

Zeitschrift: Neujahrsblatt / Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel
Herausgeber: Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel
Band: 178 (2000)

Artikel: Basler Kost : so kochte Jacob Burckhardts Grossmutter
Autor: Morel, Andreas
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1006782>

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: 26.11.2025

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

Basler Kost

So kochte Jacob Burckhardts
Grossmutter

Edition von Andreas Morel

178. Neujahrsblatt 

SCHWABE & CO AG · VERLAG · BASEL

Basler Kost

So kochte Jacob Burckhardts Grossmutter

Basler Kost

So kochte Jacob Burckhardts Grossmutter

Die Rezepte von Frau Deputat Schorndorff
herausgegeben und kommentiert von
Andreas Morel

mit Beiträgen von Dieter Lendorff,
Hans Georg Oeri, Rudolf Suter und Therese Wollmann

Photographien von Martin Bühler

178. Neujahrsblatt
Herausgegeben von der Gesellschaft
für das Gute und Gemeinnützige



SCHWABE & CO AG · VERLAG · BASEL

© 2000 by Schwabe & Co. AG · Verlag · Basel

ISBN 3-7965-1426-X

ISSN 1423-4017

Herstellung: Schwabe & Co. AG, Basel/Muttenz

Inhaltsverzeichnis

Grusswort von Beatrice Alder	7
Geleitwort von Dieter Lendorff	9
Quelle und Edition von Andreas Morel	15
Familie Schorndorff-Iselin von Hans Georg Oeri	19
Verzeichnis der Rezepte nach Sachgruppen	23
Die Rezepte in der überlieferten Fassung mit Anmerkungen und Kommentaren von Andreas Morel	29
Marginalien zur Sprache von Rudolf Suter	131
Glossar	135
Zur Basler Küche um 1800 von Andreas Morel	141
Zu den Abbildungen	167
Literatur	171
Einige Rezepte zum Nachkochen	175
Register	193
Dank	199
Beilage: Rezeptbüchlein für die Küche	Umschlag hinten

Grusswort

Die Kommission zum Basler Neujahrsblatt der GGG ist hochofregut, mit dem vorliegenden Band der Öffentlichkeit etwas ganz Besonderes zu übergeben. Ich danke deshalb Herrn und Frau Dieter und Marise Lendorff, die dazu beigetragen haben, dass diese einst privaten Aufzeichnungen den Weg zu allen historisch und kulinarisch Interessierten finden können. Ebenso gebührt unser grosser Dank allen, die mit unermüdlicher Geduld und Liebe für die Sache die Transkription der Rezepte und deren Adaptation an das heutige Verständnis sowie die historische Einbettung der damaligen Koch- und Küchengepflogenheiten vorgenommen haben. Zu erwähnen sind besonders Herr Dr. Andreas Morel, Herr Dr. Hans Georg Oeri, Herr Dr. Rudolf Suter und Frau Therese Wollmann sowie Herr Martin Bühler, der uns mit seinen schönen Photographien die vorgestellten Rezepte anschaulich macht. Dem Verlag Schwabe danke ich für die Liebe zum Detail beim Herstellen und Verlegen des Buches, was eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen des Basler Neujahrsblattes 178 war.

Beatrice Alder

Präsidentin der Kommission zum Basler Neujahrsblatt

Im Herbst 1999

Geleitwort

Wie oft bei Entstehungsgeschichten beginnt auch jene dieses Neujahrsblattes mit einem zufälligen Fund. Um ihn zu schildern, ist es unumgänglich, einiges aus dem väterlichen Zweig meiner Familie zu berichten.

Im Jahre 1987 durften meine Frau Marise Lendorff-El Rafii und ich das Wohnhaus erben, das meiner Tante, der Basler Kunsthistorikerin und Schriftstellerin Gertrud Lendorff gehörte. Das Haus steht in Sigriswil im Berner Oberland und bietet einen herrlichen Blick auf den Thunersee und die Berner Alpen. Es handelt sich um ein in traditioneller Berner Holzbaukunst erstelltes Chalet, das meine Grosstante, Laure Stehelin (1863–1957), 1923 als Sommerhaus erbauen liess. Das Haus diente Gertrud Lendorff während eines grossen Teils ihres Lebens als Sommerwohnsitz und Arbeitsstätte. Wenn Gertrud Lendorff nicht auf einer ihrer häufigen Studienreisen unterwegs war, verbrachte sie die Wintermonate in Basel; zuerst im elterlichen Wohnhaus auf dem Bruderholz und später in einer eigenen Wohnung an der Missionsstrasse. Im Alter verschlechterte sich leider der Gesundheitszustand meiner Tante sehr und erlaubte ihr keinen jährlichen Umzug mehr von Sigriswil nach Basel und umgekehrt. Gertrud Lendorff zog sich zusammen mit ihrer langjährigen Freundin Madeleine Nicollier (1912–1998) ganz in ihr Haus oberhalb des Thunersees zurück, wo sie ihre letzten Lebensjahre verbrachte.

Gertrud Lendorff hatte in den fünfziger Jahren das Haus in Sigriswil ihrerseits von ihrer Tante mütterlicherseits, Laure Stehelin, übernommen. Bis zum Tode meiner Grosstante verbrachten die beiden alleinstehenden Damen gemeinsam viele Sommer im Berner Oberland und boten Freunden und Verwandten, darunter natürlich auch ihren Nichten und Neffen, Gastrecht für viele unvergessliche Sommeraufenthalte. Für die Pflege von Haus und Küche war, wie damals noch üblich, eine Dienstmagd zuständig, die anfänglich ebenfalls im Hause wohnte.

Nachdem wir nach dem Tode meiner Tante das Haus bezogen hatten und der Hausrat schon aufgeteilt war, fand meine Frau in einer der alten Küchenschubladen unerwartet eine Kostbarkeit. Es waren zwei alte, handgeschriebene Kochrezeptsammlungen aus dem alten Basel. Sie datieren aus der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts. Die Rezepte wurden aufgeschrieben von Frau Anna Margaretha Iselin-Wetzel (1733–1821) und ihrer Tochter, Frau Deputat Maria Magdalena Schorndorff-Iselin

(1760–1832). Eines dieser Rezepthefte bildet die Grundlage dieser Publikation.

Der Weg, auf dem die Rezepthefte aus dem Haushalt dieser beiden Frauen bis nach Sigriswil gelangt sein müssen, lässt sich mit Hilfe eines von meiner Tante geführten Familienbuches verfolgen: Maria Magdalena Schorndorff war die Grossmutter mütterlicherseits des Basler Historikers Jacob Burckhardt (1818–1897). Margaretha Salome (1811–1873), die älteste Schwester von Jacob Burckhardt, heiratete Melchior Berri (1801–1854), einen Architekten. Eine Tochter aus dieser Ehe, Hanna Berri (1838–1909), heiratete den von Karlsruhe her eingewanderten Karl Heinrich Lendorff (1830–1904). Dieser Mann war der Grossvater meiner Tante Gertrud Lendorff (1900–1986). So spannt sich der Faden schliesslich über sieben Generationen von Anna Margaretha Wetzel bis in die heutige Zeit.

Wir wissen nicht, wer die beiden Rezepthefte schliesslich nach Sigriswil gebracht hat. Meine Tante, die über jeden Gegenstand des Hauses eine Geschichte zu erzählen wusste, sprach nie von diesen Heften. In späteren Jahren allerdings, als sie selber die Küche besorgte, erwähnte sie bei einem Gericht gelegentlich, dass es sich um ein altes Basler Rezept handle, aber eine solche Bemerkung musste sich nicht unbedingt auf die Hefte beziehen. Vielleicht lagen die Rezepthefte auch schon in der Küchenschublade ihrer Mutter in Basel oder Lausen und wurden dort benutzt.

Das Alter und der Umfang der Hefte sowie deren Herkunft aus der Familie von Jacob Burckhardt liessen vermuten, dass hier Dokumente von kulturhistorischem Interesse vorlagen. Allerdings waren sie uns nur schwer zugänglich. Sie sind in der alten deutschen Schrift verfasst und enthalten viele Ausdrücke, die mir als Nichtmehrbasler leider fremd sind. Die erste Aufgabe war somit, jemanden zu finden, der sich der Texte annahm und sie in die moderne Schrift übertrug.

Nachdem die Rezepte des interessanteren der beiden Hefte in transkribierter Form vorlagen, hat meine Frau, eine versierte Köchin, natürlich sofort mit Nachkochen begonnen, was sich allerdings als schwieriger erwies als erwartet. Viele Zutaten sind in der verlangten Form kaum noch erhältlich. Gewichts- und Mengenmasse müssen in moderne Einheiten umgerechnet werden, und Kochgeschirr sowie Feuereinrichtungen sind nicht in der ursprünglichen Art vorhanden. Aber der Mühe Lohn war in vielen Fällen gross; wir kamen zu hochinteressanten Ergebnissen. Das nun vorliegende Büchlein soll zwar in erster Linie ein Dokument aus dem alten Basel in seinem kulturhistorischen Zusammenhang vorstellen, daneben kann es aber auch Kochbegeisterten helfen, den Weg von den alten

Originalrezepten bis zum duftenden Gericht zu finden. Bei allem Interesse am kulturhistorischen Hintergrund der Texte bleibt die Tatsache: ein Kochrezept beweist sich erst durch das Ergebnis.

Es war meine Frau Marise, die als erste an eine Publikation der Kochhefte dachte und den Kontakt zu Andreas Morel herstellte, der sich interessiert und liebevoll der Dokumente annahm. Wir danken ihm dafür ganz herzlich und auch dafür, dass er die grosse Aufgabe der Herausgabe übernommen hat.

Wir danken der Kommission der GGG, dass sie der Edition zugestimmt und sie in die Reihe der Neujahrsblätter aufgenommen hat. Unser grosser Dank geht an die Autoren und alle weiteren Mitarbeiter, ganz speziell an Hans Georg Oeri, der mit seiner mühevollen Transkriptionsarbeit die Grundlage für das vorliegende Buch geschaffen hat.

Dieter Lendorff

Register dieses Buchs

A

Albaleu ab zu siaden	8 ^o 1
Ajfar zu kochen	6
Apfel Rindfleisch	27
Abriehene (eingemachte)	45
Anker (Stücken) zu salzen	12
Apfel Rindfleisch	23
Antwan fülle	42

B

Blatten Dury	9
Bavard Misch	10
Blanc manger	17
Boudin au Caffe	53

C

Crème bouillie auf 2 Arten	15
Crème mit Weisswein Dofaun	16
Chocolade Crème	16
Geygen in Pommes, Bünfen	20

D

E

Eyer-Milch	8 ^o 10
Englische Zehn braten	19

F

Fisch zu kochen	6
Focallen zu kochen	6
Fricassierte Fische	7
Fleisch-Rindfleisch	7
Feldnachst-Rindfleisch	12
Foal-Befruchten	16
Französisch (Tante Rezept)	38

G

Gard-Fische	1
Gebirgt Fleisch	5
Gallium	18
Gâteau de Milan	38
Gugulholz	22
Gugulholz bey der allerbesten	26
Gugulholz Dury	22
Gubacher Rindfleisch	26

H

Hafen-Landau 85
 Hiera zu hofen 7
 Himelstein (aus zu hofen) 46
 Hühner f. Ding 30
 Hippocras 55

I

K
 Kalbs Oberstück zu gurgeln 2
 Kalbsfleisch zu hofen 2
 Kalben Eulen zu hofen 3
 Kaaghen zu baden 4
 Kaaghen in einem schwarzen Brühe 5
 Kuchel-Brühe 8
 Kuchel-Mus 11
 Kuchel-Schinken 11
 Kugeln zu hofen 30
 Kucheln (eingemacht) 44
 Kucheln in ein Häutlein 45
 Kuchelwasser 39

L

Leinwand-Schiffen 4
 Leinwand-Mus 8
 Leinwand-Gülden 36

M

Milchstein zu füllen 1
 Maul zu hofen 3
 Mandel-Ofen 28
 Mandelstein 28
 Milch-Mandelstein 29
 Mandel-Ding 37
 Mandel-Geiz 37
 Mandel-Schinken 21
 Mandel-Schinken 26
 Milch-Schinken 52

N

Nierengutten 6

O

Ofen Rüstlein 17
 Ofen Rüstlein 21

P

Pfänken 9

Quelle und Edition

Ziel der vorliegenden Publikation ist die Edition eines Manuskriptes in Zürcher Privatbesitz, das um die Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert in Basel verfasst worden ist. Der kleine Pappband im Format 17 x 21 cm ist auf der Vorderseite mit einem querrechteckigen Zettel mit der Aufschrift *‘Alte Kochbücher von Fr. Deputat Schorndorff u. ihrer Mutter, Fr. Iselin-Wetzel’* beklebt. Dieser Titel bezieht sich auf zwei Manuskripte, die als kleines Konvolut über sieben Generationen an ihre heutigen Besitzer vererbt worden sind.

Unsere Edition befasst sich mit dem jüngeren Kochbüchlein. Maria Magdalena Schorndorff-Iselin (1760–1832) hat es in den 1780er Jahren angelegt und den grössten Teil der Rezepte eigenhändig aufgeschrieben¹. Eine kleine Anzahl von Einträgen ist von anderer, darunter ein gutes Dutzend von jüngerer Hand, wohl von ihrer Tochter, Susanna Maria Schorndorff (1782–1830), beigelegt. Von diesen wiederum sind fünf mit Bleistift notiert und später, teils über dem Bleistifteintrag, in *‘Schönschrift’* mit Tinte abgeschrieben worden.

Das Manuskript enthält auf 66 Seiten und 5 lose eingelegten Blättern 153 Rezepte². Sie sind mit brauner Tinte in deutscher Schrift notiert. Un-

¹ Die Identifikation der Schrift erfolgte in verdankenswerter Weise durch Ulrich Barth, Adjunkt des Staatsarchivars, aufgrund des Vergleichs mit Briefen der M.M. Schorndorff im Staatsarchiv Basel.

² Das fadengebundene Bändchen besteht aus 36 von ursprünglich 48 Blättern; 12 Blätter sind herausgeschnitten. 11 fehlen am Schluss; die intakte Paginierung macht es wahrscheinlich, dass das Buch zuvor anderweitig benutzt worden ist. Zu einem späteren Zeitpunkt wurde das bereits mit 57/58 paginierte Blatt herausgeschnitten; es enthielt – was aus der Notiz auf S. 56 ersichtlich ist – einen Aberglauben: *‘+ = hinter sich ungesehen in ein fliessendes Wasser geworfen. Hilft es zum ErstenMal nicht, so wird es zum 2n- Mal im Neii-Mond wiederholt’*. Vorsatz und erstes Blatt (Vorder- und Rückseite, unpaginiert) enthalten ein Register (Abb. 1). Die folgenden Seiten sind von 1 bis 60 durchnummeriert; das Register bezieht sich ausschliesslich auf diese 60 Seiten. Der Text der übrigen 12 Seiten steht *‘Kopf zu Fuss’*; das erste Blatt (unpaginiert) enthält den Bibelspruch: *‘Philliper 4. V.8: Weiter liebe Brüder, was wahrhaftig ist, was ehrbahr, was gerecht, was keusch. was lieblich, was wohl lautet, ist etwa eine Tugend ist etwa ein Lob, dem denket nach’*. Die darauffolgenden Seiten sind mit 1–9 paginiert. Seite [10] entspricht der Seite [61] in der Zählung von vorn. Obwohl in Anordnung und Abfolge der Rezepte keine konsequent durchgeführte Systematik erkennbar ist, finden sich Hinweise auf die Absicht, die Rezepte nach Gattungen zu ordnen. Durch die Kopf zu Fuss stehenden Texte wird das Manuskript aufgeteilt; Niederschrift wie Konsultation waren von zwei

sere Edition legt sämtliche Rezepte in wortgetreuer Transkription vor³. Fast alle sind vom Herausgeber mit Anmerkungen, viele zusätzlich mit einem Kommentar versehen. Erstere geben klärende Hinweise zu einzelnen Wörtern und Wendungen, die Kommentare stellen das Gericht, die Rezeptur oder Teilbereiche davon in einen etwas grösseren Zusammenhang. Verweise auf gedruckte historische Kochbücher sind in derselben Absicht angefügt. Unsere Bearbeitung beabsichtigte nicht, die historischen Rezepte für die Küche unserer Tage einzurichten. In die Praxis umgesetzte 'Historische Küche' befriedigt in der Regel unsere heutigen Vorstellungen und Ansprüche nicht. Dieser Andersartigkeit wollten wir auf die Spur kommen, die Rezepte als Schriftquellen definieren und sie auf ihre Aussagen hinsichtlich Essgewohnheiten, Nahrungsmittel, Zubereitungsmethoden und Kochtechniken prüfen. Ort der Handlung ist Basel, der zeitliche Rahmen die Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert. Die fragmentarischen Erkenntnisse unserer historischen Betrachtungsweise sind in einem Essay zusammengefasst. Weitere Textbeiträge beziehen sich auf das historische Umfeld des Manuskriptes und seine sprachliche Form. Dem Wunsch der Neujahrsblattkommission, einige wenige Rezepte dennoch in eine zeitgemässe Form aufzubereiten, sind wir gerne nachgekommen. Der Herausgeber war auch hier darauf bedacht, den originalen Charakter der Gerichte denkmalpflegerecht zu erhalten.

Edition und Bearbeitung des Manuskriptes sind das Ergebnis einer Zusammenarbeit von Spezialisten. Der Herausgeber möchte sich an erster Stelle bei den Besitzern des Manuskriptes bedanken. Marise und Dieter Lendorff haben die Publikation angeregt und ihr kostbares Erbe für Jahre aus der Hand gegeben. Erste Voraussetzung für die Bearbeitung war die vollständige Transkription des Textes. Hans Georg Oeri hat sich mit Akribie der gleichermassen schwierigen wie zeitaufwendigen Aufgabe angenommen. Ulrich Barth waltete dabei als unermüdlicher Konsulent. Hilfeleistung und freundschaftlichen Rat hat von ihm auch

Seiten möglich. Teil A (S. 1–60) beginnt mit Hauptgerichten (ohne Titel, S. 1); S. 27 ist überschrieben mit '*Etliche Arten Küchlein*'. Teil B (S. 1–9) beginnt mit dem Titel '*Allerhand Suppen*', lässt die Seiten 3 und 4 (für spätere Einträge) frei und fährt fort mit dem Titel '*Gemüser*' (S. 5). Diese Zwischentitel sind nicht nur von gleicher Hand, sondern mit Sicherheit in einem Zug von Magdalena Schorndorff gleichzeitig niedergeschrieben worden. Die Reihenfolge ist somit auch innerhalb der Teile A und B nicht chronologisch.

³ Die Transkription erfolgt nicht zeilengerecht. Zum besseren Verständnis wurden Gross- und Kleinschreibung sowie Interpunktion moderat modernisiert; ß ist zu ss transkribiert.

der Herausgeber in unzähligen Fällen empfangen dürfen. Eine besondere Freude war es, ganz zu Anfang unserer Beschäftigung mit dem Projekt, von Hans Georg Oeri und Rudolf Suter die Zusage für eigene Beiträge zu erhalten. Gleiches gilt für Martin Bühler, dessen Begeisterung selbst dann nicht nachliess, wenn er ein improvisiertes Photoatelier in einer engen Küche aufschlagen musste. Therese Wollmann hatte die Freundlichkeit, die EDV-Verwaltung der Publikation zu übernehmen. Neben dieser wichtigen Aufgabe, die das äussere Erscheinungsbild dieses Neujahrsblattes wesentlich bestimmt, hat ihre ebenso initiative wie ideenreiche Mitarbeit in sämtliche Bereiche der Edition hineingewirkt. Auch war sie stets bereit, in der Küche Hand anzulegen, wofür ihr unser spezieller Dank sicher ist.

Andreas Morel



Abb. 2. a) Daniel Schorndorff-Iselin
(1750–1817)



b) Magdalena Schorndorff-Iselin
(1760–1832)

Familie Schorndorff-Iselin

Das Geschlecht der Schorndorff stammt aus dem etwa 30 km östlich von Stuttgart gelegenen Städtchen Schorndorf im Rems-Tal. Es war seit 1461 in Basel eingebürgert und hatte es bald zu Ansehen und Wohlstand gebracht.

Daniel Schorndorff (1750–1817) heiratete 1779 Magdalena Iselin (1760–1832). Das Paar wohnte im heute noch bestehenden Bau am Adelberg unweit der Ecke Postgässlein, an welches er auf der Rückseite mit besonderen Türen angrenzte (heute: Nadelberg 3 / Totengässlein 15). Dort betrieb Schorndorff eine kleine, offenbar lukrative Seiden- und Floretfabrik. Regelmässig besuchte er die Frankfurter Messe.

Daneben war er politisch und sozial tätig, seine Ämterlaufbahn ist beeindruckend: Schon 1788 wurde er Sechser, 1791 Ratsherr E. E. Zunft zu Weinleuten, 1795 Landvogt zu Kleinhüningen, 1806 Mitglied des einflussreichen Deputatenamtes. Dieses Dreierkollegium hatte sich zusammen mit dem Stadtschreiber mit den Angelegenheiten von Schule, Kirche und Universität zu befassen und besorgte zudem das Kirchen- und Armenwesen der Landschaft. 1807 wurde Schorndorff an die Tagsatzung nach Zürich delegiert.

Seine Frau Maria Magdalena Iselin war die Tochter von Emanuel Iselin (1732–1794) und Anna Margaretha Wetzel (1733–1821) von Brugg. Iselin wohnte an der Eisengasse, war Handelsmann und Bleicher und wie Schorndorff sehr vermögend.

Der Ehe Schorndorff-Iselin entsprossen vier Töchter, von denen jedoch nur die beiden älteren ins Erwachsenenalter gelangten:

Maria Magdalena (genannt Lene) (1780–1830) heiratete 1813 Johann Jakob Oeri, Pfarrer und Kirchenrat in Wyl (heute: Wil) auf dem Rafzerfeld (ZH). Dessen gleichnamiger Sohn wurde Pfarrer in Lausen (ab 1843) und erwarb 1849 das Bürgerrecht von Basel. Er wurde so der Stammvater der heutigen Basler Familie Oeri.

Susanna Maria (genannt Setti) (1782–1830) heiratete 1811 Jakob Burckhardt, damals Pfarrer in Lausen (bis 1816), und danach Obersthelfer und Antistes am Basler Münster. Aus dieser Ehe stammen drei Töchter und drei Söhne. Das vierte Kind, Jakob Christoph (geboren 1818), entwickelte sich zum berühmten Kunsthistoriker Prof. Jacob Burckhardt (genannt Keebi) (gestorben 1897).

Die beiden jüngeren Töchter Maria Margaretha (genannt Grittli) (1785–1801) und Louise Salome (1788–1805) wurden der Familie in jugendlichem Alter durch schwere fieberhafte Krankheiten entrissen.

Da der Deputat geschäftlich und zufolge seiner Beamten häufig abwesend war, lag die Erziehung der Töchter weitestgehend in den Händen seiner Gemahlin und musste neben den vielen Haushaltgeschäften bewältigt werden, dies in der Zeit der Helvetik und der napoleonischen Kriege, die das Leben nicht einfacher machte und in der die nahen Kämpfe im Elsass und um die Festung Hüningen viel Beunruhigung und Befürchtungen verursachten. Dazu kamen Einquartierungen, seien es eidgenössischer, französischer oder alliierter Truppen.

Die familiären Kontakte, insbesondere auch mit der Familie Iselin, waren intensiv und führten zu vielen Einladungen und Visiten. Dazu kamen freundschaftliche und gesellschaftliche Verbindungen, wie z. B. die Dienstagsgesellschaft der Frau Schorndorff (anscheinend eine Art Kränzli oder Vereinli). Die zahlreichen Ämter, die Daniel Schorndorff versah, brachten zudem repräsentative Pflichten. *“Nous avons souvent du monde à manger”*, schreibt die Frau Deputat ihrer Tochter Lene, die zwei Jahre bei den Damen Ducommun in Yverdon zur weiteren Ausbildung (gutes Benehmen, Französisch, Handarbeit, Zeichnen, Klavierspiel u. a.) weilte.

Wenn die Mutter auch sicher oft selbst in der Küche stand und wirkte, war die Anstellung einer Köchin unumgänglich. Dass Frau Schorndorff ein Kochbuch verfasste, ist gewiss auch in diesem Zusammenhang zu sehen, abgesehen davon, dass sie auf diese Weise ihr kulinarisches Wissen an ihre Töchter weitergeben wollte, neben der praktischen Schulung.

Neben der Köchin waren auch eine Haushalthilfe und ein Kindermädchen angestellt. Mit den Diensthilfen gab es immer wieder einmal Probleme, wie aus verschiedenen Briefen der Mutter an Lene hervorgeht: *“Denk doch liebes Lena, wie fatal es mir geht, meine neue Köchin, die mir in allem ziemlich anständig wäre, ist eine Braut, so dass ich auf Johanni schon wieder eine andere suchen muss, und, was das ärgste ist, so kann es seyn, dass sie vielleicht noch vor Johanni Hochzeit hat. Zum Glück lässt sich doch die Kindmagd nicht übel an, so dass ich hoffe, sie behalten zu können”* (19. Januar 1793). *“Ich habe jetzt wieder eine Köchin gedungen, zu der ich gute Hoffnung habe ... sie dient schon seith 5 Jahren bei Herrn Ryhiner auf der Eisengass und soll sehr wohl kochen können. Mit meiner Kindsmagd bin ich noch nicht völlig entschlossen, ob ich sie behalten will oder nicht”* (9. Februar 1793). *“Denk doch, wie fatal es mir schon wieder gegangen, ich hab Montag die neue Kinds Magd jagen müssen, da es auf einmal heraus gekommen, dass sie ein schlechtes liederliches*

Mensch ist, so dass ich sie keine Stunde länger hätte im Haus behalten können, jez hab ich also nur eine Magd, und obschon mir Setti und Grittli braf helfen, dennoch genug zu tun” (16. Februar 1793).

Die grosse Wäsche bestand in einem umständlichen Procedere mit erheblichem personellen Aufwand und wurde darum offenbar nur zweimal im Jahr, im Frühjahr und im Herbst, durchgeführt, was einen enormen Bestand an Leinenzeug (Leintücher, Tischtücher, Servietten, Leibwäsche usw.) voraussetzte. Zunächst mussten die Wasserträger aufgeboten werden. Das weitere Vorgehen schildert die Frau Deputatin ihrer Tochter so (15. Mai 1793): *“Gestern hab ich die Wäsche eingelegt, heuth kommt die Baucherin¹ und Freitag und Samstag die Wäscherinnen, die künftige Woche glätten wir 4 Tage.”* Das nötige Personal musste verpflegt werden. Es bekam ein währschaftes Mittagessen, die Wäscherinnen, die schon sehr früh am Morgen zu erscheinen hatten, zudem ein Frühstück.

Grosser Wert wurde von den Schorndorffs auf Hausmusik gelegt. Am 27. März 1793 schreibt die Mutter ihrer Tochter Lene: *“Aus der Freude zu schliessen, die du immer am Clavier und Singen hast, erwarten wir, dass du darinnen recht geschickt werden wirst.”* Und am 30. November desselben Jahres: *“Deine Versicherung, mein Liebes, dass du über den General Bass die Pièces nicht versäumst, ist mir sehr lieb, es ist eine angenehme Sache, beydes wohl zu können, und wie freue ich mich auf unsre familie Concerts, die Musik wird uns manche herrliche Stunde verschaffen.”* Das Erbschaftsinventar, das nach dem Tod von Frau Schorndorff erstellt wurde, erwähnt denn auch ein *“altes Clavier”*, eine *“haus Orgel”* sowie eine *“Windharfe”*.

Schorndorffs besaßen auch einen Hund; über diesen schreibt Setti an ihren Vater (22. März 1799): *“Der liebe MEDOR ... ist immer sehr lustig und guten Muths, wenn mann ihm das Wort ‘Spaziren’ sagt, da ist er wie ab der Kette.”*

Das Herz und die Seele des grossen, vielfältigen Familienhaushalts war Magdalena Schorndorff-Iselin. Sie muss eine markante, starke Persönlichkeit gewesen sein, und es mag deshalb hier die Beschreibung folgen, die ihr ihr Enkel, Pfarrer Johann Jakob Oeri-Burckhardt in Lausen, in seinen Lebenserinnerungen gewidmet hat: *“Frau Deputat Schorndorff-Iselin brachte alljährlich einige Monate bei uns zu. Wohl eine der gebildetsten Frauen im damaligen Basel, brachte sie allen geistigen und geistlichen Bewegungen der Zeit eine rege Theilnahme entgegen, war besonders von Lavater und Stilling mächtig angeregt, auch durch den frühzeitigen*

¹ *Baucherin* = Buuchere, vgl. R. Suter (unten, S. 133). Das Wort gehört zu *buuche* = Wäsche in Lauge aus Holzasche einweichen.

*Tod zweier blühender Töchter (Gritli und Louise), deren Krankheit und Sterben sie in ausführlichen Manuscripten mit bewegten Worten geschildert hat, ergriffen und erschüttert. Alles, was sie schrieb (auch dichtete), war nach Styl und Inhalt vortrefflich, hatte 'Hände und Füße'; ebenso hatte, was sie sprach, einen eigentümlichen Aplomb. Mit einem scharfen Verstande und fühlbarer Wohlmeinenheit verband sie aber ein ziemlich reizbares und leidenschaftliches Wesen, unter welchem die Töchter so wie die Enkel nicht selten zu leiden hatten. Hinsichtlich letztern befolgte sie die Methode, den in Wyl befindlichen 'die Obersthelferli' und diesen in Basel wohnenden 'die Wyler Buben' als Tugendspiegel vorzuhalten, selten aber die, welchen sie denselben gerade vorhielt, ebenfalls gelten zu lassen. Schon in frühern Jahren musste die Grossmutter längere oder kürzere Schweremuths Zeiten durchmachen, die gewöhnlich mit dem Eintreten freudiger oder auch trauriger Familien-Ereignisse vorübergingen. Die letzte aber derselben, die im Sommer 1825 zu Wyl begann und vier Jahre lang einen düstern Schleier über unser Haus ausbreitete (Mama durfte z. B. nicht mehr Klavier spielen, für sie eine grosse Entbehrung), erreichte ihr Ende erst mit dem Tode der Armen, welche 72 Jahre alt geworden, zu Basel, im Sommer 1832 starb."*²

Hans Georg Oeri

² Quellen: Oeri-Archiv Basel. Ich danke dem Verwalter, meinem Bruder Hans Ulrich Oeri, bestens für die Benutzung einschlägiger Briefe und Dokumente und seine kundige Hilfe. LUISE VÖCHTING-OERI. – Die Schwestern Schorndorff und ihre Nachkommen. Zürich 1941.

Verzeichnis der Rezepte nach Sachgruppen

Suppen

Gerstensuppe (Kleine Gersten)	No. 127
Grüne Suppe	No. 124
Knuspersuppe (Grösbelin Suppe)	No. 125
Krebssuppe	No. 23
Perlzwiebelsuppe (Kleine Zwiebeln Suppe)	No. 126

Mus und Brei

Apfelbrei (Äpfel-Pappe)	No. 136
Brautmus	No. 27
Eiermilch	No. 28
Erbsmus (Dürres Mus)	No. 134
Griessbrei (Griess Pappe)	No. 3
Kachelmus	No. 30
Kartoffelstock (Erdäpfel Stock)	No. 153
Lungenmus	No. 22
Mehlbrei (Mehl Pappe)	No. 133
Reisbrei	No. 4
Seidenmus	No. 29, 144

Fisch

Aeschen, gesotten	No. 18
Albeli	No. 2
Fisch, gebacken	No. 17
Forellen in Rotwein (Rothe Forellen)	No. 120
Forellen, gesotten	No. 18
Karpfen an dunkler Sauce	No. 13
Karpfen, gebraten	No. 11
Nasen, gebraten	No. 11

Fleisch

gebeizt	No. 14
Hafenbraten	No. 15, 47
Hirn	No. 20
im Teig (Pasteten)	No. 84, 89, 150, 151
in Gelée	No. 44, 45, 146
Kalbfleisch	
Braten vom Oberstück	No. 5, 48, 91
Englischer Hafenbraten	No. 47
falsche Austern (Austern Fülle)	No. 89

Milken (Milchlein)	No. 1, 89
Pastete (Gebeizte Kalbfl. Pastete)	No. 84
Plätzli	No. 48
Ragout (Kalbfleisch zu kochen)	No. 6
Knöpfli (Fleisch Knöpfli)	No. 21
Laubfrösche	No. 10
Lungenmus	No. 22
Maul	No. 9
Nierenschnitten	No. 16
Plattenring	No. 25
Restenverwendung (Kalten Bratten zu kochen)	No. 7
Rindfleisch	
Filetbeefsteak (Bifteck)	No. 152
mit Kruste	No. 142
Schafffleisch	
mit Petersilienwurzeln	No. 8
mit weissen Rüben	No. 141

Geflügel

Hahn, frikassiert	No. 19
Huhn in Gelée (Stärkende Gallern)	No. 146
Kapaun	No. 48
Tauben à la crapaudine	No. 46
Tauben, wilde Art (Dauben, wild gekocht)	No. 92

Gemüser/Beilagen

Apfelbrei (Äpfel Pappe)	No. 136
Apfelschnitze	No. 129, 130
Birnenschnitze	No. 130
Dicke Bohnen (Grosse Bohnen)	No. 34
Erbsmus (Dürres Mues)	No. 134
Essigzwetschgen	No. 113
Fotzelschnitten	No. 66
Gefüllter Krautkopf	No. 35
Gelbe Rüben	No. 140
Kohl/Kabis	No. 137, 138
Krautstiele	No. 135
Pfannkuchen	No. 26
Quittenschnitze	No. 33
Sauerkraut	No. 139
Sauerrüben	No. 139
Senf	No. 85
Spinat (Binets Kraut)	No. 132
Weisse Rüben	No. 141
Welsche Bohnen	No. 131
Zwetschgen	No. 12, 128

Saucen

Grüne Sauce	No. 34
Kapernsauce	No. 142
Milch-Kirschwasser	No. 114
Pomeranzen-Sauce	No. 48
Rotweinsauce zu Fisch	No. 120
Senf	No. 85
Wildbret-Sauce	No. 24

Süssspeisen & Dessert

Apfelknöpfli	No. 55
Apfelkopf	No. 56, 57
Apfelkuchlein	No. 61
Blancmanger	No. 43
Café-Pudding (Caffe Boudin)	No. 115
Crème mit weissem Schaum	No. 40
Englischer Pudding	No. 69, 70
Gebackene Wecklein	No. 60
Gebrannte Crème (Crème brûlée)	No. 38, 39
Kirschpfannkuchen	No. 31
Osterfladen	No. 51
Schokoladecrème (Chocolade Creme)	No. 41
Weincrème	No. 36
Zitronencreme	No. 36, 37

Kuchen & Küchlein

Blätterteig	No. 151
Eierkuchlein	No. 149
Englischer Kuchen	No. 72
Fasnachtsküchlein	No. 62
Fastenbrot	No. 148
Fauserlein (Anisleckerli)	No. 82
Gâteau de Milan (Mailänderli)	No. 79
Gebackener Rahm	No. 54
Gebrühte Kugeln (Kuglen)	No. 67
Gugelhopf	No. 52, 53, 58
Kirschpfannkuchen	No. 31
Krüschbrot	No. 83
Krüschkuchen	No. 73, 83
Mailänderli	No. 79
Mandel-Pfannkuchen	No. 49
Mandelherz	No. 78
Mandelring	No. 77
Mandeltörtchen (Mandel Tourtellettes mit Rahm)	No. 59
Mandeltorte	No. 119
Mausohren	No. 63
Mäuslein (Salbei-Küchlein)	No. 64

Ofenküchlein	No. 42
Pastetenteig	No. 150
Rahmtorte	No. 145
Rahmwaffeln	No. 68
Rosenküchlein	No. 143
Schenkelein	No. 75
Schmelzbrötchen, -kuchen	No. 74, 86
Spanischbrotteig (Blätterteig)	No. 151
Sträublein (Milch-Sträublein)	No. 65
Tabak-Rollen	No. 50, 81
Wassertorte	No. 71
Zitronenbrötchen	No. 90
Zuckerbrot	No. 76
Zwieback	No. 80

Getränke

Himbeeressig	No. 105, 108
Hypokras	No. 118
Milch-Kirschwasser	No. 114
Quittenmost	No. 102
Schotte	No. 117
Veilchensaft (Violen-Saft)	No. 107

Konserven & Konservieren

Aeschen	No. 18
Albeli	No. 1
Apfelgelée (Reinette Gallern)	No. 103
Aprikosenkompott (eingemachte sogenannte Barillen oder Aprikosen)	No. 96
Butter (Süßen Anken zu salzen)	No. 32
Forellen	No. 18
Himbeerkonfitüre	No. 98
Johannisbeergelée (St. Johann Trauben-Gallern)	No. 104
Johannisbeerkonfitüre (eingemachte St. Johann Trauben) .	No. 94
Kirschen als Friandises	No. 93, 97, 100
Kirschen in Kirschwasser	No. 100, 112
Kirschenkonfitüre	No. 101
Pfirsiche in Kirschwasser	No. 110
Quittenpâte	No. 109
Quittenschnitze (eingemachte Quitten)	No. 95
Senf	No. 85
Thierlein als Friandises	No. 99
Zwetschgen in Essig	No. 113
Zwetschgen in Kirschwasser	No. 111
Zwetschgenkonfitüre	No. 101

Verschiedenes

Kornrosensaft	No. 106
Pflaster bei Zahnschmerzen	No. 122
Putzmittel für Metall	No. 123
Schotte bei Husten, Fieber etc.	No. 117
Schuhschwärze	No. 87, 121
Schuhwichse	No. 147
Sirup bei Magenbeschwerden	No. 116
Speisen für Kranke und Genesende	No. 146
Wundpflaster für stillende Frauen	No. 88

Die Rezepte in der überlieferten Fassung

Anmerkungen und Kommentare von Andreas Morel

Milchlein¹ zu füllen

p. 1 [No. 1]

Wann das Milchlein lind² geschwellt, so macht man eine fülle von geschnittenem Petterlin, Zwiblen und ein wenig Kraut³, thut zu anderhalb Suppen⁴ Anken⁵ in die Pfannen u. schweizt⁶ das Grüns ein wenig darin, thut Eyer darunter u. Brod in Milch geweicht, Pfeffer, Salz, Ungefärbts⁷ u. MuscatBlust⁸, rührt es biss es dick genug ist, wickelt es dann in das Nez⁹, ein Legenden Füllen, ein Legenden Milchlein¹⁰, und Bacht es schön Gelb.

¹*Milchli* / Milke, Bries = die Thymusdrüse des Kalbs ²weich ³Synonym für Grünes (aus dem Küchengarten). Bei SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883, No. 1): 'Grünes zur Suppe' bestehend aus Schnittlauch, Zwiebelröhrchen, Kerbel ⁴→ Glossar (Mass und Gewicht) ⁵Butter ⁶*schwitz*t / dämpft ⁷Gewürzmischung in Pulverform ohne Safran → Glossar (Gewürz) ⁸Muskatblüte / Macis (*Myristica fragrans*) ⁹Schweinsnetz ¹⁰Füllung bzw. Milkenstranchen: schichtweise

Vgl. auch NEUES UND NÜTZLICHES KOCH-BUCH, S. 41; S. 176/77.

Albelen¹ abzusieden

p. 1 [No. 2]

Man Schupt Sie, nimmt sie aus, wascht sie sauber, und legt sie krum in die Pfannen, thut halb Essig u. halb Wasser daran, dass es darüber zusammengeht – thut Kümin² daran und ein Hand voll Petterlin, lässt sie so lang kochen als ein hart Ey³ – thut sie sammt des Brühen⁴ in eine Schüssel, u. lässt sie kalt werden, hernach thut man sie in Keller.

¹Albeli: Felchenart (*féra blanche*). KÖNIG, S. 834f. ²Kümmel (*Carum carvi*) ³ca. 12 Minuten ⁴→ Glossar

Die Rezeptur betrifft nicht die eigentliche Zubereitung, sondern gibt eine Anleitung zum Konservieren der Fische zur späteren Verwendung (fehlende Kühlmöglichkeit!); wird durch Erhitzen erreicht.

GriessPappen¹

p. 1 [No. 3]

Mann thut ein wenig Anken² in die Pfannen / den Hafen; wann die Milch aufgeht³, so rührt man den Griess langsam darein, u. Lasst sie langsam kochen; wann sie dann zu dick ist, so thut man mehr Milch darein, zulest salzt man sie u. richtet sie an.

¹ Bappe / Brei → Glossar (Mus) ² Butter ³ uffgoot / aufsteigt

Reiss

p. 2 [No. 4]

Man setzt ihn in siedend Wasser zu, um ihn weiss zu haben, wann er einkocht, so schütet man fleisch Brühen¹ darann biss er dün[n] genug ist, thut Pfeffer und Salz daran (wann die Fleischbrühen nicht genug gesalzt), und Muscat-Blust²; Zulest thut man ein wenig Süssen Anken³ daran und rein⁴ geschnittnes Petterlin.

¹ Bouillon → Glossar (Brühe) ² Muskatblüte / Macis (Myristica fragrans) ³ Butter
⁴ nach Entfernung der Stiele fein geschnitten

Kalbs Oberstück im Anken¹ zu preglen²

p. 2 [No. 5]

wann man es schön gelb im Anken gepräglet² so thut man halb Wasser u. halb Wein daran Pfeffer Salz u. Muscat Blust³ u. Ungefärbts⁴ So man will thut man Rosinlin⁵ u. Meertrauben⁶ darann. Zulest süssen Anken in Mehl gedröhlt⁷.

¹ Butter ² brägled / gebraten ³ Muskatblüte / Macis (Myristica fragrans) ⁴ Gewürzmischung in Pulverform ohne Safran → Glossar (Gewürz) ⁵ Rosinen → Glossar ⁶ Rosinen → Glossar ⁷ gedreht: Butter mit Mehl verknetet → Glossar (Beurre manié)

Vgl. SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883, No. 519): ‘Gedämpftes Oberstück’.

2

Reis

Man setzt ihn in siedend Wasser zu ihm
wird zu sehen, wenn er einbricht so gut
man lässt kochen davon bis er dünn geworden
ist. Hierauf in Salz davon (wenn die Flüssigkeit
nicht genug gekocht), in Muscat Öl, Zucker
gut man ein wenig Süßholz Ruben davon
und ein gewisses Fettöl

Halbes Oberstück im Anter zu pregen

Man macht es schön gelb im Anter gepreßt
so gut man Salz Wasser in Salz Wein davon
Hierauf Salz in Muscat Öl in ungesüßtes
so man will gut man Rosin in Muskatöl
davon. Zu letz Süßholz Ruben in Malt gebrüht

Salz Fleisch zu kochen

Man hat es gelb im Anter gepreßt in
Anter davon gut, dann Salz Wasser und
wein davon ein, oder gleich im Wasser in Wein
gebrüht, in ungesüßtes Hierauf Salz in Muskatöl
Zucker Süßholz Ruben in Malt gebrüht, haben
ein kochen in ungepöckelt.

Katten Bratten zu kochen

3

Man thut halb wasch u. halb Wein davon
Lidenen ^{mit} ein gaffittas; Hader u. Salz u.
Musat Rind, zulest Rinder, Rinder im Wasch
gedöfft, davon gelben u. lader im kochen und angest.

Schaff Fleisch mit Pfefferlin würzen

Man legt das Fleisch in wasch zu, Salz davon
und kocherinn u. über ein weil thut man
ein Thun kott Fattalis, waschen davon u. Hader
u. lader kochen, zulest Rinder, Rinder im Wasch
gedöfft, u. ad angest.

Ein Maist zu kochen

Man das Maist gekocht ist, so thut man Rinder
u. wödet ein ganz Möhlain Brod im Wasch gedöfft
davin Thun gelb u. ein ganz ganze Ziblan, mind
sawitz das brod davon u. thut 2 Eglad kott
halb wasch u. halb Wein davon, u. thut das
Maist davin wasch u. zu Möhlain gaffittas
thut das brod wieder daz, u. thut Hader
Salz Musat Rind u. was man will in ganz
Möhlain davon, u. lader u. im kochen.

Kalbfleisch zu kochen

p. 2 [No. 6]

Man kan es gelb im Anken¹ preglen² u. den Anken darab schüten, hernach halb Wasser und Wein daran thun, oder gleich im Wasser u. Wein zusezen, u. Ungefärbts³ Pfeffer Salz u. Muscat Blust⁴; zulest Süssen Anken im Mehl dröhlen⁵, lassen ein kochen u. angerichtet.

¹ Butter ²*bräüg*le / braten ³ Gewürzmischung in Pulverform ohne Safran → Glossar (Gewürz) ⁴ Muskatblüte / Macis (*Myristica fragrans*) ⁵ gedreht: Butter mit Mehl verknetet → Glossar (Beurre manié)

Kalten Bratten zu kochen

p. 3 [No. 7]

Man thut halb Wasser u. halb Wein daran, Citronen rein geschnitten¹, Pfeffer u. Salz u. Mus[c]at Blust², zulest Süssen Anken im Mehl gedröhlt³ daran gethan; es lassen einkochen und angericht.

¹ Nach Entfernung der weissen Teile der Schale fein geschnitten ² Muskatblüte / Macis (*Myristica fragrans*) darübergeschrieben v. gleicher Hand: nuss ³ gedreht: Butter mit Mehl verknetet → Glossar (Beurre manié)

Schaff-Fleisch mit Petterlin wurzen¹

p. 3 [No. 8]

Man sezt das Fleisch im Wasser zu, Salz daran und verschaumt² es, über ein weil thut man ein Hand voll Petterlin wurzen¹ daran u. Pfeffer; es lassen kochen, zulest Süssen Anken in Mehl gedröhlt³, u. es angerichtet.

¹ Petersilienwurzel ² → Glossar (verschaumen) ³ gedreht: Butter mit Mehl verknetet → Glossar (Beurre manié)

Vgl. auch S. 181.

Ein Maul¹ zu kochen

p. 3 [No. 9]

Wann das Maul gekocht ist, so nimt man Anken² u. röstet ein parr Möcklein³ Brod im Mehl gedröhl⁴ darin schön gelb u. ein par ganze Zwiblen; nimt hernach das brod daraus u. thut 2 Glas voll halb Wasser u. halb Wein darein, u. thut das Maul darein wenn es zu stüklin⁵ geschnitten, thut das brod wieder dazu, u. thut Pfeffer Salz Mus[c]at Nuss u. wenn man will ein parr Nägelin⁶ daran, und lasst es einkochen.

¹Ochsen- oder Kalbsmaul (-kopf) ²Butter ³*Mèggeli* / Bröcklein ⁴gedreht: mit Mehl bestäubt ⁵in Stückchen ⁶Gewürznelken (*Caryophyllus aromaticus*)

Vgl. auch S. 178/79.

Laub Fröschen¹

p. 4 [No. 10]

Wann die Fülle gemacht, so schwellt man die Kraut Blätter, macht die Fröschen, und legt sie neben einander in eine Blatten, thut Milch darauf u. lässt sie etwann ein halb Stund auf der Kohlen kochen, hernach nimmt man die Milch darab, thut sie in eine Casserolle, oder nimmt andere Milch dazu, thut Muscatblust² und Salz daran, u. Anken im Mehl gedröhl³, rührt es miteinander, u. richtet es über die Fröschen an.

¹Gefüllte Krautblätter. Vgl. SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 1042 ²Muskatblüte / Macis (*Myristica fragrans*) ³gedreht: Butter mit Mehl verknetet → Glossar (Beurre manié)

Vgl. auch S. 182/83.

Karphen oder Nasen¹ zu Braten

p. 4 [No. 11]

Wann sie ausgenommen, kreuz darein geschnitten, gepfeffert u. gesalzt sind, u. die Kohlen im Bratis Öfelin wohl überschlagen², so macht man den Rost warm, salbt ihn mit Spek an, zetelt³ ein wenig Mehl auf die Fisch, legt sie drauf; wenn man will, salbt man sie bisweilen mit Anken⁴; wann sie auf beyden Seiten schön gelb, so legt man sie in ein Blatten, macht eine Süss Anken Brühen⁵ darüber, thut zulest ein wenig Kapris⁶ daran, u. richtet es darüber an.

¹ Chondrostoma nasus, ehemals in Basel verbreiteter Weissfisch; davon 'Nasenweg' nach dem Nasenbächlein, einem Überlauf des St. Albanteichs zur Birs, früher ein beliebter Laichplatz der Nasen. Dazu KÖNIG (S. 881) ²nicht zu heiss ³stäubt ⁴Butter ⁵Süssbuttersauce → Glossar (Brühe) ⁶Kapern, die noch unentfalteten Blütenknospen des Kapernstrauches

Zwezgen¹

p. 4 [No. 12]

Man setzt sie in ein Gäzen² voll Wasser zu u. kocht sie biss sie lind³ sind und nur noch ein wenig brühen⁴ haben.

¹Zwetschgen ²Cazza (ital.) / Kelle ³weichgekocht ⁴→ Glossar

Karpfen in einer schwarzen brühen¹

p. 5 [No. 13]

Wann der Karpfen ausgenommen u. in 8 Stücker verschnitten, so nimmt man zu 2 Suppen Anken² u. röstet ein par Möklin³ Brod im Mehl gedröht⁴ u. ein par Zwiblen kreuz weis geschnitten darin, thut Wein daran, u. die Fisch darein, dass es drüber zusammengeht, legt die Möklin³ Brod u. die Zwiblen darauf, u. thut Nägelin⁵, Muscatblust⁶, Pfeffer u. Salz daran.

