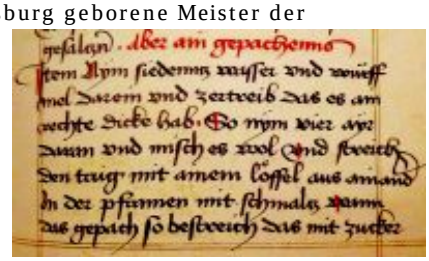
FASNACHTSKÜCHLEIN UND HEISCHEBRAUCH AM OBERRHEINISCHEN DREILÄNDERECK

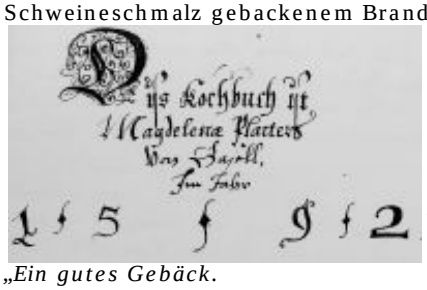
Von Albert Spycher-Gautschi

Kaum sind Weihnachtsgebäck und Dreikönigskuchen aus den Regalen verschwunden, werfen Grossverteiler Fasnachtküchlein auf den Markt. Wie sich die Produkte ihrer Herstellerfirmen mit jenen der Bäcker-Konditor-Confiseure messen, zeigte das Deutschweizer Fernsehen im Konsumentenforum „Kassensturz“ vom 4. Februar 2014 unter dem Titel „Fasnacht-Chüechli im Test“. Ich war eingeladen, in dieser Sendung über das Heischebrauchtum im Fasnachtsgeschehen zu berichten. (Bild 1) Dem Basler lag es nahe, ein Beispiel über das „Küchlein reichen“ oder „Küchlein holen“ in alter Zeit zu wählen. Die Universitätsbibliothek Basel verwahrt im Nachlass der Gelehrtenfamilie Amerbach einen Brief der Barbara Amerbach, die im März 1508 ihren in Freiburg i.Br. studierenden Sohn Basilius zur Fasnacht einlud und ihn bat, *„uns nicht zu verschmähen und das Küechlin bi uns zu reichen“*(01). Was in jenem Kurzbeitrag ausgespart werden musste, nahm ich mir für diese Brauchtumsseite vor.

Wo auch immer Fasnachtküchlein gereicht oder erheischt wurden, kam es zu Ausschweifungen. Basler Gerichtsakten von 1540 betreffen die Klage der Mendelin Nochbur gegen einen Hutmacher, der bei ihr Küchlein geholt und die Ehe versprochen habe. Der Beklagte beteuerte, von der Frau eingeladen worden zu sein, von Heirat habe er nichts gesagt (02). Nachdem das „Küchleinessen auf die junge Fastnacht bei gemeinen Zunftbrüdern“ den Häuptern der Schlüsselzunft zu bunt wurde, schaffte man anno 1538 als *„für diese Zeit überflüssig“* ab. Der Rat von Basel verbot mit Mandat vom 10. Februar 1599 *„das hin und wider lauffen uf den Gassen und Küchlin holen“* in Stadt und Landschaft ganz (03). Sebastian Brant sagte es den Fasnachtsnarren in seinem 1494 erschienen „Narrenschiff“ deutsch und deutlich: *„Man spendet Küchlein in manchem Haus, wo besser wär man bliebe draus.“* (04) Johann Fischart (1546-1590), der in Strassburg geborene Meister der Wortspielerei, geisselte im Werk „Geschichtsklitterung“ (1575) den Sittenzerfall mit Zitaten, wie *„Die Magd zeucht des Knechts Hosen an, suchen Küchlein in der Mägd Kammer. Da gibts über ein Jahr Mehl- und Milchschreilinge“* - und all dies wegen *„Pfannenkuchen, Nonnenfürtzlein, Krapfen, Pfannzelten, Bauernküchlein und des unsäglichen Geschmeiss mehr“* (05). Die damaligen Sittenwächter waren nicht nur Brauchtumsverächter, sie machten auch die Gebäckhersteller zum Gespött: Fischart nannte im Werk „Aller Pracktick Grossmutter“ (1573) den Sträubleinbeck in Gesellschaft mit Kuttelwäschern und Zeichendeutern, die Sträublein- und Küchleinbacherin mit Hosenstrickerinnen und Pfaffenbasen (06). (Bild 2)



Frühe Nachrichten über den Gebäcknamen „Küchlein“ im Sinne von in der Pfanne und in ausgelassener Butter oder zumeist Schweineschmalz gebackenem Brand- oder Brühteig kommen aus dem 14. Jahrhundert und stets in Gesellschaft mit Krapfen (althochdeutsch *„crapho“* in der bildhaften Vorstellung von Kralle, Haken) sowie von vielerlei *„Strauben“* in Anlehnung an die Vorstellung von straubigem, struppigem Haar. Dass „Küchlein“ zum Sammelbegriff für Pfannkuchenarten schlechthin wurde, zeigt sich aus der Wortverbindung „Sträubleinküchlein“ in Fischarts Dichtungen (07). Unter der Überschrift *„ein guot gebackentz“* macht ein Kräpfleinrezept aus einer Würzburger Pergamenthandschrift, dem „Buch von guter Speise“, in sinngemässer Transkription den Anfang:



„Ein gutes Gebäck.
Vermenge geriebenen Käse, Eier sowie gesottenen und zerschnittenen Speck zu einer Fülle [Füllung]. *Bereite einen festen Teig, gib die Fülle in den* [ausgewallten] *Teig, forme Kräpflein daraus, backe sie je nach der Zeit in Butter oder Schmalz und serviere sie warm“* (08).

