

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 99 (1973)
Heft: 49

Rubrik: Basler Bilderbogen

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: 17.03.2025

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



Basel für Verschleckte

Ein seltsames Völklein sind die Basler. Einerseits tun sie schrecklich brav und verstecken ihren einzigen Sex-Shop tief in einer Hintergasse, wo kein Mensch freiwillig hingehet, und stricken warme Bettsocken für die Negerbuschi im Kongo und vermachen ansehnliche Teile ihres Vermögens dem Zoologischen Garten und dem Tierschutzverein. Andererseits aber essen sie Graswürmer und Mausohren und knabbern makaber an Totenbeinlein und freuen sich an – mit Verlaub gesagt: Nonnenfüzlein, wenn sie nicht sogar eine ganze Nonne auf dem Feuer rösten. Und wenn sie's ganz lecker haben wollen, dann verlustieren sie sich an Hurenschenkelein. Diese Basler!

Falls Sie mir das nicht glauben – bitte, ich kann Ihnen das sogar gedruckt vorweisen. Schliesslich bin ich kein Journalist, der seine Informationen bezieht von der Tante der Putzfrau des Jassbruders des Mannes der Kioskfrau, wo jemand, der es im Tram gehört hat, seine Brissago kauft. Nein. Ich verlasse mich nur auf zuverlässige Quellen. Die Quelle, die mir diesmal sprudelte, trägt den Namen Eugen A. Meier.

Eingeweihte werden jetzt sagen: der Namen Meier ist nicht unbekannt! Stimmt aufs Wort. In Basel gibt es bereits ein Sprüchlein, das heisst: «Jeden Herbst erscheint ein neuer Basler Band vom E. A. Meier.» Das Sprüchlein hat sich auch diesen Herbst bewahrheitet, indem der Eugen A. wieder ein Buch geschrieben hat. Diesmal ist es ein ganz anderes Buch als die bisherigen. Nämlich ein Backbuch. Auf seinen historischen Studien über all' das Allzubaslerische ist der Geni immer wieder auf Basler Leckereien gestossen, und die haben ihm keine Ruhe gelassen. Da er als rechter Mann an allem Süssen viel Freude hat, setzte er sich also auf den Hosenboden, ruinierte die von seiner reizenden Ehefrau Marisa so sorgsam angefertigten Bügelfalten und schrieb aus einem Berg von alten Büchern, vollgekritzelten Heften, verstaubten Akten und

wissenschaftlichen Publikationen alles an Rezepten heraus, was es in Basel jemals SüsSES gab und teilweise noch gibt. Und dann wurde es schwierig.

Nichtwahr: wenn man zum Beispiel Suppenrezepte abschreibt, kommt es nicht so genau drauf an. Vorausgesetzt, dass man genug Wasser beifügt, so dass kein dicker Brei entsteht – immer wird eine Suppe daraus. Bei Backwerken ist das aber anders. Das Backen ist ein komplizierter Vorgang, bei dem hochmolekulare organische Verbindungen im Spiele sind, und die tun nur dann nicht dumm, wenn man sie in den richtigen Quantitäten nimmt und nach dem richtigen Verfahren verarbeitet. Tut man das nicht, so entstehen bestenfalls jene sonderbaren Produkte häuslichen Fleisses, wie sie meine verehrte Freundin Erika in Momenten hausfraulicher Anwendungen anzufertigen beliebt, und wie sie daraufhin zum Füttern von Saatkrahen, als Weihnachtsgeschenke an Wehrlose oder zum Armieren von Beton zweckmässige Verwendung finden.

Da der Eugen A. durch Herumfragen bei Bekannten, unter anderem auch bei mir, diese Tücken von Backrezepten erfuhr, musste er eine Lösung finden. Das fiel ihm nicht schwer, denn er ist ja nicht nur Autor, sondern auch noch Börsenfachmann und Weltreisender, also an das Lösen schwierigster Probleme gewöhnt. Er löste die Backfragen dadurch, dass er sich mit einem Zuckerbeck namens – also jetzt wird's mir leicht schmuuch, weil Sie vielleicht meinen könnten, ich mieche Schleichwerbung für den Robert Klein, der schon im letzten Basler Bilderbogen vorkam. Aber was kann ich dafür, dass der Eugen A. ausgerechnet dem Robert Klein die alten Rezepte vorlegte, und dass der Robert Klein sie nicht nur ausprobierte, sondern auch in moderne Sprache mit heutigen Massen und Bezeichnungen umschrieb, so dass jedermann sie nachbacken kann?