¹dunklen Sauce → Glossar (Brühe) ²Massangabe → Glossar (Mass und Gewicht) ³Mëggeli / Bröcklein ⁴gedreht: mit Mehl bestäubt ⁵Gewürznelken ⁶Muskatblüte / Macis (Myristica fragrans)

Gebeizt Fleisch

p. 5 [No. 14]

Man nimmt das Fleisch aus der Beize, setzt es in ein par Gäze¹ wasser zu; wann es verschaumt², so thut man viel Zwiblen daran, Pfeffer u. Salz, Muscat Blust³ u. Nägelin⁴, u. lässt es kochen biss es fast eingekocht ist; brennt ein wenig Mehl daran⁵ u. thut mehr als ein Schoppen⁶ Wein daran, u. lasst es einkochen.

¹Cazza (ital.) / Kelle ²aufgekocht ist → Glossar (verschaumen) ³Muskatblüte / Macis (Myristica fragrans) ⁴Gewürznelken ⁵verrührt die Brühe mit einer Mehlschwitze ⁶Massangabe: 1 Schoppen = 4 dl

Hafen Braten

p. 5 [No. 15]

Man macht eine Zwibeln Schweize¹ u. nimmt ein Löffel voll Mehl dazu, rührt ein Glas voll Wein u. ein halb Glas voll² Wasser darein, thut das Fleisch u. ein par Löffel voll Essig darein, u. Pfeffer u. Salz, u. lasst es einkochen.

¹*Schwaizi* / Schwitze: fein geschnittene Zwiebeln in Butter geröstet ²Massangabe: ½ Glas = ca. 1,5 dl

Nier-schnitten

p. 6 [No. 16]

Wann das Fleisch dazu gehakt ist, so nimmt man 2 Löffel voll Milch, Salz, Pfeffer u. Muscat Nuss, thut es daran u. rührt Eyer daran, biss es recht zum Streichen ist, u. bacht sie schön gelb im Anken¹.

¹Butter

Es handelt sich um mit einer Nierenfarce bestrichene Brotschnitten, die schwimmend gebacken werden.

Vgl. SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 554.

Fisch zu bachen

p. 6 [No. 17]

Wann sie verschnitten¹ sind, so tröknet man sie ab, Pfeffert u. Salzt sie, dröhlt² sie braf³ im Mehl herum, u. bacht sie schön gelb im Anken⁴.

¹in Stücke geschnitten ²wendet ³wie sich's gehört, gründlich ⁴Butter

Forellen und Äschen zu kochen

p. 6 [No. 18]

Wann die Fisch ausgenommen, so kocht man sie fast in einer Mass Wein, dass es darob zusammengeht; thut (wenn man will ein wenig Essig daran) ein parr Pfefferkörnlein, ein recht Hänpfeli¹ Salz, u. ein Hand voll Peterlin², lässt sie etwann ein halb stund kochen, nimmt sie aus der Pfannen u. legt sie in eine Blatten, u. wieder gleich zugedeckt, (will man sie aber, wann sie gesotten, noch 1 oder 2 tag behalten, so muss man sie nur $\frac{1}{4}$ Stund kochen u. hernach, wenn man sie Essen will, wieder $\frac{1}{4}$ Stund); wann die Fisch in der Blatten, so nimmt man von der Fischbrühen in eine Casse-rolle, nimmt ein Stük süssen Anken im Mehl gedröhlt³ [gehackte Zitronen, Chalotten⁴ u. Peterlin, in die Brühe]⁵ Pfeffer, u. wo nöthig noch ein wenig Salz u. Muscat Blust⁶, u. rührt es biss der Anken vergangen, hernach richtet man die Brühen⁷ über die Fisch an.

¹kleine Handvoll ²Petersilie ³gedreht: Butter mit Mehl verknetet → Glossar (Beurre manié) ⁴Echalotes (franz.) / Schalotten ⁵Fussnote von anderer Hand ⁶Muskatblüte / Macis (Myristica fragrans) ⁷→ Glossar (Brühe)

Fricassierte Hahnen

p. 7 [No. 19]

Wann sie ausgenommen und verschnitten sind, so thut man ein wenig Anken¹ in die Pfannen, lasst ihn nicht recht warm werden, thut die Hahnen darein, u. lasst sie ein wenig Präglen². Hernach thut man Wasser (oder Fleischbrühen³) daran, Pfeffer, Salz und Muscat Blust⁴, lässt sie etwan ein halb Stund kochen, zulest thut man ein wenig geschnittenen Petterlin daran, u. süssen Anken im Mehl gedröhlt⁵, u. rührt; wenn man will, so klopft man auch das gelbe vom Ey darunter; u. angerichtet.

¹Butter ²bräagle / braten, und zwar – weil es sich um ein Fricassé handelt – nur moderat ³Bouillon ⁴Muskatblüte / Macis (Myristica fragrans) ⁵gedreht: Butter mit Mehl verknetet → Glossar (Beurre manié)

Hirne zu kochen

p. 7 [No. 20]

Man macht warm Wasser legt das Hirne darein u. schelt es; hernach sezt man es etwan in $\frac{1}{2}$ Mas¹, $\frac{1}{2}$ Wasser u. halb Wein, zu, thut Pfeffer u. Salz u. ein wenig Saffran daran, wann es fast einkocht so brennt man ein Mehle daran², nimmt auch ein Zwibelein dazu, lasst es noch ein wenig kochen und richtet es an.

¹Massangabe: 1 Mass = ca. 1,13 Liter ²verrührt die Brühe mit einer (hellen?) Mehlschwitze

Fleisch Knöpflin¹

p. 7 [No. 21]

Wann das Fleisch dazu gehakt so thut man es in eine Schüssel, thut etwann ein parr Eyer gross² in der Milch gewei[c]ht Weis brod daran, Pfeffer, Salz u. Muscat Nuss, u. etwann 3 oder 4 Eyer biss das Gehäk³ recht ist u. rührt es braf⁴, dann thut man die Fleischbrühen in die Pfannen, macht die Knöpflin, u. thut sie darein, wann sie eine Weil gekocht, so nimt man sie heraus, nimmt von der brühen aus der Pfannen u. macht eine Süss Anken brühen⁵ darüber.

¹eigentlich *Gnèpfli*, in der Schweiz verbreitete Variante der vom Brett geschabten (schwäbischen) Spätzle, hier von Hand zu kleinen Kugeln geformt ²Eyer gross = Massangabe ³eigentlich *Ghäg* / Gehacktes ⁴wie sich's gehört, gründlich ⁵Süss-buttersauce → Glossar (Brühe)

Vgl. SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 534 und SCHNEIDER-SCHLÖTH (1983), No. 22.

Lungen Muss¹

p. 8 [No. 22]

Wann die Lungen gehakt ist, so macht man eine Zwiblen Schweize², nimmt auch ein wenig Mehl dazu u. thut das Lungen Muss darein, u. von der Brühen³ worin sie geschwellt worden, oder Wasser biss es dünn genug ist daran, und ein wenig brosamten Brod⁴, u. ein parr Löffel voll Essig, Pfeffer, Salz u. Muscat Nuss, u. richtet es an.

¹Lungenmus ²*Schwaizi* / Schwitze: fein geschnittene Zwiebeln in Butter geröstet
³→ Glossar ⁴Paniermehl → Glossar

Vgl. WECKER, S. 175/76.

Krebs Suppen

p. 8 [No. 23]

Man nimmt zu einem Ohren Schüsselin voll¹ Fleischbrühen² etwan 20 lebendige Krebs, zieht ihnen die Schwänz aus u. siedet sie im Salz Wasser schellt³ sie hernach, u. legt sie wann die Suppen gemacht, oben darauf; das andere von den Krebsen stostt man im Mörsel⁴ thut so gross als ein halb Ey⁵ süssen Anken⁶ in die Pfannen, röstet das gestossene ein wenig darin, schütet ein wenig Fleischbrühen darein lasst es aufkochen, u. se[c]htet⁷ es durch ein Sechtbekelein⁸, nimmt die gestossenen Krebs wieder, u. röstet sie noch 1 mahl in so viel Anken⁶ wie zuvor, schüttet Fleischbrühen² daran, u. sechtet⁷ es wieder, thut das gestossene wieder in die Pfannen sammt noch ein wenig Fleischbrühen² u. sechtet⁷ es, die Schwänz röstet man in einem halb Ey⁵ gross süssen Anken, lasst die Krebsbrühen in der Pfannen aufkochen, u. richet es über das gebeihete⁹ Brod an.

¹Massangabe: was in einer kleinen Schüssel (mit zwei Henkeln) Platz hat ²Bouillon ³bricht sie aus dem Panzer ⁴Mörser. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 ⁵Mass!
⁶Butter ⁷*seechte* / seihen ⁸Sieb ⁹eigentlich *baait* / geröstete

Wildbrett¹ Brühen²

p. 9 [No. 24]

Man nimmt Chalotten³, gerieben brod⁴ ein wenig Spek u. Rekolderberren⁵, stosst⁶ alles, thut Nägelin u. Muscat Nuss ein wenig Pfeffer u. Salz, daran Brühen aus der Bratis Pfannen nach belieben auch Fleischbrühen, zulest süssen Anken, u. rührt es – soll eine braune Brühen geben.

¹Wildbret ²Sauce → Glossar (Brühe) ³Echalotes (franz.) / Schalotten ⁴Paniermehl(?) → Glossar (Paniermehl) ⁵eigentlich *Rägghòlderbèèri* / Wacholderbeeren ⁶im Mörser. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25

Blatten Ring

p. 9 [No. 25]

Man hakt das Fleisch rein¹, thut in Milch geweichtes brod darunter, auch Zitronen u. Schalotten – wann man es liebt, nach proportion dess Teigs ein Vierling² Spek darunter gehakt, – Pfeffer, Salz u. Muscat Nuss darein gethan, das gehäk mit etlichen Eyern angemacht, biss es eben recht ist – die Pfannen wohl mit süssem Anken³ angeschmiert⁴ [?] das Gehäk darein, wohl gebachen, u. zulest eine süss Anken brühen⁵ darüber.

¹fein ²Massangabe: ¼ Pfund (125 g) ³Butter ⁴ausgestrichen ⁵Süssbuttersauce → Glossar (Brühe)

Vgl. SPÖRLEIN, S. 169.

Pfann Kuchen¹

p. 9 [No. 26]

Man nimmt so viel Löffel voll Mehl als man Eyer dazu nehmen will, thut ein wenig Salz in das Mehl und zieht es mit warmem Wasser zusammen², schweizt³ das Grüns⁴ in ein wenig Anken⁵ u. thut es darein, klopfft die Eyer auch darein, lasst in der Pfannen Anken⁵ warm werden u. schüttet den teig darein, bacht ihn mit unten und oben Kohlen⁶, wenn er unten recht ist so kehrt man ihn, u. lasst ihn wieder bachen, biss er recht ist.

¹Pfannkuchen hier synonym für ‘Deutsche Omelette’ (SCHNEIDER-SCHLÖTH [1883] No. 1282) ²zu einem festen Teiglein ³schwitz ⁴Grünes (aus dem Küchengarten). Bei SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 1: ‘Grünes zur Suppe’ bestehend aus Schnittlauch, Zwiebelröhrchen, Kerbel ⁵Butter ⁶auf dem Herd, zugedeckt und mit glühenden Kohlen auf dem Deckel

8

Lungen Nuss

Man die Lungen gewaschen ist. so macht man eine
 gewisses Bestreife, nimm ein wenig Mehl dazu
 in gut das Lungen nimm davon, in hon das
 Lungen wenn sie gewaschen worden, oder woher
 bild es in ein wenig ist davon, und ein wenig
 brotwein, oder, in ein ganz Löffel voll Salz
 Pfeffer, Salz, in Muscat Weis, in ein wenig

Krebs Supper

Man nimm zu einem Glas Bestreifein voll
 Mehl brühen, also ein 20 lebendige Krebs
 fisch ist die Bestreifein in siedet sie in
 Salz Wasser, füllt sie sauerlich, in lege sie
 wenn die Suppe gemacht oben darauf, das
 andere hon das Krebs, noch man in Mehl
 fisch so gut als ein halb fisch fütten Anker in
 die Suppe, nimm das gewaschen im wenig
 davon, füllt ein wenig Mehl brühen davon
 lacht es aufheben, in füllt es in ein
 Pfefferkorn, nimm die gewaschen Krebs
 wieder, in nimm sie noch 1 Maß in Mehl Anker
 wie in hon, füllt Mehl brühen davon, in füllt
 es wieder, füllt das gewaschen wieder in die
 Suppe, füllt noch ein wenig Mehl brühen
 füllt es, die Bestreifein nimm man in einem
 halb fisch gut fütten Anker, lacht die Krebsbrühe
 in der Suppe aufheben, in füllt es über das
 gewasche

Wildbrett Bräuen

2

Man nimt Schallott, garnach, brod im wenig
Fah in Bokolad brauen, Nocht alles, Esst Nögel
in Muscat Nütz, im wenig Fleder in Salz Japan
Bräuen und das Baitid Flunz, nach belieben
auch flüssigbräuen, Zulest süßen Anker, in
angefet ab - Soll eine braune Bräuen geben.

Blatten King

Man fahet das flüssig rein, Esst im Milch gekochtes
brod dauntes, auch gibnuch in Schallott, —
Wenn man es liebt, nach proportion das Faig
im Surling Fah dauntes gefahet, Fleder, Salz,
in Muscat Nütz dauntes gefahet, Das gefahet mit
Alufas, fyeon angemacht, bitt ab aber nicht ist —
Die Fleder woff mit süßem Anker angemacht
Das gefahet dauntes, woff gebaren, in Zulest eine
Nütz Anker bräuen dauntes. —

Zfan Luchern X

Man nimt so viel Löffel voll Mass als man
Lych dasu, nachman will, Esst im wenig
Salz in das Mass und fahet es mit warmem
wasser Zulest, flüssig das Geime in ein
wenig Anker, in Esst es dauntes, Alufas die
Fleder und dauntes, lach in das Flunz
Anker warm wandern in fülle den Lich
dauntes, bitt ihn mit unter in ober, Rosten, wenn
es nicht mehr ist so fahet man es, in lach ihn
wider bitt bitt es nicht ist

Braut-Muess¹

p. 10 [No. 27]

Man nimmt Mehl so viel man ungefehr haben will, röstet dasselbe im Anken² darinn es aber zimmlich dünn sein muss³ und nur bleich gelb, rührt alsdenn ein wenig süssen Anken² darunter und lasst es ein wenig kalt werden, alsdann rührt man es mit der Milch zart⁴ an, in der dicke wie ein Pappen⁵, thut Zucker und Saffran darein und lasst es langsam kochen.

¹ Brautmus, so benannt aufgrund seiner traditionellen Rolle als erstes Gericht am zweiten Hochzeitstag. Z. B. belegt für die Hochzeit des Basler Arztes Felix Platter (23.11.1557. PLATTER, S. 328); eine fast identische Rezeptur bei Anna WECKER, S. 78. → Glossar (Mus) ² Butter ³ also mehr Butter als Mehl ⁴ glatt ⁵ Bappe / Brei → Glossar (Mus)

Vgl. auch S. 186.

Eyer-Milch

p. 10 [No. 28]

Man nimmt 2 Ganze Eyer, zu etwann 3 rappen Milch¹, verklopfft die Eyer braf² in der Milch her[n]ach auf dem feür gerührt, biss es will anfangen zu kochen, u. angerichtet – Zucker thut man nach belieben darein.

¹ Massangabe: ca. 0,5 Liter ² gründlich

Vgl. WECKER, S. 72.

Seiden-Muess¹

p. 10 [No. 29]

Zu $\frac{1}{2}$ Mass² Raum³, 6 biss 8 weisse vom Ey⁴ (nach dem der Raum dick ist)⁵ die Eyer geschwungen⁶, man nimmt den halben Raum und verrührt ihn kalt unter die Eyer, den andern halben lässt man auf dem feur aufgehen⁷, u. rührt denselben auch darunter thut nach belieben Zucker⁸ dar ein, und rührt es auf dem Feür, biss es will anfangen köcherlen⁹ u. richtets an.

¹ Seidenmus → Glossar (Mus) ² ca. 0,6 l → Glossar (Mass und Gewicht) ³ Ruum oder Ruummilch / Rahm ⁴ Weisse vom Ey / Eiweiss ⁵ je nach Dicke (Konzentration) des Rahmes ⁶ zu Eischnee geschlagen ⁷ aufkochen ⁸ die Zugabe von Zucker fakultativ ⁹ bis zum Siedepunkt

Vgl. SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 1293 und SCHNEIDER-SCHLÖTH (1983), No. 30: mit ganzen Eiern.

Kachel Muess¹

p. 11 [No. 30]

Man nimmt auf ein Ey, ein gestrichner Löffel voll Mehl, die Eyer unter das Mehl gerührt ein wenig Salz darein, die Milch gemessen nämlich zu einem Ey 1 Rappen² Milch (oder so man weniger gibt wie jeziger Zeit) um 1½ Rappen, hernach die Milch lassen aufgehen³ und auch darunter gerührt. das düpf⁴ oder Casserolle mit süßem Anken⁵ angeschmiert⁶, das Kachel Muss darein geschütet, etwann ein starker Finger hoch, nicht voll, hernach gebachen auf der Kohlen oder im Ofen.

¹Kachelmus → Glossar (Mus) ²Massangabe: pro Ei für 1 bis 1½ Rappen Milch (ca. 0,25 l) ³zum Sieden bringen ⁴*Dipfi* / irdener oder gusseiserner Kochtopf ⁵Butter ⁶ausgestrichen

Kirsch Pfannkuchen¹

p. 11 [No. 31]

Man nimmt um 3 Rappen Milch² zu 4 Eyern und 4 Löffel voll Mehl in ein Beken geschlagen mit der Lauen Milch angerührt, die Eyer darunter verschlagen u. geklopfft. 1½ Pfund gerupfte³ Kirschen in den Teig gerührt. Wann mans will im Bratis⁴ Öfelin baken so feurt man ungefehr 8 Scheitlein kurz gehauen Holz, nimmt alsdenn ein wenig gesottenen Anken⁵, thut ihn in eine eiserne Pfannen u. lasst ihn heiss werden schüttet den teig darein, u. wenn das Öfelin wohl überschlagen⁶, thut man die Pfannen drein und lasst ihn ungefehr eine Stund baken.

¹Nicht der bis heute in Basel geläufige, auflaufartige, in einer Springform gebakene Kirschkuchen mit Brot und Mandeln (SCHNEIDER-SCHÖTH [1883], No. 1315), sondern ein aus Omelettenteig flach gebackener deutscher Eierkuchen (mit Kirschen, aber ohne Zucker) → Glossar (Pfannkuchen) ²Massangabe: ca. 0,5 l ³entstielte ⁴*Brootis* / Braten; Bratis-Öfelin: Backofen ⁵Butter ⁶temperiert, vorgeheizt

Süssen Anken¹ zu salzen

p. 12 [No. 32]

Man knettet den süssen Anken im Wasser wohl aus, biss das Wasser darauf hell bleibt trukt ihn hernach sauber aus, auf 1 Pfund Anken 2 Loth² Salz darüber gesteut, braf³ darein geknettet. hernach in ein steinern⁴ Hafen so hart man kan darein gestrichen und Salzwasser darauf.

¹Butter ²Massangabe: ca. 30 g ³gründlich, wie sich's gehört ⁴Steingut

Quittenschnitz zum Braten zu essen

p. 12 [No. 33]

Wann die Quitten geschellt und geschnitten sind so kocht man die Schellen¹ etwann $\frac{1}{4}$ Stund in ein wenig Wasser; schüttet das Wasser darab² und wigt³ die Quitten, nimmt halb so schwer Zucker als Quitten, thut die Quitten Brühen wieder in die Pfannen, den Zucker darein und verschäumt⁴ ihn, hernach thut man die Quitten auch in die Pfannen, und ein wenig geschnittene Zitronen⁵, und kocht es biss sie lind sind, nimmt die Quitten daraus u. legt sie auf einen Teller, und wenn die Brühen kurz genug eingekocht, so schüttet man sie auch darüber.

¹Schëllede / Schale ²ab ³wägt ⁴koht ihn schäumend auf ⁵offenbar 'Zitronenscheiben' und nicht – wie zunächst anzunehmen – (fein) geschnittene oder abgeriebene Zitronenschale.

Dazu BUCHINGER (No. 325, 909)

Schweize¹ an die grossen Bohnen²

p. 12 [No. 34]

Junges Mangoldkraut – Jakobszwiebeln³ – Peterlin⁴, und ein Löffel voll Mehl – obiges reingehackt⁵, wann es geschweizt⁶ ist, Pfeffer Salz u. Fleischbrühen daran, die geschwellten⁷ grossen Bohnen dazu, und miteinander kochen lassen.

¹Schwaizi / Schwitze ²dicken Bohnen / Puffbohnen (*Vicia faba*)? ³Schnittlauch (*Allium schoenoprasum*) ⁴Petersilie ⁵gerüstet und gehackt ⁶geschwitzt / gedämpft ⁷gschwëllten / gesottenen

Abb. 5. Herbarium Blackwellianum, Taf. 19: *Faba maior* / Grosse Bohnen →



Faba maior.

{ 1. 2. 3. 4. Blüthe.
5. Frucht.
6. Saamen. }

Große Bohnen.

Gefüllter Krautskopf

p. 13 [No. 35]

Man nimmt einen grossen Kopf luck¹ Kraut verblättert² denselben, die aussern Blätter in sittigem³ Wasser nur ein wenig, die innern aber mehr geschwellt⁴, und wann sie aus dem Wasser gezogen, auf einem Brett wohl vertropfen⁵ lassen. dan ein Kreuz von Schnüren in eine Blatten gelegt die Blätter darauf gelegt wie ein Krautskopf der sich von einandergethan⁶, eine düre Zwiblen⁷ und eine rechte Hand voll⁸ Grünes⁹ rein verschnitten¹⁰ im Anken¹¹ geschweizt¹² so man will zu kleinen Würfelein geschnittener Spek auch in der Schweize gedemmt¹⁴, ungefehr 8 a 10 Eyer däreingerührt in heisser Milch zuvor eingeweichtes Weisbrod darunter gerührt, Pfeffer u. Salz ein wenig Muscat Nuss, auch zulest ein recht Stüklein süssen Anken dazu gethan, und also die Fülle auf dem Feur gerührt, bis sie dick ist. die Blätter gefüllt und über einander gelegt mit den Schnüren zugebunden, Gesottner Anken in eine Pfannen gethan, und wann er recht heiss den Krautskopf langsam darin gepräglet¹⁵ ist er auf einer Seiten schön gelb so kehrt man ihn um, und lässt ihn biss er auf der andern Seite, auch genug ist, legt ihn hernach auf ein bogen Fliesspapier um den Schmutz¹⁶ ab zu tröknen¹⁷, lässt die Schnur ab, eh man ihn auf eine blatten thut worauf er auf den Tisch kommen soll.

p. 14

Man macht eine Süss Anken brühen¹⁸ darüber worein wann mans liebt gehakte Chalottes¹⁹ oder Zitronen kan gethan werden, auch wann sie Säurlicht²⁰ sein soll, Zulest etliche Loffel voll Essig. NB man kan nur im Somer Krautsköpfe füllen da das Kraut recht dazu taugt.

¹locker, also nicht einen satt gewachsenen Kopf ²zerlegt ihn in die Blätter ³siedendem ⁴gekocht ⁵abtropfen ⁶der auseinandergefallen ist ⁷gedörrte Zwiebeln, BUCHINGER (No. 922): 'Zwiblen braucht man zu gar vielen Speissen, derohalben man so wol der gedörrten in der Speiss-Kammern, als der grünen im Garten allezeit ein Vorrath haben solle...' ⁸Massangabe: gehörig, im Gegensatz zu Hämpfeli (No. 18) ⁹Grünes (aus dem Küchengarten); bei SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 1: 'Grünes zur Suppe' bestehend aus Schnittlauch, Zwiebelröhrchen, Kerbel ¹⁰gerüstet und gewiegt ¹¹Butter ¹²geschwitzt / gedämpft ¹³*Schwaizi* / Schwitze ¹⁴gedämpft ¹⁵*bräglet* / gebraten ¹⁶das Feisse, hier: die Butter ¹⁷abzutrocknen eigentlich abzusaugen ¹⁸Buttersauce → Glossar (Brühe) ¹⁹Echalotes (franz.) / Schalotten ²⁰säuerlich

Vgl. NEUES UND NÜTZLICHES KOCHBUCH S. 44: ein praktisch identisches Rezept auch bezüglich der Wortwahl.

Wein oder Zitronen Creme

p. 14 [No. 36]

Zu 1½ Glas¹ guten weissen Wein, ½ Glas¹ Wasser, von einer ganzen Zitrone die Rinden an einem Stück Zucker abgerieben die Helfte vom Zitronen Saft auch darein gedrückt, dann 4 ganze Eyer geschwungen und darein gethan, und auf dem Feuer immer fort geschwungen, biss es anfengt zu kochen², dann angerichtet.

¹Massangabe: 1 Glas = 3 dl ²bis zum Siedepunkt erhitzt

Vgl. auch S. 187.

Zitronen Creme mit Raum¹

p. 14 [No. 37]

Zu einem starken Schoppen² Raum³ 6 gelbe vom Ey⁴, welche lang mit dem Zucker (diesen nach belieben⁵) müssen geschwungen⁶ werden, zu diesem ein rechtes Scheiblin⁶ Zitronen, man kan sie⁷ auch am Reibeisen⁸ abreiben u. darunter rühren um der Creme mehr Geschmack zu geben.

¹*Ruum* oder *Ruummilch* / Rahm ²Massangabe: 1 Schoppen = 4 dl ³Gelbe vom Ey / Eigelb ⁴Massangabe: nach Wunsch ⁵schaumig gerührt ⁶Massangabe: sehr unpräzis, aber in Kenntniss der Tatsache, dass sich Zitrone(nsaft!) und Rahm schlecht vertragen ⁷die Schale der Zitrone ⁸*Ryybyyse* / Raffel

Rezeptur in knappster Form; zur Umsetzung sind Kenntnisse in Kochtechnik vorausgesetzt; das Rezept No. 36 vermittelt dazu Hinweise. Im Prinzip die klassische Crème: der erhitzte Rahm (anstelle der gewöhnlich verwendeten Rahm-Milch-Mischung) wird in die Eigelb-Zucker-Mischung gegeben, dann auf dem Feuer langsam bis zum Siedepunkt erhitzt.

Creme Brûlée

p. 15 [No. 38]

Zu einer $\frac{1}{2}$ Maass¹ Raum², [$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker]

Man nimmt ein Stük Zucker³, so viel man will, thut ihn auf das Feur, mit ein wenig Wasser, dass er kan zergehen, dann muss er einkochen, und immer gerührt sein, sonst brennt er an, dann fangt er an harzig⁴ zu werden u. wird ganz braun und zulest ganz roth und brosmicht⁵, dann muss er ab dem Feür genommen werden und immer gerührt, biss er wieder läufig⁶ ist; dann nimmt man das gelbe vom Ey⁷ und Raum² in proportion dess Zuckers³, und schüttet es darein, rührt es biss es anfangt zu kochen, und richtet es an; wann die Creme recht ist, so soll farb daran sein wie gestossener Zimmet⁸.

¹Massangabe: $\frac{1}{2}$ Mass = ca. 0,6 l ²Ruum oder Ruummilch / Rahm ³nicht etwa ein Stück Stücklizucker (der eine moderne Handelssorte des Lebensmittels darstellt), sondern vielmehr ein Stück Hutzucker; diese unpräzise Massangabe nachträglich von anderer Hand auf 125 g festgelegt ⁴harzig / zähflüssig ⁵broosmig / krümelig ⁶laiffig / pastos ⁷Gelbe von Ey / Eigelb; benötigt werden 6 bis 7 ⁸so soll sie die Farbe von gestossenem Zimt haben

Creme brulee auf Andere art

p. 15 [No. 39]

Man macht eine Ordinari¹ Creme² von Raum³, gelb und weissem vom Ey⁴ und richtet sie an, dann siebt⁵ man Zucker darüber, macht ein Eiserner Deckel oder Schaufel im Feur glühend u. haltet es darauf, biss der Zuker gelblicht Braun⁶ ist.

¹gewöhnliche ²gewöhnliche Crème: wohl eine Crème anglaise aus Zucker [nicht genannt!], Rahm (5 dl) und Eiern (6) ³Ruum oder Ruummilch / Rahm ⁴ganzen Eiern ⁵man bestreut sie mit Zucker; das Sieb erinnert daran, dass der Hutzucker vorgängig zerkleinert werden musste. ⁶karamelisiert hat

Dieses Rezept lässt aufmerken, weil Verwandtes in der regionalen Literatur nicht aufzufinden war. Handelt es sich doch nicht um eine Crème mit geröstetem Zucker (Caramelcrème), sondern eine Crème anglaise mit nachträglich aufgebranntem Zuckerspiegel: eine Crema catalan.

Creme mit weissem Schaum¹

p. 16 [No. 40]

Man nimmt zu einem Schoppen² Raum³ 6 gelbe vom Ey⁴, wohl mit einander verrührt, Zucker darein nach belieben⁵, rührt es biss es anfangt kochen, u. richtet es an, dann nimmt man das weisse vom Ey⁶, schwingt es biss es recht steht⁷, legt es auf die Creme und streüt braf⁸ Zucker darüber, dann thut man ein heisser Tourtiere Deckel⁹ darüber, u. ist es nicht genug, so thut man noch Kohlen darauf¹⁰, es muss nicht braun sondern nur gelb sein¹¹, ungefehr wie Biscuits en robe de chambre¹².

¹mit Eiweisshaube ²Massangabe: 1 Schoppen = 4 dl ³*Ruum* oder *Ruummilch* / Rahm ⁴Eigelb ⁵Massangabe: nach Geschmack ⁶die Eiweiss ⁷zu recht steifem Schnee geschlagen ⁸tüchtig, wie sich's gehört ⁹den Deckel einer Tortenform aus Metall ¹⁰auf den Tortendeckel ¹¹beim Erhitzen soll das Eiweiss fest und der Zucker leicht angeröstet werden ¹²eigentlich 'Robes de chambre': Schaummasse aus Eiweiss und Zucker, in Papierkapseln gefüllt und gebacken

Vgl. BIERBAUM, S. 604.

Zu einer halben Tafel² Chocelade nimmt man, ein Schoppen³ Raum⁴ u. 4 gelbe vom Ey⁵ die Chocelade muss zuvor mit Wasser wohl gekocht sein, wann sie in rechter Dicke ist, den Raum darein gethan und es noch ein wenig kochen lassen, dann angerichtet; das gelbe vom Ey wohl geklopft in die Pfannen geschüttet, das andere auch nach und nach darein gerührt u. es ein wenig kochen⁶ lassen.

¹ *Schöggelaade* / Schokolade ² Massangabe! Es wäre vermessen, auf 50 g zu schliessen. Dazu KRÜNITZ (Bd. 8, 1776, S. 77): 'Man macht daraus bald runde und platte Tafeln, jede von 2 Loth [ca. 30 g]; bald viereckige dicke Tafeln von $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ bis 1 Pfund; und bald runde, kurze und dicke Stangen von verschiedenem Gewicht'. Nach Krünitz galt die Pariser Schokolade als die beste. ³ 4 dl ⁴ *Ruum* oder *Ruummilch* / Rahm ⁵ Eigelb ⁶ der Eigelb wegen besser: 'bis zum Siedepunkt erhitzen'.

Im Prinzip die Herstellung einer klassischen Crème mit Eigelb als Bindemittel, aber ohne Zucker. Aufgrund der präzisen Massangaben (Ei/Rahm) kann man auf 60 g Schokolade (die Hälfte einer $\frac{1}{4}$ Pfund-Tafel) schliessen. Ein praktisch identisches Rezept (mit 60 bis 75 g Zucker) bei SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883, No. 1356). Dieses Schokolade-Gericht verdient besondere Beachtung, weil die wichtigste und geschmacksbestimmende Zutat damals zu den Luxusprodukten gehörte. Im 16. Jahrhundert als Kakao in Spanien eingeführt, in der Folge als Getränk in höfischen Kreisen beliebt und schliesslich im 18. Jahrhundert in den Kaffeehäusern grosser Städte angeboten. Die erste Schokoladenfabrik in der Schweiz wurde erst 1819 in Corsier VD von F.-L. Cailler eröffnet. Die Unsicherheit im Umgang mit dem ebenso fremdländischen wie gar nicht alltäglichen Produkt kommt in der Formulierung deutlich zum Ausdruck.

Ofen Kuchlein

p. 17 [No. 42]

Ein halb Pfund Semmel Mehl¹, ein halb Pfund süssen Anken², ein Schoppen³ Milch, der Anken² in der Milch verlassen, 7 Eyer darein geschlagen, u. braf⁴ geklopft, ein Vierling⁵ Zucker auch darunter, die Förmlein⁶ mit süssem Anken wohl angestrichen.

¹Weissmehl ²Butter ³Massangabe: 1 Schoppen = 4 dl ⁴tüchtig ⁵Massangabe: 125 g ⁶Backförmchen

Vgl. NEUES UND NÜTZLICHES KOCHBUCH (1790), S. 55.

Blanc Manger

p. 17 [No. 43]

Zu 3 Kalbs Füssen nimmt man 3 Maass¹ Wasser nachdem es wohl verschäumt², thut man eine Hand voll HirschHorn³ und ebenso viel Elffenbein⁴ darein, lasst es ohngefehr den drittel einkochen dann eine Tasse⁵ Milch mit ein wenig ZitronenSchalen biss auf ein Löffel voll einkochen lassen und darein gethan, dann ½ Pfund Mandeln gestossen mit 2 weissen vom Ey⁶ gefeüchtet ½ Pfund Reiner⁷ Zucker dazu die Brüche darein geschüttet und wohl gesechtet⁸ in eine Schüssel oder Form gethan, wenn mans daraus nehmen will, muss man die Schüssel in heiss Wasser stellen – das fette von der Brühe muss fleissig abgenommen werden, u. die Füsse sauber gewaschen u. 2 Stund in Kalt Wasser gelegt.

¹1 Mass = ca. 1,13 l ²gekocht hat ^{3,4}Hirschhorn wie Elfenbein (beides fein geraspelt) kommen (ebenso wie die Kalbsfüsse) als Geliermittel für den 'Stand' in Anwendung; dies in einer Zeit, als Hausenblase nur schwer, Gelatine überhaupt nicht erhältlich waren. Die Verwendung detailliert bei AMARANTHES (1715) unter dem Stichwort 'Gelée' (Sp. 641–645) ⁵2,5 bis 3 dl ⁶Eiweiss ⁷weisser Zucker, gesiebt ⁸geseechted / gesiebt

Der Blancmanger – gelierte Mandelmilch – war schon damals ein 'klassisches Gericht' mit grosser Tradition. Zwei frühe Rezepturen im BUOCH VON GUOTER SPISE (Würzburg, 40er Jahre des 14. Jhs.) bzw. bei MEISTER HANS (Württemberg, ca. 1460). Eine moderne Fassung bei SCHNEIDER-SCHLÖTH (1983), No. 28.

Gallern¹

p. 18 [No. 44]

Man nimmt von einer Sau² die Schnurren³, Ohren, Füß, auch das Stück bey dem Schwanz wenn man will, 3 Kalbs Füß, ein wenig Muscat Blust⁴, 15 Nägelin⁵ ein kleiner Löffel Pfeffer u. Salz in ein Tüchlein⁶ darein, als denn zwey Drittel guter Wein und ein Drittel Wasser, biss es drob zusammen geht⁷, man muss es wohl verschäumen⁸ und etwann 5 Stund kochen lassen, langsam und jimmer gleich. Das Fleisch daraus gezogen, wenn es recht lind⁹ ist, die Fette wohl abgenommen, den Gallern durch ein Wollen tuch recht gesehtet¹⁰, und nicht gar warm über das Fleisch geschüttet – Man kan, um die Gallern recht lauter¹¹ zu haben, ein Ey samt der Schalen stossen u. 3 Scheiben Zitronen dazu thun, als denn sie noch ein wenig stark kochen lassen, u. sie dan erst sechten¹⁰, das Fleisch wird von den Beinern gelöst, in einem Tuch gerungen¹² u. gepresst, dann in tranches verschnitten.

NB das Gewürz erst darein, wenn das Fleisch verschäumt⁸ ist.

¹Gallere / Gallerte, Gelée, Sülze ²Schwein ³Schnùùre / Schnauze ⁴Muskatblüte / Macis (Myristica fragrans) ⁵Gewürznelken ⁶die Gewürze in ein Tüllsäckchen gebunden ⁷mit Flüssigkeit bedeckt ⁸→ Glossar ⁹weich ¹⁰(ohne Druck) durch ein Tuch passiert ¹¹luter / klar ¹²grünge / gewrungen

[Gallere]¹

p. 18 [No. 45]

1 Pfund Rindfleisch von der Mauss², 2. Schweinsfüße. – 1 dto Ohr³. der hintere Theil von 1. Kalber knoden⁴ 2. Maass⁵ Wein 1. dto⁶ Wasser. – Dies zusammen lässt man nach und nach sieden. – hernach wird die Brühe in ein herdenes⁷ oder ehernes⁸ Geschirr gegossen, 4 Eyer werden mit d. Schahlen darein geschlagen und gerührt bis es siedt. Dann lässt mans zugedeckt stehen, ungefehr eine ¼ Stunden [= ¾ Stunden], und zuletzt durch 1. Tuch gelaütet⁹.

¹Gallere / Gallerte, Gelée, Sülze ²Schenkelstück ³1 Schweinsohr ⁴Fussgelenk-knochen des Kalbes ⁵Massangabe: 1 Mass = 1,13 l ⁶ebenfalls 1 Mass ⁷irdenes ⁸aus Bronze bestehendes ⁹geklärt

Tauben a la Crapeaudine¹

p. 19 [No. 46]

Wann die Tauben sauber gerupft und ausgenommen sind, so müssen sie durch süssen Anken² gelb gemacht³ werden, alsdann Brod-Brösemlein⁴ darüber gesprengt u. noch mehr präglen⁵ lassen, dann Fleischbrühen daran geschüttet⁶, ein wenig Pfeffer u. Salz, und sie kochen lassen biss sie lind⁷ sind. Wenn man sie anrichten will muss man die Leber rein gehakt⁸ daran thun, und ein wenig Zitronen Safft wenn diss ein wenig gekocht ist, so ists gut.

¹à la crapeaudine: krötenförmig dressiert, ein Fachbegriff der klassischen französischen Küche in Verbindung mit Tauben und kleinen Hühnern. Sie werden längs halbiert, die Füße einwärts gebogen, der Körper flach gedrückt; vor dem Braten bzw. Rösten paniert. ²Butter ³bei kleiner Flamme leicht (gelb) gebraten ⁴Paniermehl → Glossar ⁵*bräagle* / braten ⁶mit etwas Bouillon abgelöscht ⁷gar ⁸sauber geputzt und fein gehackt

Vgl. SPÖRLEIN, S. 176; NEUES NÜTZLICHES KOCHBUCH (1790), S. 39.

Englischer Hafenbraten¹

p. 19 [No. 47]

Tranches² von einem Kalbs Braten, durch das gelbe vom Ey³, das mit Wein verdünnert ist, gezogen, darnach Brosmen Brod⁴ darüber gstreut u. dann gebacken, als dann eine Capris Brühen⁵ daran.

¹Titel wie Text geben Rätsel auf: warum ‘englisch’? Wo ist der ‘Hafen’? Ist der ‘Kalbsbraten’ roh? Interpretation: Reste des Kalbsbratens vom Vortag werden – auf englische Art – mit frischer Weissbrotkrume anstelle von Paniermehl (→ Glossar) paniert; die Bezeichnung ‘Hafen’ ungeklärt. ²Scheiben ³Eigelb ⁴Weissbrotkrume → Glossar (Paniermehl) ⁵Capris Brühen = Kapernsauce → Glossar (Brühe)

Kapaun an einer Pomranzen¹ Brühen²

p. 20 [No. 48]

Auf etlichen tranches³ Spek die Kapaunen eine Stund prägen⁴ lassen, dann halb Wasser u. halb Fleischbrühen biss es drob zusammengeht⁵ samt einem Kalbs Fuss, 2 Zwiblen mit der Hülschen⁶ nur durchgeschnitten, eine gedörnte⁷ gelbe Rüben, Pfeffer, Salz, 6 Nägeln⁸, ein wenig Muscat Blust⁹, diss alles zugedeckt und 2 Stund kochen lassen, dann ½ Stund ehe man anrichtet, ein Stücklein süssen Anken¹⁰ in eine Casserolle vergehen lassen, 1 Löffel voll Mehl darein gerührt, biss es fast braun wird, die Brühe darein geschüttet, und ein wenig Pomranzen Schaalen, wann die Menge ums Halbe eingekocht ist, so schüttet mans über den Kaupaun.

NB auf diese Art ist ein Kalbs-Oberstück oder Tranches¹¹ auch gut.

¹Pomeranze (*Citrus aurantium* ssp. *amara*), aus Nordindien stammende Bitterorange; seit dem Frühmittelalter in Europa bekannt und nördlich der Alpen seit dem 16. Jahrhundert in Orangerien auch kultiviert. Lit. HEINRICH HAMANN. – Bemerkungen zur Entwicklung des abschlagbaren Pomeranzenhauses in Deutschland. (Die Gartenkunst des Barock: Tagung Schloss Seehof bei Bamberg, 23.–26. September 1997. München 1998, S. 125–130). In Basel im 16. Jahrhundert bekannt gemacht durch den Stadtarzt Felix Platter (1536–1614), der damit einen schwungvollen Handel betrieb. Pomeranzenschalen ‘die du allezeit sauber dörren und behalten solst’ als Gewürz auch bei WECKER (1598), S. 209. Lit. PLATTER, S. 505; MOREL (1988) ²Sauce → Glossar (Brühe) ³Scheiben ⁴bräugle / braten ⁵darüber zusammengeht: davon bedeckt ist ⁶Schale ⁷Hier ein Beleg dafür, dass Konservierungszwänge – aus Vorsorge ebenso wie in Folge von Ertragsüberschuss – auch Obst- und Gemüsesorten betraf, die in gedörrter Form kaum mehr bekannt sind. Beispiele hierfür sind etwa Kirschen und Karotten, die hier geradezu die Funktion eines Gewürzes einnehmen. Zur Technik des Karottendörrens vgl. SAMWALD, S. 71–72. ⁸Gewürznelken ⁹Muskatblüte / Macis (*Myristica fragrans*) ¹⁰Butter ¹¹Plätzli, Schnitzel



Abb. 6. Hans Bock der Ältere:
Pomeranzenbäumchen, 1584 →



Mandel Pfannkuchen¹

p. 21 [No. 49]

1 Pfund Mandlen geschellt² u. gestossen³, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker $\frac{1}{2}$ Pfund Rosinlin⁴, 8 Eyer, das weisse geschwungen das gelbe mit dem anderen gerührt u. gebachen.

¹→ Glossar ²*geschellt* / geschält ³im Mörser zerkleinert. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 ⁴Rosinen → Glossar

Vgl. SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 1321, durch ein * als ‘speziell altes Basler Rezept’ bezeichnet.

Taback Rollen

p. 21 [No. 50]

$\frac{1}{2}$ Pfund Anken¹, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl ein wenig Salz zum Teig Zur Fülle $\frac{1}{2}$ Pfund Mandlen gestossen², $\frac{1}{2}$ Pfund reiner³ Zucker, ein wenig Zimmet⁴, mit zwei Weiss vom Ey⁵ angefeuchtet. auch der Teig worauf die Fülle kommt, mit angestrichen. Die Hölzer⁶ mit süßem Anken¹ wohl angestrichen, 4 Loth⁷ Teig darum gebunden⁸, mit gelb vom Ey⁹ angestrichen und gebachen.

¹Butter ²im Mörser zerkleinert. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 ³weisser Zucker, gesiebt ⁴Zimtpulver (*Cinnamomum zeylanicum*) ⁵2 Eiweiss ⁶20 cm lang, rund, der Durchmesser wie eine 2-Franken-Münze dick ist. Der Teig wird zu einem 15 cm breiten Band ausgewallt, in 3 fingerbreite Stücke geschnitten, mit der Fülle bestrichen und um die Hölzchen gelegt (SCHNEIDER-SCHLÖTH [1883], No. 1556) ⁷Massangabe: ca. 60 g ⁸mit Bindfaden ⁹Eigelb

Ein Gebäck, das früher sehr verbreitet war. Von SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883) durch ein * als ‘speziell altes Basler Rezept’ bezeichnet, gehörte die Tabakrolle in den B’haltis, war also sakrosankt (VON DER MÜHLL, S. 183), mit eine Erklärung für die komprimierte Formulierung unserer Rezeptur. Als Teig wird – was wir aus dem hohen Butteranteil schliessen – Blätter- oder (in der zeitgemässen Bezeichnung) Spanischbrotteig vorgeschrieben (vgl. No. 151). Die Basler Variante wurde im Backofen gebacken und nicht etwa schwimmend im Schmalz wie vorzugsweise im süddeutschen Raum (z.B. WENNER [1791], S. 43). Dass die Tabakrolle auch bei Traditionalisten nicht mehr in den B’haltis kommt, dürfte mit darauf zurückzuführen sein, dass unsere anspruchsvolle Zeit nach tagesfrischem Blätterteiggebäck verlangt. Vgl. SPÖRLEIN, S. 269; SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 1556.

$\frac{3}{4}$ Pfund dicke Reis oder Gries Pappen¹ $\frac{1}{2}$ Schoppen² Raum³ $\frac{1}{4}$ Pfund süssen Anken⁴ verlassen und darein gerührt. $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinlin⁵ $\frac{1}{4}$ Pfund Meertrauben⁶ 4 grosse Eyer, das gelbe⁷ darein gerührt, das weisse⁸ geschwungen.

¹*Bappe* / Brei → Glossar (Mus). Das Rezept für Griess Pappen unter No. 3 ²Massangabe: 2 dl ³*Ruum* oder *Ruummilch* / Rahm ⁴Butter ⁵Rosinen → Glossar ⁶Rosinen → Glossar ⁷Eigelb ⁸Eiweiss

Osterfladen sind in Basel seit dem ausgehenden 16. Jahrhundert traditionell. Bei Anna Wecker noch unter ‘Ein dorten oder fladen von Reiss’ rezeptiert, führt Margareta Spörlein den Titel ‘Basler Osterfladen’ (wahlweise mit Reis oder Griess), und Amalie Schneider-Schlöth kennzeichnet alle 3 Spielformen (mit Brot, Reis oder Griess) als ‘speziell altes Basler Rezept’. Interessanterweise findet der ‘Basler Osterfladen’ Ende des 19. Jahrhunderts Eingang in die Kochbuchliteratur der Professionalisten, so ins Universal-Lexikon der Kochkunst oder ins Conditorei-Lexikon von Otto Bierbaum. Damit dürfte feststehen, dass ausser dem ‘Basler Leckerli’ auch der Osterfladen ein Beitrag Basels an die überregionale, ja internationale Küche darstellt. Vgl. WECKER, S. 15; SPÖRLEIN, S. 260f.; SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 1475–1477; UNIVERSAL-LEXIKON DER KOCHKUNST, Bd. 2, S. 215; BIERBAUM, S. 493.

Unser Rezept lässt offen, ob die Masse (als ‘Auflauf’) ohne oder von einem Mürbe- bzw. Blätterteig ummantelt gebacken wird; beide Varianten haben Tradition.

$\frac{3}{4}$ Pfund süssen Anken¹, damit auch der Model² angestrichen, unter den Anken zum anstreichen etwan 10 Loth³ gestossene⁴ Mandeln gethan damit sie am Model kleben⁵. für 3 Rappen⁶ Milch, die halbe Milch übers Feuer gethan mit dem Anken¹, und wann der Anken vergangen, die Milch in die kalte geschüttet, dann $1\frac{1}{2}$ Pfund Semmel Mehl⁷ damit angerührt – 3 rechte Löffel voll⁸ Bierhebe⁹ darein gethan – dann 5 Eyer welche aber müssen recht verrührt werden, etwann 12 loth¹⁰ Zucker $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinlin¹¹ $\frac{1}{4}$ Pfund Meertrauben¹², ein wenig Salz. Die Mödel halb gefüllt und gehen lassen, biss sie voll sind; und $\frac{1}{4}$ Stund nach dem Brodt¹³ in Ofen gethan.

¹Butter ²*Moodel* / Backform: Metall (Kupfer) oder glasierte Töpferware ³Massangabe: ca. 150 g ⁴im Mörser zerkleinert. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 ⁵die gestossenen Mandeln an die Wände der bebutterten Backform geklebt ⁶Massangabe: ca. 4 dl ⁷Semmelmehl = Weissmehl ⁸Massangabe ⁹Bierhefe: ein Überschussprodukt bei der Bierherstellung. Bei RYTZ auch mit dem Synonym ‘Bierbrod’ betitelt. ¹⁰Massangabe: ca. 190 g ¹¹Rosinen → Glossar ¹²Rosinen → Glossar ¹³ $\frac{1}{4}$ Stunde, nachdem das Brot aus dem Backofen genommen wird: der Ofen darf nicht zu heiss sein!