Wenn wir den Ausdruck *„chuochin“* als Diminuitiv des althochdeutschen *„kuocho“* für Kuchen als „Küchlein“ verstehen, begegnet uns in derselben Quelle erstmals der Gebäckname „Küchlein“ als Mandelgebäck:

„Falls du Mandelküchlein (mandelkuochin) machen willst: Verarbeite Mandelkerne zu einer starken Milch und siede sie unter Beigabe von Zucker [!]. *Schütte die Mandelmilch auf ein mit Stroh unterlegtes Tuch. Wirke einen Teig aus Semmelmehl* [feines Weissmehl], *walle ihn aus, verteile die Mandelmilch darauf, zerschneide den Teig zu Mandelküchlein und backe sie in einer Pfanne mit Schmalz*“ (09).

Auffällig ist die Verwendung von Zucker – damals in kleinen Mengen ein Privileg für die kirchliche und weltliche Prominenz. Der *„Küchenmeisterei*“, einer Handschrift aus dem 15. Jahrhundert, entnehmen wir ein Küchlein mit gerädeltem Zackenrand:

„Lappenküchlein.
Mache einen kräftigen Teig aus Eiern und einem Drittel Milch. Zieh ihn auf einem Brett mit dem Wellholz unter Zugabe von Mehl nicht zu dünn und nicht zu dick recht schmal in die Länge. Mache kleine Lappen daraus, an den Rändern schön gezackt oder wie die Eichblätterr oder Lindenblätter (...) Willst du sie braun, dann lass sie in heissem Fett kräftig backen – oder gelb, dann mache den Teig mit in Wein oder Milch aufgelöstem Safran“ (10).

Im folgenden Fastenrezept erstaunt die zur Fastenzeit verbotene Verwendung von Fett. Beim Öl dürfte es sich um Olivenöl gehandelt haben:

„Mache Fastenkrapfen wie folgt:
Vermenge zerstossene Nüsse und Feigen, würze das Gemisch und schütte es in eine Pfanne mit wallendem Öl oder Fett. Forme dann den Teig zu Kräpfchen, backe sie und gib sie kalt oder in einer Pfefferbrühe“ (11).

Die Ausrede „Vorschriften sind da, umgangen zu werden“ könnte auch im ausgehenden Mittelalter die Runde gemacht haben. Es war möglich, beim apostolischen Stuhl Fastendispensen, sogenannte Butterbriefe zu erlangen, die den Genuss von Milchprodukten (Laktizinien), Fleisch und tierischen Fetten erlaubten. Es verwundert daher nicht, dass laut einer für 40 Personen ausgerichteten Rezeptsammlung aus Tegernsee des 15./16. Jahrhunderts den dortigen Benediktinerherren Küchlein vorgesetzt wurden, wie sie heute noch aus siedender Butter, Öl oder Schmalz gezogen werden: Gebrannte, eingezogene, Milch-, Käse- und Haubenküchlein. Pfannzelten, Hasenöhrlein und Ringsträublein (12).
Fastenmässig unverdächtig und zweifellos lecker hingegen war folgende Anweisung aus dem alemannischen Büchlein von guter Speise:

„Einen heidnischen [fremdländischen] *Pfannkuchen zu machen:*
Wirke einen festen Teig aus guten Eiern und Mehl. Färbe den Teig wenn du willst, treib ihn zu dünnen Blättern und backe sie in Schmalz. Bringe hierauf guten Wein und halb soviel Honig zum Sieden, ziehe das Gebackene durch diese Sauce und streue kleine welsche [südländische] *Weinbeeren auf das Gebackene*“ (13).

Küchlein aller Arten fanden nicht nur in frühen Rezeptsammlungen, sondern auch in Fasnachtsspielen des 15./16. Jahrhunderts Niederschlag. So liest sich in einem verqueren Text: *„Heiss Speckkuch, heiss Fladen. Ihr Herren, versucht meine Küchlein auch, die ich in einem Pferdebauch heut früh vor Tag hab abgebrochen. Auch trag ich hohle Hipplein* [gerollte Oblaten] *feil.*“ In einem „Spil“ trauert ein Übersättigter übrig gebliebenen Fastnachtskrapfen nach und freut sich gleichzeitig auf Ostereier und Osterfladen (14).

Wie Katja Zimmer feststellte, enthält das Haushaltbuch des Basler Dominikanerinnenklosters Klingental von 1442-1476 Ausgabenposten für Fasnachtsküchlein. Im Jahr 1445 kosteten die *„Küchlein für die Brüder* [vermutlich Laienbrüder] *und Knechte 4 Schillinge*“. Unabhängig davon fand ich die Einträge *„umb Fleisch und Küchlein zur Fasnacht*“ anno 1455, *„umb swin* [Schweine] *zu schlachten*“ im Jahr 1447 sowie *„umb 2 Ferlin* [Ferkel]“ im Jahr 1562. Dass die Fasnacht im Klingentalkloster eine wichtige Rolle spielte, geht aus den regelmässigen Verbuchungen *„die Fasnacht het kosten*“ hervor (15).

