere hatte das Rezept für einen Mürbeteig von «Jungfer» Wieland übernommen (im Wortlaut wiedergegeben):

> «Spanisch Brod Taig zu machen, von Jungfer Wieland: Wann man sie gar gut haben will nimmt man so schwehr süssen Anken als Mehl, wir nehmen aber ordinary ½ Pfund süssen und ¾ Pfund Mehl, den Anken auf dem Würkbrett mit dem Mehl geschafft, mit Wasser angemacht, alles mit dem Hackmesser, der Taig muss so wenig als möglich mit den Händen angemacht werden, weil er sonst nicht aufgeht, hernach ausgedrückt und mit dem Gelben vom Eÿ angestrichen. Salz und Kümÿ darauf gethan, und gebachen.»

Die Mülhauserin Margarethe Spoerlin räumte in ihrem «Oberrheinischen Kochbuch» von 1811 dem Spanischbrotteig zwei Buchseiten ein. Bei ihr kam es darauf an, nur ganz trockenes Mehl zu verwenden. Beim viermaligen Tourieren durfte mit dem Wallholz nicht zu sehr gedrückt werden, damit die Butter nicht zwischen den Teigblättern hervorquoll. Damit die Butter im Sommer nicht zu weich wurde, drückte man sie flach und legte sie in einem Tuch eingewickelt auf den Kellerboden.[410] In baslerischen Haushalten dürfte das Kunststück eher selten vollbracht worden sein, missfiel den Pastetenbäckern doch alles, was ausserhalb ihrer Backstuben hergestellt wurde. 1891 konnte der Basler Hans Wirz in seinem «Handlexikon der Conditorei» befriedigt feststellen, dass jeder Konditor und fast jede grössere Haushaltung über einen Eisschrank verfügte und die Herstellung des Blätterteigs «so ziemlich unschwierig» geworden sei.[411] Die Bezeichnung «Spanischbrotteig» war inzwischen ausser Gebrauch gekommen. Die von Lydia Faesch-Kussmaul und Wilhelmine Roth-Schneider fortgeführte «Basler Kochschule» erinnerte jedoch im Jahr 1908 die ältere Leserschaft mit einer Klammer daran, dass es sich beim Blätterteig *(Pâte feuilletée)* um den guten alten Spanischbrotteig handle.[412]

Die im «Bernischen Kochbüchlein» beschriebenen butterreichen, im Übrigen jedoch unprätentiösen Blätterteigkissen waren als «Spanischbrötchen» das beliebteste Frühstücksgebäck der Gäste im Kurort Baden. David Hess beobachtete Leute, die oft zum Schaden des Kurerfolgs «keine Bedenken trugen, alle Morgen fünf bis sechs Stück von diesem fetten, schwer zu verdauenden Blätterteig, so warm als möglich und gierig zu verschlucken».[413] Lange Zeit trugen Botinnen die in Spanschachteln verpackten Spanischbrötchen aus den Zürcher Bäckereien nach Baden, bis die 1847 eröffnete schweizerische Dampfbahn zum Transportvehikel der Spanischbrötchen wurde. Diese waren es denn auch, die dem feuerspeienden Ungetüm zum Übernamen «Spanischbrötlibahn» verhalfen.

«Zigerlein» – Eierkäse, Eierziger

Anna Wecker nahm in ihr «Köstlich new Kochbuch» vom Jahr 1600 Rezeptvarianten für Eierkäse oder Eierziger auf, wie sie später in Basler Rezeptsammlungen einflossen:

> «Ein anders: Nimm ein mass gute süsse milch / so erst von der Kuh kommen / und sechs wol zerklopffte Eyer / die Eyer sollen allezeit frisch seyn / thu es in ein saubern verglästen newen hafen / verbind ihn wol mit einem saubern tuch / stell ihn in ein verwartet warmes ort / in ein kessel mit siedendem wasser / lass ihn uber nacht stehen bis am morgen / alsdann nimb den hafen sittiglich heraus / bind jn auff / so ists auch gerunnen / so heb den auf wie du wilt.»[414]

Mit Rosenwasser, Milchrahm, Weinbeeren und Zimt verbessert, diente dieser Eierziger als Füllung für die ungedeckte oder gedeckte «Dorten von einer zueger». Zwei Eintragungen im Kochbuch aus dem Nachlass von Gottlieb Bischoff dienen als Beispiele dafür, wie im 18. Jahrhundert alten Familienrezepten von anderer Hand neue Vorschläge beigefügt wurden (Ergänzungen im Wortlaut wiedergegeben):

> «Eÿer Zügerli: Nimb 5 eÿer verklopff sie wohl, nimb 4 oder 5 löffel voll gestockte Mülch, schüts darein, und für 2 Schilling gutte Milch, stells ubers feüer, rühr es bis es zu zügeren ist, darnach nimbs mit einem Schaumlöffel, und thue es in die formen.»

> «dito.
> ½ Löffel Semmelmehl, 3 Eÿer, gestockte Milch, 1 Schoppen oder auch etwas minder, 1½ Mass süsse Milch, auf dem feuer gerührt, wenns kocht abgestellt, zugedeckt und stocken lassen, in einer irdenen Casserole.»

Als besondere Leckerei wurden Zigerlein mit frischem Rahm nappiert. Wenn dieser nicht zur Verfügung stand, griff Margarethe Spoerlin zur Mandelmilch: «Man thut aber die Brühe erst dann über die Ziegerlein, wenn man sie essen will.»[415]

Masse und Gewichte (gerundete Werte)[416]

Bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts

Die Mass		Der Schoppen	
1 alte Mass	= 1,42 l	1 Schoppen (¼ alte Mass)	= 0,36 l
1 neue Mass	= 1,38 l	1 Schoppen (¼ neue Mass)	= 0,28 l

Der Becher
1 niederer Becher = 2,08 l
1 hoher Becher = 2,34 l

Das Pfund	Messinggewicht der Safranzunft, u.a. für Zuckerbäcker	Leichtes Eisengewicht für den Detailhandel
1 Pfund	= 480,23 g	= 486,18 g
1 Vierling	= 120,06 g	= 121,54 g
1 Loth	= 15,01 g	= 15,20 g
1 Quintlein	= 3,76 g	= 3,80 g

Seit 1838

1 Mass = 1,5 l
1 Schoppen = 0,38 l
1 Pfund = 500 g
1 Vierling = 125 g
1 Loth (1/32 Pfund) = 15,62 g

Abb. 82
Insignien der Zunft zu Brotbecken: Zeilengebäck, Keilwecken, Ring (Brezel) im Zunftbuch des Basler Rats, angelegt 1586.