Das Buch mit den fast hundert Seiten Rezepten (Grossformat!) und erst noch interessanten und kuriosen Beschreibungen über nahezu alles, was mit den Basler Leckereien sonst noch zu tun hat, ist jetzt gerade erschienen. Also rechtzeitig, bevor allüberall im Lande unsere edlen Frauen von dem unstillbaren Drang nach dem Backen von Weihnachtsgutzi erfasst werden und nach Rezepten jaulen. Das Buch heisst «Das süsse Basel» und enthält auch sonst noch viel SüsSES, inbegriffen Rezepte für so wunderbare Dinge wie Türkenhonig und Nougat de Montélimar und Messmoggen und Muskatzungen und so.

Das Wort Muskat bringt mich zur zweiten Basler Leckerei des Herbstes, nämlich zur Maria Aebersold. Das ist eine liebenswerte Basler



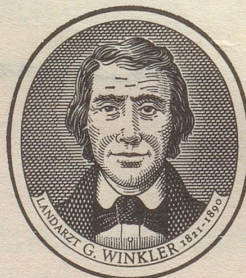
Schriftstellerin, die den Vorzug hat, auch eine bemerkenswerte Persönlichkeit zu sein. Irgendwann einmal heiratete sie einen Mann, der nichts Besseres zu tun wusste, als sie dorthin zu schicken, wo der Pfeffer wächst. Vorsichtshalber kam er gleich mit. Und so geschah es, dass die Maria Aebersold jene wichtigen Jahre, in denen sich der Charakter einer Frau formt, nicht im Stegenhaus, im Konsum oder im Café verbrachte und dort verspiesserte. Sondern sie brachte diese Jahre unter Palmen und Muskatbäumen und einheimischen Fischen und Pythonschlangen und ihren drei Kindern und richtigen Wildschweinen zu, und mitunter puffte ein Vulkan ein bisschen Rauch in ihren Haushalt, oder sie musste auf einem wilden Pferd reiten lernen und auf einem rostigen Herd seltsame Fladen backen, wenn auch zum Glück nicht gleichzeitig. So etwas geht nicht

spurlos an einer Frau vorbei, und deshalb ist Maria Aebersold auch so ein Prachtswesen geworden.

Dass ich jetzt von diesen Sachen schreibe, rührt daher: die Maria Aebersold hat gerade ein Buch geschrieben, das heisst «Basel à Distance» und ist voll von Geschichten von jener Insel Sangi im Archipel der Molukken, wo sie damals lebte und so oft liebevoll an Basel dachte. Wie immer, wenn sie ein Buch schreibt, ist es ein lustiges und doch auch nachdenkliches und gemütvolltes Buch geworden, das sich gar nicht als Einschlaflektüre eignet, es sei denn, man könne mit dem Einschlafen warten, bis man es ganz durchgelesen hat, und man nähme auch in Kauf, dann von Halbaffen und Schlangenschwänzen zu träumen. Oder von einer Mahlzeit, bei der es Bamies gab, die zuvor auf dem Zementboden zum Trocknen gelegen hatten, wo es Hunde, Hühner und schwarze Säue hatte, die zwischen den Bamies das taten, was sie eben manchmal tun müssen. Bamies, falls Sie's nicht wissen, sind merkwürdige Schoten, die ich sehr gern verzehre, falls ich sie in einem Laden finden kann.

In dem Buch «Basel à Distance» steht etwas sehr Gutes. Nämlich: man kann es in Basel nicht immer aushalten, weil man Basel so gern bekommt, dass man es verwünschen möchte. «Man nimmt darum am besten eines Tages seinen Hut», schlägt Maria Aebersold vor, und reist ab. Das ist ein gutes Rezept gegen das allzu süsse Basel. Aber eines möchte ich denn doch einmal erleben: wie es aussieht, wenn Maria Aebersold einen Hut trägt ...

Eugen A. Meier: Das süsse Basel. Birkhäuser Verlag, Basel
Maria Aebersold: Basel à Distance. Pharos-Verlag, Basel



Landarzt Winkler

schuf aus Heilkräutern ein natürliches, wohlschmeckendes Stärkungstonikum. Winklers Kraftessenz ist ein willkommenes Geschenk für alle, die müde, nervös oder schwach sind und neue Kraft für Körper und Nerven brauchen.