In die hohe Zeit der Basler Dominikanerinnen fällt das Erscheinen der handgeschriebenen Rezeptsammlung von Meister Hansen des von Wirtemberg Koch vom Jahr 1460. (Bild 3)
Hier die Anweisung für

„Noch ein Gebackenes.
Nimm kochendes Wasser und zertreib darin Mehl, bis der Teig ordentlich dick wird. Mische dann vier Eier gründlich darunter. Streiche den Teig mit einem Löffel in der Pfanne auseinander und bestreiche das im Schmalz Gebackene mit Zucker“ (16).

Im reformierten Basel stellte Magdalena, Ehefrau des Stadtarztes Felix Platter, in ihrem Kochbuch vom Jahr 1592 ganzjährige und fastentaugliche Rezepte gegenüber:

„Andere gebackene Küchlein.
Nimm gleich viel Milch und Eier, gib genügend Semmelmehl dazu und klopfe alles gut durcheinander. Wenn du backst, schütte mit einem Löffel Anken [Butter] *auf die Küchlein und backe sie gemach.*“

„Krumme Sträublein.
Nimm Eierklar [zu Schnee] *und Semmelmehl und mache daraus Sträubleinteig. Salze, zuckere ihn und mache ihn so, dass er schnell durch einen Schaumlöffel geht. Nimm dann eine breite Pfanne mit ein wenig Anken darin. Wenn er heiss ist, gib Teig in den Schaumlöffel und fahre damit in der Pfanne umher. Dann sollst du eine breite Schindel oder ein breites Messer haben, um die Sträublein umzukehren. Willst du sie herausnehmen, so fahre mit der Schindel darunter, dass es* [die Sträublein] *zu beiden Seiten herab hange. So werden sie krumm. Stelle zwei in einer Platte aufrecht gegeneinander und mache darnach 17 weitere.“* (UBBS, Mscr. J I 8, S. 12, 52) (Bild 4)

Hatte Magdalena den Teig noch durch die Löcher eines Schaumlöffels in die Butter zischen lassen, verwendete man um 1756 laut „Idiotion Rauracum“ des Basler Gelehrten Johann Jakob Spreng Trichter (auch Trachter genannt), worauf die Küchlein „wie kleine verwickelte Schaftsgedärme“ aussahen. Um 1745 wählte Jane Judith Galiard für ihre *„kleinen Löffel Strübli“* einen *„Trachter mit „3 Löchlin“* (UBBS, Nachlässe Frey 35, S. 81). Um anno 1747 *„Gras-Würm zu machen“*, drückte Anna Margaretha Müller den Teig durch den Zylinder einer Teigspritze (UBBS, HV 82, S. 44). Gertrud Benker beschreibt Straubentrichter aus Ton, Holz, Zinn, Messing, Silber- und Weissblech, zum Teil mit austauschbaren Röhrchen. Die Teigspritze ist ein Gerät, das der Wurstspritze gleicht. Mit einem Holzstössel wurde der Teig durch verschiedenförmige Schablonen am vorderen Ende des Zylinders gespritzt (17). (Bild 5) (Bild 6)

An dieser Stelle bringen wir einen weit verbreiteten Gebäcknamen ins Spiel, den *„Knieplätz“*, *„Chneu“- oder „Chnüüplätz“* - ein flaches Küchlein, dessen Teig vorgewallt und anschliessend übers Knie gezogen wird. Mathäus Mieg erzählt in seiner Mülhauser Stadtgeschichte von 1816, dass bei Zunftessen im Monat Februar „den Weibern Knieblätze (welche die Form einer Kniescheibe hatten) zugestanden, damit sie nicht zürnten, wenn etwa der Vater stolpernd nach Hause kam“. Dass diese Leckereien auch ganzjährig konsumiert wurden, zeigen Aufzeichnungen über Mahlzeiten der Mülhauser Waisenvögte bei Abschluss von Amtsgeschäften. Am 2. Juli 1779 beliebten *„1 blatten Spritzenküchlein und 2 blatten Schenkelein“*, am 26. Juli 1781 *„Mäusleinküchlein“*, am 30. April 1788 *„1 blatten dickröhrige Streublin“*, am 16. August 1793 und am 8. April 1794 gab es *„runde Küchlÿ von Knieblez sowie gewahlte Küchlÿ“* (siehe Brauchtumsseite „Vom Essen und Trinken im alten Mülhausen)“.

Die Revolution hatte Mülhausens Zunftherrlichkeit ein Ende bereitet. Doch lebte ein vielfältiges Gebäckbrauchtum munter weiter. Ein Heischevers beim fasnächtlichen Küchleinsammeln lautete: *„Do stehn mir uf em kalte Stein. Gen uns e Küechel, noh geh mir heim“* (18).

Kein Wunder, dass entsprechende Rezepte im 1811 erstmals erschienenen „Oberrheinischen Kochbuch“ der Mülhauser Pfarrerswitwe Margarethe Spoerlin-Baumgartner figurieren (siehe Brauchumsseite „Das Oberrheinische Kochbch“). Aus der Anleitung „Knieplätze oder Fasnachtküchlein“ zitieren wir den Schluss: „Es ist sehr gut, wenn 2 Personen einander behülflich sind, eine, welche die Knieblätze zieht, und die andere, welche sie backt; man kann auch über einen Haubenstock eine weisse Serviette binden, und die Knieblätze darüber ziehen.“ Zutaten waren 4 Pfund schönes Weissmehl, 3 Schoppen Milch, 12 Loth Butter, 6 verklopfte Eier und 2 Löffel Bierhefe. Die Anwendung von Zucker ist nicht vorgesehen. Nicht vergessen seien die von der Elsässer Fasnacht nicht wegzudenkenden „Schànkàlà“ – Schenkelein, hier in verkürzter Form aus dem Oberrheinischen Kochbuch:

