

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
Register: Verzeichnis der Rezepte nach Sachgruppen
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: 13.01.2026

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

Verzeichnis der Rezepte nach Sachgruppen

Suppen

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

Mus und Brei

| | |
|---------------------------------------|-------------|
| Apfelpbrei (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 |
| Apfelküchlein | 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 (Chocelade Creme) | No. 41 |
| Weincreme | No. 36 |
| Zitronencrème | No. 36, 37 |

Kuchen & Kühlein

| | |
|--|----------------|
| Blätterteig | No. 151 |
| Eierküchlein | 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-Kühlein) | 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 |

