

**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 (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
Zitronencrème .....	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