„Schenkelein zu backen.
Nimm ein Pfund reingesiebten Zucker und ein halbes Pfund fein gestossene Mandeln. Thue es zusammen in eine grosse Schüssel und schlage 8 Eyer hinein (...) Rühre es eine Viertelstunde zusammen. Nimm dann vier Loth ausgekochte Butter und lass sie heiss werden, dass sie dämpft (...). Rühre sie dann ganz sachte in den Teig, und gleich darauf rühre schönes Weissmehl hinein, bis der Teig dick ist, dass man ihn rollen oder wahlen kann. (...) Je lockerer der Teig ist, desto besser werden sie. Rolle fingersdicke und fingerslange Schenkelein daraus. Lass ausgekochte Butter in einer breiten eisernen Pfanne heiss werden. Stelle sie wieder vom Feuer. Ist die Pfanne ein wenig gross, so kann man bey 20 Stück darein thun“ (19).

Kostproben bei Pâtissiers de France, in Salons de Thé wie auch auf Wochenmärkten zwischen St. Louis an der Schweizer Grenze und Strassburg anfangs März 2014 zeitigten ein einheitliches Fasnachtküchleinbild: Ausser den vielen Grenzgängerinnen, die in Basler Bäckereien arbeiten, konnte sich niemand an Knieplätze erinnern. Dafür gibt es im Elsass zweierlei Schenkelein und „Bugnes“ aus Beignetteig, wie er auch für schwimmend gebackene und überzuckerte Brezeln verwendet wird, und die allgegenwärtigen „Berlinois“ – Berliner Pfannkuchen. (Bild 7) (Bild 8) So lautet ein elsässisches Rezept aus unserer Zeit:

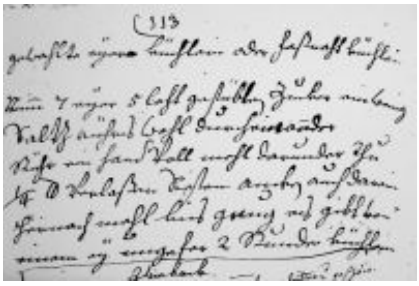
„Fasnachtsküchlein nach Berliner Art:
Zubereitungszeit 1 ½ Stunden. Zutaten: 500g Mehl, 50g Hefe, 100g Butter, 60 g Zucker, 3 Eigelb, 1 Prise Salz, 1 grosses Glas Milch, Marmelade, zum Bestreuen 100 g Zucker und 10g Zimtpulver. Mit etwas Mehl und der in warmer Milch aufgelösten Hefe einen Vorteig bereiten. Ihn gehen lassen. Währenddem Butter, Zucker, Eigelb und Salz mischen. Das übrige Mehl beimengen, und dann den Vorteig. Milch nachschütten bis der Teig schön geschmeidig ist, dann gehen lassen. Den aufgegangenen Teig nochmals tüchtig schlagen. Kleine Teile des Teiges entnehmen, zu Kügelchen kneten und im heissen Fett backen. Beim Anrichten mit dem Spritzbeutel Marmelade oder Gelee in die Mitte geben. Die Küchlein dann in den mit Zimt gemischten Zucker rollen.“

Nach dem Rezept im Neuen praktischen badischen Kochbuch von 1866 wurde der Teig vor dem Backen gefüllt: „...lasse den Teig gehen, wenn er genug gegangen ist, welle ihn und formire runde Kugeln daraus, fülle sie mit Eingemachtem, dann lasse sie noch einmal gehen und backe sie im schwimmenden Schmalz“ (20).

Laut dem Badischen Wörterbuch sind Knieplätze ebenfalls „Küchlein aus gehabenem Teig, auf einer Serviette auf dem Knie auseinander gezogen“, und lockten bei Waldshuth und Emmendingen auf den Weinernte-Markt. In Lörrach sprach man von „Fasnechts-Chiechli“, zu denen auch „Scherben“ gehörten. Während diese im Südzipfel des Markgräflerlands weniger bekannt sind, haben Scherben in Badenweiler und Staufen Tradition. An der Sulzburger Bauernfasnacht 2014 konnten wir gerade noch einige Exemplare sowie ein „Nüssli“ genanntes Fasnachtsgebäck ergattern. (Bild 9) (Bild 10)

Das folgende Rezept stammt gleichfalls aus dem badischen Kochbuch:

„671. Fastnacht-Küchlein oder Scherben.
Verrühre ½ Schoppen Milch mit 2 ganzen Eiern und 3 Löffel voll warmem Rahm, nimm Mehl auf das Nudelbrett und rühre Milch hinein bis der Teig zum Wellen ist, dann wird er ausgewellt, 8 Loth Butter darauf geschnitten, der Teig überschlagen und wieder gewellt, wenn er 2 bis 3 mal überschlagen ist, wird er messerrückendick ausgewellt, mache mit einem Rädchen viereckige Stückchen und backe sie im Schmalz gelb“ (21).



