

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 104 (1978)
Heft: 43

Illustration: [s.n.]
Autor: Wyss, Hanspeter

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.12.2024

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



Mampf à la Bâloise

Seien wir doch einmal ehrlich: es gibt kein einziges Gericht der grossen Küche, das «à la Bâloise» heisst. Es wird auch von keinem einzigen grossen Meister der Küche berichtet, der früher in Basel gewirkt hätte. In der Zeit, da sich dieser und jener Reiche anderswo einen Küchenchef hielt, der unsterbliche Gerichte schuf, werkten in Basels besseren Häusern die Köchinnen aus dem Badischen, aus Württemberg und aus dem Elsass und kochten nahrhaft, währschaft und preiswert. Da sie weder lesen noch schreiben konnten, wurden ihre Küchengeheimnisse natürlich auch nicht überliefert – ganz abgesehen davon, dass man in Basel zwar Geschäftsbücher aufbewahrte, aber nicht etwas so Plebejisches wie Kochrezepte. Hin und wieder erschien zwar doch einmal ein Kochbuch mit Rezepten aus der Region, aber das war dann immer ein dünnes Heft mit ein paar Rezepten nicht besonderer Art. Und dann kam mit einem Donnereschlag das Jahr 1811. Da wurde in Mühlhausen im Elsass bei Johann Rissler und Compagnie ein Buch von 394 Textseiten gedruckt mit angehängten 22 Seiten Inhaltsverzeichnis, das hiess «Ober-rheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter, die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen. Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke.» Ein Kochbuch aus Basels Umwelt!

Wer das Buch geschrieben hatte, stand nicht zu lesen. Die unbekannt gebliebene Verfasserin übergab das Buch ihren Lesern «nicht ohne Schüchternheit», wie sie im Vorwort selber schrieb – was auf eine Baslerin als Autorin hindeutet. Aber ein Erfolg war's trotzdem. Nach acht ereignisreichen Jahren, mit Krieg vor der Grenze, 640 000 Mann fremder Truppen in der Stadt, Typhus und Syphilis und Kanonendonner und Kosten von vier Millio-

nen für den Unterhalt der Soldateska, erschien bereits die dritte Auflage, die fast unverändert von Schneckenuppe bis Syrup aus unreifen Trauben ging, insgesamt 739 Rezepte, und dazu gleich noch als zweiter Band eine Anleitung zum Tischdecken und zu anderen häuslichen Künsten. Heute würde man das Bestseller nennen. Damals hiess es im Vorwort der dritten Auflage: «Der schnelle Absatz mag wohl der sprechendste Beweis seyn sowohl an dem Beyfall, den dieses Werkchen bey dem Publikum erhalten hat, als auch von dem innern Werth desselben und seiner anerkannten Brauchbarkeit in den Haushaltungen.»

Die anerkannte Brauchbarkeit mag heutzutage vielleicht einige Abstriche verdienen. Lungenmus von einer Geiss ist nicht mehr jedermanns Leibspeise, so wenig wie ein Salat aus Schnecken. Und was gar die Krankenkost angeht – da wird für Kinder, die hart zahnern, ein Säftlein angegeben, das macht man so: Man sucht Kellerasseln «in den Kellern unter den Fässern oder unter altem verfaultem Holze, wo es feucht ist, man nimmt jedesmal 20, und

wascht sie sauber ab, sie müssen aber noch alle leben. Hernach thut man sie in einen kleinen steinernen Mörser, zerreibt sie ganz fein, thut dann eine halbe Tasse voll Wasser oder ungesalzene Fleischbrühe hinzu, und presst sie durch ein feines Tüchlein aus, so stark man kann, und gibt sie den Kindern zu trinken.» Wohl gemerkt: den Kindern. Mehrzahl. Damals hatte man halt immer ein paar Kinder im Haus, die schwer zahnern. Zahlreiche der altmodischen Rezepte sind aber noch recht brauchbar, zumal wenn man kochen kann und nicht am Wortlaut eines Rezeptes klebt, sondern es sinngemäss ausführt. Und drum ist es auch zu begrüssen, dass eine Faksimile-Ausgabe des «Ober-rheinischen Kochbuchs» erschienen ist, mit einem Vorwort des oberrheinischen Meisterwirtes Franz Keller vom «Schwarzen Adler» in Oberbergen am Kaiserstuhl, worin der Satz steht: «Einige recht deutliche Hinweise grundsätzlicher Art beweisen mir, dass die heute so sehr sensationell gepriesene Nouvelle Cuisine eigentlich keine Neuigkeit, eher eine Wiederentdeckung und auf die heutigen

Verhältnisse unseres Lebens abgestimmte Kochkunst-Renaissance ist.» Bravo, Franz!

Entdeckt hat auch Anita Rauch in Basel etwas: in einer Truhe auf dem Estrich ihrer verstorbenen Tante Helene fand sie ein Büchlein in deutscher Schreibschrift, das sie für ein Tagebuch hielt – aber was hätte Tante Helene wohl zu schreiben gehabt? Das Büchlein enthielt viel Wertvolleres: Kochrezepte aus den Haushaltungen von drei Basler Frauen mit vornehmen Namen aus den Jahren 1822 bis 1847! Anita Rauch wollte die Rezepte der Mitwelt zugänglich machen, und so entstand das «Rezeptbuch der alten Basler Küche» mit der Miniatur einer Biedermeier-Dame auf dem Umschlag, von der leider nirgends zu lesen steht, wer sie war. Die Nichte Anita hat die Rezepte von Tante Helene recht pietätvoll für Köchinnen von heute bearbeitet, hat Selbstverständlichkeiten von damals ausführlich beschrieben, weil heute kein Mensch mehr so etwas weiss, und hat sich überhaupt masslos Mühe gegeben, um das Buch praktisch brauchbar zu machen. Das ist ihr glücklich.

Tante Helenes sorgsam aufbewahrte Rezepte der Basler Biedermeier-Damen sind aber auch ein Kulturdokument. Da wird hemmungslos ein lebender Aal an die Wand genagelt, damit man ihm lebend die Haut abziehen kann, und wenn man Hagebutten putzt, so nimmt man nicht ein Spezialinstrument dazu, sondern ein Schuhknopfhäklein oder ein Ohrenlöfflein, und die Gläser bindet man mit Pergament oder einer Blase zu, und Honig kocht man in einer Messingpfanne, und zwei Drittel des Buches handeln von süssen Speisen und Gebäck. Ha, werden sich gute Hausfrauen mit Ehemännern, die Süsses mögen, auf das Buch stürzen! Es steht aber auch Grässliches darin, nämlich ein Rezept für Forellen an rotem Wein. Forellen sind so zarte Dinge, dass man sie bestenfalls mit geschmolzener Butter servieren sollte, damit sie ihren Duft nicht verlieren. Was aber tat eine der drei Basler Biedermeierinnen mit ihnen? Sie würzte sechs Forellen mit 30 Gewürznelken, 40 Pfefferkörnern, 12 Lorbeerblättern, mit Muskat und Ingwer, Chalotten und Knoblauch, Nüssen und Petersilienwurzel und kochte sie erst noch in eingesottenem Rotwein. Das Rezept müsste «Mampf in Glühwein» heissen. Aber wenn Sie nicht Forellen verwenden, sondern Makrelen, kann's brauchbar werden ...

Ober-rheinisches Kochbuch aus dem Jahre 1811. Neu herausgegeben vom Verlag Karl Schillinger, Freiburg im Breisgau.

Anita Rauch: Rezeptbuch der alten Basler Küche. Walter-Verlag, Olten und Freiburg im Breisgau.



HANSPETER WYSS