SPÖRLEIN, S. 296; SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 1483 bezeichnet ihren ‘Hefen-Kugelhopf’ mit einem * als ‘speziell altes Basler Rezept’. Unser Rezept kann als durchaus eigene Variante gelten: auffallend sind der hohe Anteil an Butter, Zucker und Ei und die reichliche Zugabe von Rosinen, die bei SPÖRLEIN und CARÊME ganz fehlen. Bezeichnend ist zudem, dass ein für den Erfolg ausschlaggebender Vorgang, das ausgiebige Kneten – weil selbstverständlich – nicht erwähnt wird. Der Gugelhopf gehörte in Basel lange Zeit zum Instrumentarium von ‘Zobetrinke’ und Geburtstag. Bereits die oberflächlichsten Abklärungen weisen auf eine ebenso vielverzweigte wie interessante Geschichte hin, die eine breitangelegte Untersuchung rechtfertigte. Wir werden uns hier auf wenige Schlaglichter beschränken müssen. Das Wort Gugel ist von einem mittelalterlichen Kleidungsstück, der gefältelten Haube, übernommen; hier Hinweis auf die charakteristische Backform dieses ‘Napfkuchens’. Das Wort Hopf vom ‘Haber’, der Hefe, die dem klassischen Gugelhopfteig als Treibmittel dient. Die Wiege des Hefegugelhopfes stand vermutlich in Süddeutschland, von wo er im 18. Jahrhundert nach Österreich und an den Rhein gelangt sein dürfte. In Wien wurde die Rezeptur um 1800 verfeinert: durch Zu-

gabe von viel Butter und sehr vielen Eiern (auch nur Eidottern). Der Rolle Wiens hinsichtlich der mit dem Gugelhopf untrennbar verbundenen typischen Backform wäre weiter nachzugehen (Türkenbund). Der Pariser Kochvirtuose Antonin Carême (1784–1833) berichtet in seinem berühmten Handbuch ‘Le Pâtissier royal parisien’ (1823), dass er das Rezept für ‘Couglauffe à l’allemande’ seinem österreichischen Freund Eugen, Koch Karls I. Philipp Fürst zu Schwarzenberg (1771–1820), Gesandter Österreichs in Paris 1810–1813, verdankt, und dass dieser Kuchen eine in Wien geschätzte Spezialität darstelle (CARÊME, Bd. 1, S. 49–52).

GugelHopff auf eine andere Art¹

p. 22 [No. 53]

$\frac{1}{2}$ Pfund frischen Anken² rührt man $\frac{1}{2}$ Stund in einem Geschirr, dann $\frac{3}{4}$ Pfund Semmel Mehl³ und rührt es auch darein, als dann ein halber Schoppen⁴ laue⁵ Milch darein, 12 frische Eyer darunter geschlagen, wohl durcheinander geschafft, ein wenig Salz darein, nach belieben Zucker, Rosinen u. Meertrauben⁶ darein, endlich 2 Löffel voll Bierhebe⁷, und in die Form geschüttet.

¹die ‘andere Art’ nämlich: ‘Ein gerührter Gugelhopf’ (SPÖRLEIN, S. 295; mit Eierschnee) ²Butter ³Semmelmehl = Weissmehl ⁴Massangabe: 2 dl ⁵lauwarme ⁶Rosinen → Glossar ⁷Bierhefe: als Überschussprodukt bei der Bierherstellung.

Vgl. SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 1439.

Gebachner¹ Raum²

p. 23 [No. 54]

½ Pfund Mandeln³

½ Maass⁴ Raum², wohl gemessen

10 Loth⁵ Zucker

10 Eyer

Untereinander gerührt, eine Tarten Pfannen⁶ mit süßem Ancken⁷ wohl angestrichen, den Teig darein gethan, und im Ofen gebachen¹ man muss achtung geben dass es oben auf nicht Braun wird, in der Tarten Pfannen kalt werden lassen, dann in lange oder 4 Ekichte⁸ Stücklein geschnitten, im Ancken⁷ gebachen¹, und nach belieben noch Zucker darauf – man kan ihn erst den folgenden Tag im Ancken⁷ bachen¹, er bleibt gleich gut.

¹ von *bache* / backen: gebackener ²*Ruum* oder *Ruummilch* / Rahm ³wohl: geschält und gerieben ⁴Massangabe: ca. 0,6 dl ⁵Massangabe ca. 150 g ⁶Tortentpfanne: eine hochwandige Kasserolle aus Metall mit Deckel ⁷Butter ⁸viereckige oder quadratische

Vgl. SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 1256.

Apfel Knöp[f]lein¹

p. 24 [No. 55]

Man verdruckt² gekochte Äpfel, thut gehackte Zitronen³ u. Zucker darein, formiert⁴ Kügelchen welche man dann im Weissen vom Ey⁵ dunkt⁶ und sie hernach in Brodt Brosamen⁷ herumwälzt und schön gelb im Ancken⁸ bacht.

¹*Gnepfli*: hier (wie auch in No. 21): kleine Klösschen ²zerdrückt ³-schale (?). Vgl. dazu auch No. 35, Anm. 7 ⁴formt: wohl von Hand ⁵Eiweiss ⁶*dünggt* / eintaucht, netzt ⁷Paniermehl → Glossar ⁸Butter

Dieses originelle Rezept ist wohl unvollständig, da die (feuchte) Apfelmasse keinerlei Bindemittel enthält. Vergleichbare Gerichte kennt die Literatur nur vereinzelt: WENNER (S. 7) mischt mit gleichschwer ‘Muscheln-Mehl’, das UNIVERSAL-LEXIKON DER KOCHKUNST (Bd. 1, S. 38, ‘Apfelwürstchen’) zusätzlich mit Ei.

Rênettes Apfel² in 4. Schnitz geschnitten³ und die Schnitze wieder in die Breite zerschnitten. Dann von Mehl und Milch ein Teiglein angerührt und die Äpfel darein. Dann gesottner⁴ Anken⁵ heiss werden lassen, und Alles auf einmahl drein geschütet⁶. Es muss aber stark gefeuert werden. Wenn er recht gebacken, so deckt man ein Teller über die Pfanne u. schüttet den Anken⁵ sauber ab, und richtet den Kopf auf den Teller an⁷. Dann thut man den Kopf wieder in die Pfanne den anern Weg⁸ und schüttet den Anken wieder drüber, lässt es auf der andern Seite auch backen und richtet es an⁹. Dann streut man Zucker drüber.

¹*Kopf*, der grosse Bruder des präsenteren *Kèpfli*; bezeichnet in der Regel eine beim Anrichten gestürzte Speise (Pudding) ²Reinetten / Renetten ³geviertelt ⁴eingesottene Butter, Bratbutter ⁵Butter ⁶die Apfelstückchen mit dem Mehl / Milch-Teiglein im Sturz in die heisse Butter gegeben ⁷hier: richtet ihn, schiebt ihn wieder zusammen ⁸stürzt ihn in die Pfanne zurück ⁹gibt ihn zu Tisch

Ein in der Pfanne gebackener Kuchen, der nicht eigentlich ein 'Pfannkuchen' ist, da der karge Teig ohne Ei auskommt. Die Umsetzung sei experimentierfreudigen Kochamateuren vorbehalten: Massangaben fehlen, die Buttermenge hat entscheidenden Einfluss auf das Gelingen; obwohl zunächst starke Hitze vorgegeben ist, brauchen die Äpfel ihre Zeit zum Garwerden; ob ein 'Kopf' zustandekommt, bestimmt die geeignete Grösse des gewählten Kochgeschirrs. Ein verwandtes Rezept mit der Bezeichnung 'gebackene Apfelschnitze' bei SPÖRLEIN, S. 278.

Apfel Kopf¹ im Teig

p. 25 [No. 57]

Die Apfel dünn in die Länge geschnitten², Zucker und Zimet³ dazu und mit den Händen recht darein vermenget. Dann ein guter Teig⁴ in die Tourtiere⁵ gethan, die Apfel darein und den Teig wohl zugemacht⁶. Wenn es gebacken, das Weisse vom Ey⁷ nur halb geschwungen, den Kopf damit angestrichen und Zucker darauf gestreut. wieder ein wenig im Ofen trocknen lassen. Giebt eine sehr schöne Glace⁸.

¹*Köpf*, der grosse Bruder des *Kèpfli*; bezeichnet in der Regel eine beim Anrichten gestürzte Speise (Pudding); hier: Apfel-Pastete ²gescheibelt ³Zimtpulver (*Cinnamomum zeylanicum*) ⁴geriebener Teig (*Pâte brisée*) ⁵Tourtière: Tortenform aus Metall ⁶über der Apfelfüllung zusammengelegt, mit Teigdeckel ⁷Eiweiss ⁸Glasur

Vgl. SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 1470.

Gugelhopf Recept von der Allerbesten Art

p. 26 [No. 58]

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Schaum¹ gerührt, dann 8 Eyer die zuvor ins laue² Wasser gelegt werden eines nach dem andern darein gerührt, als dann $\frac{3}{4}$ Pfund Semmel Mehl³ (wohl gewogen) Eine grosse Tasse voll⁴ Milch, 2 Loth⁵ fein gestossne⁶ Mandeln, 2 Loth⁵ Zucker (und nach belieben die an einem Reibeisen⁷ abgeriebene Schaale einer Zitrone) Rosinen u. Meertrauben⁸ nach belieben.

¹schaumig weiss ²lauwarme ³Weissmehl ⁴Massangabe: ca. 3 dl; die Menge wird mitbestimmt von der Qualität des Mehls, aber auch von der Grösse der zur Verfügung stehenden Eier ⁵Massangabe: ca. 30 g ⁶im Mörser fein geriebene ⁷Raffel ⁸Rosinen → Glossar

Im Gegensatz zu den Rezepten No. 52 und 53 ohne Hefe, nach heutigem Sprachgebrauch also ein Biscuitgugelhopf mit viel Butter, wenig Zucker und sehr vielen Eiern.

Mandel Tourtelettes¹ mit Raum²

p. 26 [No. 59]

1 Pfund Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, fein gestossen³, 2 Tasses⁴ Raum², 9 Eyer, das gelbe mit obigem verrührt, das Weisse geschwungen⁵, $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinen⁶.

¹Törtchen ²*Ruum* oder *Ruummilch* / Rahm ³Im Mörser zerrieben: evtl. Mandeln und Zucker gemeinsam. Zur Mörser-Technik LAUNERT, S. 25 ⁴Tassen: Massangabe, ca. 5 dl ⁵zu Eischnee ⁶→ Glossar

Ein Rezept in der knappen Form einer Aide-mémoire. Kleine, metallene Tortenförmchen werden mit (geriebenem, Blätter- oder Zucker-)Teig ausgelegt, mit einer gerührten Mandelmasse gefüllt und bei mittlerer Hitze gebacken. Mandeltörtchen waren in Basel sehr beliebt (worauf auch der stichwortartige Eintrag hier Hinweis ist). Amalie SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883) bezeichnet sie als ‘speziell altes Basler Rezept’ und bietet für die Fülle gleich vier Varianten an (No. 1513–1516); Rezepte finden sich in vielen Kochbüchern der Region schon im frühen 19. Jahrhundert (RAUCH, S. 118; SPÖRLEIN, S. 266). Aus dem Vergleich mit ihnen erwächst die Eigenständigkeit unseres Rezeptes, das auf Butter, Mehl und abgeriebene Zitronenschale verzichtet, dafür aber Rahm und Rosinen vorschreibt.

Gebackene Wecklein¹

p. 26 [No. 60]

Zu 4 halbbazigen Wecklein², $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, u. 6 Loth³ Zucker rein gestossen⁴, $\frac{1}{8}$ Pfund Rosinen, die Wecklein gehölt⁵, die Brosmen⁶ in Milch geweicht, verdrückt u. unter die fülle gerührt, diese mit einem gelben vom Ey⁷ angemacht. Wann die Wekl.⁸ gefüllt sind, mit Faden zugebunden, in Milch geweicht, biss sie eben recht lind⁸ sind, dann vertropfen⁹ lassen, etwann 2 Eyer verklop[en] die Wecklein dadurch gezogen u. schnell schön gelb im Anken¹⁰ gebacken.

NB sie müssen weich bleiben – Wenn sie kalt sind eine Creme oder Seiden Muss¹¹ nach belieben gemacht u. warm darüber geschüttet.

¹*Wèggli* / in der Regel längliches Weizenbrötchen ²Brötchen zum Verkaufspreis von 5 Rappen ³Massangabe: ca. 95 g ⁴im Mörser fein zerrieben. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 ⁵ausgehöhlt ⁶Brosamen: das aus dem Brötchen ausgekratzte Brot ⁷Eigelb ⁸weich ⁹abtropfen ¹⁰Butter ¹¹No. 29

Ähnliche Rezepte: NEUES UND NÜTZLICHES KOCHBUCH (S. 70), SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883, No. 1233).

ETLICHE ARTEN KÜCHLEIN

Mit diesem Titel werden einige Rezepte überschrieben, die schwimmend, in (ausgelassener) Butter, ausgebacken werden. Die meisten sind traditionell mit der Fasnacht verbunden, mit der Vorfastenzeit, in der ehemals Schmalzgebäck besonders gefragt war. An diese Tradition anknüpfend wurden sie im protestantischen Basel weitergepflegt, in der Kuechlizzeit willkommener Anlass zu geselligem Zusammensein noch zu Beginn unseres Jahrhunderts.

Apfel – Küchlein

p. 27 [No. 61]

Man nimmt Mehl so viel oder so wenig man ungefehr machen will¹, thuts in eine Schüssel, nimmt hernach weisser oder rother Wein, thut ihn in eine Pfannen, und eine Handvoll Zucker darein, lasst es ein wenig miteinander kochen, rührt das Mehl wie ein zart Päplein² damit an biss es düngenug³, hernach dunkt⁴ man die Apfel Schniz⁵ in diesem Teig, und bacht sie⁶ schön gelb im Anken⁷, wenn der Teig will zu dick werden, so rührt man noch ein wenig Wein darein.

¹Massangabe(!): das Mehl ist ausschlaggebend für die Teigmenge ²Bäbbli / Brei-lein → Glossar (Mus) ³nämlich zum Überziehen / Nappieren taugt ⁴dünggt / tunkt: taucht ein ⁵Schnitze / Spalten ⁶schwimmend ⁷Butter

Ein frühes Rezept findet sich bei WECKER, S. 109. Im Vergleich auch mit Rezepturen des 18. und 19. Jahrhunderts fällt auf, dass die Apfelschnitze nicht in Kirschwasser mariniert werden, und der Ausbackteig kein Ei(weiss) enthält. NEUES UND NÜTZLICHES KOCH-
BUCH, S. 56; SPÖRLEIN, S. 276; SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 1243.
Eine moderne Fassung bei SCHNEIDER-SCHLÖTH (1983), No. 456.

Man schlägt die Eyer in eine Schüssel auf; hernach nimmt man auf ein Ey ein halbe Eyer Schale voll Wasser bloss gemessen, u. thut es darein, unt ein wenig Salz, verrührt es untereinander, hernach rührt man Mehl darein, biss der Teig dick genug, um [ihn] auf das Würkbrett zu thun, u. wirkt ihn, biss er schön glatt und troken ist, wahlts den Teig sehr dünn zu denen² Kuchlein und bacht sie im Anken.

¹nicht genuin baslerisch, sondern wohl ein Import aus dem schwäbischen Raum; auch in der Innerschweiz verbreitet. Bei SPÖRLEIN mit Hefe ²runden

Ein gerade spartanisch-baslerisches Rezept, das nur die elementaren Zutaten Eier und Mehl kennt und verzichtet auf Rahm, Butter und selbst Zucker, in der Regel unverzichtbare Zutaten bei der Zubereitung. Vergleichbar das Rezept von Lina EBERT (No. 1187), das allerdings anstelle von Wasser ‘dicken, süssen Rahm’ vorschreibt. – Fasnachtskuchlein lassen sich in der Region seit Mitte des 16. Jahrhunderts belegen. Obwohl weder Herstellung noch äussere Gestalt eindeutig feststehen, ist der Zusammenhang zu Schmalzgebackenem und Fasnacht offenbar. Gemäss Von der Mühl früher ‘*Krusi-Musi*’ genannt, während der Fasnachtszeit in grosser Zahl im Hause selbst hergestellt und zum Dessert mit geschlagenem Rahm (!) serviert. (VON DER MÜHLL, S. 115f.).

Mausohren

p. 28 [No. 63]

Man nimmt Mehl so viel man haben will thut ein wenig Salz darein, u. rührt es mit warmer Milch an, nemlich, biss das Mehl zusammen gezogen, hernach thut man nach proportion¹ etwann $\frac{1}{4}$ Pfund süssen Anken² der bloss verlassen³ darein, u. etwan 3 a 4 Eyer rührt diss alles miteinander, u. rührt immer noch Mehl darein, biss man den Teig kann aufs Würkbrett thun, wirkt ihn darauf noch ein Weil, biss es glat, wahlst hernach Stücklein in eben rechter dicke⁴, schneidet die Mausohren in der grösse, wie man sie haben will⁵ und bacht sie im Anken².

¹ Massangabe! Vorschlag: 250 g ² Butter ³ zerlassen ⁴ Vorschlag: messerrückendick ⁵ die Form: Raute, die Grösse: beliebig

Wie die Fasnachtsküechli ein weitherum bekanntes Schmalzgebäck mit den Namen Hasenohren / Hasenöhrli / Eieröhrli; die Bezeichnung 'Mausohren' (so auch SCHNEIDER-SCHLÖTH 1883, No. 1224) liess sich ausserhalb Basels nicht aufspüren. Der Unterschied zum vorhergehenden Rezept besteht in der Anreicherung des Teigs durch Butter und die rautenförmig zugeschnittene Form.

Vgl. BERNERISCHES KOCH-BÜCHLEIN, No. 224.

Mäuslein

p. 28 [No. 64]

Man nimmt Mehl u. thut Salz darein, brüht das Mehl mit siedendem Wasser an u. zieht es damit nicht mehr als zusammen, lasst gesottenes¹ Anken² warm werden, etwann wie zu einer Suppen³, u. schüttet ihn über den Teig, rührt es untereinander, alsdenn mit Eyern gedünnt⁴ biss der Teig recht in der dicke⁵. Wenn man die Mäuslein⁶ bacht u. der Teig zu dik wird kan man noch ein Ey darunter rühren.

¹ ausgelassene, Brat- ² Butter ³ Massangabe: soviel, wie man zu einer Suppe nimmt ⁴ verdünnt ⁵ Massangabe: man rührt so viel verklepperte Eier in den Teig, bis dieser die gewünschte Konsistenz hat, nämlich die Salbeiblätter schön überzieht. ⁶ Mäusleinkraut = Salbeiblätter. 'Mäuslein' die Übersetzung des Zürcher Dialektwortes 'Müslī'.

Diese Zürcher Spezialität – an ihrem Stiel in Ausbackteig getauchte, frittierte Salbeiblätter – wird gewöhnlich mit Zucker oder einer Zimt-Zucker-Mischung bestreut angerichtet. Sie ist durch Gottfried Kellers ‘Fähnlein der sieben Aufrechten’ (1860) in die Literatur eingegangen: ‘Die Büchsenschmiedin kochte nämlich einen Kaffee, so gut sie ihn je gekocht; auch nahm sie eine tüchtige Handvoll Salbeiblätter, tauchte sie in einen Eierteig und buk sie in heisser Butter zu sogenannten Mäuschen, da die Stiele der Blätter wie Mäuseschwänze aussahen. Sie gingen prächtig auf, dass es eine getürmte Schüssel voll gab, deren Duft mit demjenigen des reinen Kaffees zum Meister emporstieg.’ Die Bezeichnung ‘Mäuslein’ in Basel ungebräuchlich; hier: ‘Salbeyen-Küchlein’ (NEUES UND NÜTZLICHES KOCHBUCH S. 56) oder ‘Salbei-Küchlein’ (SCHNEIDER-SCHLÖTH 1883, No. 1250). Eine moderne Fassung bei GRASDORF/GRUBER S. 89.

Milch sträublein

p. 29 [No. 65]

Man nimmt zwey Löffel voll Mehl auf ein Ey, das Mehl mit den Eyern zusammen gezogen biss es recht nass ist, Salz darein gethan und mit kalter Milch gedünnt¹, biss der Teig recht durch das Trichterlein² laufft, will er aber zu dick werden, wenn man etliche gebachen hat, so rührt man noch ein wenig Milch oder ein Ey darein.

¹verdünnt ²Trichterlein

In Stadt und Land Bern besonders verbreitetes Schmalzgebäck, in der Variante mit vielen Eiern als ‘Bauern-Strauben auf Schweizer Art’ (UNIVERSAL-LEXIKON DER KOCHKUNST Bd. 2, S. 537) bezeichnet. Ausschlaggebend der Trichter, durch den der zähflüssige Teig in das heisse Backfett rinnt, während man ihn spiralförmig bewegt (davon das Synonym ‘Trichterküchlein’). Wird in der Regel mit Zucker oder einer Zimt-Zucker-Mischung bestreut angerichtet. Vgl. WENNER S. 113 (‘Bauern-Straubetzen’); SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 1255 (‘Strüblein’, mit einem * als speziell altes Basler Rezept bezeichnet); SPÖRLEIN S. 288 (‘Bauernsträublein’). Eine moderne Fassung bei SCHNEIDER-SCHLÖTH (1983), No. 49.

Fozel-Schnitten¹

p. 29 [No. 66]

Man nimmt weiss brod, verschneidet es zu zimlich dünnen Tranches, so dass ringsum Rampf² ist, lasst Milch aufgehen³, legt die Schnitten Brod auf eine Blatten⁴ u. schüttet die heisse Milch darüber, lässt sie, biss sie ebenrecht weich sind (doch nicht so weich, dass sie brechen), nimmt so viel Eyer, als die portion ungefehr fordert, verklopft sie braf⁵, und zieht die Schnitten durch die Eyer, u. bacht sie schön gelb im Anken⁶.

¹*Fotzelschnitte*: Schnitte mit Fotzelrand (ausgekraustem Rand) ²*Ramft* / Rinde
³aufkochen ⁴eine Platte ⁵tüchtig ⁶in Butter, schwimmend

Auch in anderen Gegenden der Schweiz bekannte Möglichkeit, altbackenes Brot zu verwerten. Verwandt mit den in Deutschland beliebten 'Armen Rittern', wo anstelle von Ei ein Ausbackteig verwendet wird. In der Regel mit Zucker oder einer Zucker-Zimt-Mischung bestreut angerichtet. Auch salzig, als Beilage im Hauptgang bekannt. Unzählige frühe, praktisch identische Rezepturen. Interessant die Variante mit Rotwein anstelle der Milch (NEUES UND NÜTZLICHES KOCHBUCH, S. 63).

Man nimmt zu dem Teig um 6 Rappen Milch² (so man wenig Milch giebt) und ½ Pfund süssen Anken³. die Milch lassen mit dem Anken aufgehen⁴ und alsdenn das Mehl auf dem Feur daran gerührt, und in der Pfannen braf⁵ getröknet, biss der Teig recht dick, hernach in eine Erdene⁶ Schüssel angerichtet [Es gibt leüht die den Teig lassen kalt werden, Eh man die Eyer darein schlägt um sie recht luftig zu haben]⁷, u. die Eyer darein geschlagen. Zu dieser Portion Teig kommen aufs wenigste⁸ 20 Eyer, Auch thut man ein wenig Salz in den Teig, die Eyer muss man braf⁹ darein klopfen, und den Teig gewaltig arbeiten¹⁰ als denn lasst man den Anken³ zum bachen warm werden, u. bacht die Kuglen sehr langsam; man nimmt ein lang Eisen Löffelein, und dunkt¹¹ es jedes mahl im heissen Anken u. thut es voll Teig in die Pfannen, dunkt es wieder im Anken u. nimmt den Teig damit, dieses Löffelein dienet auch, die Kuglen zu beschütten¹², wenn man sie gern aufgesprungen hat.

¹(Gebrühte) Kugeln ²Massangabe: ca. 1 l ³Butter ⁴aufkochen ⁵schön
⁶irdene (Töpferware) ⁷Einschub von gleicher Hand ⁸mindestens ⁹tüchtig
¹⁰kräftig bearbeiten (kneten) ¹¹dünggt / taucht ¹²bschitte / begiessen

Klassische Rezeptur für Brüh- oder Brandteig (Pâte à chou), der fritiert wird. Hervorzuheben immerhin zweierlei: der hohe Butteranteil und die enorm grosse Portion: die vorgeschriebenen Mengen von Milch und Eiern setzen die Verarbeitung von mindestens 600 g Mehl voraus.

Abb. 7. Waffeleisen mit Wappen
Burckhardt-Iselin, 1587



Abb. 8. Pieter Breughel der Ältere: Frau beim Waffelbacken, 1559 →

Raum Wafflen¹

p. 31 [No. 68]

½ Becher² Mehl

½ Pfund reiner Zucker

Ein Mass³ Raum⁴

6 Eyer

½ Pfund süssen Anken

¹Rahm-Waffeln ²Massangabe: in Basel im Detailhandel beim Verkauf von Mehl und Salz in Gebrauch; 1 Becher = 2,13 l, ½ Becher Mehl = 750 g ³ca. 1,2 l

⁴*Ruum* oder *Ruummilch* / Rahm

Wie beim vorhergehenden Rezept ist die Quantität der Zutaten beachtlich gross; wichtig ist der Autorin ihre Proportion, nicht die Verarbeitung, die sie aufzuschreiben nicht für nötig hält. Ziel ist die Herstellung von Goffern (*Gòòfere*, von *gaufre* [franz.] für Waffel) oder 'Eysenküchlein' (WECKER, S. 53) mittels Waffeleisen. Die (schwierige) Herstellung bei WECKER (S. 53) ausführlich beschrieben. Das Historische Museum Basel besitzt eine schöne Sammlung von Waffeleisen des 16./17. Jahrhunderts (Lit. BURCKHARDT-FINSLER). Abbildungen bei SCHNEIDER-SCHLÖTH (1983) auf dem Vorsatzpapier.



½ Pfund Meertrauben¹, die Kernen daraus genommen, in eine Schüssel gethan, 6 Eyer darein geschlagen [¼ Pfund rein gehaktes Nierenfett]², 1 Glas Malaga³, Mehl biss es ebenrecht dick ist darein gerührt, die Tourtiere⁴ mit sussem Anken⁵ angestrichen, u. gebachen.

Dan von rothem Wein, Zucker und Zimmet, eine dicke Brühe⁶ gekocht u. in einer Sauciere dazu gegeben.

¹Rosinen → Glossar ²Addendum von gleicher Hand ³feiner, feuriger, körperreicher und hocharomatischer spanischer Dessertwein ⁴Tourtière (franz.) / Tortenform ⁵Butter ⁶→ Glossar

Der ‘Pudding’, wie sein Name englischen Ursprungs, wurde von der festländischen Küche um 1700 dankbar übernommen und in die Sachliteratur integriert. Der ‘Christmas-Pudding’ (der einmal Plum-Pudding hiess und ursprünglich eine Pflaumengrütze ist) gehört zum festen Bestandteil des Weihnachtssessens der Briten. Er besteht zur Hauptsache aus getrockneten und kandierten Früchten, wenig Brot und Mehl, Nierenfett und Eiern. Einst in eine Serviette gebunden als Kloss ins Wasser gehängt, wird er seit viktorianischer Zeit in einer verschlossenen Form im Ofen gegart.

Unser Rezept kann als vereinfachte Variante eines Christmas-Puddings bezeichnet werden: ohne Brot, ohne kandierte Früchte und ohne Zucker. Im Gegensatz zu den zahlreichen Rezepturen des 19. Jahrhunderts bereits in einer Form gebacken. Ein verwandtes Rezept unter der Bezeichnung ‘Englischer Plumpudding’ bei KÜBLER, S. 148f.

8 AnkenWecklein¹, die Rinde von einer ganzen Zitrone klein geschnitten, ein Bein voll² Rinder Mark, $\frac{1}{8}$ Pfund Meertrauben³, die Kernen daraus genommen $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, nur grob gestossen⁴, 6 Loth Zucker, 8 Eyer, das gelbe⁵ darein verrührt, das Weisse⁶ geschwungen⁷, eine Jatte⁸ mit süßem Anken⁹ wohl angestrichen, dann mit Mehl Pudriert¹⁰, die Fülle darein dann eine doppelte Serviette, auch mit Anken⁹ angestrichen u. mit Mehl Pudriert. Die Jatte⁸ drein recht satt mit Bindfaden gebunden in einen Hafen mit stark siedenden Wasser gethan, u. 3 ganze Stund immer fort kochen lassen, wenn das Wasser je zu viel einkocht, so muss es mit siedendem Wasser aus dem Theekessel wieder aufgefüllt werden. – Wann der Puding angerichtet ist, so wird von einem Schoppen rothem Wein [oder von Raum¹², gelbem vom Ey⁵ u. Zucker]¹³, $\frac{1}{4}$ Zucker und Zimmet, ein recht dicker Saft¹⁴ gekocht, u. darüber angerichtet.
NB diese Puding werden warm gegeben.

¹ Butterbrötchen / Weissbrot von Buttermilch ² Massangabe: soviel Mark als ein Rinderbein enthält ³ Rosinen → Glossar ⁴ im Mörser. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 ⁵ Eigelb ⁶ Eiweiss ⁷ zu Eierschnee geschlagen ⁸ Jatte (franz.) / bauchiges Gefäss ohne Rand und Stiel ⁹ Butter ¹⁰ ausgestäubt ¹¹ 4 dl ¹² Ruum oder Ruummilch / Rahm ¹³ Einfügung von anderer Hand ¹⁴ Sauce → Glossar (Brühe)

Wie No. 69 hat die 'Andere Art' englische Ahnen (Mark!). Die Unterschiede zum vorhergehenden Rezept betreffen einerseits die Zutaten: Mark statt Nierenfett, Brot statt Mehl, zusätzlich Mandeln und Zucker, andererseits die Kochtechnik.

Ähnliche Rezepturen bei SPÖRLEIN S. 246 und KÜBLER S. 149. – Für den Vergleich mit ungezählten, original britischen Rezepten sei auf BEETON verwiesen.

Wasser Tarten

p. 33 [No. 71]

4 Glas Wasser, die Rinden von 2. Zitronen rein¹ gehakt. $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker 12. Loth² süßen Anken³ zusammen in eine Casserolle gethan. Wenn es anfängt kochen, Mehl darein gerührt und gearbeitet, biss es sich von der Casserolle löst. Wenn es kalt ist 7. bis 8. Eyer, eins nach dem Andern darein gerührt und braf⁴ gearbeitet. Ein Spanischbrodtteig⁵ gemacht und diese Fülle darein und Stängelin⁶ darüber. Wann die Tarten gebachen, so streut man Zucker darüber.

¹ohne fremde Zutaten: ohne das Weisse, Bittere der Schale ²Massangabe: ca. 190 g ³Butter ⁴tüchtig, mit Ausdauer ⁵synonym für Blätterteig. Vgl. auch No. 151 ⁶wohl Gittermuster aus Blätterteig

Ein monumentales ‘Ofenküchlein’ aus Brandteig. Merkwürdig: Warum ‘Tarte’ für einen trockenen Kuchen? Warum ‘Wasser’ als Schlüsselwort im Titel?

Unter identischem Titel bei RYTZ und EBERT eine Füllung mit gemahlenen Mandeln anstelle des Mehls.

Englischer Kuchen¹

p. 34 [No. 72]

1 Pfund süßen Anken² in kaltes Wasser gelegt auf dem Wirkbrett wohl ausgewallt. Dann in eine Schüssel gethan und gerührt, bis er dünn wird wie Raum³. Dann $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl darein, $\frac{1}{4}$ Pfund Meertrauben⁴ die Kerne daraus genommen, 12 Loth⁵ Zucker, die Rinde von einer Zitrone rein gehackt⁶, $\frac{1}{2}$ Glas⁷ Kirschwasser, 6 Eyer. Alles mit der Hand braf⁸ gearbeitet. Eine Schale⁹ mit Anken² angestrichen und so lang als¹⁰ das Brodt gebachen.

¹Im Prinzip ein ‘Englischer Cake’ und – wie aus den Kochbüchern des 19. Jahrhunderts ersichtlich – ein Standardgebäck der Zeit. ²Butter ³*Ruum* oder *Ruummilch* / Rahm ⁴Rosinen → Glossar ⁵Massangabe: ca. 190 g ⁶nur den äussersten, gelben Teil ⁷Massangabe: ca. 1 dl ⁸tüchtig ⁹Backform ¹⁰so lang als: Zeitangabe, 40–50 Minuten.

Eine verwandte Rezeptur bei SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 1503.

1 Pfund Mandeln nur abgewischt und gehackt². $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker – diesen verschaumt³ und die Mandel darein geröstet. 10. a 12. Eyer darein gerührt. dann Mehl darein bis es eben recht dick ist⁴. In die Tourtiere⁵ gethan und gebachen. dann ein gutes Stück⁶ Zucker in einem Glas⁷ Wein zu Sirup gekocht, den Kuchen mit dem Pinsel damit angestrichen, nur ein Augenblick wieder in den Ofen gethan, damit die Glassur trocknet.

¹Vgl. Kommentar ²also weder geschält noch fein gerieben ³auf dem Feuer geschmolzen ⁴Massangabe: nur soviel, als wirklich nötig ⁵Tourtière (franz.) / Tortenpfanne = Backform ⁶Massangabe: ein gutes Stück (vom Zuckerstock gebrochenen) Zucker ⁷Massangabe: ca. 2 dl

Das Wort ‘Krüschr’ in Verbindung mit -kuchen, -brot oder -brötchen bezeichnet ein schweizerisches Gebäck, das einstmals in den Kantonen Bern und Basel verbreitet war; Rezepte finden sich – zum Teil in mehreren Varianten – in *BERNERISCHES KOCH-BÜCHLEIN* (1749), bei RYTZ (1835) und EBERT (1870/71) sowie bei SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883). Der Ursprung des Wortes geht möglicherweise auf das französische *gruau* (Grütze / Gries) zurück und gäbe dann einen Hinweis auf die gröbliche Zurichtung der (ungeschälten!) Mandeln, die körnige Struktur des Teiges und das mehr trocken/harte als pastos/weiche Resultat nach dem Backen. Charakteristisch sind die Hauptbestandteile Ei(weiss), Mandeln und Zucker sowie die sparsame Verwendung von Mehl, ferner – und im Gegensatz zu den verwandten und damals schon längst geläufigen Macarons – gehackte Zitronenschale als Gewürz (bei No. 83). Das Rezept bei SCHNEIDER-SCHLÖTH (No. 1525) dürfte eine Weiterentwicklung sein: nicht nur wegen des Zusatzes Butter, sondern vor allem wegen der Quittenfüllung (vorzüglich!). Vgl. auch das Rezept für ‘Krüschr¹brot’ (No. 83).

Eine sehr gute Art Schmelzbrödlin

p. 35 [No. 74]

Eyer gewogen so viel man will¹, dann so schwer² Zucker als Eyer, auch eben so schwer² Mehl und ditto² Anken³. Man lässt den Anken vergehn dann erst werden die Eyer dreingerührt. als dann der Zucker – u. Zulezt das Mehl. NB Nur ein gutes Caffeelöffel[chen] muss in ein Förmlein⁴ geschüttet werden.

¹Ausgangspunkt und Masseinheit für alle Zutaten sind die Eier, mit der Schale gewogen ²gleich schwer ³Butter ⁴Die Menge wird von der Grösse der verwendeten Metallförmchen bestimmt; diese werden nur zu $\frac{2}{3}$ gefüllt

Die auch unter den Bezeichnungen Sitôtfaits, Tôt-faits, Quatre-Quarts verbreitete Rezeptur stammt wohl aus dem Kanton Bern. Sowohl die Zutaten – sie waren jederzeit verfügbar – wie ihre einfache Bereitstellung auf der Balkenwaage (mit den Eiern als ‘Gewichtssteinen’) weisen in den Bereich der festtäglichen Landküche. Bei der Mehrzahl der zum Vergleich herangezogenen Rezepte werden die Eiweiss zu Schnee geschlagen; geriebene Zitronenschale und Rosenwasser sind mögliche Gewürze.

Schenkelein

p. 36 [No. 75]

Man nimmt zu 1 Pfund Zucker 8 Eyer, u. 12 Loth¹ Anken², und ein wenig Salz darein, thut es zusammen in eine Schüssel; der süss Anken verlasst³ man, u. schüttet ihn drein, rührt Mehl darein biss es dick genug⁴, und thut es aus der Schüssel auf das Wirkbrett, wirkt es noch bis es dick genug ist, u. wahl⁵ sie mit den Händen, legt sie auf ein Hölzern Teller u. bacht sie schön gelb im Anken², thut sie aus der Pfannen in eine Bratis⁶ Pfannen darin ein Papier, legt sie schön grad darein, u. lasst sie kalt werden.

¹ca. 190 g ²Butter ³verlassen = flüssig machen ⁴Massangabe: ca. 500 g ⁵waalt / rollt aus, hier: von Hand zu einer fingerdicken Rolle und anschliessend in fingerlange Stücke geschnitten ⁶Brootis / Braten.

Im Fett schwimmend gebackene Schenkeli kommen in Schweizer Kochbüchern in den Varianten mit und ohne Mandeln nebeneinander vor (NEUES UND NÜTZLICHES KOCHBUCH S. 56 und 57). Die ‘geringere’ Art (S. 57) verzichtet – wie unser Rezept – auf die Mandeln und wird so mit der Bezeichnung ‘Baseler Schenkeli’ von der Fachliteratur des 19. Jahrhunderts aufgenommen (UNIVERSAL-LEXIKON DER KOCHKUNST Bd. 2, S. 440; BIERBAUM S. 634). Ehemals unverzichtbarer Bestandteil des *B’haltis*. SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 1602.



Lange Zuckerbrod¹ in Formen²

p. 36 [No. 76]

Man wigt³ die Eyer u. der Zucker gleich schwer⁴ rührt das gelbe von den Eyern in Zucker, das weisse schwingt man wohl und rührt es auch darein, hernach halb so schwer Mehl⁴ als Zucker genommen, u. auch darein gerührt, die formen⁵ mit ein wenig Anken⁶ angestrichen, den Teig darein gethan, und gebachen.

¹Zuckerbrod: regional für 'Biskuit' (AMARANTHES, Sp. 2167/68) ²...gebacken ³wägt ⁴Masseinheit ist das Ei, in der Schale gewogen: ca. 70 g ⁵Back- ⁶Butter

Vgl. BERNERISCHES KOCH-BÜCHLEIN, S. 111; NEUES UND NÜTZLICHES KOCHBUCH, S 63.

Mandel-Ring¹

p. 37 [No. 77]

Man nimmt ½ Pfund ungeschellte² sauber abgewischte ganz Mandeln, u. ¼ Pfund Geriebner³ Zucker; thut ihn in eine Pfannen oder Casserolle, dar ein ein klein wenig Wasser, rührt es biss der Zucker ein wenig vergangen, thut die Mandlen darein u. rührt es auf keinem gar zu grossen Feür, biss sie aussehen wie Zimmet Mandlen⁴, hernach jimmer fort gerührt, biss der Zucker daran wieder vergangen ist, ein Teller ein wenig mit süssem Anken⁵ angeschmiert, mit dem Kochlöffel rings um den Teller angerichtet, u. lassen kalt werden, dass der Ring hart wird.

¹Die Bezeichnung 'Mandel-Ring' ist – wie etwa beim Schenkeli – Hinweis auf die Gebäckform: braune No[u]gat-Masse (Croquandau), die, bevor sie erstarrt, zu einem Ring (Kranz) geformt wird. ²ungeschälte. 'Lässt man die Hülsen daran, so ist der Crokando desto leichter aus der Form zu bringen' (SPÖRLEIN, S. 305).

³Griess- ⁴...der Zucker zimtfarben geröstet (karamelisiert) ist ⁵Butter

Ein identisches Rezept im BERNERISCHEN KOCH-BÜCHLEIN, No. 259; eine moderne Fassung bei SCHNEIDER-SCHLÖTH (1983), No. 1017. Vgl. auch No. 119.

Abb. 10. Kochheft Schorndorff: Faksimile S. 37 →

Mandel = Ring

37

Man nimm $\frac{1}{2}$ lb ungeschälte süße abgewaschene
ganze Mandeln, in $\frac{1}{4}$ lb Geriebene Zucker
Eiweiß in eine Pfanne, oder Casserolle, darin
ein wenig wenig kochen, eufel es wird der Zucker
ein wenig kochen, Eiweiß der Mandeln, darin
in eufel es wird kochen, und zu geben, dass
Eiweiß sie ansetzen wie zinn Mandeln, dann
zinn fast eufel wird der Zucker davon wieder
kochen ist, ein Keller ein wenig mit süßem
Obst angestrichen, mit dem Backlopfel eingedrückt
der Keller angestrichen, in lauter kochender
Lut der Ring fast wird.

Mandel = Herz

1 lb Mandeln, geschält in gegeben, 1 lb Zucker
12 Eyer, der wird zum süß kochen,
der gelbe mitter Zucker und Mandeln eufel
dann der wird ein in einem, ein wenig
Zeit zum, gefallenen darin geschnitten, die Mandeln
würden ungeschält sein.

Mandel-Herz

p. 37 [No. 78]

1 Pfund Mandeln Geschellt¹ und gestossen², 1 Pfund Zucker, 12 Eyer, das weiss vom Ey³ geschwungen⁴, das gelbe⁵ unter Zucker und Mandlen gerührt; hernach das weisse auch darunter, ein wenig Zitronen Schelleten⁶ darein geschnitten, die Mödel⁷ müssen angesalbt⁸ sein.

¹geschält ²im Mörser zerkleinert. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 ³die Eiweiss
⁴mit dem Schwingbesen zu Schnee geschlagen ⁵die Eigelb ⁶Schelleten / Schale
⁷Meedel / Backformen (hier: in Herzform) ⁸asalbe / eingefettet

Ein ähnliches Rezept im BERNERISCHEN KOCH-BÜCHLEIN, No. 267. Nach Überlieferung der Familie Vischer bildete das Mandelherz zusammen mit der Tabakrolle (No. 50) die Grundlage bei der Zusammenstellung des *B'haltis*. (VON DER MÜHLL, S. 183.) Vgl. auch S. 189.

Gâteaux de Milan¹

p. 38 [No. 79]

1 Pfund Semmel Mehl², davon ein wenig zum Auswirken³ behalten. ½ Pfund Zucker ½ Pfund süsser Anken⁴ unter das Mehl und den Zucker verschnitten, 4 Gelbe vom Ey⁵, auf jedes ein kleiner Löffel voll Wasser; dann gewahlt und ausgedruckt⁶.

¹Andere in Basel gängige Bezeichnungen: Catau de Milan (NEUES UND NÜTZLICHES KOCHBUCH), Mailänderli (SCHNEIDER-SCHLÖTH [1883]), Milängli ²Weissmehl
³Auswallen ⁴Butter ⁵Eigelb ⁶mit Blechförmchen beliebige Figuren (Stern, Herz, Halbmond) ausgestochen

Spätestens seit dem 18. Jahrhundert ein Schweizer Gutzi-Klassiker. In Basel unverzichtbarer Bestandteil des vielseitigen Weihnachtsgebäcks, auch an den Neujahrsempfängen den Besuchern mit Hypokras zum Willkomm angeboten. Das Spezielle des vorliegenden Rezeptes: der (selbst im Vergleich mit Berner Rezepturen hohe) Butteranteil; anstelle ganzer Eier wird nur Eigelb vorgeschrieben und die (durch das Weglassen des Eiweisses) fehlende Flüssigkeit durch Wasser ersetzt.

Zweybäcklein

p. 38 [No. 80]

3 Eyer gewogen, so schwehr die Eyer sind Zucker¹ und so schwehr Mehl¹, auch entweder eine Handvoll lang geschnittene Mandeln, oder rein gehakte Zitronen² darein, das gelbe vom Ey³ mit dem Zucker verrührt, das weisse⁴ geschwungen⁵ u. darein; hernach auch das Mehl nach u. nach darein; in den Model⁶ geschüttet und gebacken.

¹ca. 200 g ²fein abgeriebene Zitronenschale ³Eigelb ⁴Eiweiss ⁵zu Schnee geschlagen ⁶längliche Backform

Zweyback ist vom 15. bis frühen 19. Jahrhundert eine gängige Bezeichnung für ‘Zwieback’, ein trockenes Gebäck, das zweimal gebacken wird und im Kontext von Kaffee und Punsch in der Literatur (Goethe, Gottfried Keller) belegt ist. Die Herstellung bei SPÖRLEIN (S. 311/12) ausführlich beschrieben: in länglicher Backform (Cakeform) bei moderater Hitze gebacken; nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten; diese auf einem Backblech nebeneinander schön gelb ausgebacken.

Vgl. auch VON DER MÜHLL, S. 33, 77.

[Taback Rollen]

p. 38 [No. 81]

Zu den Tabakrollen ½ Pfund Mandeln, ½ Pfund Zucker eine wenig Zimet, diss mit ein wenig Raum¹ angemacht, biss es eben recht ist.

¹*Ruum* oder *Ruummilch* / Rahm

Vgl. Rezept No. 50.

Fauserlein¹ (Tante Recept)

p. 38 [No. 82]

½ Maass² Honig, ½ Pfund reiner Zucker³, ¼ Pfund erlesener⁴ Äniss, den Honig auf dem Feür zerlassen⁵, in ein Beken gethan und 2 Pfund Mehl darunter gerührt, auch nach belieben etliche Löffel voll starkes Kirschwasser zum auftreiben⁶ erst wenn der Teig etliche Stunden beym Ofen gegangen⁷, kan man ihm Mödeln⁸.

¹Die Bezeichnung ungeklärt (Eigennamen?). Fause (nach SUTER, S. 77): mit der Rute prügeln (Hinweis auf die mühsame Verarbeitung des zähen Teigs?) ²ca. 6 dl ³Griesszucker ⁴ohne Stiel ⁵flüssig gemacht, aufgekocht ⁶als Treibmittel ⁷aufgegangen (!) ⁸nicht nur ausstechen, sondern auch mit Pressmodellen verzieren

Aufgrund der Zutaten und ihrer Verarbeitung eine Leckerlivariante. Die Bezeichnung synonym für Anisleckerli (EBERT, No. 1087; WIRZ-FISCHER, S. 7), 'Ruckerli' (WIRZ-FISCHER, S. 7). Vgl. auch S. 188.

Krüşchbrod¹

p. 39 [No. 83]

½ Pfund Mandeln, ½ Pfund Zucker, die Rinde² von einer Zitrone, die Mandeln nicht geschellt nur sauber abgewischt u. nicht allzu fein gestossen³, 2 Gelbe vom Ey⁴ wohl geklopft dann noch mit dem Zucker allein verarbeitet biss er ebenrecht flüssig ist, eh man Mandeln und Zitrone drein rührt, zuletzt 4 Weisse vom Ey⁵ wohl geschwungen⁶ darunter, sollte der Teig zu dünn sein, so kan man ein wenig Mehl darüber streuen, doch nur sehr wenig. Man kan sie nach belieben formieren; im Ofen gebacken.

¹Vgl. den Kommentar zu No. 73 ²Schale, abgerieben ³im Mörser zerkleinert. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 ⁴Eigelb ⁵Eiweiss ⁶zu Schnee geschlagen

Ein Rezept für 'Krüşchbrötli' mit Butter und Zimt (anstelle von Zitronenschale) bei EBERT (No. 1119).

Gebeizte Kalbfl.¹ Pastete

p. 39 [No. 84]

Den Teig dazu mit 1 Pfund Mehl u. ½ Pfund Anken gemacht² – das Kalbfleisch muss von einem Ober oder Unterstück, u. etliche Tage³ gebeizt⁴ seyn u. vorher in ganz dünne Tränschlin⁵ geschnitten u. muss entsezt⁶ geklopft werden. dann wann der Teig in der Form⁷ ist, wird durch das Siebl.⁸ Mehl in Boden gezettelt⁹ biss er ganz weiss ist, dann eine Legete¹⁰ Fleisch über dieses, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Salz u. ein wenig Muscatblust¹¹ dann ein Stükl.¹² süssen Anken¹³ müssen flach darüber gelegt werden – u. denn wieder Mehl darüber gezettelt¹⁴, biss es ganz weiss ist; diess muss in einer Pastete zwey Mal gemacht seyn, nur eine Legete¹⁰ wäre zu wenig. dann 3 Löffel voll Fleischbrühe, 3 ditto von dem Beizze-Essig¹⁵ – u. der Deckel mit vielen Luftlöchl recht luftig darauf gethan.¹⁶ wenn sie gelb wird im Backen, so wird doppelt Papier darauf gelegt – den wägen dem rohen Fleisch muss sie stark 1½ Stund baken.

¹Kalbfleisch ²Es handelt sich wohl um einen geriebenen Teig (Pâte brisée). Vgl. No. 150 ³4 bis 6 ⁴in Essig oder (?) einer Essig-Wein-Mischung ⁵kleine Tranchen / Scheiben ⁶kräftig ⁷Backform / Springform ⁸kleines Sieb ⁹auf den Boden gestäubt ¹⁰Lage ¹¹Muskatblüte / Macis (Myristica fragrans) ¹²kleine Flöckchen ¹³Butter ¹⁴gestäubt ¹⁵Marinade ¹⁶der dünn ausgewallte, mit rund ausgestochenen Öffnungen versehene (damit während des Backens der Dampf abziehen kann) Teigdeckel locker darüber gelegt

Vgl. auch S. 184/85.