Das Küchleinbacken hat auch im Markgräflerland Heischebrauch im Gefolge. Nach einer Beschreibung von Eugen Fehrle führte man in Vögisheim am Mittfastensonntag Lätare den „Hisgir“ herum – „gewöhnlich der kräftigste Konfirmand, in Strohseile gebunden, mit einem Strohschwanz und angehängter Glocke, Larve und Zylinder. So ausgestattet, zog der Hisgir mit Dorfkameraden von Haus zu Haus, um Eier, Schmalz Mehl und Geld zu sammeln. Als Gegengabe teilten sie Zedernsträusschen aus. Ihr Heischelied begann mit *„Hüd isch die Midi Midi Faschde – me sol im Hisgir Chiechli bache“* – heute ist Mittfasten, man soll dem Hisgir Küchlein backen. Laut Zeitungsberichten vom Jahr 2013 hatte sich der Hisgirbrauch in Neuenburg vor rund 30 Jahren und in anderer Form auf den Fasnachtsbeginn verlegt. Eduard Strübin, Lehrer und Erforscher der basellandschaftlichen Fasncht, stellte „das Herumtreiben einer bestimmten gleichbleibenden Maskengestalt, verbunden mit Heischen“ im oberen Baselbiet bereits um 1600 fest. Gemeint ist der „Gytzgyr“, „Gutzgyr“ oder „Gutzgür“, den Sissacher Burschen „in plumpen Kleidern“ im Dorf herumführten, dabei Gaben sammelten und verschmausten. Waren Mitte des 19. Jahrhunderts Heischezüge zu Neujahr, an der Fasnacht, in den Mittfasten und beim sogenannten Wurstmahl vielenorts gebräuchlich, kamen diese als Bettelei in Verruf und verschwanden nach und nach. „Während Jahrhunderten“, so stand es am 10. Februar 2012 in der Basellandschaftlichen Zeitung, „hatte Rothenfluh vor dem Hutzgüri und seiner Horde Ruhe – bis anno 1982. Seither terrorisiert das furchterregende gehörnte Wesen die in der Regel recht friedfertigen Eingeborenen einmal im Jahr“. Diesesmal erpressten der Hutzgüri und seine Entourage „Fleisch in allen Variationen, Gewächse aus dem Rebberg, Gebrautes, Hochprozentiges und Gebackenes in rauen Mengen. Als Anerkennung überreichten die skurrilen Gestalten den Gastgeberinnen eine Rose, den Männern ein Fläschchen gebranntes Wasser“ (22). (Bild 11)

Schmalzgebackenes gehört auch zum Brauch des Scheibenschlagens, so zum Beispiel im aargauischen Fricktal. Mögen an andern Orten die Namen von Angebeteten gerufen worden sein, wenn die Feuerrädchen in die Nacht hinaus schossen, sang man in Leuggern: "*Schibe, Schibe de Rai ab, der Chüechlipfanne s'Bei ab, im Ankehafe der Bode us - jetz isch di Alt-Fasnacht us*" (Schlage die Scheibe den Rain hinab, der Küchleinpfanne das Bein ab, dem Ankenhafen den Boden heraus - jetzt ist die Alte Fasnacht aus). Aus Biel-Benken im Unteren Baselbiet wird ebenfalls vom Küchleingenuss berichtet (23), wo das Scheibenschlagen „Reedli schigge“ genannt wird (siehe Brauchtumsseite „Vom Scheibenschlagen“). Eine betagte

Gewährsperson erinnert sich, dass früher die Wirte des „Rössli“, beim „Heyer“ und beim „Zihlmann“ Platten mit Fasnachtsküchlein gratis auf die Tische stellten. Sie selbst hatte als Bauersfrau genügend Milch, Eier, mit Zwiebeln geklärtes Schweineschmalz oder eingekauftes SAIS-Backfett, um „Chneublätz“ herzustellen. Heute scheint das Kücheln weitgehend eingegangen zu sein, suchen nach dem „Reedli schigge“ doch manche ein paar Stunden Schlaf, bevor im nahen Basel der „Morgenstreich“ die Fasnacht einleitet.

Das Staatsarchiv Basel-Stadt, das Historische und das Pharmaziehistorische Museum wie auch die Universitätsbibliothek Basel verwahren einen beträchtlichen Bestand an handschriftlichen Rezeptsammlungen aus dem 18. und 19. Jahrhundert. Seit Magdalena Platters "Krummen Sträublein" von 1592 scheint jedoch bis gegen Ende des 17. Jahrhunderts eine Lücke zu klaffen. Das Kochbuch aus dem Nachlass Gottlieb Bischoff von 1745 notiert

"*Gewahlte* [ausgewallte] *eÿer küchlein oder fasnachtsküchlein.*
Nimm 7 eÿer 5 loth gesübten [gesiebten] *Zucker ein wenig Saltz rühr es wohl durcheinander thu 1/4 Pfund verlassenen siessen* [süssen] *ancken auch darein mehl bis genug es gibt von einem eÿ ungefer 2 runde küchlein.*" (UBBS, Mscr.H49, S.113) (Bild 12) Die Baslerin „E.B. übernahm das Mit Jahrzahl 1801 datierte Rezeptbuch ihrer Vorfahren. Jene hatten Mausohren wie folgt gebacken:

„Mausohren (siehe à Fol. 52)
1765 den 25ten Hornung [Februar] *als man am Fasnacht Montag wie folgt gemacht:*
Per 8 Raben [Rappen] *Milch in diser ¼ Pfund frischer anken vergehen lassen 1/8 Pfund Zucker und 3 Löffel vol Honig auch darin vergehen lassen dan ein wenig abgestellt 4* [6?] *aÿer wohl verklopft und die Milch darein und ein Hempfely* [kleine Hand voll] *Saltz das Mehl bis genug zuletzt geben den Teig mit der Hand in dem Beky* [Becken] *ist gebrochen und gewercht – sind gut worden und hat gar viel geben.*“ (Bild 13)

