

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
Vorwort: Geleitwort
Autor: Lendorff, Dieter
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: 12.01.2026

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

Geleitwort

Wie oft bei Entstehungsgeschichten beginnt auch jene dieses Neujaresblattes 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 (Hüden) zu salzen	12
Apfel Rindfleisch	23
Antwan fülle	42

B

Blatten Dury	9
Berret Misch	10
Blanc manger	17
Boudin auf Caffi	53

C

Crème bouillie auf 2 Arten	15
Crème mit Weisswein Dofaun	16
Chocolade Crème	16
Geygen in Pommes, Linsen	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-Berretten	16
Französisch (Tante Rezept)	38

G

Gard-Fische	1
Gebirgt Fleisch	5
Gallum	18
Gâteau de Milan	38
Gugelhoch	22
Gugelhoch bey der allerhöchsten	26
Gugelhoch Drey	22
Gubacher Rindfleisch	26

H

Hafen-Lunden 85
 Hiera zu hofen 7
 Himelstein (air) zu hofen 46
 Hieben f. Ding 30
 Hippocras 55

I

I
 Halb-Obertuch zu gabeln 2
 Halbelling zu hofen 2
 Halb-Lunden zu hofen 3
 Haagen zu baden 4
 Haagen in einem schwarzen bueß 5
 Halb-Lunden 8
 Halb-Lunden 11
 Haagen f. Haagen 11
 Haagen zu hofen 30
 Haagen (eingemacht) 44
 Haagen in ein Haagen 45
 Haagen 39

L

Lunden-Lunden 4
 Lunden-Mund 8
 Lunden-Lunden 36

M

Milchstein zu füllen 1
 Mund zu hofen 3
 Mund-Ofen 28
 Mundstein 28
 Milch-Mundstein 29
 Mundal-Ding 37
 Mundal-Lund 37
 Mundal-Lunden 21
 Mundal-Lunden 26
 Milch-Lunden 52

N

Nierstein 6

O

Ofen-Runden 17
 Ofen-Runden 21

P

Pfunden 9