Senf

p. 40 [No. 85]

zu 6 Maas¹ süssem² Wein, 1½ Pfund gutes Senfmehl. Den Wein, wenn er kocht, verschaumt³ u. dann gut die Hälfte davon einkochen lassen⁴ – alsdann wird das Senfmehl mit dem siedenden Wein angerührt u. drein gerührt, bis der Senf dik genug ist. N.B. Der Wein muss in [den] Senf – nicht der Senf in [den] Wein gerührt werden. Von dieser Portion Wein soll eine gute Halbmaas⁵ zum verdünnen übrig bleiben.

¹ca. 8,5 l ²unvergorener Traubenmost, der durch starkes Kochen konzentriert wird (BUCHINGER, No. 900/1007) ³hier: abgeschäumt ⁴auf das halbe Volumen reduziert ⁵ca. 0,6 l Traubenmost werden demnach vor dem Reduzieren zum späteren Verdünnen beiseite gestellt.

Wie bei MEISTER HANS (z. B. pag. 21v), SPÖRLEIN (S. 371) und SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883, No. 329) handelt es sich hier demnach um ‘süßen Senf’.

Schmelzkuchen von der allerfeinsten Art A[a]rauer Rezept

p. 40 [No. 86]

3 grosse, 3 kleine Eyer – denen 6 Eyern schwehr Zucker – denen 3 kleineren schwehr süssen Anken¹ und so schwehr Mehl wie Anken – von einer Zitronen die Rinde rein² gehackt – das gelbe vom Ey³ mit dem Zucker u. der Zitronen wohl verrührt – das weisse⁴ geschwungen⁵ – das gelbe mit dem Zucker⁶ in das weisse geklopft⁷. das Mehl nachher, u. zuletzt den (ein wenig verlassenen⁸) Ancken⁹ darein, auf einem Blech im Ofen gebaken. – Wenns kalt ist in schöne Carreaux¹⁰ verschnitten u. wie ein Stern auf die Blatten¹¹ rangiert¹².

¹Als Mass für die Zutaten (Zucker, Butter, Mehl) dienen die (grossen und kleinen) Eier als 'Gewichtssteine' auf der Balkenwaage ²das Gelbe, fein gerieben ³die Eigelb ⁴die Eiweiss ⁵zu Schnee geschlagen ⁶die Eigelb-Zucker-Masse ⁷unter den Eischnee gezogen ⁸geschmolzenen ⁹Butter ¹⁰kleine Vierecke ¹¹Blatte / Platte ¹²gelegt

Probates¹ Schuhswärze Rezept

p. 41 [No. 87]

2 Loth Gummy
2 Loth gebrandt Elfenbein
4 Loth Kienruess²
¼ Pfund Zukerkandel³

Alles fein pulverisiert

Dieses Alles in einen Topf gethan, und mit einem Glas Brandtenwein zu einem Brey gerührt u. 2. Stunden stehen gelassen alsdann nimmt man ein Maas Bier [dazu] u. lässt es auf einem Kohlenfeuer langsam kochen, bis der weisse Schaum ganz vergangen ist.

Erndhalder Rezept⁴

¹Erprobtes ²Russ von Kienholz (harzigem Fichten- oder Kiefernholz): Färbemittel ³Kandiszucker ⁴Rezept aus der 'Erndthalde', dem Hofgut Johann Rudolf Burckhardts (1750–1813) bei Gelterkinden BL

Vgl. auch No. 121.

Rezept für böse Brüste einer säugenden Frau

p. 41 [No. 88]

Zwey Löffel voll Honig – 2 Löffel voll gut Kernen¹ Mehl, 2. Löffel voll BaumÖhl² 2. Löffel voll Drusen Brandtwein³ 2. Löffel voll Weisses vom Ey⁴. Dieses durcheinander gerührt. Pflaster⁵ davon gestrichen, so gross die Brüste sind in der Mitte eine Öffnung geschnitten, und das Kind dabey fortgesäugt. Sollte sehr bald helfen.

NB Soll auch für andere entzündl. Geschwulsten gut seyn, solche vertheilen und heilen.

¹Kernen, Adjektiv zu Kern (Getreide); evtl. Dinkel-Mehl ²Olivenöl (AMARANTHES, Sp. 190/91) ³Tresterbranntwein, aus den Rückständen beim ersten Abzug des Weines gewonnen ⁴Eiweiss ⁵Pflaster / Emplastra: zum äusseren Gebrauch bestimmte Arzneizubereitungen; in der Regel auf Stoff gestrichen (HAGER, Bd. 1, S. 1195)

Austernfülle¹ in Schaalen oder Pastetl.² Förmlein

p. 42 [No. 89]

Die Milchlein³ recht gewaschen⁴ – geschwellt⁵ – geschält⁶ – ein Stücklein süssen Anken⁷ vergehen lassen, ein wenig Chalotten⁸, Peterlin⁹, Zitronen Schälleten¹⁰ rein gehackt¹¹, u. mit einem Löffel Mehl in dem Anken⁷ geschweizt¹²; etlich¹³ Enchoix¹⁴ sauber gewaschen, die Gräte daraus, und mit ein wenig Mehl zerdrückt, mit Fleischbrühen¹⁵ zart angerührt, in eine Casserolle gethan, etl.¹³ gestossene¹⁶ Nägelin¹⁷, Pfeffer, Salz u. Muscat-Nuss¹⁸ dazu; die Milchlein darein gethan, u. kochen lassen; man nimmt auch ein wenig Parmesaner oder Saaner Käs¹⁹ dazu.

¹Von den Austern werden (allenfalls) die Schalen als Behältnis verwendet, nicht etwa das Fleisch der Auster zur Fülle ²Pastetlein / kleine Pastetenformen ³*Milchli* / Milke oder Bries: die Thymusdrüse des Kalbes ⁴hier: gewässert ⁵gesotten ⁶die kleinen Röhren und die dicken Häute entfernt ⁷Butter ⁸Schalotten ⁹Petersilie ¹⁰*Schëllede* / Schale ¹¹der äussere, gelbe Teil fein ¹²geschwitzt, gedämpft ¹³nicht wenige ¹⁴Anchois (franz.) / eingesalzene Sardellenfilets ¹⁵Bouillon ¹⁶im Mörser zerriebene. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 ¹⁷Gewürznelken ¹⁸*Myristica fragrans* ¹⁹Der als Alternative zum (vielleicht nicht immer verfügbaren) Parmesan vorgeschlagene Saaner Käse ist aufgrund seiner altersbedingten Härte ein ausgezeichneter Ersatz. Schon im 18. Jahrhundert berühmt (KÜTTNER Teil 3, S. 10) und im Zusammenhang mit Parmesan beschrieben (ANDREAE, Sp. 1467). Parmesan war in der Region schon im 16. Jahrhundert bekannt (WECKER, S. 88: 'Parmasonkäss').

Ein Rezept für die in Basel bis auf den heutigen Tag beliebte Vorspeise mit der Bezeichnung 'Falsche Austern'. Von SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883, No. 318) als 'speziell altes Basler Rezept' bezeichnet; eine modernisierte Fassung bei SCHNEIDER-SCHLÖTH (1983, No. 2).

Zitronen Brödtlin¹

p. 42 [No. 90]

Es wird eine Zitrone rein gehackt², 6 a 8 Loth Mandeln³ gestossen⁴, ½ Pfund Zucker wohl gewogen, 3 – (oder will man es feiner haben) 1 à⁵ 1½ Ey darein geschlagen, u. wohl gerührt; ⅛ Pfund süssen Anken⁶ verlasen⁷, u. darein, Zulest Mehl darein gerührt, biss man's wahlen⁸ kann u. mit Änisbrod Förml.⁹ aus gedenckt¹⁰.

¹Brötchen ²Offenbar die ganze Frucht und nicht – wie zunächst anzunehmen – das Äussere (Gelbe) der Schale. Dazu BUCHINGER (No. 325, 909) ³100 bis 130 g; wohl geschält ⁴im Mörser. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 ⁵bis ⁶Butter ⁷flüssig gemacht, geschmolzen ⁸*waale* / ausrollen ⁹Pressmodeln ¹⁰ausgedruckt

Ein interessantes Rezept ohne gängige nahe Verwandte; Gebäck mit dieser Bezeichnung im allgemeinen ohne Mandeln und ohne Butter. Vgl. auch S. 191.

Kalbs Oberstück¹, extra gute Art

p. 43 [No. 91]

Eine grosse Zwiebel in dünne runde Scheiben geschnitten, 2–4 dünne Scheiben Zitronen, dis beydes in warmen – nur verlassenen süssen Anken² gethan, er muss nicht kochend seyn, das wohlgeklopfte Kalbfleisch darauf gelegt, das nur vorher durch Salzwasser gezogen wird – nicht noch Salz daran, mit zwey Deckeln fest zugedeckt, auf ganz gelindem Feuer köcherlen³ lassen. – Dann thut man wie bei anderem Kalbfl.⁴ ½ Stund vor dem Essen, ein Stückl.⁵ süssen Anken² im Mehl umgekehrt⁶ daran, u. wenn's nöthig ist, noch ein wenig Fleischbrühen⁷.

¹vom Stotzen (hinteren Schlegel) ²Butter ³eigentlich: dämpfen ⁴Kalbfleisch ⁵Stücklein / kleines Stück ⁶gedreht: Butter mit Mehl verknetet → Glossar (*Beurre manié*), vgl. SCHNEIDER-SCHLÖTH (1983), No. 63 ⁷Bouillon

Vgl. SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 519.

Dauben¹ wild² gekocht (extra gut)

p. 43 [No. 92]

Weiss brod Schnitten trocken³ im Anken⁴ gebacken. Ein starke Hand voll in Würfelein geschnittene Zwiebeln schön gelb gemacht⁵, u. den Anken⁴ abgeschüttelt⁶, dann ein rechter Löffel voll Mehl gelb gemacht⁷, die Zwiebeln dazu gethan. Auf 4 Dauben¹ ½ Maass⁸ Wein u. ein klein wenig Fleischbrühe⁹, Pfeffer u. Salz, etwas Nägeli¹⁰ Musc Nuss und Blust¹¹ dazu, u. die Dauben¹ darinnen gekocht¹² biss sie lind¹³ sind. Die letzte ½ Stund die Schnitten oben aufgelegt¹⁴, dass sie vom Dampf weich werden u. erst in die Brühe gestossen¹⁵, wenn man bald anrichten will. dann die ganz linden¹³ Schnitten unten in die Blatten¹⁶ gelegt u. die Dauben nebst der Brühen darauf.

¹Tauben ²wie Wildtauben ³d.h.: ohne vorangehendes Besprengen mit Wein etc. ⁴Butter ⁵in Butter angezogen ⁶abgetropft ⁷in Butter (im Verhältnis 1:1); Roux jaune ⁸5–6 dl ⁹Bouillon ¹⁰Gewürznelke ¹¹Muskatnuss und Muskatblüte (Macis) ¹²braisiert ¹³weich ¹⁴auf die Tauben ¹⁵damit sie den Fond aufnehmen ¹⁶Platte

‘Tauben mit Schnitten’ (Salmy) bei SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 802.

Eingemachte Kirschen

p. 44 [No. 93]

Man nimmt so¹ viel Zucker als Kirschen, an ein² Pfund Zucker thut man ein klein Glas voll Wasser in eine möschene³ Pfannen, und verschaumt den Zucker sauber⁴, hernach die Kirschen darein gethan, u. etwann⁵ ¼ Stund gekocht, hernach mit dem Schaumlöffel⁶ in etwas⁷ angerichtet. Die Brühen aber noch so lang gekocht biss sie recht harzig⁸ ist und alsdann über die Kirschen geschütet.

NB Die Kirschen müssen nicht gestrupft⁹ werden sondern die Stihl kurz abgeschnitten sein, dass man sie fast noch dabey fassen kan¹⁰.

¹ebenso ²pro ³mèsche / messingen ⁴hier: kocht den Zucker mit dem Wasser auf und nimmt den Schaum von der Oberfläche ab ⁵ca. ⁶Siebkelle ⁷in ein Gefäss / eine Schüssel ⁸haarzig / zähflüssig ⁹strupfe / vom Stiel gezogen ¹⁰an den Stielen halten kann

Die nicht entsteinten Kirschen mit den kurzen Stielen schliessen die Verwendung als Konfitüre aus. Wohl zur Spezies der ‘Friandises’ gehörig.

Eingemachte St. Johann Trauben¹

p. 44 [No. 94]

Man thut an eine Pfund Zucker ein Glas voll Wasser und verschaumt den Zucker sauber², lasst ihn kochen biss er ein faden zieht³, hernach die St. Johann Treübelin darein gethan, wenn ein parr Wähl⁴ darüber gegangen, sie wieder heraus genommen, u. die brühen lassen kochen, biss sie recht dick ist, hernach über die Treübelin angerichtet.

¹*Santihansdryybeli* / Johannisbeeren (*Ribes rubrum*), 'Johannisbeerkonfitüre'

²hier: kocht den Zucker mit dem Wasser auf und nimmt den Schaum von der Oberfläche ab ³Die Zuckerlösung wird 'zum Faden' eingekocht: sie tropft in breiten Tropfen vom Kochlöffel ab ⁴ein paar Wäll darüber gehen lassen: man lässt die Masse einige Male aufkochen

Vgl. SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 1689.

Eingemachte Quitten

p. 44 [No. 95]

Wann die Quitten geschellt¹, u. zu ebenrechten² Schnitzen geschnitten sind, so schwellt³ man sie, biss sie zimlich lind⁴ sind, dann thut man den Zucker über⁵, lasst ihn verschaumen u. ein faden ziehen⁶, die Quitten dann darein, u. kochen lassen, biss sie ebenrecht lind⁷ sind, u. angerichtet.

¹*gschèllt* / geschält ²gleich grossen ³*schwèllt* / siedet (in Wasser) ⁴weich ⁵*iiberdue* / aufs Feuer setzen: Zucker und Wasser ⁶kocht die Lösung 'zum Faden' ein

⁷so weich, wie sich's gehört

Eingemachte so genannte Parillen¹ oder Abrikosen

p. 45 [No. 96]

Man schellt² sie, thut die in eine Schüsseln und streüt geriebner Zucker³ darüber, nemlich zu 1 Pfund Zucker 1 Pfund Parillen¹, lasst sie im Keller über Nacht stehen, hernach lasst man sie in der Brühen⁴, so sie gezogen, kochen biss sie lind⁵ u. schön lauter⁶ sind, als dann nimmt man sie Subtil⁷ aus der Pfannen, lasst die Brühen⁴ noch kochen, biss sie ein rechter faden Zieht⁸, u. richtet sie darüber an.

NB die Stein klopft man auf, schellt die Kernen und verlegt sie auf die Parillen⁹.

¹*Barèlleli* (*Prunus armeniaca*) ²*schèllt* / schält: wie Pfirsiche oder Tomaten (EBERT No. 1357/58); und entsteint ³Griesszucker ⁴(im) Saft → Glossar (Brühe) ⁵weich ⁶hier: glasig ⁷*subdyll* / vorsichtig ⁸kocht sie 'zum Faden' ein: bis sie in breiten Tropfen vom Kochlöffel abtropft ⁹Die Aprikosensteine enthalten einen der Mandel ähnlichen Kern (Samen) von bald süssem, bald bitterem Geschmack

Fässlein Kirschen

p. 45 [No. 97]

Es müssen hiezu Wiexlen¹ sein

Man strupft sie ab den Stiehlen², wäscht sie u. thut sie in das Fässlein, wenn dasselbe vorher wohl mit siedendem Wasser gebüntet³ ist; hernach nimmt man zu 3 Pfund Kirschen 5 Vierling⁴ Zucker, verschaumt⁵ denselben in ein wenig Wasser u. lasst ihn kochen biss er ein faden zieht⁶ als dann schütet man ihn gleich über die Kirschen in das Fässlein, thut auch gebrochnen Zimmet⁷ darein u. ein wenig Nägelin⁸ – vermacht den Buntten⁹ wohl¹⁰, thut es in den Keller u. schüttlet das Fässlein während 14 Tag alle Tag 1 mahl.

NB zu 6 Pfund Kirschen 1½ Loth¹¹ Zimmet⁷.

¹Weichseln (*Prunus cerasus*) ²entstielt sie ³ausgespült ⁴5 mal 125 g:625 g ⁵verkocht ⁶bis 'zum Faden': bis die Lösung in breiten Tropfen vom Kochlöffel abtropft ⁷Zimt (*Cinnamomum zeylanicum*), in Stückchen gebrochene Rinde (Zimtstengel) ⁸Gewürznelken ⁹Spund des Fässchens ¹⁰*vermake* / zumachen, verschliessen ¹¹ca. 25 g

Die Verwendung der auf unübliche Art konservierten Weichseln ist nicht eindeutig feststellbar. Ein ähnliches Rezept gibt Margareta SPÖRLEIN (S. 340): 'Hernach kann man es [das Fässlein] öffnen und von den Kirschen brauchen, so man Lust hat.' Möglicherweise wie No. 93 zur Spezies 'Friandises' gehörig.

Abb. 11. Herbarium Blackwellianum, Taf. 121. *Cornus mas* / Cornellen Zieserlein →



Cornus mas.

1-11. Blüthe.
 12-14. Frucht.
 15-19. Kern.
 20. Saame.

Cornellen Dieserlein.

Himberen einzumachen

p. 46 [No. 98]

Wann der Zuker dazu in einem Glas voll Wasser¹ verschaumt², lasst man ihn dick einkochen³, thut alsdann die Himberen darein, u. lasst es miteinander einkochen, biss es dick und Gallerig ist⁴.

¹auf 1 Pfund Zucker '2 Trinkgläser voll Wasser': SPÖRLEIN (1811, S. 333) ²verkocht, bis sich der Schaum gelegt hat ³'bis er Perlen wirft' (SPÖRLEIN, S. 334) ⁴zähflüssig ist und geliert

Thierlein¹ einzumachen

p. 46 [No. 99]

Man stupfft² die Thierlein, u. nimt so schwer Zuker als Thierlein, verschaumt³ den Zuker u. lasst ihn ein faden ziehen⁴, ein wenig abgestellt die Thierlein darein gethan u. es langsam miteinander lassen einkochen, biss es eben recht in der brühen ist⁵, als dann angerichtet.

¹*Dierli*: Frucht des Kornelkirschenbaums, Dirlitze / Kornelkirsche (*Cornus mas*)
²*stüpfte* / (mit einer Nadel) mehrmals anstechen ³→ Glossar ⁴kocht ihn 'zum Faden': bis die Lösung in breiten Tropfen vom Kochlöffel abtropft ⁵was die Erfahrung lehrt! Der Fruchtsaft soll 'gestehen', nach dem Erkalten gelieren (Tropfenprobe)

Die kirschroten, eichelgrossen Steinfrüchte wachsen an stattlichen Sträuchern und kleinen Bäumchen. Früher verbreitet in den Gärten der Region. Die Konfitüre gilt als Delikatesse. Da unser Rezept die Entfernung der Steinkerne nicht vorsieht, ist die Verwendung als 'Konfekt' (SPÖRLEIN, S. 335) wahrscheinlich. SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883, No. 1699), NEUES UND NÜTZLICHES KOCH-BUCH (S. 77), RYTZ (S. 289f.).

Wiexlen¹ in Brantewein od. Kirschwasser

p. 46 [No. 100]

Man nimmt 1 Pfund gestrupfte² Wiexlen¹, u. thut sie in ein Mass³ Kirschwasser, u. 1 Loth gebrochner Zimmet⁴, u. etwa 20 ganze Nägelin⁵ nebst einem ½ Pfund Canary Zucker⁶ oder Zukerkandel⁷; etliche Wochen, an der Sonnen⁸ lassen distilieren⁹.

¹ Weichselkirschen (*Prunus cerasus*) ² von den Stielen gezogene ³ ca. 1,2 l ⁴ Zimt (*Cinnamomum zeylanicum*), in Stückchen gebrochene Rinde ('Zimtstengel') ⁵ Gewürznelken ⁶ *Saccharum canariense*: '... wird von den Canarien-Inseln so genennet, obwohlen nicht zu zweiffeln, dass sie auch andern Zucker also zubreiten können' (KÖNIG, S. 538). Auch Qualitätsbegriff für hochkarätigen Zucker in Kristallform. – Dazu auch ZEDLER (Bd. 1, Sp. 1498) ⁷ Verdeutschung des mittellateinischen 'succurcandi' / Kandiszucker: brauner, durchsichtiger, reiner, kristallisierter Zucker ⁸ die verschlossenen Gläser an einen sonnigen Platz gestellt ⁹ da ohne eigentliches Erhitzen: macerieren / ziehen lassen

Zum Kirsch vgl. den Kommentar zu No. 110.

Kirschen Zwezgen¹ od. andere Marmelade

p. 46 [No. 101]

Man nimmt zu 3 Pfund Frucht ein Pfund Zucker, lasst ihn verschaumen² und thut die Früchte darein, u. lasst es wohl einkochen.

¹ Zwetschgen ² → Glossar

Quitten Most¹

p. 47 [No. 102]

Man nimmt halb so schwer Zucker als geschellte² Quitten, kocht die Schelleten³ zuerst in etwan 2 Gätze⁴ voll Wasser $\frac{1}{2}$ Stund, alsdann thut man Quitten und Zucker zusammen über das Feur in das Wasser worin die Schelleten³ gekocht worden und koch es braf⁵ etliche Stund; zulest, wenn man die Quitten verrührt, muss man nur langsam feüren, wer es liebt schneidet Zitronen darein und ein wenig gestossner Zimmet⁶, u. wer will auch ein parr Nägelin⁷ – liebt man das Most¹ saurer, so nimmt man nur 2 Pfund Zucker zu 5 Pfund Quitten.

¹der aus der Frucht gepresste Saft; hier synonym für 'Saft' ²*gschèliti* / geschälte
³*Schellete* / Schalen ⁴*Cazza* (ital.) / Kelle ⁵wie sich's gehört, gründlich ⁶Zimtpul-
ver ⁷Gewürznelken

Rennette Gallern¹

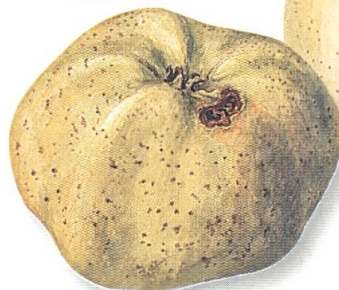
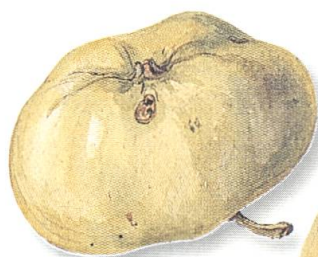
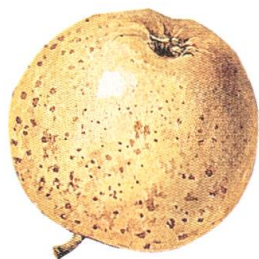
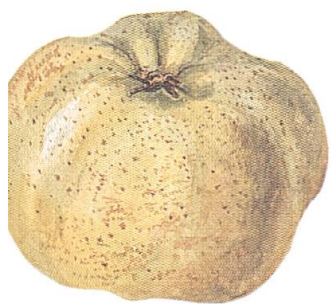
p. 47 [No. 103]

Man nimmt schöne gesunde Rennette Äpfel wenn sie wohl geschellt und geseübert, schneidet man sie zu kleinen Stüklein u. kocht sie zu einem Muess, schüttets hernach in ein Tuch (oder ein Harren Sieb²) ringt³ oder drukt es wohl aus. Man kan etwas schweres darauf legen, damit der Saft recht ausgepresst wird, hernach messet man den Saft, u. nimmt zu 3 Schoppen⁴ 2 Pfund Zucker, den Zucker muss man wann er wohl verschäumt⁵, einkochen lassen, biss er sich rings um die Pfannen Candiirt⁶ – dann schüttet man den Saft dazu, lasst es bey einer Viertel Stund kochen, schneidet indessen kleine Riemlein von Zitrone Schelleten⁷; nachdem man sie ein weil in siedendem Wasser geweicht, thut man sie in ein rein Lümplein⁸, nimmt zugleich den Saft von 2 Mittelmässigen⁹ Zitronen, thut beydes in die Pfannen und lasst es noch eine Viertel Stund miteinander kochen; hernach schüttet man es in Gläser ab und stellt sie an einen temporierten¹⁰ orth; es schadet nichts, wenn es schon den ersten Tag nicht gallerig wird¹¹.

NB Wers liebt, nimmt nur halb so viel Zucker dazu als oben steht, auch kan man die Zitronen davon¹² lassen.

¹*Gallere* / Gelée ²Haarsieb ³wringt ⁴ca. 1,2 l ⁵→ Glossar ⁶am Pfannenrand kristallisiert ⁷Julienne der (gelben) Zitronenschale ⁸*Lümpe* / Lappen. Bindet die Julienne in ein Baumwolltuch ⁹mittelgrossen ¹⁰temperiert / nicht (zu) kalten ¹¹geliert ¹²weg

Abb. 12. Samuel Birmann: Äpfel (Reinetten), 1835/36 →



St. Johan Trauben¹ Gallern² auf französische Art³

p. 48 [No. 104]

2 Pfund Trauben vertruckte 1½ Pfund Zucker wohl verschäumt⁴, nachdem die vertruckte Frucht darein gethan, und einige Wähl⁵ kochen lassen – dann eine Serviette in eine Schüssel gelegt; die Gallern darein geschüttet, geknüpft und aufgehängt, die Schüssel darunter stehen lassen, dass es darein tropfen kan, alsdenn in das Glas geschüttet.

¹*Santihansdryybeli* / Johannisbeeren (*Ribes rubrum*) ²*Gallere* / Gelée ³Die Bezeichnung ‘auf französische Art’ ist nicht geklärt: bei LEBLANC (1833) und CARÊME (1841) wird für Fruchtgelées die bis heute gängige Methode angegeben, die den reinen Fruchtsaft mit Zucker (-Sirup) einkocht. ⁴→ Glossar ⁵*Wäll* / Schwall: einige Male aufkochen lassen

Himberen Essig

p. 49 [No. 105]

Man nimmt ein Mass¹ guter WeinEssig thut Himberren darein, dass der Essig ein wenig drüber zusammen geht, lässt es 24 Stund im Keller stehen, dann durch ein wullen² Tuch geseht³ dann mit 1¼ Pfund Zucker in einer Erdenen⁴ Casserolle eine Stund langsam kochen lassen, ofters verschäumt⁵, und wann es kalt ist, in Glässer oder Bouteilles⁶ wohl versorgt.

¹ca. 1,2 l ²(baum)wollenes ³*gseeched* / geseiht ⁴*üirdig* / irdenen, aus Keramik (Fayence) ⁵→ Glossar ⁶(franz.) / Flaschen

Zu der in den siebziger Jahren bei ambitionierten Köchen feststellbaren Mode, Vorspeisen mit Himbeeressig abzuschmecken, bildet das vorliegende Rezept keinen avantgardistischen Vorboten. Der hohe Zuckeranteil, aber auch der Vergleich mit anderen Kochbüchern, verweist es in die Kategorie der Erfrischungsgetränke (Sirupe). – Vgl. auch No. 108. EBERT (No. 1299), PERINI (§ 559), RYTZ (Anhang, S. 48), SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883, No. 1728).

Kornrosen Blätter wohl erlesen², noch so viel Wasser als Blätter, das Wasser siedend drüber geschüttet, mit einem Löffel zusammen gedruckt, u. über Nacht stehen lassen, das Saft wohl ausgepresst, so schwer Zucker als Saft, den Zucker durch frisches Wasser gezogen³ wohl verschäumt⁴ u. ½ Stund gekocht, dann das Saft darein gerührt, u. wieder ½ Stund gekocht, wenns kalt, in Gläser geschüttet und Papier drüber gebunden.

¹Klatschmohn (*Papaver rhoeas*), ZEDLER, Bd. 15, Sp. 862–864 ('Klapper-Rosen') ²sorgfältig verlesen ³Teil des Läuterungsprozesses (Klären des Zuckers)
⁴→ Glossar

Die Attraktion beruht auf den farblichen (nicht den geschmacklichen) Qualitäten. In der Küche als Färbemittel dienlich (Glasuren, Wein), in der Apotheke ausserdem als Arznei bei Husten und Heiserkeit. SPÖRLEIN (S. 345), PERINI (§ 721), HAGER (Bd. 2, S. 388f.). Bei SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883, No. 1647) ein Rezept für 'Kornrosentabletten' unter Verwendung getrockneter Kronenblätter.

Violen¹ Safft

p. 49 [No. 107]

Wird ungefehr auf gleiche Art gemacht², zu 1 Loth³ gerupfte Violen⁴, 2 Loth⁵ siedend Wasser zwey Nacht drob⁶ stehen lassen u. ausgepresst so schwer Zucker als Saft. wann er ein faden zieht⁷ das Saft noch ¼ Stund mit kochen lassen.

¹Veilchen ²wie No. 106 ³ca. 15 g ⁴Blütenblätter von Veilchen ⁵ca. 30 g ⁶daran ⁷wenn er 'zum Faden' eingekocht ist: in breiten Tropfen vom Kochlöffel abtropft

Veilchen gehören ins Instrumentarium der Confiserie. Verzuckert wurden sie noch in den siebziger Jahren in den entsprechenden Fachgeschäften Basels angeboten, Veilchensirup diente zum Parfümieren von Fondant, Zuckerglasuren, Bonbons, Gelées (NEUES UND NÜTZLICHES KOCH-BUCH, S. 74), Mousses, Glaces (BIERBAUM, S. 726f.; PERINI, S. 144). Ein frühes Rezept der Region bei BUCHINGER (No. 950). – Hier wohl – mit Wasser verdünnt – als Getränk vorgesehen; so auch in der für die Hausfrau bestimmten Literatur des 18. und 19. Jahrhunderts (SPÖRLEIN, S. 345). – In der Pharmazie ehemals als Färbemittel für Mixturen gebräuchlich (HAGER Bd. 2, S. 966f.).

Himbeerenessig auf eine andere Art welche sehr gut befunden worden

p. 50 [No. 108]

Die Jimberen gewogen, recht verdrückt, und 2 Nächst im Keller stehen lassen, hernach auf ein Pfund Jimbern, ein Schoppn¹ Essig geschüttet und wieder 2 Nächst in Keller gestellt; dann spannt man ein wollen Tuch über ein Becken und sechtet² es dadurch, hernach nimmt man auf 1½ Schoppen Saft³ 1 Pfund Zucker, thut es mit einander übers feur und lasst es kochen. Wenn es gekocht ist, soll man es wieder sechten².

NB ist am besten wen man die Bouteilles⁴ mit einem Papier zudekt⁵, wohl verbindet, das Papier stupfft⁶, und sie an einem temperierten Ort stehen lasst.

¹4 dl ²seeched / sieht ³6 dl ⁴Bouteilles (franz.) / Flaschen ⁵statt sie zu verkorken ⁶stüpfen / (mit einer Nadel) mehrmals einsticht

Vgl. den Kommentar zu No. 105.

Zu 1 Pfund Mark¹ 1¼ Pfund Zucker, den Zucker mit Weisssem vom Ey wohl verschaumt²; wann er im Flug ist, das will sagen, wen[n] man durch den Schaumlöffel blasst und es blätterlein³ gibt, den Mark darein geschüttet, auch Zitronen Saft darein gedruckt, und kochn lassen biss es klebicht⁴ genug ist, diss kan man probieren, wenn man ein wenig in etwas schüttet, wird es recht Gallerig im Stehen⁵. So kan mans anrichten und gleich in die Mödel⁶ giessen.

¹Quittenmark ²geläutert. Zur Technik: PERINI (§ 539) ³*Bleeterli* / Bläschen: in der Fachbezeichnung der 5. Zuckergrad (PERINI, § 539) ⁴stark eingedickt ist ⁵bis die Masse ‘steht’ (geliert) ⁶Förmchen. Dazu ein Hinweis des Basler Konditors Wirz: ‘Die gekochte Masse wird nun heiss in besonders hiezu bestimmte irdene Formen, welch einige Zeit zuvor im Wasser gelegen und wieder abgetropft wurden, eingefüllt...’ (WIRZ-FISCHER, S. 197).

Es ist bezeichnend für dieses ‘speziell alte Basler Rezept’ (SCHNEIDER-SCHLÖTH), wie knapp die aufwendige Zubereitung beschrieben wird. Quitten waren ehemals in Basel besonders beliebt, im Gegensatz zu heute auch in Form von Kompott und Saft (VON DER MÜHLL). Die Quittenpaste – eine Art Latwerge (MOREL 1996) – von Anna WECKER (‘köstlich Marcipan von Quitten und Mandeln’) als Krankenspeise (‘in hefftigem Durchlauff von schwachem Magen’) empfohlen, als Konfekt in vielen Kochbüchern aufgeführt, so bei BUCHINGER (S. 391f: ‘Latwergen’), SPÖRLEIN (S. 328: Quitten-Brod), SCHNEIDER-SCHLÖTH (No. 1720: Quitten-Pâte [Brot]). Eine modernisierte und präzisierte Fassung bei SCHNEIDER-SCHLÖTH 1983, No. 46.

Pfersich¹ mit Kirschwasser einzumachen

p. 51 [No. 110]

Die Pfersich¹ recht sauber abgewischt, gewogen, halb so schwer Zucker als Frucht, die Pfersich¹ ein paar Minuten im Wasser geschwellt², auf einem Brett vertropfen³ lassen; so viel nöthig von dem Wasser, worin sie gekocht worden, über den Zucker geschüttet und kochen lassen, biss es ein rechter Faden zieht⁴; die Pfersich in ein Glas gethan, den Zucker heiss darüber geschüttet, hernach Kirschwasser biss es wohl darob zusammen geht.

¹*Pfèersig* / Pfirsiche ²*gschwèllt* / gesotten ³abtropfen ⁴‘zum grossen Faden’ einkochen: Fachbezeichnung für den 2. Zuckergrad (PERINI, § 539)

Der Baselbieter Kirsch galt bereits im 18. Jahrhundert als regionale Spezialität. So berichtet der Sachse Carl Gottlob Küttner im April 1776 aus dem Baselbiet: ‘Kirschwasser wird hier zu Lande in grossen Mengen verbraucht, und man giebt es oft in den besten Häusern nach dem Nachtessen’ (KÜTTNER, Teil 1 [1785], S. 57f.).

Zwezgen¹ mit Kirschwasser einzumachen

p. 51 [No. 111]

3 Pfund Zwezgen¹ 1½ Pfund Zucker, den Zucker verschaumt², dann die Zwezgen eine legeten³ nach der andern darein, biss sie ein wenig aufspringen⁴ – wann sie alle genug sind⁵, ein halber Schoppen⁶ Kirschwasser in den Zucker und zusammen über die Zwezgen geschüttet.

¹Zwetschgen ²→ Glossar ³Lage ⁴bis die Hitze die Haut platzen lässt ⁵wenn alle so weit sind, werden sie herausgenommen ⁶2 dl

Zum Kirsch vgl. auch den Kommentar zu No. 110.

Abb. 13. Quitten Pate (No. 109) →



Wiexlen¹ im Glas – statt Fässlkirschen²

p. 51 [No. 112]

3 Pfund Abgestrupfte³ Wiexlen – 1 Pfund Zucker – ½ Schoppen⁴ französ. Brandtwein⁵ – sogleich mit einer Blatten zu gemacht, und an die Sonne gestellt.

¹Weichselkirschen ²vgl. No. 97 ³von den Stielen abgezogene ⁴2 dl ⁵Cognac

Vgl. auch No. 100; S. 190.

Zwezgen¹ mit Essig

p. 52 [No. 113]

½ Mas² Essig, 6 Pfund Zwezgen¹, 3 Pfund Zucker, 1 Loth³ Zimmet, ½ Loth⁴ Nägelin⁵, die Zwezgen mit den Stiehlen wohl abgewischt u. gestupft⁶. den Zucker mit dem Essig verschaumen lassen⁷ u. über die Zwezgen¹ u. das Gewürz geschüttet, stehen lassen biss den andern Tag; abgeschüttet u. die Brühe gekocht, u. wieder drüber gegossen; den dritten Tag Zwezgen u. Brühen mit einander kochen lassen biss sie aufspringen.

¹Zwetschgen ²ca. 6 dl ³ca. 15 g ⁴ca. 8 g ⁵Gewürznelken ⁶(mit einer Nadel) mehrmals angestochen ⁷→ Glossar

Beilage zum gekochten Rindfleisch, das in gutbürgerlichen Basler Familien fast täglich auf den Tisch kam. Ein vergleichbares Rezept mit bedeutend höherem Essiganteil bei SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883, No. 1671), in modernisierter Fassung bei SCHNEIDER-SCHLÖTH (1983, No. 562).

120 geschälte und groblecht verstossne¹ Mandeln, darüber 1 Maass² gut Kirschwasser geschüttet, und 3 Tag stehen lassen – dann durch ein Tuch geseht³. die Mandeln weggethan und ein Schoppen⁴ laue Milch darein gegossen, dann zum zweyten Mal durch ein Tuch gedrückt; nach Belieben reiner weisser Zucker darein (Ein gut ½ Pfund) und wieder 3 Tag stehen lassen. dann wird es durch Fliesspapier 1 biss 2 Mal filltriert, biss es so lauter⁵ ist als das Kirschwasser vorher war.

¹im Mörser mittelfein zerkleinert. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 ²ca. 1,2 l

³*gseechtet* / geseht ⁴ca. 4 dl ⁵klar

Gehört zum ebenso vielseitigen wie faszinierenden Komplex ‘Mandelmilch’, in der Spielform ‘Blancmanger’ ein Klassiker baslerischer Küchenpraktiken (vgl. SCHNEIDER-SCHLÖTH 1983, No. 28). – Wohl eine Art Likör. Amalie SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883, No. 1664) kennt Mandelmilch / Syrop d’Orgeat aus (teilweise bitteren) Mandeln und Wasser und gibt Hinweise auf die Verwendung: hält sich lange, trinkt sich mit Wasser, dient (gezuckert) als Sauce zu Pudding. Ein weiteres Rezept bei SPÖRLEIN (S. 348f.: ‘Mandelsaft oder Orgeade’). – Die Verwendung des Kirsches in unserem Rezept ist beachtenswert, nicht zuletzt weil (für uns) ohne Vergleichsbeispiel. – Zum Kirsch vgl. auch den Kommentar zu No. 110.

Caffé Boudin¹

p. 53 [No. 115]

7 Gelbe vom Ey² verklopft, und mit 6 Tassen voll³ Raum⁴ angerührt, dann ½ Tasse sehr starker Caffé darunter, u. Zucker nach belieben⁵ – dieses dann durch ein fein Sieb oder Tuch geseht⁶, und in mehrere obere Tassen⁷ geschüttet – in einer Pfannen heiss Wasser gemacht, u. die Tassen drein gestellt⁸, u. auf den Kohlen kochen lassen, biss es satt⁹ ist; auf die Pfannen ein Eiserner Dekel mit Kohlen gethan; man muss Achtung geben, dass in der Pfannen nicht zu viel Wasser sey, damit es, wenn's kocht, nicht in die Tassen komme. Ist das Boudin¹ satt⁹ so stellt man die Tassen aus dem Wasser, lässt es stehen biss es lau ist, löst es mit einem Messer von den Tassen, u. thut es¹⁰ in die Blatten, in der man es aufstellen will. dann schüttet man behutsam starker Caffé, der wohl süss ist, darüber; es ist besser, den Caffé erst darüber zu schütten, wenn man es bald aufstellen will, damit es den Geschmak nicht verliere.

¹Boudin (franz.)/Blutwurst; hier Verschrieb für *Bouding*/Pudding ²Eigelb

³Massangabe: kleine Tassen/Mokkatassen ⁴*Ruum* oder *Ruummilch*/Rahm

⁵nach Geschmack: 60 bis 100 g ⁶*gseehted*/geseiht ⁷Obertassen (im Gegensatz zu Untertassen): Mokkatassen ⁸ins Wasserbad ⁹gestockt ¹⁰stürzt sie vorsichtig

Ein ähnliches Rezept mit ausführlichen kochtechnischen Angaben bei SPÖRLEIN (S. 232: 'Kleine Flanes renversés').

Caffé Coucin. x

53.

7. Galles kann sich nachlesen, und mit 6 Tassen
voll Wein eingetränkt, dem 1/2 Tasse sehr
starkes Caffé hinzusetzen, in Zucker nach belieben
- Dieser kann auch ein fein Diab oder auch
zusetzt, und in mehreren kleinen Tassen gegeben
- in einer Pfanne, wie das Wasser gewöhnlich, in
ein Tassen Wein gegeben, in einer kleinen Pfanne
kochen lassen bis es fast ist; auf die Pfanne
ein feines Sieb mit Zucker geben; wenn
nicht Bestimmung gegeben hat in der Pfanne nicht
zu viel Wasser sein, damit es nicht kocht
nicht in die Tassen kommen. Ad das Coucin
gibt so stellt man die Tassen und dem Wasser
läßt es kochen bis es fast ist, läßt es mit
einem Mäße von dem Tassen, in das es in die
Belatte, in der man es aufstellen will.
Dann füllt man behutsam starkes Caffé
das leicht süß ist. Zucker, es ist. Wasser
das Caffé ist Zucker zu fällen kann man
es bald aufstellen will, damit es den Geschmack
nicht verliert.

Recept für¹ Magenbeschwerden

p. 54 [No. 116]

1 Grosse bittere Pommeranze² die Schaale davon in kleine Stükl.³ geschnitten, 1 Loth⁴ Rhabarberpulver ⁵ 1 Schoppen⁶ vom besten Drusenbrandtwein⁷ drüber geschüttet – u. in einer bouteille⁸ im Keller 9 Tag stehen lassen. – nach diesen 9 Tagen wird es gesähtet⁹ – ist diess geschehen, so wird $\frac{1}{8}$ Pfund Zukerkandel¹⁰ reingestossen, in eine andre bouteille⁸ gethan – u. dann das Obige drüber geschüttet, Probatum est

1 a 2 Löffel voll im Fall der Noth zu nehmen – 1 Löffel stärkt den Magen, zwei Löffel sind sehr gut zum Abführen.

¹bei ²Bitterorange (Citrus aurantium ssp. amara). Dazu auch No. 48, Anm. 1

³Stücklein ⁴ca. 15 g ⁵vom Apotheker hergestellt aus der Wurzel (Rhizom) des Rhabarbers. Lit. BRAUN/FROHNE, S. 206 ⁶4 dl ⁷Destillat aus den Rückständen beim ersten Abzug des Weines ⁸Bouteille (franz.)/Flasche ⁹gseechtet/geseiht

¹⁰Verdeutschung des mittellateinischen 'succurcandi' / Kandiszucker: brauner, durchsichtiger, reiner, kristallisierter Zucker

SchottenRecept¹ – sehr bewährt für² Husten, Fieber und Auszehrung

p. 55 [No. 117]

Ein Schoppen³ Milch

$\frac{1}{2}$ Glas⁴ guter alter Wein

$\frac{1}{4}$ von einer frischen Zitronenschale

3 a 4 Stükl.⁵ Zucker

Wan[n] die Milch aufgeht⁶ diese 3 Sachen darein geschüttet, dann scheiden⁷ lassen und hernach noch ein wenig langsam köcherlen lassen, und gesehtet⁸. Beym schlafengehn warmlicht⁹ genomen aber dess Morgens kein Caffé getrunken.

Obige Schotte¹ soll einen gelinden Schweiss verursachen und ein wenig abführen.

¹Schotte, süddeutsch für Molke, gehört in Kochbüchern des 19. Jahrhunderts zu den Hausmitteln, den speziellen Krankengerichten (SPÖRLEIN, S. 390; KÜBLER, S. 537). Da in unserem Rezept nicht Zutat, hier wohl synonym für 'Arznei'. ²bei

³4 dl ⁴2 dl(?) ⁵Stückchen ⁶aufsteigt, zu sieden beginnt ⁷gerinnen, ausflocken

⁸gseechtet/gesiebt ⁹gewärmt, handwarm

Extra guter Hipocras¹

p. 55 [No. 118]

1 Maass² guter rother Wein – ½ Pfund Zucker –
½ Quintlein³ Zimet⁴ – 10 Nägelein⁵

Den Zucker in einem starken Schoppen⁶ von dem Wein verschaumt, u. noch ein wenig kochen lassen.

NB das Gewürz wird gleich in einem Bündtelein⁷ dazu gethan, der Zimet nur klein gebrochen. dann den heissen Wein in den übrigen geschüttet, das Bündtelein⁷ auch darein, und einige Tage stehen lassen – findet sich's nach etwa 2 Tagen, dass der Wein zu scharf wird, so nimmt man das bündtelein⁷ heraus, wo nicht, so lässt man's darinnen biss der Wein abgezogen wird⁸.

¹ Der Hypokras, Krone baslerischer Tischkultur, lässt sich (nördlich der Alpen) seit dem Frühmittelalter belegen. Gehört noch heute zum Zeremoniell der Neujahrsbesuche. Die Bezeichnung für den gesüssten und gewürzten Wein kommt von der 'Manica Hippocratis', einem textilen Filter, gängiges Instrument von Ärzten und Apothekern bei der Bereitung flüssiger Arzneien, nicht zuletzt von Hypokras, der selbst als Heilmittel galt. Lit. MOREL (1992/1). ² ca. 1,2 l ³ 2 g ⁴ Zimtrinde ⁵ Gewürznelken ⁶ der Hälfte des Weins ⁷ in ein Tüllsäckchen gebunden; hier ein Überbleibsel des 'Hypokras-Sacks' (vgl. Anm. 1) ⁸ in Flaschen

Anleitungen zur Hypokras-Zubereitung finden sich in vielen Kochbüchern. Ein Vergleich mit dem vorliegenden Rezept macht die geringe Auswahl der (klassischen Grund-)Gewürze deutlich: Zimt und Nelke. Regionale Rezepte: SPÖRLEIN (S. 347), SCHNEIDER-SCHLÖTH 1883, (No. 1659–1661); eine zeitgemässe Fassung mit wenig Zucker bei SCHNEIDER-SCHLÖTH 1983 (No. 56). – Zu den Spielformen und zur Herstellungstechnik: GESNER (S. 337 ff.). – Vgl. auch S. 160ff.

Mandel Tarten (besondere)

p. 56 [No. 119]

½ Pfund Mandeln, ¼ Pfund Zucker, rein gestossen¹, die Schälleten von einer Zitrone, rein gehackt². Dis mit einem Glas Raum³ u. eine Gläsl.⁴ Wasser angemacht, dann 2 gelbe vom Ey⁵ darunter, u. das Weisse⁶ geschwungen⁷ zuletzt dazu gethan.

¹die (geschälten) Mandeln zusammen mit dem (Hut-)Zucker im Mörser fein gestossen. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 ²das Gelbe der Zitronenschale fein gehackt ³Ruum oder Ruummilch / Rahm ⁴Gläschen, kleines Glas ⁵Eigelb ⁶Eiweiss ⁷Schnee

Vgl. auch No. 78.

p. 57: vacat

p. 58: vacat

Rothe Forellen (Rezept von Fr Ursel¹)

p. 59 [No. 120]

Guter rother Wein, darein eine Zwiebel mit 3 Nägelein² besteckt, nebst ein Stückl.³ Zitronen u. Pfeffer, in einer Casserolle auf Kohlen gethan u. wenn es kocht, die Fische darein, sobald es wieder kocht, die Casserolle ab den Kohlen genommen⁴. Dann nimmt man eine andere Casserolle, thut einen Löffel voll Mehl, u. ein Stückl.³ süssen Ancken⁵ darein, u. rührt es mit dem Fischwein an⁶, diss stellt man auf Kohlen, u. lässt es langsam köcheln, dh. ein wenig einkochen. Die Fische legt man auf die Blatten, u. schüttet die Brühe darüber im Moment, ehe man sie auf den Tisch stellen will.

NB eine wenig Zucker in die Brühe gerührt, um ihr die Schärfe etwas zu nehmen, ist sehr nöthig und angenehm.

¹ungeklärt ²Gewürznelken ³Stücklein ⁴die Forellen lässt man nicht sieden, sondern im aufgekochten Sud ziehen ⁵Butter ⁶Aus Mehl und Butter (im Verhältnis 3:4) wird ein Roux blanc / eine hell gehaltene Mehlschwitze gemacht und diese mit Rotweinsud aufgeschlagen.

Die Kombination von Forellen mit Rotwein zählte ehemals zu den regionalen Spezialitäten. Von SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883, No. 845) als 'speziell altes Basler Rezept' bezeichnet; dort auch der 'gute Rotwein' mit Roussillon spezifiziert. – Weitere historische Rezepte bei SPÖRLEIN (S. 91) und BOHRER (No. 169), ein zeitgemässes bei SCHNEIDER-SCHLÖTH (1983, No. 7).

Messing und Sturz¹, schön
glänzend zu machen, wenn es sehr
trüb ist und Flecken hat:

p. 61 [No. 123]

Wenn das Messing Flecken hat, welche auf die gewöhnl. Art zu puzen, nicht vergehn, so bestreicht man es ein klein wenig mit feinem BaumÖhl², verstosst³ eine Buchene Kohle⁴ rein⁵ u. reibt es mit diesem Pulver, u. hernach mit einem sauberen Lümpl.⁶ oder Leder.

Das Sturz¹ hingegen, wird auf ähnliche Art behandelt, auch mit Baum-Öhl², hingegen anstatt der Kohle fein Kreiden Pulver zum Reiben genommen.

¹ Weissblech ² Olivenöl (AMARANTHES, Sp. 190/91) ³ im Mörser. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 ⁴ Kohle von Buchenholz ⁵ hier: fein ⁶ *Lümplein* / kleiner Lappen

Extra gute Schuh Schwärze

p. 60 [No. 121]

Man nimmt ein guter EssLöffel voll KienRuss¹ etwa 4 Eyer, thut zuerst nur das Weisse² drunter u. rührt es zu einem Brey, hernach auch das gelbe³ drunter und rührt alles eine Zeitlang. ist alles recht wohl gerührt, so schüttet man ein halbes Glas voll⁴ Essig darein. mit diesem werden die Schuhe mit einem Pinsel nur dünn bestrichen; sie sind alsbald trocken, sie bekommen einen sehr schönen Glanz und färben nicht im mindesten.

¹Russ von Kienholz (harzigem Fichten- oder Kiefernholz) ²die Eiweiss ³die Eigelb ⁴ca. 1 dl

Vgl. auch No. 87

Zahnweh Mittel, wenn solches von Flüssen¹ herrührt (von Hr. Merian im Hof²)

p. 60 [No. 122]

griehl. ³Pech $\frac{1}{2}$ Loth
Harz 1 Loth
Pulv[is] Cantharid[is]⁴ $\frac{1}{2}$ Loth
Storacis liquid[us]⁵ $\frac{1}{2}$ Loth

Welches auf dem Kohlenfeuer zusammengesmolzen wird. Dieses Pflaster hält sich Jahr u. Tag. Man streicht davon ganz dünn auf einen Taffent Flekchen⁶ eines Bazens gross, u. legt es auf das kleine Grübchen hinter dem Ohrläppchen, auf die gesunde – dem Schmerzen entgegengesetzte Seite u. lässt es liegen biss von selbst herunterfällt.

¹Erkältungen ²Samuel Merian (1739–1825), wohnhaft im Haus 'im Hof', St. Alban-Vorstadt 36 in Basel ³fettes ⁴Kantheridenpulver: aus den zerriebenen Panzern der spanischen Fliege ⁵flüssiger Storax, eine Art Benzoeharz ⁶kleines rundes Taftfleckchen

Unser Kommentar aufgrund mündlicher Hilfeleistung von Dr. Michael Kessler. Die Wirksamkeit des Pflasters nicht verifiziert!

Abb. 15. Kochheft Schorndorff: Faksimile S. 60 →

Erster guter Versuch. Versuch.

[illegible]

Zusatzmittel, kann jedoch nur flüchtig
beurteilt. (Vergl. Meiner in Gop)

Gravell. York to Lough.

Lang. 1 1/2 Zoll.

Bulv. Cantharid. $\frac{1}{2}$ Löff.

Storacis liquic. 1/2 Löff.

Storaceae liquet: 1/2 Zoll.
Halses und einen Kollumulus Infusum fuit
sein. Dieser Effektus hält sich ganz in der
Mann (nicht) einen ganz einen und einen
Halses einen Kollumulus groß, in der
Halses Kollumulus einen Kollumulus, auf
die gesunde - den Infusum und einen
Kollumulus in der Kollumulus Kollumulus
Kollumulus hält.

PHILLIPER 4.V. 8.

S. [0]

Weiter liebe Brüder, was wahrhaftig ist, was ehrbahr, was gerecht, was keusch, was lieblich, was wohl lautet, ist etwa eine Tugend ist etwa ein Lob, dem denket nach.

ALLERHAND SUPPEN

Grüne Suppen

p. 1 [No. 124]

Man lasst den Anken¹ in der Pfannen warm werden und röstet² ein wenig Mehl darin, zulest thut man auch das Grüns³ darein, und schweizt⁴ es; hernach thut man auch das Wasser oder die Fleischbrühen darein, nimmt Eyer u. verklopft sie in ein wenig Brühen aus der Pfannen. Wann die Suppen aufgehen will⁵, rührt man die Eyer darein, u. richtet sie an.

¹Butter ²kochtechnisch eher: schwitzt ³Grünes (aus dem Küchengarten). Bei SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 1: 'Grünes zur Suppe' bestehend aus Schnittlauch, Zwiebelröhrchen, Kerbel ⁴schwitzt ⁵*uffgoo* / aufsteigen

Grösbelin¹ Suppen

p. 1 [No. 125]

Man röstet Brosmen² Brod schön gelb im Anken³ schüttet den Anken sauber ab, u. das Wasser daran⁴.

¹*greeschpelig* / knusprig ²*Broosme* / Brosamen → Glossar (Paniermehl) ³Butter ⁴an das geröstete Brot

Vgl. SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883, No. 234/35).

Kleine Zwibeln Suppen¹

p. 1 [No. 126]

Man nimmt aufs wenigste² 100 Zwiblen zu einer grossen³ Suppen, wann dieselben geschellt, so röstet man sie⁴ schön gelb im Anken⁵, schüttet den Anken wieder sauber drab, alsdann die Fleischbrühe⁶ daran, auch Musat Blust⁷ u. ein wenig Pfeffer u. etwann eine starke $\frac{1}{4}$ Stund langsam kochen lassen – man schneidet auch ein Rampf⁸ Brod und lassts damit kochen. Zulest thut man ein wenig süssen Anken⁵ daran, u. richtet es über die gebeihete⁹ Schnitten¹⁰ Brod an, u. lasst es, wenn man will, auf der Kohlen noch ein wenig aufkochen.

¹Suppe von kleinen Zwiebeln (Perlzwiebeln) ²mindestens ³grossen Portion ⁴ganz? ⁵Butter ⁶→ Glossar (Brühe) ⁷Muskatblüte / Macis (*Myristica fragrans*) ⁸*Rampf* / Ramft: Rinde ⁹*baait* / gebäht: geröstet ¹⁰Scheiben

Kleine Gersten¹

p. 2 [No. 127]

Wann die Gersten nur durch ein Wasser ein wenig gewaschen, so sezt man sie in ein klein Gäze² voll Wasser zu; wann es daran einkocht, so schüttet man Fleischbrühen daran, biss sie in rechter Dünne³, thut Muscat Blust⁴ Pfeffer u. Salz, so sie nicht feisst genug⁵, ein wenig süssen oder gesalzten Anken⁶ daran u. lass sie noch ein wenig⁷ kochen.

¹Suppe von Gerstenschrot. Die Gerste wohl geschält, aber unpoliert: Gerstengrütze ²Cazza (ital.) / Kelle ³ziemlich dünn ist ⁴Muskatblüte / Macis (*Myristica fragrans*) ⁵wenn man sie nahrhaft, durch Butter feister wünscht ⁶Butter: wahlweise süsse oder gesalzene ⁷ein relativer Begriff: beträgt doch die Mindestgarzeit anderthalb Stunden!

Gerste, der wohl am frühesten kultivierten Getreideart überhaupt, kam in der Küche während der langlebigen Tradition der Mus- und Breispeisen eine wichtige Rolle zu. Rezepte in vielen Varianten finden sich in allen von uns bei der Bearbeitung zugezogenen Kochbüchern, wobei die Entwicklung von der kräftigenden Krankenspeise zum hochstehenden 'Herrengericht' verfolgt werden kann. SPÖRLEIN (S. 14) und SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883, No. 212) bezeichnen mit 'Ulmergerste' das in der Region gängige Ausgangsprodukt näher; nach UNIVERSAL-LEXIKON DER KOCHKUNST 'eine Art feiner Graupen' (Bd. 2, S. 591).

p. 3: vacat

p. 4: vacat

GEMÜSER

Nicht identisch mit ‘Gemüse’! Gemüser ist ursprünglich Kollektivum zu Muos / Brei; kann fallweise mit ‘Beilage’ gleichgesetzt werden (Zugemüse). – Nach SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883, No. 364) ‘Obstgemüse’.

Zwetzgen

p. 5 [No. 128]

setzt man in ein Gäze¹ voll Wasser zu, kocht sie biss die lind² sind und nur noch ein wenig brühen haben³, u. richtet Sie an.

¹ Cazza (ital.) / Kelle ² gekocht / weich ³ die Brühe durch den Kochprozess reduziert ist

Zwetschgenkompott, ungezuckert: evtl. Beilage zu einem (süssen) Mus.

dürre¹ Apfel Schnitz

p. 5 [No. 129]

Man sezt sie in Wasser zu, u. wann sie fast genug gekocht, so brennt man ein Mehle daran², lasst sie gar einkochen u. richt sie an.

¹ gedörrte ² bindet man die Brühe mit einer (hellen) Mehlschwitze (Roux blanc)

SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883, No. 1132): mit Speck und Kartoffeln.

Grüne Äpfel oder Birren Schnitz¹

p. 5 [No. 130]

Man wirfft sie in warmen Anken u. Wasser daran u. lasst sie kochen.

¹ ‘Grün’ hier Synonym für ‘frisch’ im Sinne von ‘unbehandelt’, eine Bezeichnung, die heute noch in Verbindung mit Speck geläufig ist. – Hier auch Hinweis auf das gegenüber dem vorhergehenden Rezept unterschiedliche Ausgangsprodukt.

Welsche Bohnen¹

p. 5 [No. 131]

Man schwellt² sie biss sie lind³ sind, schüttet sie ab, macht eine Zwiblen Schweize⁴, und rührt sie mit Wasser an, thut die Bohnen darein, thut Pfeffer u. Salz daran, und ein wenig Petterlin⁵ geschnitten, u. kocht sie aus⁶.

¹wohl Auskernbohnen der Gattung Phaseolus. Bei KÖNIG (S. 509) synonym für 'türkische Faseolen'. ²schwelle / im Wasser sieden ³gar ⁴Schwaizi / Schwitze: fein geschnittene Zwiebeln in Butter geröstet ⁵Peeterli / Petersilie ⁶fertig

Binets¹ Kraut

p. 5 [No. 132]

Man nimmt Anken² u. ein wenig Mehl u. eine Zwiblen röstet es schön gelb, thut das Kraut darein u. Milch oder Fleisch-brühen daran u. Pfeffer, Salz und MuscatNuss.

¹Binetsch / Spinat (*Spinacia oleracea*) ²Butter

Mehl Pappen¹

p. 6 [No. 133]

Wann das Mehl in der Pfannen, so nimmt man ein wenig Milch u. rührt es mit an, dass es schön glatt ist. hernach thut man mehr Milch daran, u. rührt es jimmer auf dem feür, biss der papen¹ kocht. wann es alsdenn zu dick, so thut man mehr Milch daran u. lasst es kochen, biss es wohl schmeckt. Als denn nur auf einem Köhlelein² noch ein wenig köcherlen lassen.

¹Bappe / Brei → Glossar (Mus) ²bei schwacher Hitze

SPÖRLEIN (S. 57) präzisiert mit '1 Kochlöffel voll schönes Weissmehl auf 1 Schoppen (4 dl) Milch'. Ein Rezept mit Butter bei SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883, No. 1210).

DürresMuess¹

p. 6 [No. 134]

Man schütet es ab² und thut wieder Wasser daran und Salz, und lasst es kochen. zulest³ macht man ein Schweize⁴ daran u. lasst es langsam kochen.

¹Mus von gedörrten (trockenen) Erbsen ²Nachdem man die Erbsen über Nacht in Wasser eingeweicht hat ³wenn sie nämlich weich sind ⁴*Schwaizi* / Mehlschwitze: Mehl und Butter (im Verhältnis 3:4) hell angeschwitzt (Roux blanc)

Marginale Hinweise auf ein Gericht mit grosser Tradition: das Erbsmus; bis heute unverzichtbarer Eckpfeiler an der Aschermittwochsmahlzeit E. E. Zunft zum Schlüssel. Viele, zum Teil durch verschiedene Zutaten variierte regionale Rezepte seit dem 15. Jahrhundert, von MEISTER HANS (pag. 81) und WECKER (S. 152–155) über SPÖRLEIN (S. 31) und SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883, No. 1088–1090) bis zu den BASELBIETER REZEPTEN (S. 11).

Kraut stihl

p. 6 [No. 135]

Wann sie abgemacht sind¹, so thut man sie in siedend Wasser, u. lasst sie aufgedeckt² jimmer braf³ kochen biss sie lind⁴ sind, dann schütet man sie ab u. macht eine ZwiblenSchweize⁵, rührt sie mit Wasser an, thut die Krautstihl wieder darein, thut Kümmel⁶, ein wenig gestossen Saffran⁷, ein paar Löffel voll Essig, Pfeffer u. Salz daran, u. lasst sie einkochen.

¹das Grüne entfernt ist ²nicht zugedeckt ³wie's sich gehört, gründlich ⁴gar ⁵*Schwaizi* / Schwitze: fein geschnittene Zwiebeln in Butter geröstet; hier unter Zugabe von Mehl ⁶Kümmel (*Carum carvi*) ⁷(*Crocus sativus*), die Blütennarben im Mörser zu Pulver zerrieben

Dazu ein Zitat aus einem Brief des Hannoveranischen Hofapothekers Johann Gerhard Reinhard Andreae (1724–1793) von einer Reise ins Baselbiet im Spätsommer 1763. Zusammen mit Kürbis und Rüben bezeichnet er Mangold als zu den wichtigsten Produkten der Gartenkultur gehörig. Zum Mangold: "... die Blätter kochen sie den Schweinen, auch essen die Bauern selbst noch davon; zuletzt aber, wenn sie ganz gross sind, geben die Rippen daraus und die Stiele für die Menschen noch eine gute Speise her, die man wenigstens hier, unter dem Namen von Krautstiel ganz gerne geniesst." (ANDREAE, Sp. 1091–93). Vgl. auch S. 180.

Äpfel Pappen¹

p. 7 [No. 136]

Man sezt die Äpfel² in Wasser zu und rührt sie bissweilen u. lasst es brat³ kochen wann es fast gekocht⁴, so nimmt man zu ein parr Suppen⁵ Anken⁶ u. brent ein Mehle dran⁷ u. lasst es kochen; zulest lasst man es nur langsam auskochen, dann röstet man Brod brösemlein⁸ schön gelb im Anken⁶ u. streut sie über die Pappen, wenn sie angerichtet ist.

¹*Bappe* / Brei → Glossar (Mus) ²von Schale und Kernhaus befreien ³schön, wie's sich gehört ⁴gegen den Schluss ⁵die Mengenangabe: 'zu ... Suppen' (vgl. auch No. 1) ist nicht eindeutig geklärt → Glossar (Mass und Gewicht) ⁶Butter ⁷gibt eine (helle) Schwitze dazu ⁸Paniermehl → Glossar

Köhl¹

p. 7 [No. 137]

Wenn das Wasser siedet, so thut man ihn drein, brüht ihn biss er lind² ist, hernach schüttet man ihn ab, schüttet kalt Wasser darüber (um ihn zu kälten), macht warmen Anken³, truckt ihn⁴ aus, thut ihn drein⁵ und Wasser daran, Pfeffer u. Salz, Muscatnuss oder Blust⁶ u. zulest noch Anken³, biss er feisst genug ist⁷, oder wenn man will (wenn er gebrüht u. ausgedruckt ist), so schüttet man Fleischbrühen⁸ daran, u. thut im übrigen dran, was auf die andere art.

¹*Keel* / Kohl: Welschkohl, Wirsing ²eigentlich: die Blätter zusammenfallen ³Butter ⁴den Kohl ⁵in die Butter ⁶Muskatblüte / Macis (*Myristica fragrans*) ⁷*S Gruut faiss mache* (lokale Redewendung): man fügt so viel Butter dazu, wie es sich gehört / wie es eben recht ist ⁸→ Glossar (Brühe)

Weiss Kraut¹

p. 7 [No. 138]

Wann es ab geschüttet wie der köhl² so thut man es auch in Fleischbrühen³ u. kocht es im übrigen wie den Köhl, (oder wann er gebrüht und ausgedruckt so macht man eine Schweize⁴; thut es darein u. thut Wasser daran, gewürz u. Anken⁵ wie sonst.

oder man kocht Spek im Wasser biss er lind⁶ ist, thut das Kraut, wenn es gebrüht, daran; wann es nicht feisst genug, noch Anken⁵ u. Gewürz wie sonst.

¹Weisskohl, Kabis ²vgl. No. 137 ³→ Glossar (Brühe) ⁴*Schwaizi* / Schwitze: Mehl und Buttter (im Verhältnis 3:4) hell angeschwitzt (*Roux blanc*) ⁵Butter ⁶gar

Abb. 16. Herbarium Blackwellianum, Taf. 353: Nux Moschata / Muscat Nuss Baum →



*Nux
Moschata.*

1. Eine unreife Frucht
2. Eine reife Frucht
3. Eben diese geöffnet
4. Eine Nuss samt seiner
Hülle

5. Ein Stück von der so ge-
nannten Muscat-Hülle
6. Eine Nuss mit der Schale
7. Eine geöffnete Schale
8. Muscat-Nuss Weiblein
9. Muscat-Nuss Männlein

*Muscat Nuss
Baum.*

Sauerkraut oder Rueben¹

p. 8 [No. 139]

Man nimmt sie aus der Standen² drukt sie aus sezt sie zu, der Spek mit-
ten drein, thut Wasser daran, und kocht sie biss sie genug.

¹wohl Weisse Rüben (*Brassica rapa*, var. *rapa*) ²Standgefäss. Oft aus Holz: vor Einführung des fliessenden Wassers im Haushalt in jeder Küche als Wasserbehälter zum Inventar gehörig; aus Steingut. Behälter für den gehobelten Weisskohl, der darin unter Zusatz von Salz, Gewürzen (und evtl. Zucker) durch natürliche Milchsäuregärung haltbar gemacht wird.

Rezeptur in der Form einer Aide-mémoire: vorausgesetzt wird die Verwendung von Fettstoff, Zwiebeln (?) und Gewürzen.

Gelbe Rueben

p. 8 [No. 140]

Man schwellt sie im Wasser, und wann man geraüchten Spek daranthut, so schwellt man ihn auch u. schüttet es ab, ist es aber grünen, so thut man ihn an die Gemüser, wann sie geschwellt sind – hernach thut man wieder ein parr Gäze¹ voll Wasser, Pfeffer, Salz, und ein wenig Petterlin² daran, u. lasst sie kochen. Zulest macht man eine Schweize³ daran und lasst sie gar einkochen.

¹Cazza (ital.) / Kelle ²Petersilie ³*Schwaizi* / Mehlschwitze: Mehl und Butter (im Verhältnis 3:4) hell angeschwitzt

Vgl. SCHNEIDER-SCHLÖTH 1883, No. 1067/68, in revidierter, zeitgemässer Fassung bei SCHNEIDER-SCHLÖTH 1983, 'Pfälzer Rüben' (No. 356).

Weisse Rüben¹ am Schaf-fleisch

p. 8 [No. 141]

Wenn das Fleisch verschaumt², so thut man Salz daran, und thut die Rübe drein, biss sie gekocht; wenn sie zulest nicht feisst³ genug, so thut man noch feiste⁴ daran u. lasst sie einköcherlen, biss sie unten schön gelb sind.

¹Brassica rapa, var rapa ²wir können davon ausgehen, dass in der Regel Schaffleisch und nicht (zartes) Lammfleisch verfügbar war, was bezüglich der Kochtechnik das Sieden (in Wasser) anstelle des für uns selbstverständlichen Schmorens bedingt. Verschaumen → Glossar ³faiss / fett ⁴Fettstoff, wohl Butter

Wiederum eine Rezeptur in knappster Form, eine Art Irish Stew. Ein ähnliches Gericht bei SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883, No. 630).

Rindfleisch mit einer Krusten

p. 9/10 [No. 142]

Ein Stük Rindfleisch, das oben fett ist, auch Brustkernen¹ wann es weich gesotten ist, so schelle das Dünne², so auf dem Fetten ist, weg, bestreiche das Stück mit einem Ey, mache Mehl, feingeschnittene Chalotten³, auch feingeschnittenen Peterlin nach gutdünken durcheinander, bestreue⁴ damit das Fleisch eine halben Fingers dick, schöpfe das fette von der Fleischbrühe⁵ herunter, übergiesse das besäete Fleisch damit, schütte in ein flaches Geschir ein paar Löffel voll Fleischbrühe, lege das Fleisch darauf, so, dass das bestreute oben kommt; stelle es in ein Öfelein, so lang, biss die Kruste schön gelb ist; dann folgende Sauce⁵: – Kleingeschnittene Chalotten³ mit ein paar Löffel voll Mehl in ein halben Vierling Anken⁶ gelb gemacht, Fleischbrühe dran geschüttet – kleingeschnittene Citronenschellete⁷ – Etwas Essig, oder von der Citronen das Saft und Capris⁸, diess alles muss man an einander kochen lassen, dann wird die brühen⁵ angerichtet, das Fleisch darauf gelegt und angerichtet.

¹Brustkern, die Partie oberhalb des Vorderschenkels, eine auch heute gebräuchliche Bezeichnung ²die zähe Haut ³Echalotes (franz.) / Schalotten ⁴eher: bestreiche ⁵→ Glossar (Brühe) ⁶60 g Butter ⁷Schèllede / Schale: der äusserste, gelbe Teil ⁸Kapern

Rosenküchlein

unpaginiert [No. 143]

Man nimmt 5 Eyer, verklopft sie, $\frac{1}{2}$ Pfund Rein¹ gesiebten Zucker, unter die Eyer gethan, und dan ein Pfund Semmel Mehl², darnach muss es mit Lauer³ Milch gedünnert⁴ werden so dass man das Eisen⁵ darein stossen u. es durch den Teig sehen kan; so bald eins gebachen⁶, muss man das Eisen in den Anken⁷ thun u. es recht heiss werden lassen sonst haltet der Teig nicht am Eisen.

¹fein ²Weissmehl ³lauwarmer ⁴verdünnt ⁵Rosenküchlein-Eisen: spiralförmig schwimmend, in heisser (Koch-)Butter; danach abgeklopft hat ⁷in die heisse Butter

Wird heute grosso modo mit denselben Ausgangsprodukten gleich hergestellt. Rezepte seit dem 18. Jahrhundert in vielen Kochbüchern der weiteren Region, zum Beispiel bei SPÖRLEIN (S. 285f.).

Seiden Muss¹

unpaginiert [No. 144]

Zu $\frac{1}{2}$ Maass² Raum³ 8 Weisses vom Ey⁴, den halben Raum³ verrührt man braf⁵ unter die Eyer, den andern halben lasst man aufgehn⁶ u. rührt ihn auch darunter; Zucker nach belieben – wann es will anfangen köcherlen⁷, muss mans ab dem Feüer nehmen u. rühren bis es kalt ist.

¹Seidenmus → Glossar (Mus) ²ca. 0,6 l ³Ruum oder Ruummilch / Rahm ⁴Eiweiss ⁵wie sich's gehört ⁶aufkochen ⁷die Masse darf – der Eier wegen – nur vors Kochen gebracht werden

Vgl. auch No. 29; im Unterschied zu dort wird hier das Eiweiss nicht zu Schnee geschlagen, sondern bloss mit der Hälfte des (kalten) Rahms verrührt. SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 1293 und SCHNEIDER-SCHLÖTH (1983), No. 30: mit ganzen Eiern.

Abb. 17. Herbarium Blackwellianum, Taf. 417: Capparis / Capern →



Capparis.

1. Blüthe
2.3. Frucht
4. Calix
5. Saame

G. L. 17.

Raum¹ Tarten²

unpaginiert [No. 145]

3 Schoppen³ Raum¹

1 Schoppen⁴ Milch

Pfund $\frac{3}{4}$ ⁵ Mandeln untereinander gemacht

Pfund $\frac{3}{4}$ ⁵ Zu[ck]er zusammen gestossen⁶

2 Löffel voll Mehl mit einem theil Raum¹ zart angerührt⁷, den Zucker u. Mandlen drein gethan (doch ein wenig davon zum Guss behalten) 7 Eyer, wan sie gross nur 6, darein gethan, den übrigen Raum auch darein, alles braf⁸ gerührt, biss die Fülle oben ein weisser Schaum bekommt, dann auf den Teig in die Formen⁹ halb voll geschüttet, den zurück behaltenen Zucker darauf gestreut, u. in Ofen gethan.

NB Diese Portion gibt 2 grosse Tarten² u. ein klein Tärtlein
wann man sie aus dem Ofen nimmt, muss man sie erkalten lassen, eh man sie aus den Formen nimmt.

¹*Ruum* oder *Ruummilch* / Rahm ²*Tarte* / Torte ³12 dl ⁴dl ⁵375 g ⁶im Mörser zerrieben. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 ⁷zart angerührt: zu einem homogenen (samtig zarten) Brei gerührt ⁸ausdauernd, tüchtig ⁹Backformen, heute: Springform

Die Mandeln (vor dem Mörsern) wohl geschält. – Bei SPÖRLEIN (S. 266) mit geschlagenem Eiweiss. Ein verwandtes Rezept (mit Blätterteig als 'Wähe') bei SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 1479.

Rezept von einer stärkenden¹ Gallern², Tägl. 3 Mal 2 Löffel voll in Brühen³ zu nehmen

unpaginiert [No. 146]

Recept

1 Pfund Kalbsknoten⁴

½ Pfund Kalbs- oder Rinder Leber

½ Huhn , ohne Fett.

Wenn alles wohl gewaschen und zerschnitten, langsam mit 1 Maass⁵ Wasser zugesezt⁶, ein wenig Muscatblust⁷. Ein Schoppen⁸ weisser alter Wein⁹ und ein zu 4 Stücken geschnittene Zitrone; langsam kochen lassen, biss es die ebenrechte Dicke einer Gallern hat, dann durch ein Tuch gesechtet¹⁰ und in der Kühle aufbehalten.

¹ zur Krankenspeise bestimmten ² *Gallere* / Gallerte, Gelée, Sülze ³ in Brühe aufgelöst → Glossar (Brühe) ⁴ Fussgelenk-Knochen des Kalbes ⁵ ca. 1,2 l ⁶ kalt aufgesetzt und langsam erhitzt ⁷ Muskatblüte / Macis (*Myristica fragrans*) ⁸ 4 dl ⁹ 'alter' weisser Wein ist hier Qualitätsbegriff für schweren, gehaltvollen Wein im Gegensatz zum (Markgräfler) Landwein ¹⁰ *gseeched* / gesiebt

Der Patient befand sich so vortrefflich gestärkt, dass er folgendes unter das Rezept schrieb: 'Dieses ist ein universalMittel, zum stärken und die Lebensgeister in ihre vorige Kraft zu setzen'.

Schuhwichse

unpaginiert [No. 147]

4 Loth concentrirte Salzsäure

4 Loth Schwefelsäure

6 Loth Zuckersyrop

18 Loth gebranntes Elfenbein

[1 Loth Zitronensaft] im Original durchgestrichen

Im Gegensatz zu No. 87 nicht schwärzend. 1 Loth à 16 g.

Fasten Brodt

unpaginiert [No. 148]

Man schneidet lange Schnitlin¹ Brod, bacht es² in Anken³; thut Wein, Zucker und Rosinlin⁴ in eine Pfannen, lass ein par Wähl drüber gehen⁵, und thut das Brodt darein.

¹Schnittchen ²bäckt sie (halbschwimmend / schwimmend) ³Butter ⁴Rosinen
→ Glossar ⁵ein paar mal aufkochen

Obwohl in der Umgebung von Weinwarm (PLATTER, S. 328) und Brautmus (WECKER, S. 38; PLATTER, S. 328) angesiedelt, handelt es sich hier – wie im Titel angezeigt – um ein Fastengericht: auf die Zugabe von Eiern wird verzichtet, und mit Gewürz – hier Rosinen – wird sparsam umgegangen. Die Bezeichnung ‘Brod’ ist Hinweis auf die Konsistenz. Noch zu Ende des 19. Jahrhunderts ein gängiges Gericht im deutschen Sprachraum mit gleicher Bezeichnung (UNIVERSAL-LEXIKON DER KOCHKUNST, Bd. 1, S. 286); dort auch der Zusatz “man serviert die Speise heiss und giebt sie zuweilen an Fasttagen mit als Abendgericht oder anstelle einer Mehlspeise”. Im NEUEN UND NÜTZLICHEN KOCHBUCH: ‘Bättel-Buben’ (S. 57).

Eyer Kuchlein

unpaginiert [No. 149]

4 Eyer, $\frac{1}{4}$ Pfund Anken¹, $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker mit Mehl gewürkt, sehr dünn gewahlt, runde Plätz² gemacht und im Anken¹ gebachen.

¹Butter ²Blätz / Stücke

Ein weiterer Vertreter der vielfältigen Kuchlein-Küche: süß und mit Eiern als einziger ‘flüssiger’ Zutat. Eier und Zucker werden glatt gerührt, mit der flüssig gemachten Butter vermischt und so viel Mehl dazugewirkt, dass der geschmeidige Teig ausgewallt werden kann.

Ordinary¹ Pasteten Teig

unpaginiert [No. 150]

Zu einem halb Pfund Mehl ein Vierling² Anken³, mit Wasser⁴ angemacht, gewürkt und gebaken.

¹ Gewöhnlicher ² 125 g ³ Butter ⁴ ca. 1 dl

Klassischer Geriebener Teig (*Pâte brisée*). Bei den Zutaten ist 'Salz' zu ergänzen. Zur Verarbeitung vgl. SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883, No. 959f.).

Spanischer Teig¹

unpaginiert [No. 151]

Das Mehl mit Wasser angemacht, der Teig so vest als jimmer möglich², dann nimmt man halb so schwer Anken³ als man Teig hat, den Anken³ in den Teig verschnitten 5 mahl überlegt und gewahlt, jedes mahl muss der Teig umgekehrt sein.

¹ eigentlich: Spanischbrotteig, früher übliche Bezeichnung für Blätterteig ² das heisst: so wenig Wasser als immer möglich ³ Butter

Die Herstellung von Blätterteig im Privathaushalt war und ist aufwendig; sie erfordert Zeit und Geschick und setzt Übung voraus. Dass die Rezeptur hier aufgenommen ist, ist Hinweis darauf, dass die Beschaffung des fertigen Teiges – in unseren Tagen völlig problemlos – früher nur bedingt möglich war. Genaue Beschreibung des Tourierens mit unterschiedlich langen Ruhepausen zwischen den Touren bei PERINI (S. 4–6).

Bifteck¹

unpaginiert [No. 152]

Vom Lummel² wird die Haut abgezogen, alles Fett davon. derselbe in daumendicke Stücke geschnitten, die mit dem Messerrücken von beiden Seiten stark geklopft werden. Pfeffer u. Salz unmittelbar vor dem Braten vorher darauf gestreut u. kehrt sie darauf im Mehl herum³.

In eine Pfannen wird ein kl. Stückchen süsser Butter gethan u. die Bifteck braun darin gemacht⁴. Thue Schnittlauch u. Petersilie samt einem Stückch Butter auf eine Kochplatte auf ein ganz gelindes Kohlenfeuer u. lege die fertigen Bifteck darauf⁵.

Gleich am Anfang nimmt man alle Sehnen. Häute u. thut dieselben samt 1 kl. Stückch. s. Butter u. salz in ein Döpfen⁶, das auf kohlen gestellt wird; wenns braun ist, wird ein Löffel. Fleischbrühe dazu gethan, dieses⁷ wird gerade vor dem Hergeben dazu gethan. die Platte wird geheldet⁸ damit das untere Grinne⁹ auch oben auf kommt.

¹Beefsteak ²Lummel / Filet, in der Regel vom Rind ³bestäubt sie mit Mehl
⁴beidseitig kurz und scharf angebraten ⁵zum Abstehen und Durchziehen ⁶Dipfi /
gusseiserne Kasserolle ⁷‘kurze’ Brühlein ⁸ghèldet / schief gehalten ⁹der Fond

ErdäpfelStock¹

loses Blatt [No.153]

Gute Erdäpfel² werden bereitet wie ausgezogenen Erdäpfel³. Wenn sie weich sind, schüttet man das Wasser ab u. verdrückt⁴ sie mit dem Klopfer⁵. Dann thut man sie ab dem Feuer auf ein gelindes Kohlenfeuer. ½ Schoppen⁶ Rahm u. ½ Pfund Anken⁷ werden vorher zur Wärme gestellt u. darein gerührt (kurz vor dem Essen) u. alles mit dem Kochlöffel tüchtig geklopft.

¹Kartoffelstock ²Häardèpfel / Kartoffeln ³uuszoogeni Häardèpfel: Salzkartoffeln
(roh geschält und gewürfelt in Salzwasser gekocht) ⁴verdrüggi / zerdrückt ⁵Kar-
toffelstössel ⁶2 dl ⁷Butter

Marginalien zur Sprache

Im nachfolgenden Text sind die einzelnen aus den Rezepten zitierten Mundartwörter in der Regel mit der Orthographie des Manuskripts wiedergegeben und kursiv gesetzt; es folgen jeweils die Umschrift in moderne Dialektschrift und die standardsprachliche Definition.

Der Text der Kochrezepte, für den privaten Gebrauch innerhalb der Familie bestimmt, wirkt schlicht und ungekünstelt. Die jeweilige Schreiberin legt keinerlei Gewicht auf geschliffene Formulierung und grammatische Korrektheit. Die Rechtschreibung folgt den im 18. Jahrhundert üblichen, noch relativ freien Gepflogenheiten; allgemeinverbindliche Orthographieregeln setzten sich ja erst im Lauf des 19. Jahrhunderts durch.

Die küchenspezifischen Fachausdrücke und Benennungen sind zu einem beträchtlichen Teil der baselstädtischen Umgangssprache, der Basler Mundart also, entnommen; denn so waren sie jedermann am besten verständlich. Freilich werden sie formal häufig der Standardsprache angeglichen, so zum Beispiel wenn das typisch mundartliche Verkleinerungssuffix -li mit hochdeutschem -lein wiedergegeben wird (höchst selten aber mit dem in Mittel- und Norddeutschland üblichen Suffix -chen). So stoßen wir, um nur wenige solche Diminutive zu nennen, auf *Milchlein* = Milchli = Milken; *Knöpflein* = Gnèpfli = Kügelchen, Klösschen; *Thierlein* = Dierli = Dirlitze, Frucht des Kornelkirschbaumes. Insbesondere Vokale werden der Schriftsprache angeglichen, zum Beispiel in *Reibeisen* = Ryybyyse = Küchenraspel oder -raffel; *pregeln* = bräägle = braten.

Für uns Heutige bleibt solch lautliche Angleichung allerdings dann nutzlos, wenn uns der eigentliche Dialektausdruck ohnehin nicht mehr vertraut ist, das heisst nicht mehr zu unserem passiven oder gar aktiven Wortschatz gehört. Wenn wir im Büchlein *läufig* anstatt stadtmundartlich laiffig lesen, so nützt uns weder das eine noch das andere, falls wir nicht noch wissen, dass *läufig* eben einst auch soviel wie “flüssig” bedeutete.

Seit vielen Generationen an das Zentimeter-, Gramm-, Sekundensystem gewöhnt, sind wir mit den alten Masseinheiten kaum mehr vertraut. Am ehesten noch im Bewusstsein ist der *Vierling* = Vierlig = Viertelpfund = 125 Gramm. Noch bis vor dem Zweiten Weltkrieg konnte man in der Metzgerei ohne Aufsehen zu erregen *drei Vierlig ooni Bai* = 375 Gramm

Fleisch ohne Knochen verlangen. Dass hingegen eine *Maass* = Mooss = Mass einem Volumen von 1,13 Litern oder ein *Schoppen* = Schoppe einem Volumen von 4 Dezilitern entspricht, ist heute wohl nur noch den wenigsten bekannt.

Zahlreiche Wörter sind uns ferner zwar als solche heute noch geläufig, jedoch nicht mehr in der Bedeutung, welche die Verfasserinnen meinten. Die *Rinde* etwa kennen wir als Baumrinde oder auch als Brotrinde, nicht aber als Schale einer Frucht. In dieser Bedeutung stehen uns nur noch die Wörter *Schèllede* und (falls wir ältere Semester sind) *Hilsche* oder *Hilschede* zu Gebote, die sich alle ebenfalls im Kochbuch finden. Wir kennen immerhin noch den *Büttemösch* (früher nur sächlich!), verwenden hingegen das Wort *Mösch* nicht mehr wie die alten Basler für Konfitüre allgemein, sondern nur noch als Benennung von Apfel- oder Birnensaft. An anderer Stelle des Manuskriptes *verlasst* = verlösst = zerlässt man Anken = Butter. Diese Bedeutung von *verloo* ist heute völlig verschwunden. – Das häufig vorkommende Verb *verschäumen* = verschuume bietet gelegentlich interpretatorische Schwierigkeiten, da es transitiv und intransitiv verwendet wird; transitiv: den Schaum verschwinden lassen (etwa durch Umrühren); intransitiv: den Schaum verlieren (etwa durch Auflösung bei längerem Kochen).

Eine stattliche Anzahl Wörter des Kochbuches sind dem Baseldeutschen in den seither abgelaufenen Jahrzehnten vollständig abhanden gekommen. Als Beispiele für viele seien angeführt: *Gäze* = Gätzi = metallene (meist kupferne) Schöpfkelle; *Ghäk* = Ghägg = Gehacktes, Hackfleisch; *Schmuz* = Schmutz = Fett; *Wähl* = Wääl = Schwälle (zum Beispiel von kochendem Wasser); *dröhlen* = dreele = “droolen machen”, wälzen; *schweizen* = schwaize = mit Butter dünsten; *Ungefärbts* = *Un`gfäərbts* = Gewürzmischung aus Muskatnuss, Ingwer, Zimt und Gewürznelken; *herden* = häärde = irden, aus Keramik (weiterlebend nur im Häärdepfel = “Erdapfel”, Kartoffel).

Im heutigen Baseldeutschen noch halbwegs lebendig, das heisst nur noch der älteren Generation vertraut, also eher dem passiven (beim Hören verständlichen) Wortschatz als dem aktiven (beim Sprechen gebrauchten) zugehörig sind recht viele Wörter im Text unseres Kochbuches. Zur Illustration seien wahllos ein paar herausgegriffen: *Feisste* = Faissti = Fett am Fleisch; *Pfersich* = Pfèèrsig = Pfirsich; *Krüsch* = Griisch = Kleie; *Tarte* = Daarte = Torte; *Trächterlein* = Drächterli = kleiner Trichter; *Düpf* = Dipfi = eisernes oder tönernes Kochgefäß; *Bratis* = Brootis = Braten; *Knoden* = Gnoode = Knöchel; *gebeiht* = baait = gebäht, geröstet; *sechten* = seechte = seihen, sieben; *sittig* = siedend; *Gallern* = Gallere = Gallerte, Sülze; *Fülle* = Filli = Füllung; *Legeten* = Leegede = Lage,

Schicht; *Stande* = hölzernes Standgefäss; *prägeln* = bräagle = braten; *wahlen* = waale = (Teig) ausrollen.

Typisch umgangssprachlich bzw. mundartlich ist die Auslassung von ohne weiteres ergänzbaren Wörtern. So bei *Grüns* = Griens = Suppengrün, oder *Weissen* = Wyse = weissen Wein, Weisswein.

Der Einfluss des Französischen hinterliess während des ganzen 18. Jahrhunderts seine Spuren im Baseldeutschen. Vermutlich haben Baslerinnen und Basler der gehobenen Stände besser Französisch geschrieben und gesprochen als Schriftdeutsch. Daher verwundert es nicht, dass Wörter aus dem Französischen teils *tels quels*, teils lautlich verändert als Lehn- und Fremdwörter den Weg in unsern Dialekt gefunden haben. Aus dem Kochbuch seien als *pars pro toto* zitiert: *tourtière* = Torten-, Pastetenform; *timbal* = timbale = Auflauf in Teighülle; *Quitten-Pâte* = Kittenebaate = Quittenpaste; *enchoix* = anchois = Anchovis, Sardelle; *pudrieren* = poudrer = pudern; *jatte* = flache Schüssel, Napf; *2 à 3* = zwei bis drei.

Manchmal kommt die Mundart den Schreiberinnen syntaktisch, das heisst beim Satzbau, in die Quere, zumal wenn es den Akkusativ (Wenfall) vom Nominativ (Werfall), die im Dialekt ja formal zusammenfallen, zu unterscheiden gilt. Beispiele: *Dann gesottener Anken heiss werden lassen. So deckt man ein Teller über die Pfanne. Man wiegt die Eyer und der Zucker gleich schwer ... schüttet man behutsam starker Caffé ... darüber.*

Im Bemühen, die mundartlichen Wörter mit einer schriftsprachlichen Lautung zu versehen, wird das recht häufig vorkommende Wort *Ruum* = Rahm in die sogenannt hyperkorrekte Form *Raum* umgesetzt, so wie in vielen anderen alten Stadtbasler Texten der den Wäschevorgang bezeichnende Ausdruck *Buuchi* als *Bauche* und das Waschhaus als *Bauchhaus* erscheinen.

Unsere paar herausgegriffenen Besonderheiten dürften einleuchtend gezeigt haben, dass ganz alltägliche ältere Texte – sofern man sie aufmerksam liest – ausser ihrem eigentlichen Inhalt auch eine Fülle von Informationen über das Sprachgehaben unserer Vorfahren vermitteln können.

Rudolf Suter

Glossar

Beurre manié

Mehlbutter. Klassisches Hilfsmittel, eine fertige Sauce vor dem Anrichten abzubinden. Das Verhältnis nach französischer Tradition: Butter und Mehl im Verhältnis 3:4 miteinander verknetet, kaltgestellt, stückchenweise in die heisse, aber nicht kochende Sauce eingerührt. SCHNEIDER-SCHLÖTH (1983), No. 6.

B'haltis

Dialektwort für eine Gabe, die der Gastgeber einer festlichen Gemeinschaftsmahlzeit nach Abschluss derselben den Gästen mit auf den Heimweg gibt. Seit etwa 1940 eine (vorbereitete) Papiertüte mit Süssigkeiten. Ehemals unverzichtbare Bestandteile waren: ein mit rosafarbenem Zuckerguss überzogenes Biskuitherz, Tabakrolle (No. 50), Schenkeli (No. 75), Anisbrot und Brunsli. Hervorgegangen aus dem uns heute fremd anmutenden Brauch, den Rest der (in Basel vom Beginn der Mahlzeit an als Teil der Dekoration auf dem Tisch stehenden) auf den Konfekttellern verbliebenen Süssigkeiten in vom Gastgeber verteilte Tüten einzupacken. Dazu: VON DER MÜHLL, S. 183.

Brühe

Aromatisierte Flüssigkeit zum Kochen von Lebensmitteln fester Konsistenz, entsprechend den heutigen Bezeichnungen 'Sud', 'Bouillon', letztere auch mit 'Fleisch-Brühe' spezifiziert (z. B. No. 4, No. 126). Ehemals als unverzichtbares Zwischenprodukt im Inventar vieler Speisekammern vorhanden. Wurde doch Fleisch in der Regel in grösseren Quantitäten, unpariert und mit den Knochen eingekauft. Der frühmorgens mit Holz und Kohlen in Betrieb gesetzte Herd bot die ideale Voraussetzung zur Herstellung der vielseitig Verwendung findenden Brühe. Dies gilt speziell für Basel, wo noch zu Anfang unseres Jahrhunderts gekochtes Rindfleisch in den Häusern besser gestellter Bürger mehrmals wöchentlich auf dem Speiseplan stand. 'Bouillon-Tabletten', Vorläufer unserer Bouillonwürfel, sind spätestens seit dem 18. Jahrhundert bekannt, dürften aber in den Küchen eine relativ geringe Rolle gespielt haben (vgl. dazu: BERNERISCHES KOCH-BÜCHLEIN, No. 325; BASELBIETER REZEPTE, S. 9). Süss, im Kontext mit Obst, Bezeichnung für Zuckerlösung / Fruchtsaft. Generell auch Synonym für 'Sauce', nicht aber (zusammen mit Ei) für 'Sabayon' (No. 70).

Gewürz

Von den in den Rezepten aufgeführten Gewürzen sind uns – von wenigen Ausnahmen abgesehen – die meisten bekannt, weil sie bis heute in der Küche verwendet werden.

Besonderer Erläuterung bedarf indes die in den Rezepten No. 1, 5 und 6 verwendete würzende Zutat mit der Bezeichnung 'Ungefärbts'. Sie ist ein interessanter Hinweis auf eine Spezialität mit jahrhundertewährender Tradition: die Verwendung von Gewürzmischungen in der Basler Küche. Gemäss Verordnung E.E. Zunft zu Safran, in der zu Basel die Gewürzkrämer zünftig waren, gehören in die 'ungeferwte wurtzen': ½ Pfund Ingwer, 7 Loth Zimt, 2 Loth Muskatnuss, 2 Loth Gewürznelken, 2 Loth langer Pfeffer, 2 Loth Pariskörnlein (KOELNER, S. 244, Anm. 17).

'Ungefärbt' weist darauf hin, dass die Mischung eines der kostbarsten Gewürze nicht enthält, den Safran, auf dessen stark färbende Qualität demnach bewusst verzichtet wird. Für BUCHINGER ist 'gelb Gewürtz' Synonym für 'Safran' (BUCHINGER, No. 340).

Safran kommt in unserer Handschrift sparsam vor (No. 20, 27, 135), war also nicht nur verfügbar, sondern wurde ehemals auch vor den Toren der Stadt bei St. Jakob kultiviert (BRUCKNER, S. 443–445).

Zum Thema Würzen vgl. auch MOREL (1992/2).

Mass und Gewicht

Seit jeher haben Mass und Gewicht im Küchenbereich einen besonderen Stellenwert. Im Gegensatz etwa zu den Apothekern oder Gewürzhändlern, für die das Mass fast immer Gesetz sein muss, bezeichnen sie hier eher Richtwerte, sind deswegen aber nicht weniger verbindlich; wird doch die Entscheidung über das 'richtige Mass' in der Küche von der Erfahrung der für die Zubereitung zuständigen Person wesentlich mitbestimmt. Viele Massangaben unserer Handschrift geben davon Kunde. Einige Beispiele: 'ein Gäzen voll', 'ein recht Hämpfeli', 'ein Ohrenschüssel voll', 'ein Glas voll' etc.

Wiederholt vorkommende Masse sind:

1 Quintlein = 4 Gramm

1 Loth = 16 Gramm

1 Vierlig = 125 Gramm

1 (neue) Mass = 1,13 Liter

1 Schoppen = 0,4 Liter

Wenige Massangaben liessen sich nicht eindeutig definieren:

- der Milchpreis in den Rezepten No. 30, 31, 52 und 67. Da er in der Zeit der Niederschrift schwankte (vgl. dazu No. 20), bot sich eine Bestimmung unter Berücksichtigung der im jeweiligen Kontext vorkommenden Zutaten an; sie hat einen Richtwert von 6 Rappen für einen Liter Milch ergeben.
- die rätselhafte, dreimal in Zusammenhang mit Butter verwendete Massangabe ‘zu anderthalb Suppen’ / ‘zu 2 Suppen’ / ‘zu ein paar Suppen’ (No. 1, 13, 136). Da ‘Löffel’ als Masseinheit ebenfalls vorkommt, schliessen wir auf ‘so viel Butter, als man gewöhnlich zu x Suppenportionen braucht’; ‘Suppen’ wäre dann Synonym für ‘Portionen’.

Mus

Bezeichnung für eine traditionelle Speise von bald dick-, bald dünnflüssiger Konsistenz. Zu Brei / Mus / Pappe lässt sich sozusagen alles verarbeiten: in Form von Griess, Grütze oder Graupen alle Getreide, viele Gemüsesorten und auch Obst. Fondue und Raclette sind ebenso Derivate der Gattung wie Kartoffelstock, Polenta, Risotto oder Bircher muesli. Gerichte mit ausgeprägtem Nationalcharakter; bei Nichtverfügbarkeit zuweilen die Ursache von Heimweh; auch im Zusammenhang mit historischen Begebenheiten genannt: Hirsebreifahrt von Zürich über Basel nach Strassburg (erstmal 1456), Kappeler Milchsuppe (1531). Während langer Zeit Grundpfeiler der Ernährung: Rezepte in regionalen Kochbüchern von MEISTER HANS (um 1460) bis SCHNEIDER-SCHLÖTH (1983).

Lit. MOREL (1989).

Paniermehl

Einst wichtiges Zwischenprodukt im Kücheninventar: “In einer wolbereiten Kuchen sol immer ein Büchsen, in deren von schönstem brot gedörret, gestossen und gebeutelt meel sey, das thut wol zu den Brühen und andern Sachen” (WECKER, S. 204). In unserer Handschrift mit brosamem Brod (No. 22), gerieben brod (No. 24), Brod-Brösemlein (No. 46), Brodt-Brosamen (No. 55), Brosmen Brod (No. 125), Brod brösemlein (No. 136) bezeichnet. Verwendung als Bindemittel für Mus und Sauce, als Hauptbestandteil einer Suppe (No. 125), aber auch als Panade (No. 55) und – in Butter angeröstet – über den fertigen Apfelbrei. Weitere Hinweise bei BUCHINGER (No. 919) und SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 13–16.

Pfannkuchen

In der Regel auf dem Herd (nicht im Backofen) gebackener Kuchen. Als Backgeschirr dient sehr oft die Tortenpfanne oder Tourtière: ein rundes, bald ovales, stielloses Metallgefäß mit Deckel (RYTZ, 5. Aufl. 1848, S. XXIII). Der breite, hochgezogene Rand des Deckels gestattet das Belegen mit glühenden Kohlen; diese sorgen für die gewünschte Oberhitze. Kochtechnik, entwickelt aus der Schwierigkeit, im kohlebeheizten Backofen ein gleichzeitig konstantes wie auch bezüglich der Temperatur kontrolliertes Klima aufzubauen. Die Tortenpfanne / Tourtière auch bei der Zubereitung von Puddings in Gebrauch (No. 69), der Tourtière-Deckel zudem zum Festigen von Eiweisshauben (No. 40). Nach demselben Prinzip wurden ehemals auch die Clafoutis des Limousin hergestellt.

Rosinen

Oberbegriff für die gängigste Sorte Trockenfrüchte, die vorwiegend an der Luft getrockneten Beeren verschiedener Sorten der Gattung Vitis. In unserem Text mit den Bezeichnungen Rosinlin, Rosinli, Rosinen und Meertrauben benannt. Bei den ersteren handelt es sich um eine kleine, kernlose Sorte; Meertrauben sind grösser und enthalten Kerne, die fallweise (No. 70, 72) entfernt werden. ZEDLER, Bd. 32, Sp. 955–963; ZEDLER, Bd. 54, Sp. 376–378.

Die Verwendung von Rosinen ist in unserer Handschrift nicht ausschliesslich auf Süssspeisen beschränkt; in der traditionellen Rolle eines Gewürzes erscheinen sie auch im Kontext von Kalbfleisch (No. 5).

verschäumen

Häufig verwendetes, die Kochtechnik betreffendes Wort; sowohl transitiv wie intransitiv gebraucht: 'den Zucker mit dem Essig verschäumen lassen' (No. 113), 'man muss es wohl verschäumen' (No. 44). Anweisung, die Flüssigkeit so lange zu kochen, bis sich der Schaum gelegt hat, bzw. den Schaum (mit der Schaumkelle) abzunehmen (abschäumen). Im Kontext mit Zucker mit dem Ziel, die Unreinheiten des gegenüber heute weniger rein raffinierten Hutzuckers zu eliminieren; bei PERINI unter § 539a und dem Titel 'Den Zucker auszuläutern' ausführlich beschrieben.



Zur Basler Küche um 1800

Zum Inventar jeder Küche, die auch betrieben wird, gehören gewöhnlich einige Kochbücher. Sie werden bei Bedarf konsultiert, sei es, um den Einkaufszettel zusammenzustellen, die Zutaten zu einem Gericht in richtiger Proportion abzuwägen oder auch nur, um die optimale Temperatur für den Backofen nachzuschlagen. Kochbücher in gedruckter Form sind im deutschsprachigen Raum seit dem 16. Jahrhundert bekannt¹. Der Markt dafür war in dieser Frühzeit nicht gross, die Nachfrage beschränkt, auch deshalb, weil die für die Küche zuständige Person des Lesens kundig sein musste. Erst im 19. Jahrhundert erlebt das Kochbuch als Gattung einen geradezu boomhaften Aufschwung. Doch auch zuvor war die Arbeit in der Küche aus verschiedenen Gründen nicht von Improvisation bestimmt. Regelmässige Mahlzeiten bildeten markante Fixpunkte im Tagesablauf einer vielköpfigen Hausgemeinschaft. Ihre Zubereitung war, nicht zuletzt aufgrund der kochtechnischen Voraussetzungen, aufwendig und daher in der Regel einer bestimmten Person anvertraut.

Die Alltagsspeisen waren zudem weniger variiert; viele Gerichte standen regelmässig, manche mehrmals pro Woche auf dem Tisch. Für Abwechslung sorgte das durch die Jahreszeiten bestimmte Angebot, das – verfügte man zudem über Produkte aus dem eigenen Garten – auch einmal so reichlich ausfallen mochte, dass Konserven für den Winter angelegt werden konnten, ja mussten. Die Zubereitung einer beschränkten Zahl von Speisen war unproblematisch, weil Gewohntes mit flinker Hand routinemässig verarbeitet werden konnte. Das ist mit ein Grund dafür, dass nur das Spezielle, weniger Alltägliche einmal aufgeschrieben sein sollte, anderes von einer Generation zur nächsten mündlich weitergegeben wurde².

¹ Ältere Drucke sind äusserst selten. Die 1485 in Nürnberg erschienene 'KUCHENMEYSTEREY' gilt als ältestes deutschsprachiges Kochbuch. Faksimileausgabe einer späteren (?) Auflage nach dem Exemplar der Sächsischen Landesbibliothek in Dresden, Leipzig 1976.

² Dieser Vorgang der *Traditio oralis* droht in unserer Zeit verlorenzugehen, da im Prozess der Essenszubereitung kaum mehr ein Dialog möglich ist. Die Folge davon ist nicht nur der Verlust von in der Familie gewachsener Kochtradition, sondern darüberhinaus der Individualität der Alltagskost insgesamt.

Obwohl Kochbücher in der Schweiz vereinzelt schon im 16. Jahrhundert gedruckt werden³, gewinnt die Gattung erst im 19. Jahrhundert Profil⁴. Speziell für Basel kommen vor dem Erscheinen von Amalie Schneiders 'Basler Kochschule' (1877) Margareta Spörleins 'Oberrheinisches Kochbuch' (Mülhausen 1811) und Crescentia Bohrsers 'Freiburger Kochbuch' (Freiburg im Breisgau 1836) in Betracht. Im Unterschied zu ihren Vorgängern können wir sie als veritable Küchenhandbücher bezeichnen. Übersichtlich in einzelne Kapitel aufgegliedert wird detailliert vorgestellt, wie all das zubereitet werden kann, was in der Region verfügbar ist.

Im Kontext mit den zur Zeit der Niederschrift unseres Manuskriptes in Basel allmählich in Gebrauch kommenden gedruckten Kochbüchern verkörpert das 'Kochbuch' der Maria Magdalena Schorndorff – zusammen mit vielen zumeist untergegangenen dieser Zeit – die spezielle Untergattung des handgeschriebenen Kochheftes. Dieses ist für den Eigengebrauch angelegt, eine bunt zusammengewürfelte, vor allem durch individuelle Vorlieben bestimmte Rezeptsammlung, stellenweise bloss Aide-mémoire für das, was gerade beliebt war, Notizbuch in der Küchenlade für alle Fälle und vor allem für den hauseigenen Gebrauch⁵. Wer selbst ein Kochheft führt – sei es auch in der Form von Loseblättern –, weiss, wie konzeptlos eine solche Sammlung zustandekommt. Dies ist nicht abwertend gemeint, soll aber Hinweis darauf sein, dass unser Manuskript kein Spiegel baslerischer Küche ist, sondern jeweils Teilbereiche reflektiert. Vieles, gerade Alltägliches, wird man darin vergeblich suchen. Doch daraus zu schliessen, es sei nicht bekannt gewesen, wäre falsch.

Ich selbst besitze eine ganze Reihe von solchen Kochheften: aus meinem Eltern- und meinem Grosselternhaus, aber auch von Personen, die

³ Eine verlässliche Bibliographie fehlt. – WECKER (1598), *BERNERISCHES KOCH-BÜCHLEIN* (1749), *NEUES NÜTZLICHES KOCH-BUCH* (1790).

⁴ SPÖRLEIN (1811), RYTZ (1835), G. LANDOLT. – *Schweizerisches Kochbuch* (Zürich 1842), LUIGI FRANCONI. – *Il nuovo cuoco ticinese* (Lugano 1846).

⁵ Es muss auffallen, dass das Interesse für diese Spezies von Kochliteratur in neuester Zeit gestiegen ist. Anders lässt sich die Vielzahl neuer Editionen nicht erklären, für die jedoch offenbar ein Markt besteht. Sie stehen im Zusammenhang mit dem zunehmenden Interesse an der Küche unserer Vorfahren und verstehen sich als Reaktion auf die doch revolutionären Kochströmungen im letzten Viertel unseres Jahrhunderts, die vorrangig auf Qualität und Marktfrische des Ausgangsproduktes und dessen unverfälschte wie schonende Verarbeitung ausgerichtet waren. Zwei Beispiele: *KOCH-BUCH DER AUGUSTA WENNERIN VOM 'WILDEN MANN' LÖRRACH* 1791. Lörrach 1998; *DAS KOCHBUCH DER CATHARINA FEHR*, 1824. Rezepte aus dem Haus des letzten Schultheissen von Frauenfeld. Frauenfeld 1998.

mir nicht persönlich bekannt sind⁶. Es sind Dokumente besonderer Art, nicht zuletzt von ausgesprochener Intimität. Ihr Wert liegt nicht in den einzelnen Rezepten, die kaum einmal als spektakulär bezeichnet werden können, sondern in der Sammlung per se, die uns Einblick in die Küchenrealien ferner Tage verschafft.

Schon eine oberflächliche Lektüre unseres Manuskriptes verhilft zu Aha-Erlebnissen, zur Begegnung mit unerwarteten Rezepturen, die im Kontext wie Irrläufer wirken: Rezepte zur Pflege von Magenbeschwerden (No. 116), Husten/Fieber/Auszehrung (No. 117), Zahnschmerzen (No. 122), allgemeiner Schwäche (No. 140) und entzündeten Brüsten der stillenden Mutter (No. 88), aber auch Rezepte zur Pflege von Schuhen (No. 87, 121, 147) oder Metall (No. 123) stehen ganz selbstverständlich neben Kochrezepten. Was auf den ersten Blick zum Staunen Anlass gibt, findet seine Erklärung im spezifischen Charakter dieser Art Notizhefte. Sind sie doch angelegt von Hausfrauen, deren Verantwortung sich nicht auf die Zubereitung der Mahlzeiten beschränkte, denen vielmehr die Pflege des Hausrates ebenso wie die Sorge um Gesundheit und Wohlbefinden der Hausgemeinschaft oblag. Kriterium für die Aufnahme ins 'Kochheft' ist der Zusammenhang mit der Küche als Werkstatt für die Zubereitung all dessen, wofür das Feuer des Herdes die Voraussetzung bildete.

Diese Feststellungen werden bestätigt, wenn wir die historische Entwicklung des Kochbuches als Gattung in unsere Überlegungen mit einbeziehen. Ursprünglich waren die Kochrezepte integriert in die Hausväterliteratur, jene umfassenden Handbücher, in denen Rat über die vielfältigen Tätigkeiten in Land- und Gartenbau und Hauswirtschaft insgesamt zu finden war. Es liegt auf der Hand, dass – hatte sich der Bereich 'Küche' einmal selbständig gemacht – einzelne zur Domäne der Frau gehörige Aufgaben im eben erstandenen 'Kochbuch' verblieben.

Dazu kommt, dass Ernährung, Gesundheit und Krankenpflege nahe beieinanderliegen. Anna Wecker, Basler Arztgattin und engagierte Mitarbeiterin in der Praxis ihres Gatten, bietet in vielen Rezepten ihres Kochbuches Varianten an und damit die Möglichkeit, unter den Zutaten

⁶ Seit den achtziger Jahren, als mein Interesse für ernährungsgeschichtliche Fragen durch gelegentliche Kochbeiträge im Fernsehen bekannt wurde, habe ich mehrfach solche handgeschriebenen Kochhefte zugeschickt erhalten. Die zumeist älteren Damen begründeten ihre Sendung damit, dass sie das Heft nicht mehr benötigten und mir zu getreuen Händen überlassen wollten. Es ist dies ein Hinweis auf die Wertschätzung, die diesen persönlichen Aufzeichnungen entgegengebracht wird, und die man aus der Hand gab, um sie vor dem Untergang zu bewahren. Eine ähnliche Motivation hat auch zu unserer Edition geführt.

je nach Krankheitsbild auszuwählen. Und wenn die Autorin immer wieder das Wort *'lustig'* verwendet, gibt sie auch klar Anweisung, die Ess(un)lust des Kranken im Auge zu behalten. Im Geleitwort sagt sie denn auch mit Stolz, ihr Mann, der Stadtarzt von Colmar, habe bei seinen Verordnungen stets und vor allem die Küche miteinbezogen und – wenn immer möglich – *“lieber aus der Kuchen dann aus der Apotecken curiert und geholffen”*⁷. Noch im ausgehenden 19. Jahrhundert fehlt in kaum einem Kochbuch mindestens ein Kapitel mit *'Speisen und Getränken für Kranke und Genesende'*. Es sind dies letzte Zeugnisse einer fernen Zeit, darüberhinaus Hinweise auf die grosse Bedeutung, die dem täglichen Kochprozess beigemessen wurde. War doch der Hausfrau die Aufgabe übertragen, die Gesundheit der Hausgemeinschaft und damit deren Arbeitskraft zu erhalten. Ihre Mittel waren Speise und Trank, umsichtig geplant und sorgfältig zubereitet, eingedenk der grossen Verantwortung, und ausserdem mit einem Quentlein dessen, was – moderat – Genuss versprach.

Der wichtigen Funktion der Küche entsprach ihre hierarchische Stellung innerhalb des Hauses. Sie wird charakterisiert als ein von Betriebssamkeit erfüllter Mittelpunkt, noch um 1800 – blickt man auf die historische Entwicklung über Jahrhunderte zurück – als *'Herz des Hauses'*⁸.

Mit der Bedeutung der Küche als Werkstatt in Zusammenhang steht die Tatsache, dass sie wie kein zweiter Raum des Hauses Veränderungen ausgesetzt war⁹. Von Aussehen und Ausstattung der Küche, zu deren Inventar unser Manuskript ursprünglich gehört hatte, haben wir keinerlei Nachricht. Aufgrund des zeitlichen Rahmens können wir davon ausgehen, dass sie über einen stattlichen, mindestens 2 mal 1 Meter messenden Herd verfügt haben muss. Er befand sich an der Wand, unter einem den Raum dominierenden Kaminhut: ein gemauerter, hüfthoher Kasten, vielleicht zusätzlich ausgestattet mit einem Aufsatz aus Metall (Kupfer). Um 1800 war die Entwicklung von der offenen Feuerstelle zum geschlossenen *'Sparherd'* noch nicht abgeschlossen. Die Küche des herr-

⁷ WECKER, S. II.

⁸ Es ist bezeichnend, dass die Küchen anspruchsvoller Bauten Basels im 18. Jahrhundert ebenerdig oder im 1. Obergeschoss eingebaut sind. Erst die Villenarchitektur des 19. und frühen 20. Jahrhunderts verbannt sie ins Untergeschoss. Die Küche des Segers- hofs am Blumenrain 19 von 1790 befand sich im ersten Obergeschoss (vgl. Anm. 10). – Zur Küche als *'Herz des Hauses'* vgl. MOREL (1985/2).

⁹ Lit. MOLLY HARRISON. – *The Kitchen in History*. Reading 1972; MOREL (1985/2); GERTRUD BENKER. – *In alten Küchen: Einrichtung, Gerät, Kochkunst*. München 1987; DIE ANSTÄNDIGE LUST, S. 456–497; OIKOS. *Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel*. Ausstellungskatalog Stuttgart und Zürich 1992. Giessen 1992.



Abb. 19. Die Küche des Segerhofs, 1790

schaftlichen Segerhofs in Basel (Abb. 19)¹⁰ verfügte über einen grossen Herd mit geschlossenem Feuerkasten, an den sich links ein kleinerer mit offenen Herdlöchern anschliesst. Noch war die Küche also nicht ganz frei von Rauch, hatte der Kaminhut noch seine ursprüngliche Funktion als Rauchabzug für den gesamten, mit Holz und Kohlen betriebenen Herdkomplex.

Das in groben Strichen skizzierte Bild einer Küche um 1800 wollen wir nun durch Angaben aus dem Manuskript ergänzen und instrumentieren. Wie im Segerhof gab es auch in der Schorndorffschen Küche offenes Feuer, worauf Wendungen wie *‘auf Kohlen kochen’* (No. 10, 115), *‘auf Kohlen gestellt’* (No. 152) oder *‘ab den Kohlen nehmen’* (No. 120) hinweisen. Andere, etwa *‘mit unten und oben Kohlen’* (No. 26, 40) oder *‘auf die Pfannen ein Eiserner Deckel mit Kohlen getan’* (No. 115) setzen einen Rauchabzug voraus. Dieser war unverzichtbar, wenn der Rost (No. 11) in Betrieb genommen wurde. Ein Backofen (No. 30, 52, 57, 73, 83, 145) ist ebenfalls nachgewiesen. Obwohl zuweilen *‘Öfelin’* benannt (No. 11, 31, 142), muss er von beachtlicher Grösse gewesen sein; er diente möglicherweise selbst zum gelegentlichen Brotbacken¹¹, war aber auf jeden Fall zur gleichzeitigen Aufnahme mehrerer Backformen angelegt (No. 52, 78, 145).

Zum Garen im Backofen wie auf dem Herd stand Gerät aus gebranntem Ton (Irdenware) und Metall (Eisen, Bronze, Messing und Blech) zur Verfügung. Für den Gebrauch im Ofen sind es: Döpfli (Kasserolle aus schwerem Metall mit Deckel), Kasserollen, Bratis-Pfannen, Backbleche (rund, viereckig, herzförmig), Kasten- und Gugelhopffformen. Für den Garprozess auf dem Herd (offen oder in der Glut) dienten *‘Pfannen’*, *‘Häfen’*, *‘Kasserollen’* und *‘Töpfe’*. – Neben einem *‘Theekessel’* (No. 70) verdient besondere Beachtung die Tourtière / Tortenpfanne mit dem dazugehörigen Deckel, der zwecks Vermittlung von Oberhitze mit glühenden Kohlen belegt werden kann (Abb. 20)¹². Dieses pfiffige Gerät,

¹⁰ Ehemals Blumenrain 19 (1935 abgerissen); die Küche heute im Historischen Museum Basel (Haus zum Kirschgarten, zweites Obergeschoss). Aufnahmen vom Originalstandort: zeichnerisch (Grundriss, Schnitte): DAS BÜRGERHAUS IN DER SCHWEIZ, 23: Kanton Basel-Stadt (3. Teil) und Basel-Land. Zürich; Leipzig 1931, Taf. 76–80, photographisch: ebda. Taf. 78; DAS IDEALE HEIM, Januar 1927, S. 12.

¹¹ Ein Brotrezept fehlt im Kochheft. Es ist offensichtlich, dass der Terminus *‘Brot’* früher weiter gefasst war (Anisbrot, Krüschbrot, Zuckerbrot); andererseits können Formulierungen wie *‘so lang als Brot gebacken’* (No. 72) oder *‘1/4 Stund nach dem Brodt in Ofen gethan’* (No. 52) auch als Hinweise auf Backzeit und Backtemperatur interpretiert werden.

¹² No. 54, 57, 69, 73, 145; 40, 57, 115. – Vgl. auch das Glossar, S. 138 (Pfannkuchen).



Abb. 20. Tortenpfanne / Tourtière

dessen Funktion sich auf den ersten Blick nicht offenbart, kam ausser Gebrauch, nachdem die Entwicklung zum geschlossenen Feuerherd abgeschlossen war; das gleiche gilt für die ehemals gängigen Dreibeintöpfe und Dreibeinpfannen.

Obwohl die heute gebräuchlichen Kochtechniken – Grillen, Braten, Sieden, Dünsten, Garziehen (Garen an der Schwelle des Siedepunktes) – alle geläufig waren, erforderte ihre praktische Umsetzung eine geübte Hand. Während wir heute an einzelne Kochstellen mit individuell regulierbarer Hitzezufuhr gewöhnt sind, stand um 1800 eine einzige geheizte Kochfläche zur Verfügung. Durch Steuerung des Feuers – Nachlegen von Holz, Auseinanderbreiten der Glut – einerseits, durch Verschieben der Kochtöpfe auf der unregelmässig heissen Herdplatte andererseits war es möglich, die für den jeweiligen Garprozess in der Pfanne gewünschte Wärme herzustellen. Was sich so einfach liest, erforderte jedenfalls Erfahrung und Geschick. Diesbezügliche Anweisungen im Manuskript lauten etwa: man nehme ‘8 Scheitlein kurz gehauen Holz’ (No. 31), ‘es muss aber stark gefeuert werden’ (No. 56), man muss ‘nur langsam [!] feüren’ (No. 102), ‘auf einem Köhlein ... köcherlen lassen’ (No. 133). Es ist offensichtlich, dass diese Art des Kochens vor allem eines voraussetzt: die ständige Anwesenheit einer mit den Verhältnissen vertrauten Person, nicht rund um die Uhr, aber jedenfalls – von kurzen Unterbrüchen abgesehen – tagsüber. Auch weil Warmwasser für den gesamten Haushalt aus der Küche bezogen wurde, musste der Herd im Auge behalten werden. Die letzte Handlung des Abends bestand darin, die Rauchabzüge zu ziehen und etwas Brennmaterial nachzulegen. Noch war das Streichholz nicht erfunden¹³, man war froh, bei Arbeitsbeginn am Morgen noch Glut vorzufinden.

Die Zubereitung einzelner Speisen verlangte nach Spezialgerät: zum Fritieren von Rosenküchlein benötigte man ein Rosenküchlein-Eisen (No. 143: ‘Eisen’), ein Waffeleisen (No. 68) für das Backen der Rahmwaffeln über offenem Feuer: eine langstielige Zange mit zwei rechteckigen, auf der Innenseite reliefverzierten Platten aus Schmiedeeisen (Abb. 7, 8, 22)¹⁴. Zur Herstellung von Sträublein (No. 65) – ausserhalb Basels Trichterküchlein genannt – bediente man sich eines Trichterleins.

¹³ 1826, in England. Vgl. CHARLES PANATI. – Universalgeschichte der ganz gewöhnlichen Dinge. Frankfurt am Main 1994, S. 250–254.

¹⁴ Diese Backtechnik ist im Kloster St. Gallen bereits im 9. Jahrhundert belegt. Sie dürfte ihren Ursprung in der Hostienbäckerei haben. Lit. BENKER (Anm. 9), S. 73; HANS JÜRGEN HANSEN (Hrsg.). – Kunstgeschichte des Backwerks. Oldenburg; Hamburg 1968, S. 108–124; BURCKHARDT-FINSLER.

Mit der im Feuer erhitzten ‘*Schaufel*’ wurde die Crème brûlée (No. 39) glasiert. Improvisiert, doch durchaus tauglich wirkt die Kombination von Pfanne und Tourtièredeckel als Bain-marie für die in Tassen zubereiteten Kaffeeflans (No. 115). Aus dem zweifellos üppigen Utensilienarsenal sind im Manuskript ausserdem erwähnt: verschiedenerlei Löffel (Koch-, Eisen-, Kaffee-), Kelle (Gäze), Messer, Klopfer, Schneebesen, Raffel (Reibeisen), Bretter verschiedener Grösse, Wallholz, Pinsel, Siebe (Sechtbeckelein, Haarsieb, Passiertücher), Schaumlöffel, Fliess- und Backpapier sowie Lümplein und Tüchlein aller Art, Bindfaden und Schnur.

Model und Mörser verdienen besondere Erwähnung. Bei den ersten lassen sich drei Varianten unterscheiden: die heute noch gängigen Ausstechförmchen (zum Beispiel für Mailänderli, No. 79), Pressmodel (für Zitronenbrötchen, No. 90), ferner die aus der Mode gekommenen Tonförmchen zum Ausgiessen mit Quittenlatwerge (Abb. 13). Wie diese Gussformen, die einst neben anderem zum Schmuck der Tafel beigetragen haben, sind inzwischen die Mörser aus den meisten Küchen verschwunden, zu Unrecht, wie wir meinen. Stellen doch frisch gemörserte Gewürze alles in den Schatten, was in unzähligen Gläschen, von unbestimmtem Alter, aber gebrauchsbereit, in unseren Küchen herumsteht. Für Pfeffer¹⁵, Mohn, auch Mandeln und Nüsse stehen uns zwar heute taugliche Mühlen zur Verfügung, doch bei Zimt, Macis, Koriander, Kümmel- und Fenchelsamen ist in unserem vom Sauseschritt der Zeit bestimmten Küchenalltag der Griff zum Fertigprodukt zur Selbstverständlichkeit geworden. Ausser einem kleinen Mörser zum Reiben der Gewürze¹⁶ war ein zweiter, bedeutend grösserer aus Stein oder Metall gefragt. Er war unverzichtbar, wenn es galt, den Zuckerhut zu Griesszucker zu stossen, darüberhinaus zum Schroten von Mandeln und Nüssen¹⁷.

Wenn wir uns ein Bild von den vielseitigen Tätigkeiten machen wollen, die um 1800 in der Küche zu bewältigen waren, müssen wir in unsere Überlegungen miteinbeziehen, dass vieles, was als Fertig- oder Halb Fertigprodukt in unseren Einkaufskorb gelangt, früher erst einmal in einer Mise-en-place hergerichtet werden musste. Von den mannigfaltigen Veränderungen, welche die Viktualien auf dem Weg vom Ladentisch zum

¹⁵ Seit dem zweiten Viertel des 19. Jahrhunderts sind Pfeffermühlen bekannt. Noch heute führend die Firma Peugeot, die mit der Produktion 1842 im französischen Sochaux beginnt.

¹⁶ Aus gedrechseltem Holz, Stein oder Porzellan.

¹⁷ Zur vielfältigen Verwendung vgl. Register (Mörser).

Essteller erfahren, wurden die meisten in der eigenen Küche vorgenommen. Dies gilt insbesondere für die meisten handwerklich-mechanischen Vorgänge, die heute entweder Küchenmaschinen oder vorgängig Professionalisten ausser Haus übernehmen. Sind wir heute gewohnt, selbst fertige Speisen einzukaufen¹⁸, mussten früher die meisten Zwischenprodukte selbst hergestellt werden, darunter so alltägliche wie Brühen und Fonds, Essig, Blätter- und Mürbeteige, Geliermasse, Senf und andere Konserven.

Zum wichtigen Bereich der Vorratshaltung gehörte die Herstellung von Konserven¹⁹. Konserviert wurde aus verschiedenem Anlass: für kurze Zeit (1–2 Tage) vor allem Fisch; zur mittelfristigen Verwendung Butter, in erster Linie im Sommer, wenn die Kühlung im Keller ungenügend war. Zum Löschen des Durstes war man dann auch dankbar für einen Vorrat an erfrischenden Getränken (Quittenmost, Himbeeressig, Milch-Kirschwasser). Während Gedörrtes – Brot, Zwiebeln, Karotten, Pomeranzenschalen – das ganze Jahr über gleich neben dem Gewürzkasten bereitstehen musste, wurde in der Obstsaison wacker für die Winterszeit vorgesorgt. Als Langzeitkonserven sind im Manuskript Marmeladen (4), Fruchtgelée (1), Kompotte (2) aufgeführt, ausserdem Spezialitäten, die kaum mehr bekannt sind: gedörrte Apfelschnitze, gedörrte Erbsen sowie sieben Sorten Konfekt: in Kirschwasser eingelegte Früchte (Kirschen, Pfirsiche, Zwetschgen) und Quittenpâte. Zum Anrichten solcherlei Konfektes dienten spezielle Konfektschalen aus Glas, Porzellan oder Edelmetall, sogenannte '*Hoochfiesslischaale*'. Sie standen bei festlichen Tafeleien neben Gebäcktellern von Anbeginn auf dem Esstisch und bildeten zusammen mit Blumen, Figuren aus Glas und Porzellan und Silbergerät die Tischdekoration,

Der Werktagsküche zugehörig sind die Essigzwetschgen (No. 113), sauersüsse Beilage zum gekochten Rindfleisch, das in Basel lange Zeit eine veritable *Pièce de résistance* im Speiseplan darstellte. Dieses bei vielen wohlhabenden Familien mehrmals pro Woche (neben anderem Fleisch und Geflügel) servierte Stück vom Rind garantierte ausserdem die Versorgung der Küche mit Brühe, geforderte Zutat bei vielen Rezepten unseres Manuskripts.

Zwei Abteilungen innerhalb unseres Rezeptverzeichnis (S. 23ff.) lassen aufmerken: 'Mus & Brei' bzw. 'Kuchen & Küchlein'. Sie fallen auf, weil in beiden Rezepte in relativ grosser Zahl zusammengefasst sind,

¹⁸ Diese beschränkten sich damals auf Brot und Spezialitäten wie Pasteten, die man fertig beim *Traiteur* bezog.

¹⁹ Vgl. das Register 'Konservieren'.



nach denen in der Küche unserer Tage kaum mehr Nachfrage besteht. Beide Gruppen enthalten Speisen mit jahrhundertealter Tradition. Breispeisen sind in den Varianten Kartoffelstock, Polenta, Risotto und Apfelmus in zeitgenössischen Kochbüchern zwar durchaus präsent, meist aber als ‘Beilagen’ definiert. Leicht vergessen wir darüber, dass ein Topf mit Mus noch im 18. Jahrhundert das Fundament eidgenössischer Alltagskost bildete²⁰. Die Schorndorffschen Musrezepte stehen – historisch betrachtet – auf der Schwelle zwischen Tradition und Verfeinerung. Einige können aufgrund ihrer Zusammensetzung aus wenigen alltäglichen Zutaten wie Milch und Griess (No. 3) oder Milch und Mehl (No. 133) ohne weiteres der ‘Cucina povera’ zugerechnet werden²¹. Auch Erbsmus (No. 134) und Apfelbrei (No. 136) beruhen auf dem Prinzip des “man nehme, was man hat”. Dass diese Speisen auch dem gepflegten Stadthaus nicht fremd waren, zeigt ihr Erscheinen zusammen mit Seidenmus (No. 29, 144) und Brautmus (No. 27): Das sind die ‘feinen Verwandten’, Speisen für besondere Gelegenheiten; galten doch Rahm und Safran als ausgesprochene Luxusgüter²². Unterschiede in der Kochtechnik tragen zur Differenzierung der einzelnen Rezepte bei, setzen sie gleichzeitig als Gruppe ab von ihrem historischen Ausgangspunkt: der ‘Spys’, dem als alleinige Speise dienenden Eintopf. Mus und ‘Pappe’ kommen im Manuskript sowohl süß wie salzig vor, werden gerührt oder auf dem Herd zum Stocken gebracht, dienen – warm oder kalt – als Nachtisch oder als einfaches Gericht zum Nachtmahl. Noch sind ungesüsst/süß nicht als Gegensätze verstanden, folgt Süßes nicht selbstverständlich auf Salziges. Bezüglich der Konsistenz der Muse lässt sich feststellen, dass der Übergang zu einer anderen Gruppe, den ‘Suppen’, fließend ist: auch diese sind relativ kompakt, bedeutend dickflüssiger als das, was wir gewohnt sind; werden sie doch gerne mit Ei gebunden oder über geröstetem Brot angerichtet.

Wie bunt gefärbte Eier zum Osterfest gehörten ehemals Kuchen und Küchlein zu jedem Sonntag. Sie sind Bestandteil jenes Instrumentariums, das dazu diente, das Besondere vom Alltäglichen abzuheben. Um 1800 bot jedes Ereignis ausserhalb der Norm einen willkommenen Anlass, den Backofen in Betrieb zu nehmen: kirchliche Feiertage, Jahreszeiten- und Jahreswechsel, Fasten- und Fasnachtszeit²³, ebenso familieninterne Begebenheiten wie Geburt, Kindbettzeit, Taufe, Geburts- und

²⁰ Vgl. dazu das Glossar, S. 137 (Mus).

²¹ Vgl. dazu MOREL (1989).

²² Zur Rolle des Safrans MOREL (1992/2), S. 9–11.

²³ Die Fasnachtszeit war die Saison des Schmalzgebäcks, daher die Bezeichnung ‘Küchleinsamstag’ für den Tag vor Invocavit.

Namenstage, Promotion, Bestätigung im Amt, selbst Abreise oder glückliche Heimkehr eines auswärts tätigen Mitglieds der Hausgemeinschaft.

Bei den entsprechenden Rezepten unseres Manuskriptes fällt auf, dass zuweilen anstelle von präzisen Massangaben die Zutaten in ihrer Proportion angegeben sind (No. 53). Bezüglich der Produktion war man demnach flexibel, wobei man davon ausgehen kann, dass nicht nur häufig, sondern auch in grösseren Mengen geküchelt wurde. So stehen von Fall zu Fall mehrere Model zum Backen bereit (No. 52, 78, 145). Küchlein kommen in den Varianten süss und salzig vor. Zählt man die (süssen) Kuchen und die Friandises dazu, darf von einer ausgesprochenen Liebe für das Süsse gesprochen werden. Gutzi begleiteten selbstverständlich die Crème, das in Basel besonders geschätzte Dessert. Zusammen mit Konfekt aller Art gehörten sie zur Tischdekoration, und zwar in so reichem Masse, dass nach beendeter Mahlzeit damit noch die B'haltis-Tüten gefüllt werden konnten. Nicht nur an den Familientagen waren viele Gedecke nötig, bildeten doch die täglichen Mahlzeiten eigentliche Zusammenkünfte für eine aus vielen Personen zusammengesetzte Gemeinschaft. In manchen Familien gab es zudem regelmässig Kostgänger, auch bei den Dienstboten: Weissnäherin, Plätterin und Schneiderin kamen ein- bis zweimal pro Monat zum Arbeiten auf die Stör. Die Waschfrau traf bereits bei Morgengrauen ein und hatte – war der Waschkessel eingehetzt und die Holzäsche zur Lauge angerührt – Anspruch auf ein kräftiges Frühstück. Zum Barlohn gehörten auch Naturalgaben; bot sich die Gelegenheit, wurden diese über Jahre im Dienst stehenden und mit der Gemeinschaft verbundenen guten Geister mit Küchlein versorgt. Ein weiterer Grund für den reichlichen Bedarf an Gebackenem ist in der Tatsache zu sehen, dass sich ein grosser Teil des gesellschaftlichen Lebens in den Privathäusern abspielte. Vielerorts wurde Wert auf gepflegte Gastfreundschaft gelegt. Daneben waren Formen des Zusammenkommens beliebt, die wir kaum mehr kennen: Visiten (nicht nur zu Neujahr), Hausmusik, Kränzli, 'Thee', 'Kaffe', Abendtrunk, Schlaftrunk und viele andere mehr. Bei den meisten standen Kuchen und Küchlein bereit; andere hatten den Charakter veritabler kleiner Imbisse²⁴. Auffallend, weil so gar

²⁴ Amalie Schneider-Schlöth gibt im vierzigsten Abschnitt ihrer 'Basler Kochschule' (2. Aufl., 1883) 'Speisezettel für verschiedene Anlässe'. In unserem Zusammenhang interessant: die Unterschiede für 'Thee' und 'Kaffe'; zwei Beispiele:

Thee:

Thee, Rahm, Zucker, Brot, frische Butter
Algeriennes, Berlinerpfannkuchen
Gefüllte Meringue
Abgekochte geräucherte Ochsenzunge

Kaffe:

Kaffe, Milch, Rahm, Zucker, Brot,
Fasnachtküchli, geschwungener Rahm,
Bisquit-Kugelhopf mit beliebiger Compote,
Dessert [Gutzi!].

nicht in unsere Zeit passend, sind die zahlreichen Rezepte für Schmalzgebäck (No. 54, 62–65, 67, 75), das zur geschmacklichen Vielfalt beitrug wie Anisbrot und Waffeln. Die letzteren waren oft mit dem Familienwappen verziert (Abb. 22, 7) und dienten damit auch der Repräsentation. Eines davon als Geschenk mit nach Hause tragen zu dürfen, galt seit jeher als Zeichen besonderer Zuneigung.

Wer sich mit Aspekten der Ernährungsgeschichte befasst, sieht sich in Basel periodisch vor die Frage gestellt, ob es eine genuin baslerische Küche gebe und – wenn ja – wie sie zu umschreiben sei. Obwohl die Veranlassung zur Frage in der Regel nicht historischen, sehr oft kommerziellen Interessen entspringt, gehört sie gerade im Rahmen dieser Edition gestellt. Unser pointiertes Ja setzt allerdings die Bereitschaft voraus, den Blick von einzelnen Gerichten oder Rezepten abzuwenden und zur Charakterisierung weitere Aspekte mit einzubeziehen. Vielerlei Einflüsse unterschiedlicher Wirksamkeit haben in den letzten 250 Jahren Eigenheiten wachsen und sich verfestigen lassen, die als lokal typisch, also ‘baslerisch’ gelten können. Einfluss nehmen zum Beispiel: die topographische Situation der Stadt²⁵, die klimatischen Voraussetzungen, der überregionale Handel mit Genussgütern (Gewürzhandel!), Schwerpunkte innerhalb der landwirtschaftlichen Produktion, Temperament und Charakter der Bewohner, Spielformen der Tischkultur in der Familie wie bei der Verpflegung ausser Haus.

Unsere positive Antwort fragt auch danach, ob ‘Basler Kost’ – so auch der Titel dieser Publikation – als Identitätsträger baslerischer Alltagskultur historisch greifbar ist.

Reiseberichte erweisen sich als ergiebige Quelle, wenn das Interesse des Verfassers breit gefächert, auch bezüglich der Realien des Alltags geweckt ist. Es liegt auf der Hand, dass der Reisende zuerst Notiz nimmt von dem, was für ihn fremd ist, weil es in seiner gewohnten Umgebung fehlt. Der Sachse C. G. Küttner (1755–1805) hat in den siebziger Jahren des 18. Jahrhunderts längere Zeit in der Schweiz gelebt und dabei Basel mehrere Male besucht. Wir verdanken ihm detaillierte Angaben hinsichtlich Speise und Trank²⁶. Geradezu schwärmerisch berichtet er in seine sächsische Heimat von dem reichen Angebot an Fleisch “*in grosser Vollkommenheit*”, an frischem Fisch aus Wiese und Rhein, von denen Lachs²⁷,

²⁵ In Stichwörtern: zweifache Grenzlage, städtischer Knotenpunkt, Lage am bedeutenden Verkehrsweg Rhein.

²⁶ Lit. KÜTTNER.

²⁷ Der sagenumwobene Lachs soll Gegenstand einer eigenen Publikation sein, für die der Herausgeber seit Jahren Material sammelt. Diese ‘Basler Spezialität’ fehlt im Manuskript, obwohl um 1800 bei Basel noch Lachsfang betrieben wurde.



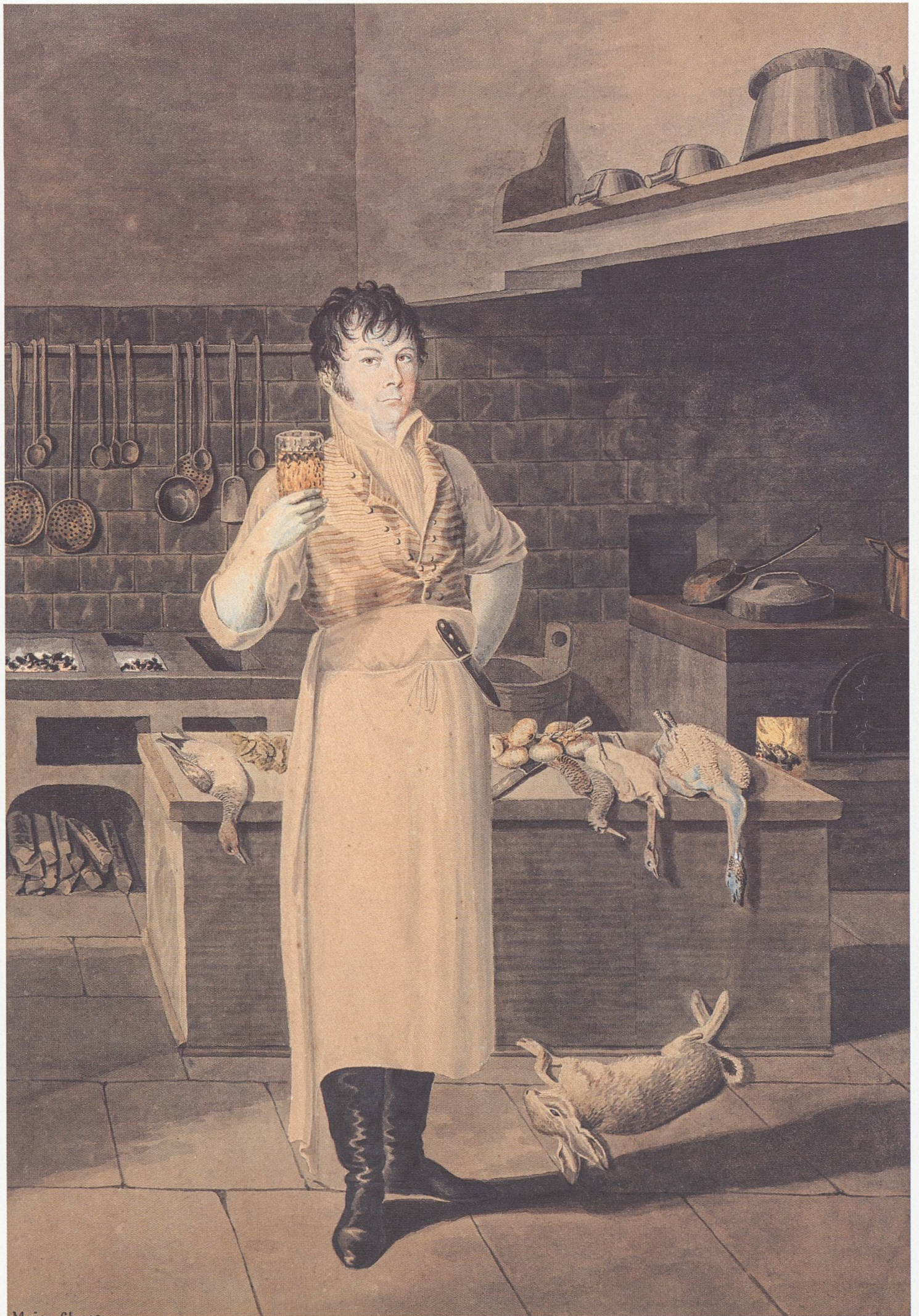
Abb. 22. Raum Wafflen (No. 68)

Sälmlinge, Forellen und Rheinkarpfen in Basel besondere Wertschätzung geniessen. Die Landgüter des nahen Juras, die zum grossen Teil in Stadtbasler Besitz sind, liefern Käse und Obst, ferner Nüsse, aus denen Öl gewonnen wird. Ein Teil der Kirschenernte kommt ins Fass und wird zu dem allseits beliebten Kirschwasser gebrannt, Wein wird in der ganzen Region angebaut, selbst in den Vorstädten. Der Wein des Kantons wird indes gering geschätzt und *“blos fürs Gesinde”* gehalten. Dieses kommt aus dem Markgräflerland: die *“gutaussiehenden Dienstmädchen wissen vortrefflich eine gute Wirthschaft zu führen und sind ein wahrer Schatz im Hause”*. Aus den Ländereien des Markgrafen von Baden wird der Tischwein für die Herrschaft bezogen, ein Tropfen, der *“an Milde und Annehmlichkeit wenig seines gleichen hat”*. Aus dem linksrheinischen Neudorf, *“deren mehreste Einwohner für die Baslerküchen arbeiten”*, kommen *“alle Gemüse und Gartengewächser”* – Erbsen und Spargeln sind speziell genannt –, die auf grossen Feldern gezogen werden. *“Da der Landmann so viel tut, so können Sie leicht denken, dass der Koch nicht zurückbleiben will. Kurz, die Baslerküche ist weit und breit berühmt, und es giebt vielleicht wenig Orte, wo man über disen Artikel so raffiniert. Der Basler, nicht zufrieden, dass die Natur so viel für ihn getan hat, nimmt die Kunst zu Hülfe, und selbst entlegene Länder müssen seinem Gaume Befriedigung liefern. Ich muss oft lachen, wenn ich die wichtigen verhandeln höre – von Maynzer Schinken, Westphälischen Gänsen, Hamburger Pökelfleische, Frankfurter, Braunschweiger und Bologneser Würsten, Rothkehlgen und eingemachten Früchten aus Metz, Pasteten aus Straßburg und Abbéville. Der Schweizerkäse ist in der ganzen Welt berühmt, und doch giebts hier hin und wieder Limburger und Parmesan. Und der Artikel der fremden Weine – nun dieser ist ohne Ende! Subscription und Protektion – alles wird manchmal versucht, um den rechten Jahrgang und vom rechten Orte zu haben...”*

Soweit die einigermassen überraschende Beurteilung baslerischer Esskultur durch einen Mann, der von seinem Biographen als ausgesprochen verlässlicher Reiseschriftsteller bezeichnet wird²⁸. Wer zustimmen kann, dass die Qualität einer Speise nicht notwendigerweise vom Kaufpreis der ihr zugrundeliegenden Zutaten bestimmt wird, wird zugeben, dass mit einfachsten Grundmaterialien des Alltags als Ausgangsprodukten ein Gericht zubereitet werden kann, das auch vom Feinschmecker gelobt werden wird²⁹. Das schliesst keineswegs aus, dass auch das Spe-

²⁸ ALLGEMEINE DEUTSCHE BIOGRAPHIE, Band 17. Berlin 1883, S. 443f. (Ratzel).

²⁹ Zur ‘Cucina povera’ vgl. MOREL (1989).



zielle, Exquisite seinen Beifall finden wird, im Gegenteil: Wird Einfaches gekonnt mit Raffiniertem kombiniert, resultiert aus dem Kontrast eine beabsichtigte neue Qualität. Wenn wir das Rezeptverzeichnis, das wir nach dem Schorndorffschen Manuskript zusammengestellt haben (S. 23ff.), unter diesem Gesichtspunkt durchsehen, werden wir feststellen, dass zwischen Alltäglichem immer wieder Gerichte aufgeführt sind, die aufgrund ihrer Ausgangsprodukte, einzelner Zutaten oder ihrer aufwendigen Zubereitung als ‘Sonntagsspeise’³⁰ charakterisiert sind. Dazu gehören: Krebse, Kalb- und Rindfleisch, Kapaun und Tauben, Wildpret, Safran, Schokolade, Zitrusfrüchte und Blätterteig; unter den Speisen Falsche Austern, Pasteten, Gesulztes und Friandises, ferner alles, was in Kirsch eingelegt ist; speziell wollen wir erwähnen: Krebsuppe (No. 23), Blancmanger (No. 43), Kaffeepudding (No. 115), Tabakrolle (No. 50, 81), Rahmwaffeln (No. 68) und Hypokras (No. 118). Amalie Schneider-Schlöth hat ihrer ‘Basler Kochschule’ 1877 ein Vorwort vorangestellt, das in gewisser Weise als Rechtfertigung für ihr Werk gelten kann. Wir zitieren daraus: *“Ich habe mich bestrebt, in demselben eine leicht fassliche Anleitung zur gewöhnlichen und zur feineren Kochkunst zu geben; die Rezepte sind alle erprobt, auch liegen hier viele spezielle Basler Rezepte (im Register mit * bezeichnet) zum ersten Male gedruckt vor und sollen dazu dienen, diese Präparate unserer berühmten alten ‘Basler Küche’ nicht in Vergessenheit gerathen zu lassen.”* Die Gegenüberstellung mit dem Schorndorffschen Manuskript ergibt, dass 24 (von 145) Speisen bei Schorndorff in der Kochschule rezeptiert und als Basler Rezepte bezeichnet sind; selbst die Rezepttitel stimmen weitgehend überein³¹. Aus dem Vergleich der beiden fast hundert Jahre auseinanderliegenden Quellen geht zudem hervor, dass Basel über eine Tradition von lokal typischen Rezepturen verfügt und dass bei Erscheinen der ‘Basler Kochschule’ anno 1877 noch bewusst war, was darunter zu verstehen ist. Aus dem Satz unseres Vorwortzitates tönt verhalten die Sorge heraus, diese ‘Präparate

³⁰ Eigentlich ‘Herrenspeise’ (im Gegensatz zu Bauernspeise), eine in älteren Kochbüchern geläufige Bezeichnung. Bei Anna Wecker: ‘ein Essen für Herren gemacht, dass man die Finger danach geleckt’; für Luxusgerichte auch ‘für einen Fürsten’. WECKER, S. 229 bzw. 206. Schneider-Schlöth unterscheidet zwischen ‘gewöhnlicher und feinerer’ Kochkunst.

³¹ Nämlich: Laubfrösche, Nierenschnitten, Fleisch-Knöpfli, Plattenring, Kachelmus, Quittenschnitze, Gefüllter Krautkopf, Ofenküchlein, Mandelpfannkuchen, Tabakrollen, Osterfladen, Hefekugelhopf, Gerührter Hefekugelhopf, Mandeltörtchen, Gebackener Rahm, Salbeiküchlein, Strüblein, Schenkelein, Mandelherz, Quittenpâte, Hypokras, Rote Forellen, Seidenmus.

unserer berühmten alten Basler Küche‘ könnten allmählich in Vergessenheit geraten. Die Sternchen zu ihrer Kennzeichnung wären dann als (früher!) Akt denkmalpflegerischen Umgangs mit unserem Patrimoine culinaire zu interpretieren.

Die Formulierung ‘Präparate unserer berühmten alten Basler Küche’ ist bemerkenswert präzise, denn sie zielt nicht etwa auf die Herkunft der Rezeptur, bezeichnet vielmehr den Umgang mit dem Produkt, dessen Beliebtheit und Funktion innerhalb der Verköstigung rund ums Jahr³².

Betrachten wir das ‘Verzeichnis der Rezepte’ aus dem Blickwinkel heutiger Küchenrealitäten, um zu fragen, was davon nicht bloss vom Hörensagen bekannt ist, sondern auch gekocht wird und auf die Tafel kommt, werden wir nicht nur feststellen, wie sehr sich die Ernährungsgewohnheiten verändert haben, sondern ebenfalls, dass sich einzelne Spezialitäten überregional verbreitet haben, so dass der Bezug zu Basel nicht mehr auf der Hand liegt³³. Auch die Entwicklung in der Gegenrichtung ist – wie wir noch sehen werden – feststellbar.

Unsere Liste entbehrt aus naheliegenden Gründen der Objektivität, baut jedoch auf Kenntnissen auf, die der Herausgeber im Zuge seiner Beschäftigung mit dem Thema während vieler Jahre gewonnen hat. Baslerisch, verstanden als in Basel beliebt und im Speiseplan des gehobenen Bürgerstandes fest verankert, sind die Produkte Milke und Kirsch, die Gattungen Gallere (Gesulztes), Pastete sowie allerart süsse Crèmen; an einzelnen Gerichten: Erbsmus, Laubfrösche, Essigzwetschgen (auch stellvertretend für ‘Suppenfleisch’), Blancmanger, Englischer Pudding, Kirschkaffnenkuchen, Osterfladen, Gugelhopf (auch als bevorzugter Frühstückskuchen am Geburtstag) sowie Hypokras. Unter den genannten Gerichten finden sich einzelne, deren Geschichte über Jahrhunderte zurückverfolgt werden kann und die zum Teil in Basel selbst eine lange Tradition haben, so Blancmanger³⁴, Pastete, Gallere³⁵ und Hypokras. Der Vollständigkeit halber sei nicht verschwiegen, dass andere, die in diesen Zusammenhang gehören, im Schorndorffschen Kochheft fehlen. Es sind

³² Die sogenannten ‘Kreationen’ sind eine Erscheinung der neueren Zeit. – Selbst für das Basler Leckerli, das wohl bekannteste Produkt der Basler Küche, gibt es kein verbindliches Rezept. Vgl. dazu ALBERT SPYCHER. – Leckerli aus Basel: ein oberrheinisches Lebkuchebuch. Basel 1991.

³³ Dies gilt vor allem für Osterfladen (vgl. Kommentar zu No. 51), ferner Brunsli (nicht bei Schorndorff).

³⁴ Vgl. dazu den Kommentar zu No. 43.

³⁵ In vielen Variationen typisches Festtagsgericht; seit dem 15. Jahrhundert an Neujahr Teil des Tafel- und Besuchszeremoniells der Basler Zünfte. Lit. KOELNER.

dies Lachs und Spargeln³⁶, Fastenwähe³⁷, Basler Leckerli³⁸ und Buttenmost. Über die Gründe kann man nur rätseln, doch ist dabei zu bedenken, was wir eingangs angemerkt haben: Ein Kochheft für den Hausgebrauch darf nicht mit einem gedruckten Kochbuch verwechselt werden; da die Zusammenstellung weitgehend ohne Konzept und über Jahre verteilt erfolgt, spielen Zufälligkeiten und persönliche Vorlieben eine nicht geringe Rolle; Selbstverständliches wird zudem gelegentlich als nicht notierenswert befunden³⁹.

Neben dem Leckerli, dessen Geschichte durch die Monographie von Albert Spycher gründlich erforscht ist, kommt unter den Basler Spezialitäten dem Hypokras eine ganz besondere Bedeutung zu; wir wollen sie zum Schluss unserer Bemerkungen zu Speise und Trank in Basel um 1800 würdigen.

Wie das Leckerli gehört der Hypokras in die Wochen um die Wende des Jahres. Er wird besonders gerne vor oder nach der Mahlzeit in Portweingläsern angeboten und ist wie der portugiesische Dessertwein ein liebliches Getränk, das zu Süßem passt. Anders als dieser, der seine Süsse⁴⁰ von der Traube erhält, ist der Hypokras ein künstlich gesüsster Rotwein, der zudem mit allerlei Aromaten gewürzt wird⁴¹. Man kann ihn als späten Vertreter einer Gattung bezeichnen, die im 'Mulsum' der Römer, einer Mischung von Wein mit Honig, ihre Wurzeln hat und nördlich der Alpen erstmals im 11. Jahrhundert fassbar ist. Wein gehörte während des ganzen Mittelalters und bis weit ins 19. Jahrhundert bei uns zu den Grundnahrungsmitteln. Über seine Qualität dürfen wir uns indes keine falschen Vorstellungen machen: Was für gewöhnlich auf den Tisch kam, hätte nach unseren (verwöhnten) Massstäben das Prädikat 'unge- niessbar' verdient. Natürlich gab es auch Lagen, die vom Klima begün-

³⁶ Die lokale Spargeltradition ist bis auf den heutigen Tag wirksam. Wir kennen keinen städtischen Markt vergleichbarer Grösse nördlich der Alpen, auf dem im April/Mai Spargeln aus vier bis fünf Anbaugebieten gleichzeitig angeboten werden. Die Nachfrage ist enorm, die Preise sind vergleichsweise moderat.

³⁷ Lit. MOREL (1992/1).

³⁸ Lit. SPYCHER (wie Anm. 32).

³⁹ Die formale Anlage der Rezepte ist sehr verschieden, einmal sehr ausführlich, ein andermal knapp. Sachkenntnisse werden vorausgesetzt. Einzelne Rezepte kommen uns überflüssig vor; sie sind dennoch notiert, weil das betreffende Gericht in dieser (und keiner anderen) Form realisiert werden soll (Anweisung an die Küche!).

⁴⁰ Durch Unterbrechen des Gärvorgangs mittels Weinbrand.

⁴¹ Der traditionelle Wein zum Hypokras ist in Basel der Roussillon, ein Rotwein aus der Gegend von Perpignan nahe der spanischen Grenze. Dies ist insofern interessant, als auch beim Roussillon der Gärprozess des Mostes mittels reinem Alkohol bewusst abgebrochen wird.

stigt waren, qualitativ höher stehende Weine (Mosel, Oberrhein); sie gehörten mit anderen, von weither mühsam importierten und daher teuren zum Instrumentarium des Festes auch in der alten Eidgenossenschaft.

Die Belebung des Handels mit Gewürzen aus dem Orient steht in direktem Zusammenhang mit den Ende des 11. Jahrhunderts beginnenden Kreuzzügen. An stark gewürzte Speisen war man gewöhnt, denn den Spezereien kam auch die Aufgabe zu, von den Speisen ausgehende unerwünschte Gerüche und Geschmäcke abzudecken. Wer in der Lage war, sich fremdländischer Gewürze zu bedienen, verhalf seiner Tafel und somit sich selbst zu besonderem Renommee. In diesem Zusammenhang ist es zu sehen, dass man auch die Qualität des Tischweins zu verbessern suchte. Doch diese simple Erklärung ist – wie wir gleich sehen werden – nur des Hypokras halbe Wahrheit! Was sich aus der vorsichtigen Interpretation schriftlicher Quellen verschiedenster Art und Zeit zusammenfügt, ergibt nämlich ein differenzierteres Bild. Die frühesten Belege für gewürzten Wein mit der Bezeichnung Hypokras haben wir im 13. und 14. Jahrhundert gefunden. Wir verdanken sie einem Arzt und einem Koch, Vertretern von zwei Berufsgattungen mit – wie wir gesehen haben – keineswegs gegensätzlichen Aufgaben.

Der Arzt, Arnaud de Villeneuve (um 1240 bis 1313), gebürtiger Katalane, lehrte Medizin an der berühmten Universität von Montpellier und ist bekannt als Autor einer ganzen Reihe von medizinischen Schriften; er gilt als eine der ganz grossen Persönlichkeiten der Medizingeschichte des Mittelalters⁴².

Der Koch, Guillaume Tirell, genannt Taillevent (um 1310 bis 1395), behauptet eine gleich glänzende Stellung in der Geschichte der Gastronomie. Seine Karriere beginnt als Küchenbursche bei der Krönung von Jeanne d'Evreux zur Königin von Frankreich (1326) und gipfelt in der Funktion des Ersten Hofkochs Karls V. (1373 ernannt) hoch zu Ross, die Serviette über die Schulter gelegt. Sein 'Viandier' (geschrieben gegen 1375, gedruckt 1490) ist eine umfassende Synthese der mittelalterlichen Kochkunst und darüberhinaus das erste Kochbuch Frankreichs überhaupt. Taillevent führt die beeindruckende Liste der wirklichen Grands Chefs an, die über Antonin Carême bis hin zu Michel Guérard führt⁴³. In Frankreich lässt sich eine Hypokras-Tradition vom 13. bis zum Ende

⁴² Lit. E. G. LEDOS. – Arnaud de Villeneuve. (Dictionnaire de Biographie française..., Bd. 3, Paris 1939, Sp. 843–847); LEXIKON DES MITTELALTERS, Bd. 1. München, Zürich 1980, Sp. 994–996.

⁴³ MAGUELLEONNE TOUSSAINT-SAMAT; MATHIAS LAIR. – Grande et petite histoire des cuisiniers de l'antiquité à nos jours. Paris 1989.

des 18. Jahrhunderts nachweisen, und zwar in der Medizin und in der Küche gleichzeitig. Aus der Heilkunde stammt unbestritten der Name für den gewürzten Wein. Nicht direkt mit Hippokrates, dem berühmten griechischen Arzt des fünften vorchristlichen Jahrhunderts, steht er in Zusammenhang (was manche baslerische Lokalpatrioten bedauern mögen!), sondern mit einem Utensil, der Manica Hippocratis, Chausse d'Hippocrate oder dem Hippokrates-Sack. Wir haben uns darunter einen textilen Filter vorzustellen, der aufgrund seiner Gestalt und spezifischen Verwendung zum Instrumentarium des Arztes gehörte. 'Hippokrates' steht demnach in den angeführten Wortverbindungen als Synonym für 'Arzt'. Dieser 'Arzt-Sack' kam bis in neuere Zeit – zum Teil tatsächlich mit dem modifizierten Namen Hypokras-Sack – in der Schlussphase der Hypokras-Herstellung zum Zuge. Nachdem der Rotwein einige Zeit mit den im Mörser zerstoßenen Gewürzen mazeriert hatte, wurde er mehrmals durch den Sack passiert. Der Sinn dieses Vorgangs war ein doppelter: Der Wein wurde filtriert, kam aber aufgrund der mehrfachen Wiederholung dieses Prozesses weitere Male intensiv in Kontakt mit den vom Sack zurückgehaltenen Aromaten. Obwohl wir hier die Spur der Arznei Hypokras verlassen wollen, sei mit zwei Beispielen der Nachweis erbracht, dass sie auch bei uns durchaus bekannt war. Conrad Gesner gibt in seinem 'Köstlichen Artzneyschatz' (Zürich 1608)⁴⁴ gleich eine ganze Reihe von Kochanleitungen, und noch in der handgeschriebenen Rezeptsammlung des bekannten Berner Wunderdoktors Michael Schüppach (1707–1781)⁴⁵ findet sich eine präzise Rezeptur, die dem heutigen Basler Getränk nahesteht.

Der Hypokras als Genussmittel gehört seit seinem ersten Auftritt in der Literatur zum Instrumentarium der fürstlichen Tafel⁴⁶. Fakten der verschiedensten Art belegen während Jahrhunderten diesen hohen Stellenwert:

- das Rezept gilt als unverzichtbar und wird daher in hochkarätigen Kochtraktaten wie 'Ménagier de Paris' (um 1393) oder François Massialots 'Cuisinier royal et bourgeois' (1692) aufgeführt;
- Hypokras wird immer wieder im Zusammenhang mit besonderen Anlässen genannt, etwa zur Speisung eines Weinbrunnens beim Einzug

⁴⁴ ENONYMUS PHILIATER [= Conrad Gesner]. – Köstlicher Artzneyschatz. Deutsch von Johann Rudolph Landenberger. Zürich 1608, S. 337ff.

⁴⁵ Handschrift im Bernischen Historischen Museum Bern. Das Rezept ist abgedruckt in FRANÇOIS DE CAPITANI. – Festliches Essen und Trinken im alten Bern. Bern 1982, S. 140.

⁴⁶ Sogar als Gewürz zu Suppe und Rebhuhn. Vgl. TERENCE SCULLY. – The Viandier de Taillevent. Ottawa 1988, S. 239 bzw. 245.

- König Heinrichs IV. von England (1367 bis 1413) in Paris oder als obligates Neujahrsgeschenk an den französischen König (bis 1760)⁴⁷;
- in der französischen Literatur spielt er die Rolle eines Edelgetränks, so in Antoine de La Salles ‘Petit Jehan de Saintré’ (1400) und in François Rabelais’ ‘Gargantua et Pantagruel’ (1534);
 - die Akzeptanz in allen Regionen, die von französischer Kultur beeinflusst sind: Hypokras ist in England 1386 bekannt⁴⁸ und spätestens Mitte des 15. Jahrhunderts fester Bestandteil im höfischen Zeremoniell⁴⁹.

Mit der Verbreitung des Hypokras ausserhalb Frankreichs erfolgt recht schnell eine regelrechte Popularisierung des Modegetränks. Der Engländer John Russell gibt in seinem ‘Boke of Nurture’ aus der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts zwei Varianten, die eine ‘for a Lorde’, eine zweite ‘for Comons’⁵⁰. Der hohe Preis der fremdländischen Gewürze sorgte indes dafür, dass der Hypokras nie die Aura des Edlen und Besonderen verlor.

Und in der Schweiz? Auf unser Land bezogene Nachrichten des 15. bis 17. Jahrhunderts widersprechen dem also gewonnenen Bild in keiner Weise. Als eine Zürcher Delegation mit Bürgermeister Heinrich Reust an der Spitze 1487 zum Kirchweihbesuch nach Altdorf reiste, wurde sie von ihren Urner Gastgebern während drei Tagen geradezu fürstlich traktiert. An Getränken wurde kredenzt: Malvoisie, Klaret, Hypokras, Veltliner und Elsässer⁵¹. Conrad Gesner (1608) überliefert die Verwendung zusammen mit geröstetem Brot: “*Und dieser Hypokras wirt mehrtheils morgens zum Imbiß gegeben in den kostlichen und guten Mäleren mit gebeetem Brott anstelle einer Tracht oder des Voressens*”⁵². Er knüpft damit an eine französische Sitte an, die schon von La Salle beschrieben wird⁵³.

⁴⁷ Lit. WILHELM WACKERNAGEL. – Mete, Bier, Win, Lutertranc. (Zeitschrift für Deutsches Altertum 1848, S. 261–280); ALFRED GOTTSCHALK. – Histoire de l’Alimentation et de la Gastronomie depuis la préhistoire jusqu’à nos jours. Paris 1948, Bd. 2, S. 146.

⁴⁸ In Chaucers ‘Merchant’s Tale’.

⁴⁹ JOHN RUSSELL. – The Boke of Nurture. Ed. by P.J. Furnival, London 1868 (Manuskript aus der 2. Hälfte des 15. Jahrhunderts im British Museum London).

⁵⁰ Wie Anm. 49, S. 125.

⁵¹ LEO ZEHNDER. – Volkskundliches in der älteren Schweizer Chronistik. Basel 1976, S. 224.

⁵² Wie Anm. 44.

⁵³ MAGUILLONNE TOUSSAINT-SAMAT. – Histoire naturelle et morale de la nourriture. Paris 1987, S. 417.

In Basel gehörten Herstellung und Handel seit jeher zu den verbrief-
ten Rechten der Gewürzhändler (1523 bestätigt). Es ist bezeichnend, dass
in ihrem angestammten Quartier um das Imber-[Ingwer]-Gässlein ein
Haus 'zum Hypokras' benannt war (1666). Hypokras gehörte zu den be-
liebten Ehrengaben der Stadt Basel, aus besonderem Anlass vergeben
und selbst von hochrangigen Gästen wie der Infantin Isabella, Gemah-
lin Erzherzog Albrechts von Österreich, geschätzt⁵⁴. In Basler Bürger-
häusern wurde Hypokras seit dem 18. Jahrhundert selbst hergestellt. Die
meisten uns bekanntgewordenen Basler Rezepte verwenden praktisch
die nämlichen Zutaten: Wein, Zucker, Nelken, Muskat (Blüte oder Nuss)
und Zimt. Vergleicht man das in Mülhausen 1811 notierte Rezept der M.
Spörlein mit dem 450 Jahre älteren Tallevents, stellt man mit Verblüf-
fung nur relativ geringfügige Unterschiede fest. Sie betreffen weniger die
Ingredienzien denn deren Mengenverhältnisse zueinander, nämlich (bei
Spörlein) sehr viel weniger Zimt, etwas weniger Zucker und keine Para-
dieskörner⁵⁵. Ziehen wir schliesslich die Rezepte von 1877 zum Vergleich
heran, wird eine generelle Entwicklung in der Kochkunst des 19. Jahr-
hunderts deutlich: vom dominant gewürzten und stark gesüssten zum
qualitativ hochstehenden Wein, der vorsichtig gezuckert und ebenso dif-
ferenziert wie ausgewogen gewürzt wird. Dazu kommt eine wesentliche
Änderung in der Zubereitungstechnik: Der Zucker wird nun mit den
Gewürzen in wenig (billigerem Weiss-)Wein durch Erhitzen aufgelöst
und nach dem Erkalten mit dem ungekochten '*echten, rothen, dicken
Roussillon*' vermischt⁵⁶. Der Hypokras zählt zusammen mit Fastenwä-
hen und Blancmanger zu den Inkunabeln ortstypischer Esskultur, die
baslerische Eigenart auf exemplarische Weise widerspiegelt: das beharr-
liche Festhalten an lieb gewonnenen Bräuchen, deren Wurzeln weit zu-
rückliegen. Sie wurden einst vielleicht zufällig importiert, fanden Gefal-

⁵⁴ Der Erzherzog befand sich auf dem Weg in die Grafschaft Burgund, um dort die Erb-
huldigung einzunehmen. Von Italien herkommend übernachtete das Fürstenpaar mit
grossem Gefolge vom 29. auf den 30. Juli 1599 in Basel. Lit. PETER OCHS. – Geschichte
der Stadt und Landschaft Basel, Bd. 6. Basel 1821, S. 346–349.

⁵⁵ *Aframomum melegueta*, Samen einer Staude, die im tropischen Westafrika heimisch
ist; Körner von pfefferähnlichem Geschmack.

⁵⁶ Schon Arnaud de Villeneuve (Anm. 42) kocht die Gewürze – Nelken, Muskatnuss,
Weinbeeren – im Wein, den er gleichzeitig um $\frac{1}{2}$ seines Volumens einkocht; der Zuk-
ker wird zuletzt beigefügt. GOTTSCHALK (Anm. 47), Bd. 1, S. 395. Als Belege für die
Beliebtheit des Hypokras im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts können bei Schnei-
der-Schlöth dienen: die Tatsache, dass gleich drei Rezepte zur Auswahl angeboten
werden (Hypokras, Hypokras feinere Art, Hypokras einfache Art) und die beachtlich
grossen Mengen bei den Zutaten (15 und 6 Liter, 30 und 6 Liter, 15 und 6 Liter Wein).

len, wurden integriert und in der Folge gehegt und gepflegt. Dass sie Relikte aus einer längst vergangenen Epoche darstellen, ist nicht bewusst, vor allem ohne Bedeutung. In Basel bilden sie jedoch freudig begrüßte Programmpunkte im heimeligen Küchenkalender.

Andreas Morel

Zu den Abbildungen

Abbildungen 1, 3, 4, 10, 14, 15

Faksimilierte Seiten aus dem Kochheft der Maria Magdalena Schorndorff-Iselin (1760–1832), begonnen um 1780. Privatbesitz Zürich. Vgl. dazu S. 9ff.

Photos: Martin Bühler, Basel

Abbildung 2

Bildnismedaillons des Ehepaars Schorndorff-Iselin. Silberstiftzeichnungen, 11,5 x 10 cm. Nach Photographien im Oeri-Archiv Basel.

Photos: Martin Bühler, Basel

Abbildungen 5, 11, 16, 17

Beispiele von Produkten, die in der Schorndorffschen Küche verwendet wurden. Reproduktionen von handkolorierten Kupferstichen der Heilpflanzenzeichnerin und Kupferstecherin Elizabeth Blackwell (um 1710–1774) aus ‘Collectio Stirpium / Sammlung der Gewächse, die zum Arzney-Gebrauch in den Apothecken aufbehalten werden’. Nürnberg 1750–73. Nach dem Exemplar in der Stadtbibliothek Winterthur (Sig. E 434, 1–3).

Photos: Martin Bühler, Basel

Abbildung 6

Hans Bock der Ältere (um 1550–1624): Ganzfigurenportrait des Basler Stadtarztes Felix Platter (1536–1614), 1584. Ausschnitt: Pomeranzenbäumchen. Öl auf Leinwand. Basel, Öffentliche Kunstsammlung (Inv. 84).

Photo: Martin Bühler, Basel

Abbildung 7

Waffeleisen, angefertigt 1587 für den Basler Tuchhändler Samuel Burckhardt (1561–1640), vermählt seit 1584 mit Elisabeth Iselin. Die 12 x 18 cm grossen Platten des Pressmodells zieren von Ornamentbordüren verbrämte Rautengitter mit sechseckigen Sternen (Rückseite) bzw. fünfblättrigen heraldischen Rosen (Vorderseite) in den Feldern. Über dem der Vorderseite – für die Schauseite der Waffel – das Allianzwapen Burckhardt-Iselin, dazwischen die Jahreszahl 1587. Historisches Museum Basel (Inv. 1881.3).

Photo: Historisches Museum Basel / Maurice Babey

Abbildung 8

Pieter Breughel der Ältere (1520–1569): ‘Der Kampf zwischen Fasching und Fasten’, 1559 (Ausschnitt). Wien, Kunsthistorisches Museum.

Die Abbildung zeigt auf exemplarische Weise die Herstellung des traditionellen Gebäcks: den angerührten Teig, dessen wichtigste Zutaten Eier und Zucker sind. Während die Waffel im Eisen gebacken wird, streift die Waffelbäckerin den überflüssigen, aus dem zusammengeklappten Eisen herausgedrückten Teig mit dem Messer ab. Auf gleiche Weise wurden 440 Jahre nach Entstehen des Bildes die Waffeln im offenen Kaminfeuer hergestellt, die auf Abbildung 22 zu sehen sind.

Abbildung 9

Albert Anker (1831–1910): Stilleben ‘Alter Wein und Schmelzbrötchen’, 1897 (Ausschnitt). Öl auf Leinwand, 39 x 45 cm. Kunstmuseum Bern. Stiftung Gemäldesammlung Emil Bertschger (Inv. G. 91.004).

Photo: Peter Lauri, Bern

Abbildung 12

Illustrationen aus den ‘Notizen über Landökonomie’ des Samuel Birman (1793–1847), 1835/36. Manuskript mit Feder und eingestreuten Zeichnungen in Bleistift, Feder, Aquarell. 32,5 x 21 cm (Blattgrösse). 3 Hefte, Kunstmuseum Basel, Kupferstichkabinett (Inv. 1912. 155 a–c). Photos: Martin Bühler, Basel

Unsere Zusammenstellung zeigt einen Teil der zu Beginn des 19. Jahrhunderts in der Region, speziell im Elsass (Häisingen, Buschwiller, Neuwiller) in grosser Vielfalt kultivierten Sorten der Gattung ‘Reinette’; von oben nach unten und links nach rechts: ‘Reinette d’Aizerna’ (4/14r), ‘Reinette Nègre doré’ (4/7r), ‘Reinette Sorgvliet’ (4/39r), ‘Reinette grise’ (4/3r), ‘Reinette Montbran’ (4/10r), ‘Reinette Allemande’ (4/15r), ‘Reinette nonpareille’ (4/13r), ‘Reinette monstrueuse de Windsor’ (4/12r), ‘Lederapfel’ (Reinette grise) (4/18r).

Abbildung 13

Quittenpästchen / Quittenbrot, traditioneller Bestandteil des Basler Weihnachtskonfekts, im Kontext mit den ehemals in Gebrauch stehenden, mit Füßchen (rechts) versehenen Modellen. Diese aus glasiertem Ton, 19. Jahrhundert. Privatbesitz Basel.

Photo: Martin Bühler, Basel

Abbildung 18

Friedrich Meyer (tätig 1802–1844): Portrait Elisabeth Bachofen-Fuchs (1779–1816), Gattin des Johann Jakob Bachofen (1772–1849), Stubenverwalter E.E. Zunft zu Hausgenossen, mit ihren drei Töchtern, 1809. Aquarell, 27,5 x 20 cm. Privatbesitz Basel.

Photo: Martin Bühler, Basel

Pendant zu Abbildung 23

Das Portrait zeigt die Gattin des Traiteurs in der Rolle als Mutter und Hausfrau bei der Zurichtung von Geflügel. An der Küchenwand u.a. eine typische Gugelhopfform aus Kupfer.

Abbildung 19

Historisches Museum Basel / Haus zum Kirschgarten, zweites Obergeschoss: Küche aus dem 1935 abgebrochenen Segerhof (Blumenrain 19, Basel), 1790.

Photo: Historisches Museum Basel / Maurice Babey

Abbildung 20

Pfanne vom Typus Tourtière, unter anderem in Gebrauch zum Backen über der Glut auf dem offenen Herd. Der 'Zinnenkranz' zum Stabilisieren der zur Vermittlung von Oberhitze auf den Deckel geschichteten glühenden Kohlen. Im 16. Jahrhundert nachgewiesen, bis Mitte des 19. Jahrhunderts in Gebrauch (Ablösung des offenen durch den geschlossenen Herd), Bronze, 18. (?) Jahrhundert. Historisches Museum Basel (Inv. 1902.195).

Photo: Martin Bühler, Basel

Abbildung 21

In der Schorndorffschen Küche besonders beliebt: 'Muscatblust' (Muskatblüte / Macis), der getrocknete Samenmantel des Muskatnussbaumes.

Photo: Martin Bühler, Basel

Abbildung 22

Rahmwaffeln nach Rezept No. 68 und mit dem Waffeleisen Abb. 7 hergestellt im April 1999.

Photo: Martin Bühler, Basel

Abbildung 23

Friedrich Meyer (tätig 1802–1844): Portrait Johann Jakob Bachofen (1772–1849), Stubenverwalter E. E. Zunft zu Hausgenossen Basel, 1809. Aquarell, 27,5 x 20 cm. Privatbesitz Basel.

Photo: Martin Bühler, Basel

Blick in eine Basler Küche, wohl ähnlich jener im Schorndorffschen Haus am Adelberg. Ausstattung und Gerät, ebenso Hase und Geflügel, sind nicht bloss pittoreskes Dekor, sondern hier Attribute des Portraitierten: Bachofen war nicht nur Stubenverwalter der in der Hierarchie an zweiter Stelle rangierten Zunft zu Hausgenossen, sondern darüberhinaus der renommierte Traiteur Basels.

Abgekürzt zitierte Literatur

- AMARANTHES: Amaranthes. – Nutzbares, galantes und curioses Frauenzimmer-Lexicon... Leipzig 1715. – WEISS No. 647.
- ANDREAE: [Johann Georg Reinhard] Andreae. – Briefe aus der Schweiz nach Hannover geschrieben. (Hannoversches Magazin 1764/1765).
- ANSTÄNDIGE LUST, DIE: Die Anständige Lust: von Esskultur und Tafelsitten. Hrsg.: Ulrike Zischka, Hans Ottomeyer, Susanne Bäumler. München 1993.
- BASELBIETER REZEPTE: Baselbieter Rezepte. Hrsg. vom Gemeinderat Arboldswil. 6. Auflage, [Arboldswil] 1978.
- BEETON: Isabella Beeton. – The Book of Household Management... London 1861.
- BERNERISCHES KOCH-BÜCHLEIN: Bernerisches Koch-Büchlein. Darinnen In einer Sammlung von mehr als dreyhundert Recepten, gute Anweisung gegeben wird, allerhand sowohl geringe als kostbar und delicate Speisen nach jetziger Mode herrlich und wohl zu appretieren... Bern 1749. – WEISS No. 324.
- BIERBAUM: Otto Bierbaum. – Conditorei-Lexikon: Alphabetisches Hand- und Nachschlagebuch über alle Erzeugnisse der Conditorei und verwandte Branchen für Conditoren, Fein- und Pastetenbäcker, Lebküchler und Hausfrauen. Strassburg 1898. – WEISS No. 386.
- BOHRER: Crescentia Bohrer. – Freiburger Kochbuch oder vollständige, durch vieljährige Erfahrung erprobte Anleitung zur schmackhaften und billigen Zubereitung aller sowohl in der herrschaftlichen als bürgerlichen Küche vorkommenden Speisen. Freiburg im Breisgau 1836. – WEISS No. 448, 449.
- BRAUN / FROHNE: Hans Braun; Dietrich Frohne. – Heilpflanzen-Lexikon für Ärzte und Apotheker: Anwendung, Wirkung und Toxikologie. Begründet von Hans Braun. 5., erweiterte Auflage, neu bearbeitet von Dietrich Frohne. Stuttgart; New York 1987.
- BRUCKNER: Daniel Bruckner. – Versuch einer Beschreibung historischer und natürlicher Merkwürdigkeiten der Landschaft Basel, 5: St. Jakob. Basel 1750.
- BUCHINGER: [Bernardin Buchinger]. – Koch-Buch. So wol für Geistliche als auch Weltliche grosse und geringe Haushaltungen wie bey denen täglich viel Leut am füglichen abgespeiset werden... Molsheim 1671. – WEISS No. 528.
- BUCH VON GUTER SPISE: Das buch von guter Spise. Aus der Würzburg-Münchener Handschrift neu herausgegeben von Hans Hajek. Berlin 1958. (Texte des späten Mittelalters, 8.)
- BURCKHARDT-FINSLER: A[lbert] Burckhardt-Finsler. – Die Ofleten- und Waffeleisen des Historischen Museums [Basel]. (Verein für das Historische Museum und für Erhaltung Baslerischer Altertümer: Jahresberichte und Rechnungen, Jahr 1896 [Basel 1897], S. 25–38, Taf.)

- CARÊME: Antonin Carême. – *Le Pâtissier royal parisien*. 2 Bde., Paris 1815. Zitiert nach der 3. Auflage, Paris 1841.
- EBERT: Jenny Lina Ebert. – *Schweizerköchin*. Neues Kochbuch für Stadt und Land mit besonderer Berücksichtigung der Bernerküche... Bern 1870/71. Zitiert wird nach der 9., vollständig umgearbeiteten Auflage, Bern 1895. – WEISS No. 851.
- FEHR: Angelus Hux; Walter Müller (Hrsg.). – *Das Kochbuch der Catharina Fehr*, 1842. Rezepte aus dem Haus des letzten Schultheissen von Frauenfeld. Frauenfeld 1998.
- GESNER: Enonymus Philater [= Conrad Gesner]. – *Köstlicher Artzneyschatz*. Zürich 1608.
- GRASDORF / GRUBER: Erich Grasdorf; Pia Gruber. – *Zürcher Rezepte*. Fünfzig Koch- und Backrezepte aus zünftigen Zeiten... Aarau 1993.
- HAGER: Hagers Handbuch der Pharmazeutischen Praxis. Vollständig neu bearbeitet und herausgegeben von G. Frerichs, G. Arends, H. Zörnig. 2 Bde., Berlin 1925/27.
- KOELNER: Paul Koelner. – *Die Kuchibücher der Safranzunft*. (Basler Jahrbuch 1929, S. 202–269, Taf.)
- KÖNIG: E. K[önig]. – *Georgica Helvetica curiosa*. Das ist: Neu Curioses Eydgnossisch-Schweitzerisches Hauss-Buch... Basel 1705.
- KRÜNITZ: Johann Georg Krünitz. – *Oekonomisch-technologische Encyclopädie*... Bd. 8, Berlin 1776.
- KÜBLER: Marie Susanne Kübler. – *Das Hauswesen nach seinem ganzen Umfange dargestellt in Briefen an eine Freundin*... 4. Auflage, Stuttgart 1862.
- KÜTTNER: [Carl Gottlob Küttner]. – *Briefe eines Sachsen aus der Schweiz an seinen Freund in Leipzig*. 3 Teile, Leipzig 1785/1785/1786.
- LAUNERT: Eduard Launert. – *Der Mörser: Geschichte und Erscheinungsbild eines Apothekengerätes: Materialien, Formen, Typen*. München 1990.
- LEBLANC: M. Leblanc. – *Nouveau manuel complet du Pâtissier ou traité complet et simplifié de la pâtisserie de ménage, de boutique et d'hôtel*. Nouvelle édition entièrement refondue, augmentée et ornée de figures. Paris 1833. (Manuels-Roret)
- MEISTER HANS: Meister Hans des von Wirtenberg koch. Handschrift Basel, um 1460 (Universitätsbibliothek Basel: ANV 12). Zitiert nach der Facsimile-Edition, Frankfurt am Main 1996.
- MOREL (1985/1): Andreas Morel. – *Zu Quellen für Speise und Trank um die Wende des Mittelalters*. (Archäologie der Schweiz 8, 1985, No. 3, S. 204–222, ill.)
- MOREL (1985/2): Andreas Morel. – *Cor domus: Historisches zu Küche und Herd*. (Werk, Bauen + Wohnen 1985, No. 3, S. 18–21, ill.)
- MOREL (1988): Andreas Morel. – *Bischof, Prälat und Kardinal in Konkurrenz zum Hypokras*. (Nordschweiz [Basel] 1.12.1988, S. 12.)

- MOREL (1989): Andreas Morel. – *Cucina povera*: Man nehme, was man hat: Plädoyer für eine Rückbesinnung auf historische Kochpraktiken. (Natürlich [Aarau] 9, 1989, No. 12, S. 6–19, ill.)
- MOREL (1992/1): Andreas Morel. – *A la mode bâloise*. (Turicum [Zürich] Oktober / November 1992, S. 17–24, ill.)
- MOREL (1992/2): Andreas Morel. – “Von der Würz in der Kuchen”. (Natürlich [Aarau] 12, 1992, No. 12, S. 6–16, ill.)
- MOREL (1996): Andreas Morel. – *Archäologie und Tischkultur, oder: Von Maulbeeren, Latwergen, Beerenwein und so weiter*. (Fundgruben. Basel: Historisches Museum, 1996. S. 95–101, ill.)
- NEUES UND NÜTZLICHES KOCH-BUCH: Neues und nützliches Koch-Buch oder Anweisung wie man allerhand wohlgeschmackte und niedliche Speisen bey allen Anlässen als auch zum täglichen Tisch wohl zubereiten könne. Von einer erfahrenen und geübten Köchin zusammengetragen. Samt einem Register. Basel [1790]. Zitiert nach: ‘vermehrte und verbesserte Auflage’, o. J.
- PERINI: Giacomo Perini. – *Der Schweizerzuckerbäcker oder instructive Anweisung, alle in dieses Gebiet gehörigen Backwerke und Pastetchen mit Fleisch- und anderer Fülle auf’s Feinste auszuführen; die beliebtesten kühlenden, künstlichen Getränke und Gefrorenes aller Art darzustellen und endlich eine gute Chocolate, sowie belebende und erwärmende Getränke der mannichfaltigsten und feinsten Art zu bereiten*. Weimar 1852. (Neuer Schauplatz der Künste und Handwerke, 191.)
- PLATTER: Felix Platter. – *Tagebuch (Lebensbeschreibung) 1536–1567*. Im Auftrag der Historischen und Antiquarischen Gesellschaft zu Basel herausgegeben von Valentin Lötscher. Basel; Stuttgart 1976.
- RAUCH: Anita Rauch. – *Rezeptbuch der alten Basler Küche*. Olten 1978.
- RYTZ: L. Rytz. – *Neues Berner Kochbuch*. Bern 1835. – WEISS No. 3303.
- SAMWALD: Achim Samwald. – *Dörren: Früchte, Gemüse, Kräuter*. 2. Auflage, Stuttgart 1989.
- SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883): Amalie Schneider-Schlöth. – *Basler Kochschule. Eine leichtfassliche Anleitung zur bürgerlichen und feineren Kochkunst*. Basel 1877. Zitiert wird nach der ‘Zweiten bedeutend vermehrten und verbesserten Auflage’ Basel 1883. Zur Person vgl. SCHNEIDER-SCHLÖTH (1983), S. 440. – WEISS No. 3461.
- SCHNEIDER-SCHLÖTH (1983): Amalie Schneider-Schlöth. – *Basler Kochschule. Eine leichtfassliche Anleitung zur bürgerlichen und feineren Kochkunst*. 14. Auflage, vollständig neu bearbeitet von Andreas Morel. Basel 1983.
- SPÖRLEIN: [Margareta Spörlein]. – *Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter, die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen*. Mülhausen 1811. – WEISS No. 3664.
- SUTER: Rudolf Suter. – *Baseldeutsch-Wörterbuch*. 2., überarbeitete und erweiterte Auflage, Basel 1995. (Grammatiken und Wörterbücher des Schweizerdeutschen, 9.)

- UNIVERSAL-LEXIKON DER KOCHKUNST: Universal-Lexikon der Kochkunst. 2 Bde., Leipzig 1878. Zitiert wird nach der 9. Auflage, Leipzig [1913]. – WEISS No. 3905.
- VON DER MÜHLL: Johanna Von der Mühl. – Basler Sitten: Herkommen und Brauch im häuslichen Leben einer städtischen Bürgerschaft. Basel 1944.
- WECKER: Anna Wecker. – Ein Köstlich new Kochbuch von allerhand Speisen, an Gemüsen, Obs, Fleisch, Geflügel, Wildpret, Fischen und Gebachens... Amberg 1597. Zitiert wird nach dem Facsimile der 2. Auflage von 1598, München 1977. Zur Person vgl. MOREL: (1985/1, S. 211f.) – WEISS No. 4102–4104.
- WEISS: Hans U. Weiss. – Gastronomica: eine Bibliographie der deutschsprachigen Gastronomie 1485–1914: ein Handbuch für Sammler und Antiquare. Zürich 1996.
- WENNER: Koch-Buch der Augusta Wennerin vom ‘Wilden Mann’ Lörrach, 1791. Hrsg.: Waldemar Lutz. Lörrach 1998.
- WIRZ-FISCHER: J. H. Wirz-Fischer. – Handlexikon der Conditorei. Ein Hilfs- und Nachschlagebuch für jüngere Berufsleute. Basel 1890. – WEISS No. 4242, 4243.
- ZEDLER: Grosses vollständiges Universal Lexicon aller Wissenschaften und Künste ... Bd. 1, Halle; Leipzig 1732; Bd. 15, 1737; Bd. 32, 1742; Bd. 54, 1747.

Einige Rezepte zum Nachkochen

Nach dem schorndorffschen Manuskript
für die Küchenpraxis unserer Tage eingerichtet
von Andreas Morel

Farcierte Milken im Netz

[No. 1]

6 Personen (Hauptgang)

12 Personen (Vorspeise)

Zutaten:

850 g Kalbsmilke; Schweinsnetz; Ausgelassene Butter

Zur Farce:

150 g Brot, ohne Ranft; 2 dl Milch; 1 Zwiebel; 20 g Schnittlauch, in Röllchen; 30 g glatter Peterli, fein gehackt; Nelkenpulver; Zimtpulver; Macis, gemörsert; 2 Eiweiss; Salz; Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Milken in eine Schüssel geben; in kaltem Wasser mehrere Stunden wässern; dabei das Wasser zwei- bis dreimal erneuern.
2. Das Schweinsnetz in kaltes Wasser legen.
3. Brot würfeln und in einer Schüssel mit der Milch übergiessen.
4. Milken in eine Kasserolle geben; mit kaltem Wasser bedecken leicht salzen; aufkochen, 5 Minuten köcherlen.
5. Zwiebel schälen und sehr fein hacken; in wenig Butter weichdämpfen.
6. Milken unter einem dünnen Wasserstrahl erkalten lassen.
7. Unterdessen die Farce zubereiten: Brot, Zwiebel, Peterli und Schnittlauch von Hand zusammenkneten.
8. Milken abtropfen, mit Küchenkrepp trockentupfen, mit Hilfe eines spitzen Messers Fett, Röhren und zähe Haut wegschneiden und wegwerfen (kein Problem!); in 12 gleich grosse, eher flache Plätzli schneiden.
9. Die Farce fertigmachen: mit Salz, Pfeffer, Nelkenpulver (sparsamst), Zimtpulver (sparsam) und Macis ausgewogen aber insgesamt kräftig würzen. Eiweiss mit einer Gabel aufschlagen; unter die Farce mischen; die Farce in 12 Portionen aufteilen.
10. Schweinsnetz aus dem Wasser nehmen; abtropfen; sorgfältig auf der Arbeitsfläche ausbreiten.

11. Ein Milkenplätzli an den Rand des Netzes legen; eine Portion Farce darauflegen; mit dem Finger glattdrücken.
12. Mit einem scharfen Messer das Netz rundherum im Abstand von ca. 7 cm durchschneiden; das Netz von allen Seiten über der Farce zusammenschlagen. Resultat: ein festes Päckli vom Aussehen eines Adrios.
13. Die verbleibenden 11 Milkenplätzli gleich verpacken.
14. Bis zum weiteren Garprozess auf einer Platte kaltstellen.
15. Milkenpäckli salzen und pfeffern; in ausgelassener Butter bei Mittelhitze je Seite 5 Minuten halbschwimmend ausbacken.

Dazu:

Salat oder Gemüse (Spinat, sautierte Zuccinirädchen ...)

Kommentar:

Da die Farce zur Hauptsache aus Brot besteht, ist die 'Würze' von ausschlaggebender Bedeutung für das gelungene Resultat dieses vortrefflichen Gerichts. Wichtig ist neben den eigentlichen Gewürzen die Auswahl der (frischen!) Kräuter: Kerbel, besonders Estragon (Varianten ausprobieren!).

Kalbskopf

[No. 9]

4–5 Personen

Zutaten:

1,2 kg Kalbskopf; 1 Kalbszunge

Zum Sud:

1 Flasche Weisswein; 5 Lorbeerblätter; 1 Zwiebel, mit 5 Gewürznelken besteckt; 5 Pfefferkörner; 1 KL Salz

Zur Sauce:

40 g Formenbrot, ohne Ranft kleinwürfelig geschnitten; 25 g Mehl; 75 g Butter; 1 Zwiebel, fein gehackt; 2 dl Kochsud, gesiebt; 250 g Perlzwiebeln, geschält; 1 Hühnerbouillon-Würfel; 3 dl Madeira, trocken; 2 Gewürznelken; einige Spritzer Weisswein-Essig; Pfeffer aus der Mühle; Muskatnuss, gerieben; Salz

Zubereitung:

1. Kalbskopf und Zunge in eine grosse Kasserolle geben; die Sud-Zutaten dazugeben; so viel kaltes Wasser begeben, dass das Fleisch davon bedeckt ist; aufkochen; $\frac{3}{4}$ zugedeckt 2 Stunden leise köcherlen.
2. Kalbskopf und Zunge aus dem Sud nehmen; abtropfen; abkühlen lassen.
3. Die Zunge schälen; in nicht zu dünne Tranchen schneiden.
4. Kalbskopf in possierliche Stückchen schneiden, dabei einen Teil des Fetts und alle harten bzw. unansehnlichen Teile abschneiden und wegwerfen.
5. Backofen auf 190 Grad vorheizen.
6. Brotwürfeli, Mehl und die geschnittene Zwiebel in eine Schüssel geben und mischen.
7. Butter in einer gusseisernen Kasserolle erhitzen; die Brot-Zwiebel-Mischung dazugeben; unter Aufsicht hellbraun rösten.

8. Mit dem Sud ablöschen; dazugeben; Bouillonwürfel, Madeira, Nelken, Perlzwiebeln, Essig, wenig Salz, Pfeffer, eine Prise Muskatnuss.
9. Kalbskopf und Zunge in die Sauce geben; sorgfältig mischen; im Backofen in 40 Minuten fertigkochen.
10. Vor dem Anrichten nach Bedarf mit Salz, Pfeffer, Muskat, Essig abschmecken.

Krautstiele

[No. 135]

4–5 Personen

Zutaten:

1 kg Krautstiele; 2 mittelgrosse Zwiebeln; ½ bis 1 TL Kümmelsamen; 1 Briefchen Safran; 3–4 EL Weissweinessig; 1 EL ausgelassene Butter; Salz; Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Das Grüne von den Krautstielen abschneiden und zu anderer Verwendung kühlstellen.
2. Die Stengel waschen und in Stäbchen (1 x 5 cm) schneiden; in siedendem Salzwasser 10–12 Minuten schwellen.
3. Die geschälten Zwiebeln fein hacken; in der ausgelassenen Butter hellgelb anschwitzen.
4. Die weich geschwitzten Zwiebeln mit dem Essig und ½ Glas Wasser ablöschen; Safran und Kümmel zugeben; mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die abgetropften Krautstiele in der kurzen Zwiebelsauce heissmachen; abschmecken.

Beilage zu gekochtem oder gebratenem Fleisch.

Kommentar:

Zur Verwendung der Krautstielblätter vgl. No. 10 (anstelle der Krautblätter), No. 132 (anstelle von Spinat). – Vorschlag für die sofortige Verwendung: Die gewaschenen Blätter kochen, fein schneiden und in frischer Butter dünsten; mit den Krautstielstäbchen mischen.

Lammragout mit Petersilienwurzeln

[No. 8]

5–6 Personen

Zutaten:

400 g Petersilienwurzeln; 1,2 kg Lammschulter; 40–45 g Beurre manié; Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. In einer gusseisernen Kasserolle 2,5 dl Wasser mit einem TL Salz aufkochen.
3. Die Lammschulter in Würfel schneiden; in das siedende Salzwasser geben; aufkochen; zugedeckt in den Backofen stellen.
4. Petersilienwurzeln schälen; in 1 cm dicke Rädchen schneiden.
5. Beurre manié vorbereiten: 30 g frische Butter mit 40 g Weissmehl mischen; zu einem homogenen Teig kneten; kaltstellen.
6. Nach 20 Minuten Garzeit die Petersilienwurzeln zum Fleisch in die Kasserolle geben; mit Pfeffer bestreuen; zudecken.
7. Nach weiteren 30 Minuten die Kasserolle abdecken; im Ofen ungedeckt während 10 Minuten fertigschmoren. Garzeit total: 1 Stunde.
8. Fleisch und Petersilienwurzeln mit einer Siebkelle aus der Kasserolle heben. Die Sauce in der Kasserolle aufkochen; mit der in Stückchen beigegebenen Mehlbutter zur gewünschten Konsistenz aufkochen. Abschmecken.
9. Fleisch und Petersilienwurzeln in der Sauce erhitzen und anrichten.

Kommentar:

Varianten bei den Zutaten: statt Wasser eine Mischung von Wasser und Weisswein nehmen; Salz reduzieren und zusätzlich 1 TL Hühnerbouillonpaste in die Brühe geben; zum Schluss die Sauce mit 1 EL Rahm verfeinern; das fertige Gericht mit 1 EL feingehackter Petersilie bestreuen.

Laubfrösche

[No. 10]

3–4 Personen

Zutaten:

1 Kohlkopf; 50 g Weissbrot, ohne Ranft und gewürfelt; 2,5 dl Milch;
1 Zwiebel, fein gehackt; 40 g geräucherter Speck, in Riemchen
geschnitten; 1 KL Butter; 2 EL Peterli, fein gewiegt; 300 g Kalb-
fleisch, gehackt; 60 g Hühnerlebern, geputzt und gehackt; 1 KL
Kalbsfond (Instant); 2 Prisen Macis, gemörsert; 20 g Beurre manié;
Salz; Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Kohlkopf in einzelne Blätter zerlegen; waschen; in siedendem Salzwasser blanchieren (10 Minuten).
2. 1 dl Milch erhitzen; über das Brot giessen.
3. Zwiebel und Speck in der Butter anziehen (5 Minuten).
4. Brot gut ausdrücken; in einer Schüssel mit der Zwiebel-Speck-Mischung, dem Peterli, dem Fleisch und der Leber mischen; mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Backofen auf 190 Grad vorheizen.
6. Aus der Fülle wallnussgrosse Kügelchen formen; jedes in ein gut abgetropftes Kohlblatt einpacken.
7. Die Frösche dicht nebeneinander in eine flache Gratinform einfüllen.
8. Die restliche Milch mit dem Kalbsfond aufkochen; mit Salz, Pfeffer und Macis würzen; über die Laubfrösche giessen.
9. Die Form für 30 Minuten in den Backofen stellen.
10. Die Flüssigkeit abgiessen und in einem Pfännchen mit Beurre manié binden; über die Laubfrösche geben.

Dazu:

Bratkartoffeln

Kommentar:

Anstelle der Kohlblätter kann das Grüne von Krautstielen verwendet werden.

Warme Kalbfleischpastete

[No. 84]

4–5 Personen

Zutaten:

800 g Kalbfleisch (Nuss); 4 dl Weisswein; 1 dl Weissweinessig; 25 g Butter; 1 Ei; Macis; Weissmehl; Pfeffer aus der Mühle; Salz; Butter für die Backform

Zum Teig:

500 g Weissmehl; 1 Ei; 12 g Salz; 180 g Butter (kalt); 1–2 dl Wasser (kalt); Wähenblech (Ø 28–30 cm), Mörser, Fleischklopfer, kleines Sieb, Pinsel, Wallholz

Vorbereitung:

1. Das vom Metzger in dünne Tranchen geschnittene Fleisch mit dem Fleischklopfer flachklopfen; in eine Schüssel geben; mit Wein und Essig übergiessen; zugedeckt im Kühlschrank mindestens 72 Stunden beizen, dabei das Fleisch alle 24 Stunden mit der Beize mischen.
2. Teig: Sämtliche Zutaten rasch zu einem homogenen Teig zusammenwirken, dabei etappenweise nur so viel Wasser dazugeben, als wirklich nötig ist. Mindestens zwei Stunden kaltstellen, ergibt ca. 850 g Teig.

Zubereitung:

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen, Backblech mit Butter auspinseln; das Ei in Weiss und Gelb trennen; Macisblätter im Mörser fein zerreiben.
2. $\frac{3}{4}$ des Teiges auf die Grösse der Backform auswallen, dabei die Ränder nicht zu knapp abschneiden.
3. Teigboden durch das Sieb mit Mehl beschneien; mit den kaum abgetropften Fleischtranchen eine lückenlose Lage darauflegen; mit Pfeffer (grosszügig), Salz und Macis würzen; mit Mehl bestäuben; einige Butterflöckli darüberstreuen.
4. Diese Vorgänge wiederholen, bis alles Fleisch aufgebraucht ist.

5. Den restlichen Teig in den Dimensionen der Backform relativ dünn auswallen; mit einem runden Ausstecher ($\varnothing$ 1 cm) drei Öffnungen aus diesem Teigdeckel ausstechen (Kamine); den Teigdeckel auf das Fleisch in der Pastete legen; einen äusseren Rand von ca. 2 cm Breite mit Eiweiss bepinseln; den Teigrand von aussen darüberklappen und sorgfältig andrücken.
6. Die verbliebenen Teigreste zusammenwirken und wieder dünn auswallen; kleine Verzierungen (Blätter, Sternchen, Halbmonde etc.) ausstechen und auf dem Teigdeckel verteilen. Die gesamte Oberfläche der Pastete mit Eigelb bepinseln.
7. Die Pastete in den Backofen stellen. Nach 45 Minuten Backzeit die Temperatur auf 160 Grad reduzieren; in weiteren 45 Minuten fertigbacken.
8. Warm servieren.

Kommentar:

Als Variante empfehlen wir, anstelle von Macis abgetropfte kleine Kapern und in Stückchen geschnittene Sardellenfilets zu verwenden (vorsichtig salzen!).

Braut-Mus

[No. 27]

1 Portion

Zutaten:

35 g Butter; 20 g Weissmehl; 1 Prise Salz; 2,5 bis 3 dl Milch; 20 g Griesszucker; 1 Briefchen Safranpulver

Zubereitung:

1. In einem Pfännchen 30 g Butter schmelzen.
2. Mehl und Salz dazugeben; unter Rühren kurz schwitzen, ohne dass das Mehl Farbe annimmt.
3. 2,5 dl Milch dazugeben; glattrühren.
4. Zucker und Safran dazugeben; unter gelegentlichem Rühren bei moderater Hitze 10 Minuten köcherlen; bei Bedarf mit wenig Milch verlängern.
5. Unmittelbar vor dem Anrichten die restliche Butter einrühren.

Wein- / Zitronen-Crème

[No. 36]

4–5 Personen

Zutaten:

4 (grosse) oder 5 (kleine) Eier; 1 Zitrone (mit unbehandelter Schale); 100 g Griesszucker; 3 dl Weisswein

Zubereitung:

1. Eier, Zucker und Wein in eine Stiepfanne geben.
2. Das Gelbe der Zitronenschale auf einer feinen (Citrus- oder Muskat-)Raffel dazureiben.
3. Eine Schüssel mit Sieb bereitstellen.
4. Zitrone auspressen; den Saft in ein Massgefäss sieben; mit kaltem Wasser auf das Volumen von 1 dl verlängern.
5. Die Pfanne aufs Feuer setzen; bei mittlerer Hitze unter beständigem Schlagen mit dem Schneebesen bis vors Kochen bringen; nicht ängstlich werden: die Crème soll unter dem Schaum (an der Oberfläche) tatsächlich dicklich werden.
6. Durch das Sieb in die Schüssel passieren; erkalten lassen.
7. Mit Klarsichtfolie abgedeckt im Kühlschrank kaltstellen.

Kommentar:

Lässt sich sehr gut am Vortag zubereiten und über Nacht kaltstellen. – Variante bei den Zutaten: den Saft von 2 Zitronen verwenden (Flüssigkeit total: 4 dl).

Fauserlein (Anisleckerli)

[No. 82]

Gibt ca. 30 Stück (Ø 5 cm)

Zutaten:

2 dl Bienenhonig; 80 g Griesszucker; 15 g Anissamen; 350 g Weissmehl; 2–3 EL Kirsch; 1 gestr. Mokkalöffel Hirschhornsalz (Ammoniumhydrogencarbonat); Mehl zum Auswallen und für das Backblech; Ausstechförmli

Zubereitung:

1. Das Hirschhornsalz mit dem Kirsch verrühren.
2. Honig und Zucker in einer Kasserolle verrühren; auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen.
3. Sobald der Zucker im Honig aufgelöst ist, den Anis dazugeben.
4. Hitze reduzieren; die Hälfte des Mehls einrühren; Kirsch dazugeben; einrühren.
5. Das restliche Mehl dazugeben; schnell zu einer homogenen Masse rühren; auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen.
6. Ein grosses Backblech mit Mehl bestäuben.
7. Wenn der Teig nicht mehr heiss, aber noch warm und geschmeidig ist, mit den Händen durchkneten.
8. Auf bemehlter Unterlage gut 0,5 cm dick auswallen; in quadratische Leckerli von 4–5 cm Seitenlänge schneiden.
9. Die Fauserlein auf das Backblech legen; 48 Stunden bei Zimmertemperatur antrocknen lassen.
10. Backofen auf 125 Grad vorheizen (Unterhitze).
11. Auf der Mittelrille des Backofens 20 bis 25 Minuten backen.

Mandelherz

[No. 78]

4–5 Personen

Zutaten:

125 g Mandeln, geschält; 125 g Griesszucker; 3 Eigelb; 3 Eiweiss, kaltgestellt; 1 Zitrone mit unbehandelter Schale; 5 g frische Butter; Backform: Herzform oder Springform (Ø ca. 19 cm / 1,5 Liter Volumen)

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen; Backform mit Butter auspinseln.
2. Mandeln in der Mandelmühle reiben.
3. Eigelb und Zucker in eine Schüssel geben; schaumig rühren.
4. Das Gelbe der Zitronenrinde auf einer ganz feinen Raffel in die Eigelb-Zucker-Mischung reiben.
5. Die Mandeln dazugeben; gut mischen.
6. Eiweiss steif schlagen; die Hälfte davon mit der Mandelmasse verrühren; den Rest behutsam darunterheben.
7. Sofort in die Backform füllen und in den heissen Backofen stellen. – Backzeit: 35 bis 45 Minuten.
8. Nach dem Erkalten vorsichtig aus der Backform heben.

Kommentar:

Geschmacklich interessante Variante: weniger abgeriebene Zitronenschale verwenden, dafür einige Tropfen Bittermandelessenz.

Weichseln im Glas

[No. 112]

Zutaten:

ca. 1 kg Weichselkirschen, entstielt; 1 Liter Cognac oder Eau de vie;
200–250 g Griesszucker

Zubereitung:

1. Kirschen in ein Einmachglas schichten.
2. Zucker darüberstreuen.
3. Mit dem Schnaps auffüllen.
4. Glas fest verschliessen.
5. Die Kirschen während der ersten sechs Wochen wöchentlich einmal vorsichtig schütteln.

Kommentar:

Sollte die Sonne so freundlich sein, zu scheinen, kann man das Glas getrost an die Sonne stellen; beschleunigt den Auflösungsprozess des Zuckers. – Die Kirschen sollten nicht randvoll eingefüllt werden, sonst ist das Schütteln nicht möglich. – Sollte frühestens nach vier Monaten aufgemacht werden; hält sich jahrelang. Sollen die Kirschen als Friandises verwendet werden, schneidet man die Stiele kurz ab; zum Anrichten mit (grobem) Griesszucker überzuckern.

Zitronenbrötchen

[No. 90]

Gibt: 40–45 Stück (Ø ca. 5 cm)

Zutaten:

250 g Zucker; 2 Eier; 1 Zitrone mit unbehandelter Schale; 125 g Mandeln, geschält und fein gerieben; 65 g Butter; 250–300 g Weissmehl; Mehl zum Auswallen; Backtrennfolie; Ausstechförmli

Zubereitung:

1. Eier und Zucker schaumig rühren.
2. Butter auf schwacher Hitze schmelzen; zum Abkühlen beiseite stellen.
3. Das Gelbe der Zitronenrinde auf einer ganz feinen Raffel in die Eier / Zucker-Mischung reiben.
4. Zitrone auspressen; den Saft in die Eier / Zucker-Mischung geben.
5. Mandeln dazugeben; mischen; Butter zugeben; mischen; die Hälfte des Mehls zugeben; mischen.
6. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und so viel Mehl darunterarbeiten, dass er ausgewallt werden kann; zu einer Kugel formen; in Folie eingepackt einige Stunden (über Nacht) kaltstellen.
7. Backofen auf 175 Grad vorheizen.
8. Backblech mit Backfolie auslegen.
9. Den Teig auf bemehlter Unterlage nicht zu dünn auswallen; Brötchen ausstechen und auf das Blech legen.
10. Backzeit: 12 bis 15 Minuten; die Brötchen sollen kaum Farbe annehmen.

Kommentar:

Wer den Zitronengeschmack kräftiger wünscht, fügt dem Teig 50 g feingewiegtes Zitronat bei.

Register

Über die Aufnahme von Begriffen aus den Rezepten und den ihnen zugeordneten Anmerkungen entschieden subjektive Kriterien des Herausgebers; das betrifft bei den Zutaten, was aus heutiger Sicht bemerkenswert erschien. Ergänzend sei ausdrücklich auf das Rezeptverzeichnis (S. 23–27) hingewiesen.

- A la crapaudine No. 46
Aarauer Rezept No. 86
Abbéville (F) S. 156
Aberglauben S. 15
Albeli No. 2
Albrecht VII., Erzherzog von Österreich (1559–1621) S. 164
Altdorf UR S. 163
Anchois No. 89
Andreae, Johann Gerhard Reinhard (1724–1793) No. 135
Anis No. 82
Anisbrot No. 90 S. 135, 146
Anisleckerli No. 82
Anker, Albert (1831–1910) Abb. 9
Apfelschnitze, gedörrte No. 129 S. 150
Aprikosen No. 96
Arme Ritter No. 66
Arnaud de Villeneuve (um 1240–1313) S. 161, 164
Arznei und Medizin No. 88, 116, 117, 118, 122, 127, 146 S. 143, 144, 161, 162
Äschen No. 18
Aschermittwochsmahlzeit No. 134
Austernfülle No. 89

Bachofen-Fuchs, Elisabeth (1779–1816) Abb. 18
Bachofen-Fuchs, Johann Jakob (1772–1849) Abb. 23
B'haltis No. 50, 75, 78
Barëlleli No. 96
Basel, E. E. Zunft zu Hausgenossen S. 170 Abb. 23
Basel, E. E. Zunft zu Safran S. 136
Basel, E. E. Zunft zum Schlüssel No. 134
Basel, E. E. Zunft zu Weinleuten S. 19
Basel, Haus 'im Hof' No. 122
Basel, Haus 'zum Hypokras' S. 164
Basel, Historisches Museum No. 68 S. 146, 167, 169 Abb. 7, 19, 20
Basel, Nadelberg 3 S. 19
Basel, Öffentliche Kunstsammlung S. 167, 168 Abb. 6, 12
Basel, Segerhof S. 144, 146, 169 Abb. 19
Basel, Zünfte No. 134 S. 19, 136, 159
Baseler Schenkeli No. 75
'Basler Küche' S. 142, 150, 153, 154, 156–165
Basler Leckerli No. 51 S. 159, 160
Basler Osterfladen No. 51 S. 159
Bättel-Buben No. 148
Baumöl No. 88, 123
Beize / Marinade No. 14, 84
Bern S. 162
Berri-Burckhardt, Margaretha Salome (1811–1873) S. 10
Berri-Burckhardt, Melchior (1801–1854) S. 10
Beurre manié No. 5, 6, 7, 8, 10, 18, 19, 91 S. 135
B'haltis S. 135, 153
Bier No. 87
Bierbrod No. 52
Birmann, Samuel (1793–1847) S. 168 Abb. 12
Blackwell, Elizabeth (um 1710–1774) S. 167 Abb. 5, 11, 16, 17
Blancmanger No. 43, 114 S. 158, 159, 164

- Bock der Ältere, Hans (um 1550–1624)
 S. 167 Abb. 6
 Bologna S. 156
 Bouillon-Tabletten S. 135
 Brantwein No. 87, 100, 112, 116, siehe
 auch Trester
 Braunschweig S. 156
 Brautmus No. 27, 148 S. 152
 Breughel der Ältere, Pieter (1520–1569)
 S. 168 Abb. 8
 Bries No. 1, 89
 Brot S. 146
 Brühe S. 135, 150
 Brugg AG S. 19
 Brunli S. 135, 159
 Burckhardt, Jacob (1818–1897) S. 10, 19
 Burckhardt, Johann Rudolf (1750–1813)
 No. 87
 Burckhardt-Schorndorff, Jakob
 (1785–1858) S. 19
 Burckhardt-Iselin, Samuel (1561–1640)
 S. 167 Abb. 7
 Burckhardt-Schorndorff, Susanna Maria
 (1782–1830) S. 15, 19
 Buschwiller (F) S. 168 Abb. 12
 Buttenmost S. 132, 160

 Cailler, François Louis (1796–1852)
 No. 41
 Carême, Antonin (1784–1833) No. 52
 S. 161
 Catau de Milan No. 79
 Christmas-Pudding No. 69
 Clafouti S. 138
 Cognac No. 112
 Corsier VD No. 41
 Crema catalan No. 39
 Croquandean No. 77

 Dienstboten S. 20, 21, 141, 148, 153,
 156, 160
 Dirlitze No. 99 Abb. 11

 Eieröhrli No. 63
 Eingemachtes siehe Konservieren
 Elfenbein No. 43, 87, 147
 Englisch / auf englische Art No. 47, 69,
 70, 72

 Erbsen, gedörrte No. 134 S. 150
 Erbsmus No. 134 S. 159
 Erndhalder Recept No. 87
 Essig No. 15, 18, 22, 35, 84, 105, 108, 113,
 121, 135, 142 S. 150
 Eysenküchlein No. 68

 Falsche Austern No. 89 S. 158
 Fasnacht No. 62 S. 66
 Fasnachtsküchlein No. 62, 63
 Fässleinkirschen No. 97, 112
 Fastenbrot No. 148
 Fastenwähe S. 160, 164
 Fauserlein No. 82
 Fische No. 17, siehe auch Albeli,
 Äschen, Forellen, Karpfen, Nasen
 Forellen No. 18, 120
 Fotzelschnitte No. 66
 Frankfurt am Main S. 156
 Französisch / auf französische Art No. 104
 Frauenfeld TG S. 142
 Friandises No. 93, 97, 99, 107, 109
 S. 150, 158
 Fricassé No. 19

 Gallere No. 44, 45, 98, 103, 104, 109, 146
 S. 150, 158, 159
 Gâteaux de Milan No. 79
 Geflügel siehe Hahn, Huhn, Kapaun,
 Taube
 Gelatine No. 43
 Gelterkinden, Hofgut Erndthalde
 No. 87
 Gemüser S. 117
 Gesner, Conrad (1516–1565) S. 162, 163
 Gewürz S. 136, 138, 149, 161, 162, 164
 Gewürznelken No. 9, 13, 14, 24, 44, 48,
 89, 92, 97, 100, 102, 113, 118, 120
 Goethe, Johann Wolfgang von
 (1749–1832) No. 80
 Gdöfere No. 68
 Grün No. 130, 140
 Grüns No. 1, 26, 35, 124
 Gugelhopf No. 52, 53, 58 S. 159
 Gummi No. 87

 Hafenbraten No. 15, 47
 Hahn No. 19

- Hamburg S. 156
 Harz No. 122
 Hasenöhrli No. 63
 Häringen (F) S. 168 Abb. 12
 Hausenblase No. 43
 Hausväterliteratur S. 143
 Heinrich IV., König von England
 (1367–1413) S. 163
 Himbeeren No. 98, 105, 108
 Himbeeressig No. 105, 108
 Hippokrates (460–377) S. 162
 Hirn No. 20
 Hirschhorn No. 43
 Hirsebreifahrten S. 137
 Honig No. 82, 88
 Hostienbäckerei S. 148
 Huhn No. 146
 Hutzucker No. 38, 39, 73 S. 138
 Hypokras No. 79, 118 S. 158–164

 Iselin-Wetzel, Anna Margaretha
 (1733–1821) S. 9, 10, 15, 19
 Iselin-Wetzel, Emanuel (1732–1794)
 S. 19
 Irish Stew No. 141

 Jakobszwiebeln No. 34
 Johannisbeeren No. 94, 104

 Kachelmus No. 30
 Kaffee No. 115
 Kalbsfuss No. 43, 48
 Kalbsmaul No. 9
 Kandiszucker No. 87, 100, 116
 Kantharidenpulver No. 122
 Kapaun No. 48 S. 158
 Kapern No. 11, 47, 142 Abb. 17
 Kappeler Milchsuppe S. 137
 Karl V., König von Frankreich
 (1338–1380) S. 161
 Karpfen No. 11, 13 S. 156
 Kartoffeln No. 153
 Keller, Gottfried (1819–1890)
 No. 64, 80
 Kernenmehl No. 88
 Kienruess No. 87, 121
 Kirschen No. 31, 93, 97, 100, 101, 112
 S. 156
 Kirschwasser No. 72, 82, 100, 110, 111,
 114 S. 156, 158, 159
 Klapper-Rosen No. 106
 Klaret S. 163
 Klatschmohn No. 106
 Kleinhüningen S. 19
 Knöpfli No. 21, 55
 ‘Kochbuch’ S. 141ff.
 Kohl No. 137, 138
 Kohle No. 123
 Konfekt siehe Friandises
 Konservieren No. 2, 18, 32, 48, 93, 94,
 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 103, 104, 109,
 110, 111, 112, 129, 134 S. 141, 150,
 156, siehe auch Rüben, gelbe gedörrte,
 Zwiebeln, gedörrte
 Kornelkirsche No. 99 Abb. 11
 Kornrosen No. 106
 Kornrosentabletten No. 106
 Kraut (Grünzeug) No. 1
 Kraut (Kabis) No. 10, 35, 138
 Krautstiel No. 135
 Krebse No. 23 S. 158
 Kreide No. 123
 Krüsch No. 73, 83
 Krusi-Musi No. 62
 Küche (Raum) S. 144, 145, 146, 169, 170
 Abb. 18, 19, 23
 Kümmel No. 2, 135
 Kürbis No. 135
 Küttner, Carl Gottlob (1755–1805)
 No. 89, 110 S. 154, 156

 Lachs S. 154, 160
 La Salle, Antoine de (um 1388 – nach
 1461) S. 163
 Latwerge No. 109
 Laubfrösche No. 10 S. 159
 Lausen BL S. 19
 Lavater, Johann Kaspar (1741–1801)
 S. 21
 Leber No. 46, 146
 Leckerli No. 51, 82 S. 159, 160
 Lendorff-El Rafii, Dieter und Marise
 S. 9, 16
 Lendorff, Gertrud (1900–1986) S. 9, 10
 Lendorff-Berri, Hanna (1838–1909)
 S. 10

- Lendorff-Berri, Karl Heinrich
 (1830–1904) S. 10
 Limburger Käse S. 156
 Lörrach (Baden-Württemberg) S. 142
 Lummel No. 152
 Lunge No. 22

 Macarons No. 73
 Macis No. 1, 4, 5, 6, 7, 10, 13, 14, 18,
 19, 44, 48, 84, 92, 126, 127, 137, 146, 169
 Abb. 16, 21
 Mailänderli No. 79
 Mainz S. 156
 Malaga No. 69
 Mandelherz No. 78
 Mandelmilch No. 43, 114
 Mandeln No. 43, 49, 50, 51, 52, 54, 58, 59,
 60, 70, 73, 77, 78, 80, 81, 83, 90, 114,
 119, 145
 Mangold No. 34, 135
 Manica Hippocratis No. 118 S. 162
 Markgräflerland No. 146 S. 156
 Mass und Gewicht S. 136, 137
 Massialot, François (* um 1660) S. 162
 Mäuslein / Müsli No. 64
 Mausohren No. 63
 Meertrauben No. 5, 51, 52, 53, 58, 69,
 70, 72 S. 138
 Ménagier de Paris S. 162
 Merian, Samuel (1739–1825) No. 122
 Metz S. 156
 Meyer, Friedrich (tätig 1802–1844)
 S. 169, 170 Abb. 18, 23
 Milängli No. 79
 Milchli No. 1, 89
 Milke No. 1, 89 S. 159
 Model S. 149
 Montpellier S. 161
 Mörser No. 23, 24, 49, 50, 52, 58, 59, 60,
 70, 78, 83, 89, 90, 114, 119, 123, 135, 145
 S. 149, 162 Abb. 21
 Most No. 102, 105, 106, 107, 109
 Mülhausen S. 164
 Mus- und Breispeisen No. 127 S. 137,
 150, 152
 Muskatblüte No. 1, 4, 5, 6, 7, 10, 13, 14,
 18, 19, 44, 48, 84, 92, 126, 127, 137, 146
 Abb. 16
 Muskatnuss No. 7, 9, 16, 21, 22, 24, 25,
 35, 89, 92, 132, 137 Abb. 16, 21
 Nasen No. 11
 Nationalspeisen S. 137, 152
 Neudorf / Village Neuf (F) S. 156
 Neuwiller (F) S. 168 Abb. 12
 Neujahrsvisiten No. 118
 Nicollier, Madeleine (1912–1998) S. 9
 Nieren No. 16
 Nierenfett No. 69

 Obstgemüse No. 128
 Ochsenmaul No. 9
 Oeri-Schorndorff, Johann Jakob
 (1759–1829) S. 19
 Oeri-Burckhardt, Johann Jakob
 (1817–1897) S. 19, 21
 Oeri-Schorndorff, Maria Magdalena
 (1780–1830) S. 19, 20
 Olivenöl No. 88, 123
 Orangerie No. 48
 Orgeade No. 114
 Osterfladen No. 51 S. 159

 Paniermehl No. 22, 24, 46, 47, 55, 125,
 136 S. 137, 150
 Paradieskörner S. 164
 Parillen No. 96
 Parmesan No. 89 S. 156, 159
 Pastete No. 84, 89, 150 S. 156, 158
 Pech No. 122
 Petersilienwurzel No. 8
 Pfannkuchen No. 26, 31, 49, 54, 56
 S. 138
 Pfeffermühle S. 149
 Pfirsiche No. 110
 Platter, Felix (1536–1614) No. 27, 48
 S. 167 Abb. 6
 Plum-Pudding No. 69
 Pomeranze No. 48, 116 Abb. 6
 Puffbohnen No. 34 Abb. 5

 Quatre-Quarts No. 74
 Quitten No. 33, 73, 95, 102, 109 Abb. 13
 Rabelais, François (1483/1494–1553)
 S. 163

- Reinetten No. 103 S. 168 Abb. 12
 Reust, Heinrich S. 163
 Rhabarberpulver No. 116
 Rindermark No. 70
 Robes de chambre No. 40
 Rosenküchlein No. 143
 Rosinen No. 5, 49, 51, 52, 53, 58, 59, 60,
 148 S. 138
 Rotkehlchen S. 156
 Roussillon No. 120 S. 160, 164
 Rüben No. 135
 Rüben, gelbe gedörrte No. 48
 Rüben, weisse No. 141
 Rüben, weisse saure (Sauerrüben)
 No. 139
 Ruckerli No. 82
 Russell, John S. 163
- Saaner Käs No. 89
 Safran No. 20, 27, 135 S. 136, 152, 158
 Salbei No. 64
 Salbeyen-Küchlein No. 64
 Salzsäure No. 147
 Santihansdryybeli No. 94, 104
 Saucen No. 11, 13, 21, 23, 24, 25, 35, 47,
 48, 69, 70, 114, 120, 142 S. 135, 137
 Sauerkraut No. 139
 Sauerrüben No. 139
 Schalotten No. 18, 24, 25, 35, 89, 142
 Schenkelein No. 75
 Schenkeli S. 135
 Schmelzbrötchen No. 74 Abb. 9
 Schmelzkuchen No. 86
 Schnittlauch No. 34, 152
 Schokolade No. 41 S. 158
 Schorndorf (Baden-Württemberg) S. 19
 Schorndorff-Iselin, Daniel (1750–1817)
 S. 19, 20 Abb. 2
 Schorndorff, Louise Salome (1788–1805)
 S. 20, 22
 Schorndorff-Iselin, Maria Magdalena
 (1760–1832) S. 9, 10, 15, 16, 19, 20,
 21, 22, 142 Abb. 2
 Schorndorff, Maria Margaretha
 (1785–1801) S. 20, 22
 Schotte No. 117
 Schüppach, Michael (1707–1781) S. 162
 Schuhschwärze No. 87, 121
- Schwarzenberg, Philipp Fürst zu
 (1771–1820) No. 52
 Schwefelsäure No. 147
 Schweinsfüsse No. 44, 45
 Schweinskopf No. 44, 45
 Schweizerkäse S. 156
 Seidenmus No. 29, 60, 144 S. 152
 Senf No. 85 S. 150
 Sigriswil BE S. 9, 10
 Sitôtfaits No. 74
 Sochaux (F), Firma Peugeot S. 149
 'Sonntagsspeisen' S. 158, 159
 Spanischbrotteig No. 50, 71, 151 S. 158
 Spargeln S. 156, 160
 Speck No. 11, 24, 25, 35, 48, 138, 139, 140
 St. Gallen, Kloster S. 148
 St. Johann Trauben No. 94, 104
 Stande No. 139
 Stehelin, Laure (1863–1957) S. 9
 Storax No. 122
 Strassburg S. 156
 Sträublein No. 65
 Streichhölzer S. 148
 Sturz No. 123
 Suppenfleisch (Pot-au-feu) No. 113
 S. 135, 150, 159
 Syrop d'Orgeat No. 114
- Tabakrollen No. 50, 78, 81 S. 135, 158
 Taillevent / Guillaume Tirell
 (um 1310–1395) S. 161, 162, 164
 Tarten No. 145
 Taube No. 46, 92 S. 158
 Thierlein No. 99 Abb. 11
 Tischdekoration S. 135, 149, 150, 153
 Tortenpfanne siehe Pfannkuchen
 Tôt-faits No. 74
 Tourtière S. 138, 146, 148, 149, 169
 Abb. 20
 Tourtière siehe Pfannkuchen
 Traditio oralis S. 141
 Trester No. 88, 116
 Trichterküchlein No. 65
 Türkenbund No. 52
 Türkische Faseolen No. 131
- Ulmergerste No. 127
 Ungefärbts No. 1, 6 S. 136

Veilchen No. 107	Winterthur, Stadtbibliothek S. 167
Verschaumen S. 132, 138	Abb. 5, 11, 16, 17
Violensaft No. 107	
Vischer, Familie No. 78	Yverdon VD S. 20
Wacholderbeeren No. 24	
Waffeln No. 68 S. 148, 154, 158, 167,	Zimt No. 50, 57, 69, 70, 81, 97, 100, 102,
168, 169 Abb. 7, 8, 22	113, 118
Wasserbad / Bainmarie No. 69, 115	Zimt-Mandeln No. 77
S. 149	Zitronen No. 7, 18, 25, 33, 35, 36, 37, 43,
Wecker-Keller, Anna S. 143, 144	44, 46, 55, 58, 70, 71, 72, 78, 80, 83, 86,
Wecker-Keller, Johann Jacob S. 143, 144	89, 90, 91, 102, 103, 109, 117, 119, 120,
Weichselkirschen siehe Kirschen	142, 146, 147
Weinwarm No. 148	Zuckerbrot No. 76
Welsche Bohnen No. 131	Zuckerhut siehe Hutzucker
Westfalen S. 156	Zuckerkandel siehe Kandiszucker
Wien No. 52	Zugemüse S. 117
Wil ZH S. 19, 22	Zwetschgen No. 12, 101, 111, 113, 128
Wildbret No. 24	Zwieback No. 80
	Zwiebeln, gedörrte No. 35

Dank

Herausgeber, Autoren und Mitarbeiter erinnern sich dankbar an eine Fülle von Hinweisen, Anregungen und Dienstleistungen verschiedenster Art, die sie im Verlauf ihrer Arbeit empfangen durften, insbesondere von Johann Jacob Bachofen, Max Banholzer, René und Natascha Brandl, Hans Dürst, Karl Gautschi, Stefan Hausherr, Michael Kessler, Hans Lanz, Hilda Lietzmann, Franz Otto Graf Nostitz, Margret Ribbert, Karl Andreas Sartorius, Martin Steinmann, Anna Stiefel und Stephanie Zellweger-Tanner.



The background of the image is a piece of marbled paper with a complex, organic pattern of swirling, cell-like shapes in various shades of grey, brown, and black. In the center of this background is a white rectangular label with slightly irregular, deckled edges. The text on the label is printed in a dark, serif font.

Einige Rezepte
zum
Nachkochen

von Andreas Morel

Beilage zur Publikation:

Basler Kost.

So kochte Jacob Burckhardts Grossmutter

Die Rezepte von Frau Deputat Schorndorff
herausgegeben und kommentiert von Andreas Morel
mit Beiträgen von Dieter Lendorff, Hans Georg Oeri,
Rudolf Suter und Therese Wollmann.

Photographien von Martin Bühler.

178. Neujahrsblatt der GGG

Schwabe & Co. AG · Verlag · Basel

2000. 200 Seiten mit 24 Abbildungen, meist in Farbe.

ISBN 3-7965-1426-X

Rezepte
nach dem schorndorffschen Manuskript
für die Küchenpraxis unserer Tage
eingrichtet von Andreas Morel

Inhalt

Farcierte Milken im Netz [No. 1]	4
Kalbskopf [No. 9]	6
Krautstiele [No. 135]	8
Lammragout mit Peterliwurzeln [No. 8]	9
Laubfrösche [No. 10]	10
Warme Kalbfleischpastete [No. 84]	12
Braut-Mus [No. 27]	14
Wein- / Zitronen-Crème [No. 36]	15
Fauserlein (Anisleckerli) [No. 82]	16
Mandelherz [No. 78]	17
Weichseln im Glas [No. 112]	18
Zitronenbrötchen [No. 90]	19

Farcierte Milken im Netz

[No. 1]

6 Personen (Hauptgang)
12 Personen (Vorspeise)

Zutaten:

850 g Kalbsmilke
Schweinsnetz
Ausgelassene Butter

Zur Farce:

150 g Brot, ohne Ranft
2 dl Milch
1 Zwiebel
20 g Schnittlauch, in Röllchen
30 g glatter Peterli, fein gehackt
Nelkenpulver
Zimtpulver
Macis, gemörsert
2 Eiweiss
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Milken in eine Schüssel geben; in kaltem Wasser mehrere Stunden wässern; dabei das Wasser zwei- bis dreimal erneuern.
2. Das Schweinsnetz in kaltes Wasser legen.
3. Brot würfeln und in einer Schüssel mit der Milch übergiessen.
4. Milken in eine Kasserolle geben; mit kaltem Wasser bedecken; leicht salzen; aufkochen, 5 Minuten köcherlen.
5. Zwiebel schälen und sehr fein hacken; in wenig Butter weichdämpfen.
6. Milken unter einem dünnen Wasserstrahl erkalten lassen.
7. Unterdessen die Farce zubereiten: Brot, Zwiebel, Peterli und Schnittlauch von Hand zusammenkneten.

8. Milken abtropfen, mit Küchentrepp trockentupfen, mit Hilfe eines spitzen Messers Fett, Röhren und zähe Haut wegschneiden und wegwerfen (kein Problem!); in 12 gleich grosse, eher flache Plätzli schneiden.
9. Die Farce fertigmachen: mit Salz, Pfeffer, Nelkenpulver (sparsamst), Zimtpulver (sparsam) und Macis ausgewogen aber insgesamt kräftig würzen. Eiweiss mit einer Gabel aufschlagen; unter die Farce mischen; die Farce in 12 Portionen aufteilen.
10. Schweinsnetz aus dem Wasser nehmen; abtropfen; sorgfältig auf der Arbeitsfläche ausbreiten.
11. Ein Milkenplätzli an den Rand des Netzes legen; eine Portion Farce darauflegen; mit dem Finger glattdrücken.
12. Mit einem scharfen Messer das Netz rundherum im Abstand von ca. 7 cm durchschneiden; das Netz von allen Seiten über der Farce zusammenschlagen. Resultat: ein festes Päckli vom Aussehen eines Adrios.
13. Die verbleibenden 11 Milkenplätzli gleich verpacken.
14. Bis zum weiteren Garprozess auf einer Platte kaltstellen.
15. Milkenpäckli salzen und pfeffern; in ausgelassener Butter bei Mittelhitze je Seite 5 Minuten halbschwimmend ausbacken.

Dazu:

Salat oder Gemüse (Spinat, sautierte Zucchini-Rädchen ...)

Kommentar:

Da die Farce zur Hauptsache aus Brot besteht, ist die 'Würze' von ausschlaggebender Bedeutung für das gelungene Resultat dieses vorzüglichen Gerichts. Wichtig ist neben den eigentlichen Gewürzen die Auswahl der (frischen!) Kräuter: Kerbel, besonders Estragon (Varianten ausprobieren!).

Kalbskopf

[No. 9]

4–5 Personen

Zutaten:

1,2 kg Kalbskopf
1 Kalbszunge

Zum Sud:

1 Flasche Weisswein
5 Lorbeerblätter
1 Zwiebel, mit 5 Gewürznelken besteckt
5 Pfefferkörner
1 KL Salz

Zur Sauce:

40 g Formenbrot, ohne Ranft kleinwürfelig geschnitten
25 g Mehl
75 g Butter
1 Zwiebel, fein gehackt
2 dl Kochsud, gesiebt
250 g Perlzwiebeln, geschält
1 Hühnerbouillon-Würfel
3 dl Madeira, trocken
2 Gewürznelken
einige Spritzer Weisswein-Essig
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, gerieben
Salz

Zubereitung:

1. Kalbskopf und Zunge in eine grosse Kasserolle geben; die Sud-Zutaten dazugeben; so viel kaltes Wasser begeben, dass das Fleisch davon bedeckt ist; aufkochen; $\frac{3}{4}$ zugedeckt 2 Stunden leise köcherlen.
2. Kalbskopf und Zunge aus dem Sud nehmen; abtropfen; abkühlen lassen.
3. Die Zunge schälen; in nicht zu dünne Tranchen schneiden.

4. Kalbskopf in mögliche Stückchen schneiden, dabei einen Teil des Fetts und alle harten bzw. unansehnlichen Teile abschneiden und wegwerfen.
5. Backofen auf 190 Grad vorheizen.
6. Brotwürfel, Mehl und die geschnittene Zwiebel in eine Schüssel geben und mischen.
7. Butter in einer gusseisernen Kasserolle erhitzen; die Brot-Zwiebel-Mischung dazugeben; unter Aufsicht hellbraun rösten.
8. Mit dem Sud ablöschen; dazugeben; Bouillonwürfel, Madeira, Nelken, Perlzwiebeln, Essig, wenig Salz, Pfeffer, eine Prise Muskatnuss.
9. Kalbskopf und Zunge in die Sauce geben; sorgfältig mischen; im Backofen in 40 Minuten fertigkochen.
10. Vor dem Anrichten nach Bedarf mit Salz, Pfeffer, Muskat, Essig abschmecken.

Krautstiele

[No. 135]

4–5 Personen

Zutaten:

1 kg Krautstiele
2 mittelgrosse Zwiebeln
½ bis 1 TL Kümmelsamen
1 Briefchen Safran
3–4 EL Weissweinessig
1 EL ausgelassene Butter
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Das Grüne von den Krautstielen abschneiden und zu anderer Verwendung kühlstellen.
2. Die Stengel waschen und in Stäbchen (1 x 5 cm) schneiden; in siedendem Salzwasser 10–12 Minuten schwellen.
3. Die geschälten Zwiebeln fein hacken; in der ausgelassenen Butter hellgelb anschwitzen.
4. Die weich geschwitzten Zwiebeln mit dem Essig und ½ Glas Wasser ablöschen; Safran und Kümmel zugeben; mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die abgetropften Krautstiele in der kurzen Zwiebelsauce heissmachen; abschmecken.

Beilage zu gekochtem oder gebratenem Fleisch.

Kommentar:

Zur Verwendung der Krautstielblätter vgl. No. 10 (anstelle der Krautblätter), No. 132 (anstelle von Spinat). – Vorschlag für die sofortige Verwendung: Die gewaschenen Blätter kochen, fein schneiden und in frischer Butter dünsten; mit den Krautstielstäbchen mischen.

Lammragout mit Petersilienwurzeln [No. 8]

5–6 Personen

Zutaten:

400 g Petersilienwurzeln
1,2 kg Lammschulter
40–45 g Beurre manié
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. In einer gusseisernen Kasserolle 2,5 dl Wasser mit einem TL Salz aufkochen.
3. Die Lammschulter in Würfel schneiden; in das siedende Salzwasser geben; aufkochen; zugedeckt in den Backofen stellen.
4. Petersilienwurzeln schälen; in 1 cm dicke Rädchen schneiden.
5. Beurre manié vorbereiten: 30 g frische Butter mit 40 g Weismehl mischen; zu einem homogenen Teig kneten; kaltstellen.
6. Nach 20 Minuten Garzeit die Petersilienwurzeln zum Fleisch in die Kasserolle geben; mit Pfeffer bestreuen; zudecken.
7. Nach weiteren 30 Minuten die Kasserolle abdecken; im Ofen ungedeckt während 10 Minuten fertigschmoren. Garzeit total: 1 Stunde.
8. Fleisch und Petersilienwurzeln mit einer Siebkelle aus der Kasserolle heben. Die Sauce in der Kasserolle aufkochen; mit der in Stückchen beigegebenen Mehlbutter zur gewünschten Konsistenz aufkochen. Abschmecken.
9. Fleisch und Petersilienwurzeln in der Sauce erhitzen und anrichten.

Kommentar:

Varianten bei den Zutaten: statt Wasser eine Mischung von Wasser und Weisswein nehmen; Salz reduzieren und zusätzlich 1 TL Hühnerbouillonpaste in die Brühe geben; zum Schluss die Sauce mit 1 EL Rahm verfeinern; das fertige Gericht mit 1 EL feingehackter Petersilie bestreuen.

Laubfrösche

[No. 10]

3–4 Personen

Zutaten:

- 1 Kohlkopf
- 50 g Weissbrot, ohne Ranft und gewürfelt
- 2,5 dl Milch
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 40 g geräucherter Speck, in Riemchen geschnitten
- 1 KL Butter
- 2 EL Peterli, fein gewiegt
- 300 g Kalbfleisch, gehackt
- 60 g Hühnerlebern, geputzt und gehackt
- 1 KL Kalbsfond (Instant)
- 2 Prisen Macis, gemörsert
- 20 g Beurre manié
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Kohlkopf in einzelne Blätter zerlegen; waschen; in siedendem Salzwasser blanchieren (10 Minuten).
2. 1 dl Milch erhitzen; über das Brot giessen.
3. Zwiebel und Speck in der Butter anziehen (5 Minuten).
4. Brot gut ausdrücken; in einer Schüssel mit der Zwiebel-Speck-Mischung, dem Peterli, dem Fleisch und der Leber mischen; mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Backofen auf 190 Grad vorheizen.
6. Aus der Fülle wallnussgrosse Kügelchen formen; jedes in ein gut abgetropftes Kohlblatt einpacken.
7. Die Frösche dicht nebeneinander in eine flache Gratinform einfüllen.

8. Die restliche Milch mit dem Kalbsfond aufkochen; mit Salz, Pfeffer und Macis würzen; über die Laubfrösche giessen.
9. Die Form für 30 Minuten in den Backofen stellen.
10. Die Flüssigkeit abgiessen und in einem Pfännchen mit Beurre manié binden; über die Laubfrösche geben.

Dazu:

Bratkartoffeln

Kommentar:

Anstelle der Kohlblätter kann das Grüne von Krautstielen verwendet werden.

Warme Kalbfleischpastete

[No. 84]

4–5 Personen

Zutaten:

800 g Kalbfleisch (Nuss)
4 dl Weisswein
1 dl Weissweinessig
25 g Butter
1 Ei
Macis
Weissmehl
Pfeffer aus der Mühle
Salz
Butter für die Backform

Zum Teig:

500 g Weissmehl
1 Ei
12 g Salz
180 g Butter (kalt)
1–2 dl Wasser (kalt)
Wähenblech (Ø 28–30 cm), Mörser, Fleischklopfer, kleines Sieb, Pinsel, Wallholz

Vorbereitung:

1. Das vom Metzger in dünne Tranchen geschnittene Fleisch mit dem Fleischklopfer flachklopfen; in eine Schüssel geben; mit Wein und Essig übergiessen; zugedeckt im Kühlschrank mindestens 72 Stunden beizen, dabei das Fleisch alle 24 Stunden mit der Beize mischen.
2. Teig: Sämtliche Zutaten rasch zu einem homogenen Teig zusammenwirken, dabei etappenweise nur so viel Wasser dazugeben, als wirklich nötig ist. Mindestens zwei Stunden kaltstellen, ergibt ca. 850 g Teig.

Zubereitung:

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen, Backblech mit Butter auspinseln; das Ei in Weiss und Gelb trennen; Macisblätter im Mörser fein zerreiben.
2. $\frac{3}{4}$ des Teiges auf die Grösse der Backform auswallen, dabei die Ränder nicht zu knapp abschneiden.
3. Teigboden durch das Sieb mit Mehl beschneien; mit den kaum abgetropften Fleischtranchen eine lückenlose Lage darauflegen; mit Pfeffer (grosszügig), Salz und Macis würzen; mit Mehl bestäuben; einige Butterflöckli darüberstreuen.
4. Diese Vorgänge wiederholen, bis alles Fleisch aufgebraucht ist.
5. Den restlichen Teig in den Dimensionen der Backform relativ dünn auswallen; mit einem runden Ausstecher ($\varnothing$ 1 cm) drei Öffnungen aus diesem Teigdeckel ausstechen (Kamine); den Teigdeckel auf das Fleisch in der Pastete legen; einen äusseren Rand von ca. 2 cm Breite mit Eiweiss bepinseln; den Teigrand von aussen darüberklappen und sorgfältig andrücken.
6. Die verbliebenen Teigreste zusammenwirken und wieder dünn auswallen; kleine Verzierungen (Blätter, Sternchen, Halbmonde etc.) ausstechen und auf dem Teigdeckel verteilen. Die gesamte Oberfläche der Pastete mit Eigelb bepinseln.
7. Die Pastete in den Backofen stellen. Nach 45 Minuten Backzeit die Temperatur auf 160 Grad reduzieren; in weiteren 45 Minuten fertigbacken.
8. Warm servieren.

Kommentar:

Als Variante empfehlen wir, anstelle von Macis abgetropfte kleine Kapern und in Stückchen geschnittene Sardellenfilets zu verwenden (vorsichtig salzen!).

Braut-Mus

[No. 27]

1 Portion

Zutaten:

35 g Butter
20 g Weissmehl
1 Prise Salz
2,5 bis 3 dl Milch
20 g Griesszucker
1 Briefchen Safranpulver

Zubereitung:

1. In einem Pfännchen 30 g Butter schmelzen.
2. Mehl und Salz dazugeben; unter Rühren kurz schwitzen, ohne dass das Mehl Farbe annimmt.
3. 2,5 dl Milch dazugeben; glattrühren.
4. Zucker und Safran dazugeben; unter gelgentlichem Rühren bei moderater Hitze 10 Minuten köcherlen; bei Bedarf mit wenig Milch verlängern.
5. Unmittelbar vor dem Anrichten die restliche Butter einrühren.

Wein- / Zitronen-Crème

[No. 36]

4–5 Personen

Zutaten:

- 4 (grosse) oder 5 (kleine) Eier
- 1 Zitrone (mit unbehandelter Schale)
- 100 g Griesszucker
- 3 dl Weisswein

Zubereitung:

1. Eier, Zucker und Wein in eine Stielpfanne geben.
2. Das Gelbe der Zitronenschale auf einer feinen (Citrus- oder Muskat-)Raffel dazureiben.
3. Eine Schüssel mit Sieb bereitstellen.
4. Zitrone auspressen; den Saft in ein Massgefäss sieben; mit kaltem Wasser auf das Volumen von 1 dl verlängern.
5. Die Pfanne aufs Feuer setzen; bei mittlerer Hitze unter beständigem Schlagen mit dem Schneebesen bis vors Kochen bringen; nicht ängstlich werden: die Crème soll unter dem Schaum (an der Oberfläche) tatsächlich dicklich werden.
6. Durch das Sieb in die Schüssel passieren; erkalten lassen.
7. Mit Klarsichtfolie abgedeckt im Kühlschrank kaltstellen.

Kommentar:

Lässt sich sehr gut am Vortag zubereiten und über Nacht kaltstellen. – Variante bei den Zutaten: den Saft von 2 Zitronen verwenden (Flüssigkeit total: 4 dl).

Fauserlein (Anisleckerli)

[No. 82]

Gibt ca. 30 Stück (Ø 5 cm)

Zutaten:

2 dl Bienenhonig
80 g Griesszucker
15 g Anissamen
350 g Weissmehl
2–3 EL Kirsch
1 gestr. Mokkalöffel Hirschhornsalz (Ammoniumhydrogencarbonat)
Mehl zum Auswallen und für das Backblech
Ausstechförmli

Zubereitung:

1. Das Hirschhornsalz mit dem Kirsch verrühren.
2. Honig und Zucker in einer Kasserolle verrühren; auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen.
3. Sobald der Zucker im Honig aufgelöst ist, den Anis dazugeben.
4. Hitze reduzieren; die Hälfte des Mehls einrühren; Kirsch dazugeben; einrühren.
5. Das restliche Mehl dazugeben; schnell zu einer homogenen Masse rühren; auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen.
6. Ein grosses Backblech mit Mehl bestäuben.
7. Wenn der Teig nicht mehr heiss, aber noch warm und geschmeidig ist, mit den Händen durchkneten.
8. Auf bemehlter Unterlage gut 0,5 cm dick auswallen; in quadratische Leckerli von 4–5 cm Seitenlänge schneiden.
9. Die Fauserlein auf das Backblech legen; 48 Stunden bei Zimmertemperatur antrocknen lassen.
10. Backofen auf 125 Grad vorheizen (Unterhitze).
11. Auf der Mittelrille des Backofens 20 bis 25 Minuten backen.

Mandelherz

[No. 78]

4–5 Personen

Zutaten:

125 g Mandeln, geschält
125 g Griesszucker
3 Eigelb
3 Eiweiss, kaltgestellt
1 Zitrone mit unbehandelter Schale
5 g frische Butter
Backform: Herzform oder Springform (Ø ca. 19 cm / 1,5 Liter Volumen)

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen; Backform mit Butter auspinseln.
2. Mandeln in der Mandelmühle reiben.
3. Eigelb und Zucker in eine Schüssel geben; schaumig rühren.
4. Das Gelbe der Zitronenrinde auf einer ganz feinen Raffel in die Eigelb-Zucker-Mischung reiben.
5. Die Mandeln dazugeben; gut mischen.
6. Eiweiss steif schlagen; die Hälfte davon mit der Mandelmasse verrühren; den Rest behutsam darunterheben.
7. Sofort in die Backform füllen und in den heissen Backofen stellen. – Backzeit: 35 bis 45 Minuten.
8. Nach dem Erkalten vorsichtig aus der Backform heben.

Kommentar:

Geschmacklich interessante Variante: weniger abgeriebene Zitronenschale verwenden, dafür einige Tropfen Bittermandelessenz.

Weichseln im Glas

[No. 112]

Zutaten:

ca. 1 kg Weichselkirschen, entstielt
1 Liter Cognac oder Eau de vie
200–250 g Griesszucker

Zubereitung:

1. Kirschen in ein Einmachglas schichten.
2. Zucker darüberstreuen.
3. Mit dem Schnaps auffüllen.
4. Glas fest verschliessen.
5. Die Kirschen während der ersten sechs Wochen wöchentlich einmal vorsichtig schütteln.

Kommentar:

Sollte die Sonne so freundlich sein zu scheinen, kann man das Glas getrost an die Sonne stellen; beschleunigt den Auflösungsprozess des Zuckers. – Die Kirschen sollten nicht randvoll eingefüllt werden, sonst ist das Schütteln nicht möglich. – Sollte frühestens nach vier Monaten aufgemacht werden; hält sich jahrelang. Sollen die Kirschen als Friandises verwendet werden, schneidet man die Stiele kurz ab; zum Anrichten mit (grobem) Griesszucker überzuckern.

Zitronenbrötchen

[No. 90]

Gibt: 40–45 Stück (Ø ca. 5 cm)

Zutaten:

250 g Zucker
2 Eier
1 Zitrone mit unbehandelter Schale
125 g Mandeln, geschält und fein gerieben
65 g Butter
250–300 g Weismehl
Mehl zum Auswallen
Backtrennfolie
Ausstechförmli

Zubereitung:

1. Eier und Zucker schaumig rühren.
2. Butter auf schwacher Hitze schmelzen; zum Abkühlen beiseitestellen.
3. Das Gelbe der Zitronenrinde auf einer ganz feinen Raffel in die Eier /-Zucker-Mischung reiben.
4. Zitrone auspressen; den Saft in die Eier-Zucker-Mischung geben.
5. Mandeln dazugeben; mischen; Butter zugeben; mischen; die Hälfte des Mehls zugeben; mischen.
6. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und so viel Mehl darunterarbeiten, dass er ausgewallt werden kann; zu einer Kugel formen; in Folie eingepackt einige Stunden (über Nacht) kaltstellen.
7. Backofen auf 175 Grad vorheizen.
8. Backblech mit Backfolie auslegen.
9. Den Teig auf bemehlter Unterlage nicht zu dünn auswallen; Brötchen ausstechen und auf das Blech legen.
10. Backzeit: 12 bis 15 Minuten; die Brötchen sollen kaum Farbe annehmen.

Kommentar:

Wer den Zitronengeschmack kräftiger wünscht, fügt dem Teig 50 g feingewiegtes Zitronat bei.