Am 12. Februar 1766 und 3. März 1767 wurden „Eierküchlein und Schneeballen“ nach ähnlichem Rezept protokolliert, gefolgt von Eintragungen mit jeweiliger Stückzahl in den Jahren 1770, 1777, 1794-1798, 1800 und 1801 (UBBS, Mscr. HV134, S.21,52) . Laut einem andern Kochbuch musste der *„Fastnachts- oder Schneballen“*-Teig von einer Person *„recht kräftig gerührt“* werden, während die zweite Person *„das Mehl darin tat“* (HMB, Inv.1972, 365a). Gottlieb Bischoffs Angaben über die Küchleinausbeute von einem Ei findet die Entsprechung im Rezept „Röhrenküchlein zu machen“ der Anna Elisabeth von der Mühll von 1771: *„Soviel Küchlein, soviel Eier“* (HMB, Inv.1941.35). Der Kunsthistoriker Andreas Morel zitierte im Buch „Basler Kost“ eine an die sprichwörtliche Sparsamkeit der Basler gemahnende Anleitung aus dem Kochbüchlein der Maria Magdalena Schorndorff-Iselin:

„Fassnacht Küchlein.
Man schlage die Eyer in eine Schüssel auf: hernach nimmt man auf ein Ey eine halbe Eierschale voll Wasser bloss gemessen, u. thut es darein, und ein wenig Salz, verrührt es untereinander, hernach rührt man das Mehl darein, biss der Teig dick genug, um ihn auf das Würkbrett zu thun, u. wirkt ihn, biss er schön glatt und trocken ist, wahlt den Teig sehr dünn zu runden Küchlein und bacht sie im Anken“ (24).

Rezept Nr. 84 in einem anonymen Kochbuch von 1786 sieht für eierlose *„Fasnachtsküchlein oder Mausohren“* die Anwendung von Zucker oder Honig vor. Der Teig wurde *„mehrmals übereinandergelegt und ausgewallt“* (HMB, Inv.1959.45). Dass Küchleinbacken anstrengend sein konnte, entnehmen wir dem Rezept Nr. 49 einer weiteren namenlosen Rezeptsammlung: *„Schütte alsgemach schönes Mehl unter die Eier, man muss rühren solange man kann.“* (UBBS, Mscr.HV83). Lisette von Speyr hatte anno 1796 ein Mausohrenrezept von Frau Preiswerk: *„1 Schoppen Milch, 4 Loth süssen Anken darin vergehen lassen, ein wenig Salz und Mehl bis genug. Diese Portion gibt ungefähr 50 nicht gar grosse.“* (HMB, Inv.2011.424, S.22). Auch das Fasnachtsküchleinrezept der Maria Weitnauer von 1843 verrät Liebe zum Detail: *„Schneide gleiche Stücke* [aus dem Teig], *wahle ihn schön und an den Enden besonders dünn.“* (HMB, Inv. 1962.94). Für die *„Fastnachtsküchlein Nr. 3, gewahlte (weisse) oder Schneeballen“* eines weiteren Anonymus war der Teig *„messerdick“* auszuwallen und in süsser Butter „heiter gelb“ zu backen (HMB, Inv. 1972.365a). Die „Schneeballen-Fastnachtsküchlein“ in Amalie Schneider-Schlöth's „Basler Kochschule“ (Erstausgabe 1877, Rezept Nr.1067) wurden sogar papierdünn ausgewallt. Ihre „Schwäbischen Fastnachtsküchlein“ dürfen als Hinweis dafür gelten, woher die baslerischen Varianten ursprünglich stammen mochten. Im Rahmen dieser Arbeit konnten keine „Knieplätz“-Anleitungen aus Familiennachlässen geortet werden, dafür aber in der „Basler Kochschule“. Die Bearbeiterinnen der 7. Auflage 1908 erklärten im Rezept Nr.1221 wie es geht: „Nachdem ein Küchlein ausgewallt ist, wird eine Serviette auf das Knie gelegt, das noch feuchte Küchlein darüber ausgebreitet und mit den Händen sorgfältig allseitig auseinander gezogen.“ Der Tipp mit der Serviette könnte dem Oberrheinischen Kochbuch entstammen, das bis 1912 in Basel erschien, und es findet sich auch in der von Andreas Morel bearbeiteten 14. Auflage 1983 der „Basler Kochschule“. Laut Rezept Nr.508 braucht man für 12 Fasnachtsküchlein ½ dl Rahm, 2 Eier, 2 Kaffeelöffel Griesszucker, 1 Prise Salz, 200 g Weissmehl, Friture zum Ausbacken, 2 Esslöffel Puderzucker zum Bestreuen und etwas Mehl zum Auswallen.

