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: 25.11.2025** 

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	7,0,
Filetbeefsteak (Bifteck)	No. 152
mit Kruste	No. 142
Schaffleisch	110.112
mit Petersilienwurzeln	No. 8
mit weissen Rüben	No. 141
	110.111
Geflügel	
Hahn, frikassiert	No. 10
	No. 19
Huhn in Gelée (Stärkende Gallern)	No. 146
Kapaun	No. 48
Tauben à la crapaudine	No. 46
rauben, white Art (Dauben, white gekocht)	No. 92
Gemüser/Beilagen	
	N - 126
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 No. 142 Kapernsauce ..... Milch-Kirschwasser ..... No. 114 Pomeranzen-Sauce ..... No. 48 Rotweinsauce zu Fisch ..... No. 120 No. 85 No. 24 Süssspeisen & Dessert No. 55 Apfelknöpfli ..... No. 56, 57 Apfelküchlein ..... No. 61 No. 43 Blancmanger ..... No. 115 No. 40 Crème mit weissem Schaum ..... No. 69, 70 Gebackene Wecklein ..... No. 60 Gebrannte Crème (Crème brûlée) ..... No. 38, 39 No. 31 Osterfladen ..... No. 51 Schokoladecrème (Chocelade Creme) ...... No. 41 No. 36 Zitronencrème ...... No. 36, 37 Kuchen & Küchlein Blätterteig ..... No. 151 No. 149 Eierküchlein ...... Englischer Kuchen ..... No. 72 No. 62 No. 148 Fastenbrot ..... Fauserlein (Anisleckerli) ..... No. 82 No. 79 Gâteau de Milan (Mailänderli) ...... No. 54 Gebackener Rahm ..... Gebrühte Kugeln (Kuglen) ..... No. 67 No. 52, 53, 58 Gugelhopf ..... No. 31 Krüschbrot.... No. 83 No. 73, 83 Krüschkuchen ..... No. 79 Mailänderli ..... No. 49 Mandel-Pfannkuchen ..... No. 78 Mandelherz ..... No. 77 Mandelring ..... No. 59 Mandeltörtchen (Mandel Tourtellettes mit Rahm) ...... No. 119

 No. 63

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
Zwiedek	110. 00
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