Gewährspersonen versichern, dass nur noch wenige Bäckerei-Konditorei-Betriebe Fasnachtsküchlein von Hand fabrizieren. Sie alle, auch Vater und Sohn Eugen und Markus Krebs in Basel, kämen mit der „Chneublätz“-Methode aber auf keinen grünen Zweig. (Bild 14). Ebenso im privaten Umfeld kennt man „Chneublätz“zumeist nur noch vom Hörensagen. In meinem Elternhaus seien die Teiglinge über die väterliche Berufsfeuerwehrhose gezogen worden. Seit Jahrzehnten nehmen Grossverteiler mit preiswerten und qualitativ hochstehenden Produkten ihrer Herstellerfirmen den Konsumenten die Mühsal des Küchleinbackens ab. So beliefert der Migros-Produktionsbetrieb Midor AG zum Beispiel den Migros-Supermarkt „Paradies“ in Allschwil, wo sich von Neujahr bis nach der Fasnacht stets neue Pyramiden von grossen und kleinen Chüechli-Sechserpackungen auftürmen. (Bild 15)

Um auf Heischebräuche zurückzukommen: Als die Basler nach dem Zweiten Weltkrieg im Februar 1946 erstmals wieder Fasnacht feierten. liess sich ein Grüppchen Kinder, bestehend aus mir, meiner Schwester und Nachbarskindern in improvisierten

Kostümen ablichten. Später gesellte sich ein Junge mit einer Basler Trommel hinzu. So ausgestattet bewegte sich das „Züglein“ zum Konsumladen, wo der Trommler die erste Probe seines Könnens abgab. Was uns die Filialleiterin bescherte, ist nicht mehr erinnerlich; aber in der Bäckerei gab es Mohrenköpfe, in der Drogerie Bärendreckstängel und in einer Quartierwirtschaft Süssmost. Es war unsere erste aktive Fasnacht, und es mussten Erwachsene gewesen sein, die uns auf diesen Heischezug schickten. Die Verkleidung und das Trommelkonzert als Gegengabe hatte uns im Sinne des lateinischen „do ut des“ – ich gebe, damit du mir gibst - vom Anruch der Bettelei enthoben. (Bild 16) Der Heischebrauch ist an der Basler Fasnacht lebendiger denn je, wenn sich an den Umzügen – hier Cortèges genannt – tausend Hände den Wagen-Cliquen entgegenstrecken, aus denen tonnenweise Orangen, Bonbons und Reklamezeug in die Menge geworfen werden. Legitimiert zum Heischeruf „Waggis, Waggis!“ (eine typische Basler Fasnachtsfigur) ist in erster Linie, wer eine Fasnachtsplakette in Bronze, Silber oder Gold kaufte und am Revers trägt, doch schützt diese nicht vor allfälligem Konfettiregen (hier „Räppli“ genannt) oder einer Ladung Spreuer. (Bild 17)

Anmerkungen (in Klammern gesetzte Zahlen 01-24):
(01) Spycher, S.39.
(02) Zimmer, S.43f.
(03) Geering, S.92; Strübin, S.90.
(04) Brant, S.430.
(05) Schnabel, 4.Kap. S.74,83; Spycher, S.80.
(06) Roloff, S.307,375.
(07) Grimm, Bd.23, Sp.937ff., Martin/Lienhart, Bd.2, S.624; Idiotikon, Bd.2, Sp.1509; Goedeke, S.95.
(08) Birlinger 1844, S.16; Hajek 1958, S.29.
(09) Hajek, S.36.
(10) Ehlert 2010, S.87.
(11) Birlinger 1865, S.197; Hajek 1958, S.33.
(12) Ettlin, S.87; Fritsch, S.134f.; Birlinger 1864, S.13ff.
(13) Birlinger 1865, S.203.
(14) Keller, 1.Teil S.372f., 2.Teil S.681.
(15)) Zimmer, S.44; StABS Klingental N, S.130r, 152r,25r,42v; Spycher, S.38.
(16) UBBS, Mscr. AN V12; Ehlert 1996, S.270.
(17) Benker, S.64.
(18) Mieg, S.46; Mäder, S.94; Martin/Lienhart, Bd.1, S.422.
(19) Spoerlin, S.282f.,289.
(20) Syren, S.15; Badisches Kochbuch 1866, S.240f.
(21) Ochs, Bd.3, S.184; Bd. 2, S.22; Bd. 4, S.556; Badisches Kochbuch 1866, S.228,240.
(22) Ochs, Bd. 2, S.734; Fehrle, S.107f.; Strübin, S.90ff., Zimmer, S.39.
(23) Meng, S.21; Bader, S.21.
(24) Morel, S.67.

Dank: Ich danke Frau Dr. Margret Ribbert, Kuratorin am Historischen Museum Basel, für Bereitstellung und Kommentar von zum Teil neu zugegangenem Rezeptmaterial.

Masse und Gewichte (gerundete Werte): 1 Pfund = 480g, 1 Vierling = 125g, 1 Schoppen = 0,36 l, 1 Loth = 16 g, 1 Quintlein = 4 g.

Abkürzungen: StABS = Staatsarchiv Basel-Stadt, UBBS = Öffentliche Bibliothek der Universität Basel, HMB = Historisches Museum Basel.

Bildlegenden:
1. In Basel nach Käse- und Zwiebelwähe: Fasnachtsküchlein, Schenkelein und Bölle (Kugeln).
2. Für den Spötter Johannes Fischart war das „Geschmeiss“.
3. „Aber ein gepachenns“ – noch ein Gebackenes von Meister Hans um 1460 (Transkription im Text).
4. Magdalena Platters Kochbuch von 1592 ist das älteste Dokument dieser Art in Basel.
5. Rosenküchlein-Eisen, Teigspritze und Allzweck-Trichter (Privatbesitz)
6. Titelkupfer aus dem Neuesten Augsburgischen Kochbuch, 5. Aufl. 1838 (Ausschnitt).
7. Quer durch Mülhausen (Mulhouse): Berlinois, Schànkàlà und Bugnes.
8. Carneval im Sundgaudorf Riespach im Schneetreiben.
9. Berliner, Scherben und Nüssli im Bergbaustädtchen Sulzburg.
10. Schreckmomente an der Sulzburger „Buurefasnet“.
11. Der „Hutzgüri“ mit Anhang im Baselbieter Dorf Rothenfluh.
12. Gewahlte eÿer küchlein oder fasnchtsküchlein anno 1745 in Basel (Transkription im Text).
13. Mausohren am Fasnachtsmontag, den 25. Februar 1765 in Basel (Transkription im Text).
14. Fasnachtsküchlein in der Konditorei Krebs in Basel.
15. Impression aus dem MIGROS-Paradies in Allschwil.
16. Kinderfasnacht 1946 in Basel (dritter von links ist der Verfasser).
17. Sie heischen wieder: Impression von der Basler Fasnacht.

Literaturverzeichnis:

- Bader, Fritz: Ein Fasnachtsbrauch in Benken, in: Schweizer Volkskunde 42/1952, H.1.

- Benker, Gertrud: In alten Küchen, München 1987.
- Birlinger, Anton (Hsg.): Dis Buch sagt von guter Spise, in: Bibl. litt. Ver. Stuttgart 9/1844.
- Birlinger, Anton (Hsg.): Kalender und Kochbüchlein aus Tegernsee, in: ALEMANNIA, Vierteljahresschr. f. deutsche Altertumskunde 9/1864.
- Birlinger, Anton (Hsg.): Büchlein von guter Spise, in: Sitzungsber. bayer. Akad. d. Wissensch., phil.-hist. Kl., München 1865.
- Brant, Sebastian: Das Narrenschiff, Reclam-Verlag, Stuttgart 1964.
- Ehlert, Trude (Bearb.): Meister Hansen des von Wirtemberg Koch, Faksimileausgabe, Frankfurt 1996.
- Ehlert, Trude (Bearb.): Küchenmeisterei, Übersetzung und Kommentar zweier Kochbuch-Handschriften des 15. Jh., Frankfurt 2010.
- Ettlin, Erwin: Butterbriefe, Diss. Universität Freiburg CH, Bern 1977.
- Fischer, Fritz: Der Hisgir macht seine Sprünge, in: Markgräfler Jahrbuch 4/1962.
- Fritsch, Susanne: Das Refektorium im Jahreskreis, München 2008.
- Geering, Traugott: Handel und Industrie der Stadt Basel, Basel 1886.
- Goedeke, Karl (Hsg.): Dichtungen von Johann Fischart, genannt Menzer, Leipzig 1880.
- Grimm, Jacob u. Wilhelm: Deutsches Wörterbuch, 16 Bde, Leipzig 1854-1960.
- Hajek, Hans, (Hsg.): Das Buoch von guoter Spise, aus der Würzburg-Münchner Handschrift, Berlin 1958.
- Keller, Adelbert (Hsg.): Fastnachtsspiele aus dem 15. Jahrhundert, in: Bibl. litt. Ver. Stuttgart 28 und 29/1853.
- Mäder, Adam: Mülhauser Wörterbüchlein, Mülhausen 1876.
- Martin, Ernst u. Lienhart, Hans: Wörterbuch der elsässischen Mundarten, 2 Bde, Strassburg 1896.
- Meng, Eduard: Fastnachtfeier im Fricktal, in: Schweizer Volkskunde 39/1949, H1.
- Mieg, Mathäus: Der Stadt Mülhausen Geschichte bis zum Jahr 1816, Mülhausen 1816.
- Neues praktisches Badisches Kochbuch, 9. Aufl., Karlsruhe 1866.
- Ochs, Ernst: Badisches Wörterbuch, 5 Bde, Lahr-München 1925-2012.
- Morel, Andreas: Basler Kost, 178. Njbl. GGG, Basel 2000.
- Roloff, Hans-Gert (Hsg.): Johann Fischart, Sämtliche Werke, Bd. 1, Bern 1993.
- Schnabel, Hildegard (Hsg.): Johann Fischart, Geschichtsklitterung, Halle/Saale 1969.
- Idiotikon, Wörterbuch der Schweizerdeutschen Sprache, 15 Bde, 1881-1999.
- Spoerlin, Margarethe: Das Oberrheinische Kochbuch, Mülhausen 1811.
- Spycher, Albert: Back es im Öfelin oder in der Tortenpfann, 186. Njbl. GGG, Basel 2008.
- Strübin, Eduard: Die neueste Entwicklung der Fastnacht in Basel-Land, in: Schweiz. Arch. v. Volkskunde 46/1950, H.1-2.
- Zimmer, Katja: In Bökenwise und in tüfels hüten – Fasnacht im alten Basel, 183. Nbl. GGG, 2005.

Mit freundlicher Unterstützung von Albert Spycher-Gautschi
Titel: Fasnachtsküchlein
Autor: Albert Spycher-Gautschi
Copyright: © by Albert Spycher-Gautschi
gepostet von Albert Spycher-Gautschi am:
Date: 16.08.2014

→ Alle Beiträge von Albert Spycher-Gautschi auf den Feiertags- und Brauchtumsseiten

---

http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/f/fasnachtskuechlein/home.html

---

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED