

**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  
**Kapitel:** Die Rezepte in der überlieferten Fassung  
**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:** 14.01.2026

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

# Die Rezepte in der überlieferten Fassung

Anmerkungen und Kommentare von Andreas Morel

## Milchlein<sup>1</sup> zu füllen

p. 1 [No. 1]

Wann das Milchlein lind<sup>2</sup> geschwellt, so macht man eine fülle von geschnittenem Petterlin, Zwiblen und ein wenig Kraut<sup>3</sup>, thut zu anderhalb Suppen<sup>4</sup> Anken<sup>5</sup> in die Pfannen u. schweizt<sup>6</sup> das Grüns ein wenig darin, thut Eyer darunter u. Brod in Milch geweicht, Pfeffer, Salz, Ungefärbts<sup>7</sup> u. MuscatBlust<sup>8</sup>, rührt es biss es dick genug ist, wickelt es dann in das Nez<sup>9</sup>, ein Legenden Füllen, ein Legenden Milchlein<sup>10</sup>, und Bacht es schön Gelb.

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

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

## Albelen<sup>1</sup> 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 Kümin<sup>2</sup> daran und ein Hand voll Petterlin, lässt sie so lang kochen als ein hart Ey<sup>3</sup> – thut sie sammt des Brühen<sup>4</sup> in eine Schüssel, u. lässt sie kalt werden, hernach thut man sie in Keller.

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

## GriessPappen<sup>1</sup>

p. 1 [No. 3]

Mann thut ein wenig Anken<sup>2</sup> in die Pfannen / den Hafen; wann die Milch aufgeht<sup>3</sup>, 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.

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

## Reiss

p. 2 [No. 4]

Man sezt ihn in siedend Wasser zu, um ihn weiss zu haben, wann er ein-kocht, so schütet man fleisch Brühen<sup>1</sup> darann biss er dün[n] genug ist, thut Pfeffer und Salz daran (wann die Fleischbrühen nicht genug gesalzt), und Muscat-Blust<sup>2</sup>; Zulest thut man ein wenig Süssen Anken<sup>3</sup> daran und rein<sup>4</sup> geschnittnes Petterlin.

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

## Kalbs Oberstück im Anken<sup>1</sup> zu preglen<sup>2</sup>

p. 2 [No. 5]

wann man es schön gelb im Anken gepräglet<sup>2</sup> so thut man halb Wasser u. halb Wein daran Pfeffer Salz u. Muscat Blust<sup>3</sup> u. Ungefärbts<sup>4</sup> So man will thut man Rosinlin<sup>5</sup> u. Meertrauben<sup>6</sup> darann. Zulest süssen Anken in Mehl gedröhlt<sup>7</sup>.

<sup>1</sup> Butter <sup>2</sup> brägled / gebraten <sup>3</sup> Muskatblüte / Macis (Myristica fragrans) <sup>4</sup> Gewürzmischung in Pulverform ohne Safran → Glossar (Gewürz) <sup>5</sup> Rosinen → Glossar <sup>6</sup> Rosinen → Glossar <sup>7</sup> 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 haben, wenn er einbrennt so gut  
man lässt kochen davon bis er dünn gemacht  
ist. Hiedes in Salz davon (wenn die Flüssigkeit  
nicht genug gekocht), in Muscat Öl, Zuck  
gut man ein wenig süßen. Auch davon  
und ein gewisser Fettwein

## Halbe Oberstuck im Anter zu pregen

Man macht es schön gelb im Anter, gewaschen  
so gut man gelb werden in Salz Wein davon  
Hiedes Salz in Muscat Öl in ungeschälte  
so man will gut man Rosin in Muskatöl  
davon. Zu letz süßen, Auch in Malt gebackt

## Salb Fleisch zu kochen

Man hat es gelb im Anter gewaschen in  
Auch davon gut, dann gelb werden und  
wein davon kochen, oder gleich im Wasser in Wein  
zu kochen, in ungeschälte Hiedes Salz in Muskatöl  
Zuletzt süßen, Auch in Malt gebackt, kochen  
im kochen in ungeschälte.

## Katten Bratten zu kochen

3

Man thut halb wasser u halb Wein davon  
Lidenen <sup>mit</sup> ein gaffittas; Hader u Salz u  
Musat Rind, Zulaß Rinder, Rinder im Maß  
gedröfft davon gelben ad lader imhofen und angest

## Schaff Fleisch mit Pfefferlin würzen

Man legt das Fleisch in wasser zu, Salz davon  
und kocherinn ad, über ein weil thut man  
ein Thun kott Fattalis, Wäzen davon u Pfeffer  
ad lader kochen, Zulaß Rinder, Rinder im Maß  
gedröfft, u ad angest.

## Ein Maist zu kochen

Man das Maist gekocht ist, so thut man Rinder  
u wödet ein ganz Möhlain Brod im Maß gedröfft  
davin Thun gelb u ein gar ganze Ziblan, mind  
sawitz das brod davon u thut 2 Eglad kott  
halb wasser u halb Wein davon, u thut das  
Maist davon wän ad zu Möhlain gaffittas  
thut das brod wider daz, u thut Pfeffer  
Salz Musat Rind u wän man will in ganz  
Möhlain davon, u lader ad imhofen.

## Kalbfleisch zu kochen

p. 2 [No. 6]

Man kan es gelb im Anken<sup>1</sup> preglen<sup>2</sup> u. den Anken darab schüten, hernach halb Wasser und Wein daran thun, oder gleich im Wasser u. Wein zusezen, u. Ungefärbts<sup>3</sup> Pfeffer Salz u. Muscat Blust<sup>4</sup>; zulest Süssen Anken im Mehl dröhlen<sup>5</sup>, lassen ein kochen u. angerichtet.

<sup>1</sup> Butter <sup>2</sup>*bräüg*le / braten <sup>3</sup> Gewürzmischung in Pulverform ohne Safran → Glossar (Gewürz) <sup>4</sup> Muskatblüte / Macis (*Myristica fragrans*) <sup>5</sup> 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 geschnitten<sup>1</sup>, Pfeffer u. Salz u. Mus[c]at Blust<sup>2</sup>, zulest Süssen Anken im Mehl gedröhlt<sup>3</sup> daran gethan; es lassen einkochen und angericht.

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

## Schaff-Fleisch mit Petterlin wurzen<sup>1</sup>

p. 3 [No. 8]

Man sezt das Fleisch im Wasser zu, Salz daran und verschaumt<sup>2</sup> es, über ein weil thut man ein Hand voll Petterlin wurzen<sup>1</sup> daran u. Pfeffer; es lassen kochen, zulest Süssen Anken in Mehl gedröhlt<sup>3</sup>, u. es angerichtet.

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

Vgl. auch S. 181.

## Ein Maul<sup>1</sup> zu kochen

p. 3 [No. 9]

Wann das Maul gekocht ist, so nimt man Anken<sup>2</sup> u. röstet ein parr Möcklein<sup>3</sup> Brod im Mehl gedröhl<sup>4</sup> 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 stüklin<sup>5</sup> geschnitten, thut das brod wieder dazu, u. thut Pfeffer Salz Mus[c]at Nuss u. wenn man will ein parr Nägelin<sup>6</sup> daran, und lasst es einkochen.

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

Vgl. auch S. 178/79.

## Laub Fröschen<sup>1</sup>

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 Muscatblust<sup>2</sup> und Salz daran, u. Anken im Mehl gedröhl<sup>3</sup>, rührt es miteinander, u. richtet es über die Fröschen an.

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

Vgl. auch S. 182/83.

## Karphen oder Nasen<sup>1</sup> zu Braten

p. 4 [No. 11]

Wann sie ausgenommen, kreuz darein geschnitten, gepfeffert u. gesalzt sind, u. die Kohlen im Bratis Öfelin wohl überschlagen<sup>2</sup>, so macht man den Rost warm, salbt ihn mit Spek an, zetelt<sup>3</sup> ein wenig Mehl auf die Fisch, legt sie drauf; wenn man will, salbt man sie bisweilen mit Anken<sup>4</sup>; wann sie auf beyden Seiten schön gelb, so legt man sie in ein Blatten, macht eine Süss Anken Brühen<sup>5</sup> darüber, thut zulest ein wenig Kapris<sup>6</sup> daran, u. richtet es darüber an.

<sup>1</sup>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) <sup>2</sup>nicht zu heiss <sup>3</sup>stäubt <sup>4</sup>Butter <sup>5</sup>Süssbuttersauce → Glossar (Brühe) <sup>6</sup>Kapern, die noch unentfalteten Blütenknospen des Kapernstrauches

## Zwezgen<sup>1</sup>

p. 4 [No. 12]

Man setzt sie in ein Gäzen<sup>2</sup> voll Wasser zu u. kocht sie biss sie lind<sup>3</sup> sind und nur noch ein wenig brühen<sup>4</sup> haben.

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

## Karpfen in einer schwarzen brühen<sup>1</sup>

p. 5 [No. 13]

Wann der Karpfen ausgenommen u. in 8 Stücker verschnitten, so nimmt man zu 2 Suppen Anken<sup>2</sup> u. röstet ein par Möklin<sup>3</sup> Brod im Mehl gedröht<sup>4</sup> u. ein par Zwiblen kreuz weis geschnitten darin, thut Wein daran, u. die Fisch darein, dass es drüber zusammengeht, legt die Möklin<sup>3</sup> Brod u. die Zwiblen darauf, u. thut Nägelin<sup>5</sup>, Muscatblust<sup>6</sup>, Pfeffer u. Salz daran.

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

## Gebeizt Fleisch

p. 5 [No. 14]

Man nimmt das Fleisch aus der Beize, setzt es in ein par Gäze<sup>1</sup> wasser zu; wann es verschaumt<sup>2</sup>, so thut man viel Zwiblen daran, Pfeffer u. Salz, Muscat Blust<sup>3</sup> u. Nägelin<sup>4</sup>, u. lässt es kochen biss es fast eingekocht ist; brennt ein wenig Mehl daran<sup>5</sup> u. thut mehr als ein Schoppen<sup>6</sup> Wein daran, u. lasst es einkochen.

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

## Hafen Braten

p. 5 [No. 15]

Man macht eine Zwibeln Schweize<sup>1</sup> u. nimmt ein Löffel voll Mehl dazu, rührt ein Glas voll Wein u. ein halb Glas voll<sup>2</sup> Wasser darein, thut das Fleisch u. ein par Löffel voll Essig darein, u. Pfeffer u. Salz, u. lasst es einkochen.

<sup>1</sup>*Schwaizi* / Schwitze: fein geschnittene Zwiebeln in Butter geröstet <sup>2</sup>Massangabe: 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 Anken<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>Butter

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 verschnitten<sup>1</sup> sind, so tröknet man sie ab, Pfeffert u. Salzt sie, dröhlt<sup>2</sup> sie braf<sup>3</sup> im Mehl herum, u. bacht sie schön gelb im Anken<sup>4</sup>.

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

## 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 Hänpfeli<sup>1</sup> Salz, u. ein Hand voll Peterlin<sup>2</sup>, 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 gedröhlt<sup>3</sup> [gehackte Zitronen, Chalotten<sup>4</sup> u. Peterlin, in die Brühe]<sup>5</sup> Pfeffer, u. wo nöthig noch ein wenig Salz u. Muscat Blust<sup>6</sup>, u. rührt es biss der Anken vergangen, hernach richtet man die Brühen<sup>7</sup> über die Fisch an.

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

## Fricassierte Hahnen

p. 7 [No. 19]

Wann sie ausgenommen und verschnitten sind, so thut man ein wenig Anken<sup>1</sup> in die Pfannen, lasst ihn nicht recht warm werden, thut die Hahnen darein, u. lasst sie ein wenig Präglen<sup>2</sup>. Hernach thut man Wasser (oder Fleischbrühen<sup>3</sup>) daran, Pfeffer, Salz und Muscat Blust<sup>4</sup>, lässt sie etwan ein halb Stund kochen, zulest thut man ein wenig geschnittenen Petterlin daran, u. süssen Anken im Mehl gedröhlt<sup>5</sup>, u. rührt; wenn man will, so klopft man auch das gelbe vom Ey darunter; u. angerichtet.

<sup>1</sup>Butter <sup>2</sup>bräagle / braten, und zwar – weil es sich um ein Fricassé handelt – nur moderat <sup>3</sup>Bouillon <sup>4</sup>Muskatblüte / Macis (Myristica fragrans) <sup>5</sup>gedreht: 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  $\frac{1}{2}$  Mas<sup>1</sup>,  $\frac{1}{2}$  Wasser u. halb Wein, zu, thut Pfeffer u. Salz u. ein wenig Saffran daran, wann es fast einkocht so brennt man ein Mehle daran<sup>2</sup>, nimmt auch ein Zwibelein dazu, lasst es noch ein wenig kochen und richtet es an.

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

## Fleisch Knöpflin<sup>1</sup>

p. 7 [No. 21]

Wann das Fleisch dazu gehakt so thut man es in eine Schüssel, thut etwann ein parr Eyer gross<sup>2</sup> in der Milch gewei[c]ht Weis brod daran, Pfeffer, Salz u. Muscat Nuss, u. etwann 3 oder 4 Eyer biss das Gehäk<sup>3</sup> recht ist u. rührt es braf<sup>4</sup>, 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 brühen<sup>5</sup> darüber.

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

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

## Lungen Muss<sup>1</sup>

p. 8 [No. 22]

Wann die Lungen gehakt ist, so macht man eine Zwiblen Schweize<sup>2</sup>, nimmt auch ein wenig Mehl dazu u. thut das Lungen Muss darein, u. von der Brühen<sup>3</sup> worin sie geschwellt worden, oder Wasser biss es dünn genug ist daran, und ein wenig brosamten Brod<sup>4</sup>, u. ein parr Löffel voll Essig, Pfeffer, Salz u. Muscat Nuss, u. richtet es an.

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

Vgl. WECKER, S. 175/76.

## Krebs Suppen

p. 8 [No. 23]

Man nimmt zu einem Ohren Schüsselin voll<sup>1</sup> Fleischbrühen<sup>2</sup> etwan 20 lebendige Krebs, zieht ihnen die Schwänz aus u. siedet sie im Salz Wasser schellt<sup>3</sup> sie hernach, u. legt sie wann die Suppen gemacht, oben darauf; das andere von den Krebsen stostt man im Mörsel<sup>4</sup> thut so gross als ein halb Ey<sup>5</sup> süssen Anken<sup>6</sup> in die Pfannen, röstet das gestossene ein wenig darin, schütet ein wenig Fleischbrühen darein lasst es aufkochen, u. se[c]htet<sup>7</sup> es durch ein Sechtbekelein<sup>8</sup>, nimmt die gestossenen Krebs wieder, u. röstet sie noch 1 mahl in so viel Anken<sup>6</sup> wie zuvor, schüttet Fleischbrühen<sup>2</sup> daran, u. sechtet<sup>7</sup> es wieder, thut das gestossene wieder in die Pfannen sammt noch ein wenig Fleischbrühen<sup>2</sup> u. sechtet<sup>7</sup> es, die Schwänz röstet man in einem halb Ey<sup>5</sup> gross süssen Anken, lasst die Krebsbrühen in der Pfannen aufkochen, u. richet es über das gebeihete<sup>9</sup> Brod an.

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

## Wildbrett<sup>1</sup> Brühen<sup>2</sup>

p. 9 [No. 24]

Man nimmt Chalotten<sup>3</sup>, gerieben brod<sup>4</sup> ein wenig Spek u. Rekolderberren<sup>5</sup>, stosst<sup>6</sup> 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.

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

## Blatten Ring

p. 9 [No. 25]

Man hakt das Fleisch rein<sup>1</sup>, thut in Milch geweichtes brod darunter, auch Zitronen u. Schalotten – wann man es liebt, nach proportion dess Teigs ein Vierling<sup>2</sup> 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 Anken<sup>3</sup> angeschmiert<sup>4</sup> [?] das Gehäk darein, wohl gebachen, u. zulest eine süss Anken brühen<sup>5</sup> darüber.

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

Vgl. SPÖRLEIN, S. 169.

## Pfann Kuchen<sup>1</sup>

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 zusammen<sup>2</sup>, schweizt<sup>3</sup> das Grüns<sup>4</sup> in ein wenig Anken<sup>5</sup> u. thut es darein, klopfft die Eyer auch darein, lasst in der Pfannen Anken<sup>5</sup> warm werden u. schüttet den teig darein, bacht ihn mit unten und oben Kohlen<sup>6</sup>, wenn er unten recht ist so kehrt man ihn, u. lasst ihn wieder bachen, biss er recht ist.

<sup>1</sup>Pfannkuchen hier synonym für ‘Deutsche Omelette’ (SCHNEIDER-SCHLÖTH [1883] No. 1282) <sup>2</sup>zu einem festen Teiglein <sup>3</sup>schwitz <sup>4</sup>Grünes (aus dem Küchengarten). Bei SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 1: ‘Grünes zur Suppe’ bestehend aus Schnittlauch, Zwiebelröhrchen, Kerbel <sup>5</sup>Butter <sup>6</sup>auf 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  
 brocken, brock, in ein ganz Löffel voll Salz  
 Pfeffer, Salz, in Muscat Nuss, in ein wenig ist es.

## Krebs Supper

Man nimm zu einem Glas Biskuitin voll  
 Mehl brühen, also ein 20 lebendige Krebs  
 fisch ist die fisch und in siedet sie in  
 Salz Wasser, füllt sie sauer, in lege sie  
 wenn die Suppe gemacht oben darauf, das  
 andere hon das Krebs, noch man in Mehl  
 fisch so good als ein halb fisch fisch in  
 die fisch, nimm das goldene in wenig  
 davon, füllt ein wenig Mehl brühen davon  
 lacht es aufheben, in füllt es in ein  
 fischbaken, nimm die goldene Krebs  
 wieder, in nimm sie noch 1 mal in fisch  
 wie in hon, füllt Mehl brühen davon, in füllt  
 es wieder, fisch das goldene wieder in die  
 fisch fisch noch ein wenig Mehl brühen  
 füllt es, die fisch nimm man in einem  
 halb fisch good fisch fisch, lacht die Krebs  
 in die fisch aufheben, in füllt es über das  
 gebaute Brot aus.

## Wildbrett Bräuen

2

Man nimm Schallott, gerieben, laß ein wenig  
 Oel in Dinkelweizen kochen, Nudel alles, Eigelb, Mayen  
 in Muscat Weiden, ein wenig Pfeffer in Salz Wasser  
 Bräuen und das Saure Wein, nach Belieben  
 auch Honigbräuen, Zuletz süßen Anker, in  
 ein Glas ab - Soll eine warme Bräuen geben.

## Blatten Ring

Man fahet das Fleisch rein, Eigelb in Milch gekochet  
 laß daunen, auch Zibon, in Schallott, -  
 wenn man es liebt, nach proportion das Saure  
 im Siedung Oel daunen gefahet, Pfeffer, Salz,  
 in Muscat Weiden daunen gelassen, das gefahet mit  
 Pfeffer, Eigelb angemacht, wird es aber nicht ist -  
 die Pfeffer wohl mit süßem Anker angemacht  
 das gefahet daunen, wohl gebrochen, in Zuletz eine  
 süße Anker bräuen daunen.

## Leber Kuchen X

Man nimm so viel Eigelb hell Maß als man  
 Eigelb daunen mag, Eigelb ein wenig  
 Salz in das Maß und fahet es mit warmem  
 weissen Zucker, schneidet das Eigelb in ein  
 wenig Anker, in Eigelb daunen, Abseide die  
 Eigelb und daunen, laß in das Pfeffer  
 Anker warm werden in Pfeffer den Saure  
 daunen, laß ihn mit unter in obigen Pfeffer, wenn  
 es nicht mehr ist so fahet man es, in laß ihn  
 wieder laß, wird es nicht ist.

## Braut-Muess<sup>1</sup>

p. 10 [No. 27]

Man nimmt Mehl so viel man ungefehr haben will, röstet dasselbe im Anken<sup>2</sup> darinn es aber zimmlich dünn sein muss<sup>3</sup> und nur bleich gelb, rührt alsdenn ein wenig süssen Anken<sup>2</sup> darunter und lasst es ein wenig kalt werden, alsdann rührt man es mit der Milch zart<sup>4</sup> an, in der dicke wie ein Pappen<sup>5</sup>, thut Zucker und Saffran darein und lasst es langsam kochen.

<sup>1</sup> 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) <sup>2</sup> Butter <sup>3</sup> also mehr Butter als Mehl <sup>4</sup> glatt <sup>5</sup> Bappe / Brei → Glossar (Mus)

Vgl. auch S. 186.

## Eyer-Milch

p. 10 [No. 28]

Man nimmt 2 Ganze Eyer, zu etwann 3 rappen Milch<sup>1</sup>, verklopfft die Eyer braf<sup>2</sup> in der Milch her[n]ach auf dem feür gerührt, biss es will anfangen zu kochen, u. angerichtet – Zucker thut man nach belieben darein.

<sup>1</sup> Massangabe: ca. 0,5 Liter <sup>2</sup> gründlich

Vgl. WECKER, S. 72.

## Seiden-Muess<sup>1</sup>

p. 10 [No. 29]

Zu  $\frac{1}{2}$  Mass<sup>2</sup> Raum<sup>3</sup>, 6 biss 8 weisse vom Ey<sup>4</sup> (nach dem der Raum dick ist)<sup>5</sup> die Eyer geschwungen<sup>6</sup>, man nimmt den halben Raum und verrührt ihn kalt unter die Eyer, den andern halben lässt man auf dem feur aufgehen<sup>7</sup>, u. rührt denselben auch darunter thut nach belieben Zucker<sup>8</sup> darein, und rührt es auf dem Feür, biss es will anfangen köcherlen<sup>9</sup> u. richtets an.

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

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

## Kachel Muess<sup>1</sup>

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 Rappen<sup>2</sup> Milch (oder so man weniger gibt wie jeziger Zeit) um 1½ Rappen, hernach die Milch lassen aufgehen<sup>3</sup> und auch darunter gerührt. das düpf<sup>4</sup> oder Casserolle mit süßem Anken<sup>5</sup> angeschmiert<sup>6</sup>, das Kachel Muss darein geschütet, etwann ein starker Finger hoch, nicht voll, hernach gebachen auf der Kohlen oder im Ofen.

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

## Kirsch Pfannkuchen<sup>1</sup>

p. 11 [No. 31]

Man nimmt um 3 Rappen Milch<sup>2</sup> 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 gerupfte<sup>3</sup> Kirschen in den Teig gerührt. Wann mans will im Bratis<sup>4</sup> Öfelin baken so feurt man ungefehr 8 Scheitlein kurz gehauen Holz, nimmt alsdenn ein wenig gesottenen Anken<sup>5</sup>, thut ihn in eine eiserne Pfannen u. lasst ihn heiss werden schüttet den teig darein, u. wenn das Öfelin wohl überschlagen<sup>6</sup>, thut man die Pfannen drein und lasst ihn ungefehr eine Stund baken.

<sup>1</sup>Nicht 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) <sup>2</sup>Massangabe: ca. 0,5 l <sup>3</sup>entstielte <sup>4</sup>*Brootis* / Braten; Bratis-Öfelin: Backofen <sup>5</sup>Butter <sup>6</sup>temperiert, vorgeheizt

## Süssen Anken<sup>1</sup> 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 Loth<sup>2</sup> Salz darüber gesteut, braf<sup>3</sup> darein geknettet. hernach in ein steinern<sup>4</sup> Hafen so hart man kan darein gestrichen und Salzwasser darauf.

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

## Quittenschnitz zum Braten zu essen

p. 12 [No. 33]

Wann die Quitten geschellt und geschnitten sind so kocht man die Schellen<sup>1</sup> etwann  $\frac{1}{4}$  Stund in ein wenig Wasser; schüttet das Wasser darab<sup>2</sup> und wigt<sup>3</sup> die Quitten, nimmt halb so schwer Zucker als Quitten, thut die Quitten Brühen wieder in die Pfannen, den Zucker darein und verschäumt<sup>4</sup> ihn, hernach thut man die Quitten auch in die Pfannen, und ein wenig geschnittene Zitronen<sup>5</sup>, 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.

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

Dazu BUCHINGER (No. 325, 909)

## Schweize<sup>1</sup> an die grossen Bohnen<sup>2</sup>

p. 12 [No. 34]

Junges Mangoldkraut – Jakobszwiebeln<sup>3</sup> – Peterlin<sup>4</sup>, und ein Löffel voll Mehl – obiges reingehackt<sup>5</sup>, wann es geschweizt<sup>6</sup> ist, Pfeffer Salz u. Fleischbrühen daran, die geschwellten<sup>7</sup> grossen Bohnen dazu, und miteinander kochen lassen.

<sup>1</sup>Schwaizi / Schwitze <sup>2</sup>dicken Bohnen / Puffbohnen (*Vicia faba*)? <sup>3</sup>Schnittlauch (*Allium schoenoprasum*) <sup>4</sup>Petersilie <sup>5</sup>gerüstet und gehackt <sup>6</sup>geschwitzt / gedämpft <sup>7</sup>gschwëllten / 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 luck<sup>1</sup> Kraut verblättert<sup>2</sup> denselben, die aussern Blätter in sittigem<sup>3</sup> Wasser nur ein wenig, die innern aber mehr geschwellt<sup>4</sup>, und wann sie aus dem Wasser gezogen, auf einem Brett wohl vertropfen<sup>5</sup> lassen. dan ein Kreuz von Schnüren in eine Blatten gelegt die Blätter darauf gelegt wie ein Krautskopf der sich von einandergethan<sup>6</sup>, eine düre Zwiblen<sup>7</sup> und eine rechte Hand voll<sup>8</sup> Grünes<sup>9</sup> rein verschnitten<sup>10</sup> im Anken<sup>11</sup> geschweizt<sup>12</sup> so man will zu kleinen Würfelein geschnittener Spek auch in der Schweize gedemmt<sup>14</sup>, 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 gepräglet<sup>15</sup> 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 Schmutz<sup>16</sup> ab zu tröknen<sup>17</sup>, 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 brühen<sup>18</sup> darüber worein wann mans liebt gehakte Chalottes<sup>19</sup> oder Zitronen kan gethan werden, auch wann sie Säurlicht<sup>20</sup> sein soll, Zulest etliche Loffel voll Essig. NB man kan nur im Somer Krautsköpfe füllen da das Kraut recht dazu taugt.

<sup>1</sup>locker, also nicht einen satt gewachsenen Kopf <sup>2</sup>zerlegt ihn in die Blätter <sup>3</sup>siedendem <sup>4</sup>gekocht <sup>5</sup>abtropfen <sup>6</sup>der auseinandergefallen ist <sup>7</sup>gedörrte 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...' <sup>8</sup>Massangabe: gehörig, im Gegensatz zu Hämpfeli (No. 18) <sup>9</sup>Grünes (aus dem Küchengarten); bei SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 1: 'Grünes zur Suppe' bestehend aus Schnittlauch, Zwiebelröhrchen, Kerbel <sup>10</sup>gerüstet und gewiegt <sup>11</sup>Butter <sup>12</sup>geschwitzt / gedämpft <sup>13</sup>*Schwaizi* / Schwitze <sup>14</sup>gedämpft <sup>15</sup>*bräglet* / gebraten <sup>16</sup>das Feisse, hier: die Butter <sup>17</sup>abzutrocknen eigentlich abzusaugen <sup>18</sup>Buttersauce → Glossar (Brühe) <sup>19</sup>Echalotes (franz.) / Schalotten <sup>20</sup>säuerlich

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 Glas<sup>1</sup> guten weissen Wein, ½ Glas<sup>1</sup> 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 kochen<sup>2</sup>, dann angerichtet.

<sup>1</sup>Massangabe: 1 Glas = 3 dl <sup>2</sup>bis zum Siedepunkt erhitzt

Vgl. auch S. 187.

## Zitronen Creme mit Raum<sup>1</sup>

p. 14 [No. 37]

Zu einem starken Schoppen<sup>2</sup> Raum<sup>3</sup> 6 gelbe vom Ey<sup>4</sup>, welche lang mit dem Zucker (diesen nach belieben<sup>5</sup>) müssen geschwungen<sup>6</sup> werden, zu diesem ein rechtes Scheiblin<sup>6</sup> Zitronen, man kan sie<sup>7</sup> auch am Reibeisen<sup>8</sup> abreiben u. darunter rühren um der Creme mehr Geschmack zu geben.

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

## Crème Brûlée

p. 15 [No. 38]

Zu einer  $\frac{1}{2}$  Maass<sup>1</sup> Raum<sup>2</sup>, [ $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker]

Man nimmt ein Stük Zucker<sup>3</sup>, 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 harzig<sup>4</sup> zu werden u. wird ganz braun und zulest ganz roth und brosmicht<sup>5</sup>, dann muss er ab dem Feür genommen werden und immer gerührt, biss er wieder läufig<sup>6</sup> ist; dann nimmt man das gelbe vom Ey<sup>7</sup> und Raum<sup>2</sup> in proportion dess Zuckers<sup>3</sup>, und schüttet es darein, rührt es biss es anfangt zu kochen, und richtet es an; wann die Crème recht ist, so soll farb daran sein wie gestossener Zimmet<sup>8</sup>.

<sup>1</sup>Massangabe:  $\frac{1}{2}$  Mass = ca. 0,6 l <sup>2</sup>Ruum oder Ruummilch / Rahm <sup>3</sup>nicht 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 <sup>4</sup>harzig / zähflüssig <sup>5</sup>broosmig / krümelig <sup>6</sup>laiffig / pastos <sup>7</sup>Gelbe von Ey / Eigelb; benötigt werden 6 bis 7 <sup>8</sup>so soll sie die Farbe von gestossenem Zimt haben

## Crème brulee auf Andere art

p. 15 [No. 39]

Man macht eine Ordinari<sup>1</sup> Crème<sup>2</sup> von Raum<sup>3</sup>, gelb und weissem vom Ey<sup>4</sup> und richtet sie an, dann siebt<sup>5</sup> man Zucker darüber, macht ein Eiserner Deckel oder Schaufel im Feur glühend u. haltet es darauf, biss der Zucker gelblicht Braun<sup>6</sup> ist.

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

p. 16 [No. 40]

Man nimmt zu einem Schoppen<sup>2</sup> Raum<sup>3</sup> 6 gelbe vom Ey<sup>4</sup>, wohl mit einander verrührt, Zucker darein nach belieben<sup>5</sup>, rührt es biss es anfangt kochen, u. richtet es an, dann nimmt man das weisse vom Ey<sup>6</sup>, schwingt es biss es recht steht<sup>7</sup>, legt es auf die Creme und streüt braf<sup>8</sup> Zucker darüber, dann thut man ein heisser Tourtiere Deckel<sup>9</sup> darüber, u. ist es nicht genug, so thut man noch Kohlen darauf<sup>10</sup>, es muss nicht braun sondern nur gelb sein<sup>11</sup>, ungefehr wie Biscuits en robe de chambre<sup>12</sup>.

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

Vgl. BIERBAUM, S. 604.

Zu einer halben Tafel<sup>2</sup> Chocelade nimmt man, ein Schoppen<sup>3</sup> Raum<sup>4</sup> u. 4 gelbe vom Ey<sup>5</sup> 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 kochen<sup>6</sup> lassen.

<sup>1</sup> *Schöggelaade* / Schokolade <sup>2</sup> 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. <sup>3</sup> 4 dl <sup>4</sup> *Ruum* oder *Ruummilch* / Rahm <sup>5</sup> Eigelb <sup>6</sup> 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 Mehl<sup>1</sup>, ein halb Pfund süssen Anken<sup>2</sup>, ein Schoppen<sup>3</sup> Milch, der Anken<sup>2</sup> in der Milch verlassen, 7 Eyer darein geschlagen, u. braf<sup>4</sup> geklopft, ein Vierling<sup>5</sup> Zucker auch darunter, die Förmlein<sup>6</sup> mit süssem Anken wohl angestrichen.

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

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

## Blanc Manger

p. 17 [No. 43]

Zu 3 Kalbs Füssen nimmt man 3 Maass<sup>1</sup> Wasser nachdem es wohl verschäumt<sup>2</sup>, thut man eine Hand voll HirschHorn<sup>3</sup> und ebenso viel Elffenbein<sup>4</sup> darein, lasst es ohngefehr den drittel einkochen dann eine Tasse<sup>5</sup> Milch mit ein wenig ZitronenSchalen biss auf ein Löffel voll einkochen lassen und darein gethan, dann ½ Pfund Mandeln gestossen mit 2 weissen vom Ey<sup>6</sup> gefeüchtet ½ Pfund Reiner<sup>7</sup> Zucker dazu die Brüche darein geschüttet und wohl gesechtet<sup>8</sup> 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.

<sup>1</sup>1 Mass = ca. 1,13 l <sup>2</sup>gekocht hat <sup>3,4</sup>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) <sup>5</sup>2,5 bis 3 dl <sup>6</sup>Eiweiss <sup>7</sup>weisser Zucker, gesiebt <sup>8</sup>geseechted / 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.

## Gallern<sup>1</sup>

p. 18 [No. 44]

Man nimmt von einer Sau<sup>2</sup> die Schnurren<sup>3</sup>, Ohren, Füß, auch das Stück bey dem Schwanz wenn man will, 3 Kalbs Füß, ein wenig Muscat Blust<sup>4</sup>, 15 Nägelin<sup>5</sup> ein kleiner Löffel Pfeffer u. Salz in ein Tüchlein<sup>6</sup> darein, als denn zwey Drittel guter Wein und ein Drittel Wasser, biss es drob zusammen geht<sup>7</sup>, man muss es wohl verschäumen<sup>8</sup> und etwann 5 Stund kochen lassen, langsam und jimmer gleich. Das Fleisch daraus gezogen, wenn es recht lind<sup>9</sup> ist, die Fette wohl abgenommen, den Gallern durch ein Wollen tuch recht gesehtet<sup>10</sup>, und nicht gar warm über das Fleisch geschüttet – Man kan, um die Gallern recht lauter<sup>11</sup> 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 sechten<sup>10</sup>, das Fleisch wird von den Beinern gelöst, in einem Tuch gerungen<sup>12</sup> u. gepresst, dann in tranches verschnitten.

NB das Gewürz erst darein, wenn das Fleisch verschäumt<sup>8</sup> ist.

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

## [Gallere]<sup>1</sup>

p. 18 [No. 45]

1 Pfund Rindfleisch von der Mauss<sup>2</sup>, 2. Schweinsfüße. – 1 dto Ohr<sup>3</sup>. der hintere Theil von 1. Kalber knoden<sup>4</sup> 2. Maass<sup>5</sup> Wein 1. dto<sup>6</sup> Wasser. – Dies zusammen lässt man nach und nach sieden. – hernach wird die Brühe in ein herdenes<sup>7</sup> oder ehernes<sup>8</sup> 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 gelaütet<sup>9</sup>.

<sup>1</sup>Gallere / Gallerte, Gelée, Sülze <sup>2</sup>Schenkelstück <sup>3</sup>1 Schweinsohr <sup>4</sup>Fussgelenk-knochen des Kalbes <sup>5</sup>Massangabe: 1 Mass = 1,13 l <sup>6</sup>ebenfalls 1 Mass <sup>7</sup>irdenes <sup>8</sup>aus Bronze bestehendes <sup>9</sup>geklärt

## Tauben a la Crapeaudine<sup>1</sup>

p. 19 [No. 46]

Wann die Tauben sauber gerupft und ausgenommen sind, so müssen sie durch süssen Anken<sup>2</sup> gelb gemacht<sup>3</sup> werden, alsdann Brod-Brösemlein<sup>4</sup> darüber gesprengt u. noch mehr präglen<sup>5</sup> lassen, dann Fleischbrühen daran geschüttet<sup>6</sup>, ein wenig Pfeffer u. Salz, und sie kochen lassen biss sie lind<sup>7</sup> sind. Wenn man sie anrichten will muss man die Leber rein gehakt<sup>8</sup> daran thun, und ein wenig Zitronen Safft wenn diss ein wenig gekocht ist, so ists gut.

<sup>1</sup>à 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. <sup>2</sup>Butter <sup>3</sup>bei kleiner Flamme leicht (gelb) gebraten <sup>4</sup>Paniermehl → Glossar <sup>5</sup>*bräagle* / braten <sup>6</sup>mit etwas Bouillon abgelöscht <sup>7</sup>gar <sup>8</sup>sauber geputzt und fein gehackt

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

## Englischer Hafenbraten<sup>1</sup>

p. 19 [No. 47]

Tranches<sup>2</sup> von einem Kalbs Braten, durch das gelbe vom Ey<sup>3</sup>, das mit Wein verdünnert ist, gezogen, darnach Brosmen Brod<sup>4</sup> darüber gstreut u. dann gebacken, als dann eine Capris Brühen<sup>5</sup> daran.

<sup>1</sup>Titel 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. <sup>2</sup>Scheiben <sup>3</sup>Eigelb <sup>4</sup>Weissbrotkrume → Glossar (Paniermehl) <sup>5</sup>Capris Brühen = Kapernsauce → Glossar (Brühe)

# Kapaun an einer Pomranzen<sup>1</sup> Brühen<sup>2</sup>

p. 20 [No. 48]

Auf etlichen tranches<sup>3</sup> Spek die Kapaunen eine Stund prägen<sup>4</sup> lassen, dann halb Wasser u. halb Fleischbrühen biss es drob zusammengeht<sup>5</sup> samt einem Kalbs Fuss, 2 Zwiblen mit der Hülschen<sup>6</sup> nur durchgeschnitten, eine gedörnte<sup>7</sup> gelbe Rüben, Pfeffer, Salz, 6 Nägeln<sup>8</sup>, ein wenig Muscat Blust<sup>9</sup>, diss alles zugedeckt und 2 Stund kochen lassen, dann ½ Stund ehe man anrichtet, ein Stücklein süssen Anken<sup>10</sup> 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 Tranches<sup>11</sup> auch gut.

<sup>1</sup>Pomeranze (*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) <sup>2</sup>Sauce → Glossar (Brühe) <sup>3</sup>Scheiben <sup>4</sup>bräagle / braten <sup>5</sup>darüber zusammengeht: davon bedeckt ist <sup>6</sup>Schale <sup>7</sup>Hier 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. <sup>8</sup>Gewürznelken <sup>9</sup>Muskatblüte / Macis (*Myristica fragrans*) <sup>10</sup>Butter <sup>11</sup>Plätzli, Schnitzel



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



## Mandel Pfannkuchen<sup>1</sup>

p. 21 [No. 49]

1 Pfund Mandlen geschellt<sup>2</sup> u. gestossen<sup>3</sup>,  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker  $\frac{1}{2}$  Pfund Rosinlin<sup>4</sup>, 8 Eyer, das weisse geschwungen das gelbe mit dem anderen gerührt u. gebachen.

<sup>1</sup>→ Glossar <sup>2</sup>*geschellt* / geschält <sup>3</sup>im Mörser zerkleinert. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 <sup>4</sup>Rosinen → 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 Anken<sup>1</sup>,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl ein wenig Salz zum Teig Zur Fülle  $\frac{1}{2}$  Pfund Mandlen gestossen<sup>2</sup>,  $\frac{1}{2}$  Pfund reiner<sup>3</sup> Zucker, ein wenig Zimmet<sup>4</sup>, mit zwei Weiss vom Ey<sup>5</sup> angefeuchtet. auch der Teig worauf die Fülle kommt, mit angestrichen. Die Hölzer<sup>6</sup> mit süssem Anken<sup>1</sup> wohl angestrichen, 4 Loth<sup>7</sup> Teig darum gebunden<sup>8</sup>, mit gelb vom Ey<sup>9</sup> angestrichen und gebachen.

<sup>1</sup>Butter <sup>2</sup>im Mörser zerkleinert. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 <sup>3</sup>weisser Zucker, gesiebt <sup>4</sup>Zimtpulver (*Cinnamomum zeylanicum*) <sup>5</sup>2 Eiweiss <sup>6</sup>20 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) <sup>7</sup>Massangabe: ca. 60 g <sup>8</sup>mit Bindfaden <sup>9</sup>Eigelb

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 Pappen<sup>1</sup>  $\frac{1}{2}$  Schoppen<sup>2</sup> Raum<sup>3</sup>  $\frac{1}{4}$  Pfund süssen Anken<sup>4</sup> verlassen und darein gerührt.  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker  $\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln  $\frac{1}{4}$  Pfund Rosinlin<sup>5</sup>  $\frac{1}{4}$  Pfund Meertrauben<sup>6</sup> 4 grosse Eyer, das gelbe<sup>7</sup> darein gerührt, das weisse<sup>8</sup> geschwungen.

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

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 Anken<sup>1</sup>, damit auch der Model<sup>2</sup> angestrichen, unter den Anken zum anstreichen etwan 10 Loth<sup>3</sup> gestossene<sup>4</sup> Mandeln gethan damit sie am Model kleben<sup>5</sup>. für 3 Rappen<sup>6</sup> Milch, die halbe Milch übers Feuer gethan mit dem Anken<sup>1</sup>, und wann der Anken vergangen, die Milch in die kalte geschüttet, dann  $1\frac{1}{2}$  Pfund Semmel Mehl<sup>7</sup> damit angerührt – 3 rechte Löffel voll<sup>8</sup> Bierhebe<sup>9</sup> darein gethan – dann 5 Eyer welche aber müssen recht verrührt werden, etwann 12 loth<sup>10</sup> Zucker  $\frac{1}{4}$  Pfund Rosinlin<sup>11</sup>  $\frac{1}{4}$  Pfund Meertrauben<sup>12</sup>, ein wenig Salz. Die Mödel halb gefüllt und gehen lassen, biss sie voll sind; und  $\frac{1}{4}$  Stund nach dem Brodt<sup>13</sup> in Ofen gethan.

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

p. 22 [No. 53]

$\frac{1}{2}$  Pfund frischen Anken<sup>2</sup> rührt man  $\frac{1}{2}$  Stund in einem Geschirr, dann  $\frac{3}{4}$  Pfund Semmel Mehl<sup>3</sup> und rührt es auch darein, als dann ein halber Schoppen<sup>4</sup> laue<sup>5</sup> Milch darein, 12 frische Eyer darunter geschlagen, wohl durcheinander geschafft, ein wenig Salz darein, nach belieben Zucker, Rosinen u. Meertrauben<sup>6</sup> darein, endlich 2 Löffel voll Bierhebe<sup>7</sup>, und in die Form geschüttet.

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

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

## Gebachner<sup>1</sup> Raum<sup>2</sup>

p. 23 [No. 54]

½ Pfund Mandeln<sup>3</sup>

½ Maass<sup>4</sup> Raum<sup>2</sup>, wohl gemessen

10 Loth<sup>5</sup> Zucker

10 Eyer

Untereinander gerührt, eine Tarten Pfannen<sup>6</sup> mit süßem Ancken<sup>7</sup> wohl angestrichen, den Teig darein gethan, und im Ofen gebachen<sup>1</sup> man muss achtung geben dass es oben auf nicht Braun wird, in der Tarten Pfannen kalt werden lassen, dann in lange oder 4 Ekichte<sup>8</sup> Stücklein geschnitten, im Ancken<sup>7</sup> gebachen<sup>1</sup>, und nach belieben noch Zucker darauf – man kan ihn erst den folgenden Tag im Ancken<sup>7</sup> bachen<sup>1</sup>, er bleibt gleich gut.

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

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

## Apfel Knöp[f]lein<sup>1</sup>

p. 24 [No. 55]

Man verdruckt<sup>2</sup> gekochte Äpfel, thut gehackte Zitronen<sup>3</sup> u. Zucker darein, formiert<sup>4</sup> Kügelchen welche man dann im Weissen vom Ey<sup>5</sup> dunkt<sup>6</sup> und sie hernach in Brodt Brosamen<sup>7</sup> herumwälzt und schön gelb im Ancken<sup>8</sup> bacht.

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

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 Apfel<sup>2</sup> in 4. Schnitz geschnitten<sup>3</sup> und die Schnitze wieder in die Breite zerschnitten. Dann von Mehl und Milch ein Teiglein angerührt und die Äpfel darein. Dann gesottner<sup>4</sup> Anken<sup>5</sup> heiss werden lassen, und Alles auf einmahl drein geschütet<sup>6</sup>. Es muss aber stark gefeuert werden. Wenn er recht gebacken, so deckt man ein Teller über die Pfanne u. schüttet den Anken<sup>5</sup> sauber ab, und richtet den Kopf auf den Teller an<sup>7</sup>. Dann thut man den Kopf wieder in die Pfanne den anern Weg<sup>8</sup> und schüttet den Anken wieder drüber, lässt es auf der andern Seite auch backen und richtet es an<sup>9</sup>. Dann streut man Zucker drüber.

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

p. 25 [No. 57]

Die Apfel dünn in die Länge geschnitten<sup>2</sup>, Zucker und Zimet<sup>3</sup> dazu und mit den Händen recht darein vermenget. Dann ein guter Teig<sup>4</sup> in die Tourtiere<sup>5</sup> gethan, die Apfel darein und den Teig wohl zugemacht<sup>6</sup>. Wenn es gebacken, das Weisse vom Ey<sup>7</sup> nur halb geschwungen, den Kopf damit angestrichen und Zucker darauf gestreut. wieder ein wenig im Ofen trocknen lassen. Giebt eine sehr schöne Glace<sup>8</sup>.

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

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

## Gugelhopf Recept von der Allerbesten Art

p. 26 [No. 58]

Es wird  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter zu Schaum<sup>1</sup> gerührt, dann 8 Eyer die zuvor ins laue<sup>2</sup> Wasser gelegt werden eines nach dem andern darein gerührt, als dann  $\frac{3}{4}$  Pfund Semmel Mehl<sup>3</sup> (wohl gewogen) Eine grosse Tasse voll<sup>4</sup> Milch, 2 Loth<sup>5</sup> fein gestossne<sup>6</sup> Mandeln, 2 Loth<sup>5</sup> Zucker (und nach belieben die an einem Reibeisen<sup>7</sup> abgeriebene Schaale einer Zitrone) Rosinen u. Meertrauben<sup>8</sup> nach belieben.

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

p. 26 [No. 59]

1 Pfund Mandeln,  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, fein gestossen<sup>3</sup>, 2 Tasses<sup>4</sup> Raum<sup>2</sup>, 9 Eyer, das gelbe mit obigem verrührt, das Weisse geschwungen<sup>5</sup>,  $\frac{1}{4}$  Pfund Rosinen<sup>6</sup>.

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

p. 26 [No. 60]

Zu 4 halbbazigen Wecklein<sup>2</sup>,  $\frac{1}{4}$  Pfund Mandeln, u. 6 Loth<sup>3</sup> Zucker rein gestossen<sup>4</sup>,  $\frac{1}{8}$  Pfund Rosinen, die Wecklein gehölt<sup>5</sup>, die Brosmen<sup>6</sup> in Milch geweicht, verdrückt u. unter die fülle gerührt, diese mit einem gelben vom Ey<sup>7</sup> angemacht. Wann die Wekl.<sup>8</sup> gefüllt sind, mit Faden zugebunden, in Milch geweicht, biss sie eben recht lind<sup>8</sup> sind, dann vertropfen<sup>9</sup> lassen, etwann 2 Eyer verklop[en] die Wecklein dadurch gezogen u. schnell schön gelb im Anken<sup>10</sup> gebacken.

NB sie müssen weich bleiben – Wenn sie kalt sind eine Creme oder Seiden Muss<sup>11</sup> nach belieben gemacht u. warm darüber geschüttet.

<sup>1</sup>*Wèggli* / in der Regel längliches Weizenbrötchen <sup>2</sup>Brötchen zum Verkaufspreis von 5 Rappen <sup>3</sup>Massangabe: ca. 95 g <sup>4</sup>im Mörser fein zerrieben. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 <sup>5</sup>ausgehöhlt <sup>6</sup>Brosamen: das aus dem Brötchen ausgekratzte Brot <sup>7</sup>Eigelb <sup>8</sup>weich <sup>9</sup>abtropfen <sup>10</sup>Butter <sup>11</sup>No. 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 Kuechlizeit willkommener Anlass zu geselligem Zusammensein noch zu Beginn unseres Jahrhunderts.

## Apfel – Kuechlein

p. 27 [No. 61]

Man nimmt Mehl so viel oder so wenig man ungefehr machen will<sup>1</sup>, 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 Pöplein<sup>2</sup> damit an biss es dünn genug<sup>3</sup>, hernach dunkt<sup>4</sup> man die Apfel Schnitz<sup>5</sup> in diesem Teig, und bacht sie<sup>6</sup> schön gelb im Anken<sup>7</sup>, wenn der Teig will zu dick werden, so rührt man noch ein wenig Wein darein.

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

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 denen<sup>2</sup> Kuchlein und bacht sie im Anken.

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

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 proportion<sup>1</sup> etwann  $\frac{1}{4}$  Pfund süssen Anken<sup>2</sup> der bloss verlassen<sup>3</sup> 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, wahlt hernach Stücklein in eben rechter dicke<sup>4</sup>, schneidet die Mausohren in der grösse, wie man sie haben will<sup>5</sup> und bacht sie im Anken<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Massangabe! Vorschlag: 250 g <sup>2</sup> Butter <sup>3</sup> zerlassen <sup>4</sup> Vorschlag: messerrückendick <sup>5</sup> 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 gesottenes<sup>1</sup> Anken<sup>2</sup> warm werden, etwann wie zu einer Suppen<sup>3</sup>, u. schüttet ihn über den Teig, rührt es untereinander, alsdenn mit Eyern gedünnt<sup>4</sup> biss der Teig recht in der dicke<sup>5</sup>. Wenn man die Mäuslein<sup>6</sup> bacht u. der Teig zu dik wird kan man noch ein Ey darunter rühren.

<sup>1</sup> ausgelassene, Brat- <sup>2</sup> Butter <sup>3</sup> Massangabe: soviel, wie man zu einer Suppe nimmt <sup>4</sup> verdünnt <sup>5</sup> Massangabe: man rührt so viel verklepperte Eier in den Teig, bis dieser die gewünschte Konsistenz hat, nämlich die Salbeiblätter schön überzieht. <sup>6</sup> 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 gedünnt<sup>1</sup>, biss der Teig recht durch das Trichterlein<sup>2</sup> laufft, will er aber zu dick werden, wenn man etliche gebachen hat, so rührt man noch ein wenig Milch oder ein Ey darein.

<sup>1</sup>verdünnt    <sup>2</sup>Trichterlein

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-Schnitten<sup>1</sup>

p. 29 [No. 66]

Man nimmt weiss brod, verschneidet es zu zimlich dünnen Tranches, so dass ringsum Rampf<sup>2</sup> ist, lasst Milch aufgehen<sup>3</sup>, legt die Schnitten Brod auf eine Blatten<sup>4</sup> 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 braf<sup>5</sup>, und zieht die Schnitten durch die Eyer, u. bacht sie schön gelb im Anken<sup>6</sup>.

<sup>1</sup>*Fotzelschnitte*: Schnitte mit Fotzelrand (ausgekraustem Rand) <sup>2</sup>*Ramft* / Rinde  
<sup>3</sup>aufkochen <sup>4</sup>eine Platte <sup>5</sup>tüchtig <sup>6</sup>in 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 Milch<sup>2</sup> (so man wenig Milch giebt) und ½ Pfund süssen Anken<sup>3</sup>. die Milch lassen mit dem Anken aufgehen<sup>4</sup> und alsdenn das Mehl auf dem Feuer daran gerührt, und in der Pfannen braf<sup>5</sup> getröknert, biss der Teig recht dick, hernach in eine Erdene<sup>6</sup> Schüssel angerichtet [Es gibt leüht die den Teig lassen kalt werden, Eh man die Eyer darein schlägt um sie recht luftig zu haben]<sup>7</sup>, u. die Eyer darein geschlagen. Zu dieser Portion Teig kommen aufs wenigste<sup>8</sup> 20 Eyer, Auch thut man ein wenig Salz in den Teig, die Eyer muss man braf<sup>9</sup> darein klopfen, und den Teig gewaltig arbeiten<sup>10</sup> als denn lasst man den Anken<sup>3</sup> zum bachen warm werden, u. bacht die Kuglen sehr langsam; man nimmt ein lang Eisen Löffelein, und dunkt<sup>11</sup> 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 beschütten<sup>12</sup>, wenn man sie gern aufgesprungen hat.

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

Klassische Rezeptur für Brüh- oder Brandteig (Pâte à chou), der frittiert 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 Wafflen<sup>1</sup>

p. 31 [No. 68]

½ Becher<sup>2</sup> Mehl

½ Pfund reiner Zucker

Ein Mass<sup>3</sup> Raum<sup>4</sup>

6 Eyer

½ Pfund süssen Anken

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

<sup>4</sup>*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 Meertrauben<sup>1</sup>, die Kernen daraus genommen, in eine Schüssel gethan, 6 Eyer darein geschlagen [¼ Pfund rein gehaktes Nierenfett]<sup>2</sup>, 1 Glas Malaga<sup>3</sup>, Mehl biss es ebenrecht dick ist darein gerührt, die Tourtiere<sup>4</sup> mit sussem Anken<sup>5</sup> angestrichen, u. gebachen.

Dan von rothem Wein, Zucker und Zimmet, eine dicke Brühe<sup>6</sup> gekocht u. in einer Sauciere dazu gegeben.

<sup>1</sup>Rosinen → Glossar <sup>2</sup>Addendum von gleicher Hand <sup>3</sup>feiner, feuriger, körperreicher und hocharomatischer spanischer Dessertwein <sup>4</sup>Tourtière (franz.) / Tortenform <sup>5</sup>Butter <sup>6</sup>→ 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 AnkenWecklein<sup>1</sup>, die Rinde von einer ganzen Zitrone klein geschnitten, ein Bein voll<sup>2</sup> Rinder Mark,  $\frac{1}{8}$  Pfund Meertrauben<sup>3</sup>, die Kernen daraus genommen  $\frac{1}{4}$  Pfund Mandeln, nur grob gestossen<sup>4</sup>, 6 Loth Zucker, 8 Eyer, das gelbe<sup>5</sup> darein verrührt, das Weisse<sup>6</sup> geschwungen<sup>7</sup>, eine Jatte<sup>8</sup> mit süßem Anken<sup>9</sup> wohl angestrichen, dann mit Mehl Pudriert<sup>10</sup>, die Fülle darein dann eine doppelte Serviette, auch mit Anken<sup>9</sup> angestrichen u. mit Mehl Pudriert. Die Jatte<sup>8</sup> 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 Raum<sup>12</sup>, gelbem vom Ey<sup>5</sup> u. Zucker]<sup>13</sup>,  $\frac{1}{4}$  Zucker und Zimmet, ein recht dicker Saft<sup>14</sup> gekocht, u. darüber angerichtet.  
NB diese Puding werden warm gegeben.

<sup>1</sup> Butterbrötchen / Weissbrot von Buttermilch <sup>2</sup> Massangabe: soviel Mark als ein Rinderbein enthält <sup>3</sup> Rosinen → Glossar <sup>4</sup> im Mörser. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 <sup>5</sup> Eigelb <sup>6</sup> Eiweiss <sup>7</sup> zu Eierschnee geschlagen <sup>8</sup> Jatte (franz.) / bauchiges Gefäss ohne Rand und Stiel <sup>9</sup> Butter <sup>10</sup> ausgestäubt <sup>11</sup> 4 dl <sup>12</sup> Ruum oder Ruummilch / Rahm <sup>13</sup> Einfügung von anderer Hand <sup>14</sup> 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 rein<sup>1</sup> gehakt.  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker 12. Loth<sup>2</sup> süßen Anken<sup>3</sup> 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 braf<sup>4</sup> gearbeitet. Ein Spanischbrodtteig<sup>5</sup> gemacht und diese Fülle darein und Stängelin<sup>6</sup> darüber. Wann die Tarten gebachen, so streut man Zucker darüber.

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

p. 34 [No. 72]

1 Pfund süßen Anken<sup>2</sup> in kaltes Wasser gelegt auf dem Wirkbrett wohl ausgewallt. Dann in eine Schüssel gethan und gerührt, bis er dünn wird wie Raum<sup>3</sup>. Dann  $1\frac{1}{2}$  Pfund Mehl darein,  $\frac{1}{4}$  Pfund Meertrauben<sup>4</sup> die Kerne daraus genommen, 12 Loth<sup>5</sup> Zucker, die Rinde von einer Zitrone rein gehackt<sup>6</sup>,  $\frac{1}{2}$  Glas<sup>7</sup> Kirschwasser, 6 Eyer. Alles mit der Hand braf<sup>8</sup> gearbeitet. Eine Schale<sup>9</sup> mit Anken<sup>2</sup> angestrichen und so lang als<sup>10</sup> das Brodt gebachen.

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

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

1 Pfund Mandeln nur abgewischt und gehackt<sup>2</sup>.  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker – diesen verschaumt<sup>3</sup> und die Mandel darein geröstet. 10. a 12. Eyer darein gerührt. dann Mehl darein bis es eben recht dick ist<sup>4</sup>. In die Tourtiere<sup>5</sup> gethan und gebachen. dann ein gutes Stück<sup>6</sup> Zucker in einem Glas<sup>7</sup> Wein zu Sirup gekocht, den Kuchen mit dem Pinsel damit angestrichen, nur ein Augenblick wieder in den Ofen gethan, damit die Glassur trocknet.

<sup>1</sup>Vgl. Kommentar <sup>2</sup>also weder geschält noch fein gerieben <sup>3</sup>auf dem Feuer geschmolzen <sup>4</sup>Massangabe: nur soviel, als wirklich nötig <sup>5</sup>Tourtière (franz.) / Tortenpfanne = Backform <sup>6</sup>Massangabe: ein gutes Stück (vom Zuckerstock gebrochenen) Zucker <sup>7</sup>Massangabe: 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 ‘Krüschr<sup>1</sup>brot’ (No. 83).

## Eine sehr gute Art Schmelzbrödlin

p. 35 [No. 74]

Eyer gewogen so viel man will<sup>1</sup>, dannn so schwer<sup>2</sup> Zucker als Eyer, auch eben so schwer<sup>2</sup> Mehl und ditto<sup>2</sup> Anken<sup>3</sup>. 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 Förmlein<sup>4</sup> geschüttet werden.

<sup>1</sup>Ausgangspunkt und Masseinheit für alle Zutaten sind die Eier, mit der Schale gewogen <sup>2</sup>gleich schwer <sup>3</sup>Butter <sup>4</sup>Die 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 Loth<sup>1</sup> Anken<sup>2</sup>, und ein wenig Salz darein, thut es zusammen in eine Schüssel; der süss Anken verlasst<sup>3</sup> man, u. schüttet ihn drein, rührt Mehl darein biss es dick genug<sup>4</sup>, und thut es aus der Schüssel auf das Wirkbrett, wirkt es noch bis es dick genug ist, u. wahl<sup>5</sup> sie mit den Händen, legt sie auf ein Hölzern Teller u. bacht sie schön gelb im Anken<sup>2</sup>, thut sie aus der Pfannen in eine Bratis<sup>6</sup> Pfannen darin ein Papier, legt sie schön grad darein, u. lasst sie kalt werden.

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

p. 36 [No. 76]

Man wigt<sup>3</sup> die Eyer u. der Zucker gleich schwer<sup>4</sup> rührt das gelbe von den Eyern in Zucker, das weisse schwingt man wohl und rührt es auch darein, hernach halb so schwer Mehl<sup>4</sup> als Zucker genommen, u. auch darein gerührt, die formen<sup>5</sup> mit ein wenig Anken<sup>6</sup> angestrichen, den Teig darein gethan, und gebachen.

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

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

## Mandel-Ring<sup>1</sup>

p. 37 [No. 77]

Man nimmt ½ Pfund ungeschellte<sup>2</sup> sauber abgewischte ganz Mandeln, u. ¼ Pfund Geriebner<sup>3</sup> 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 Mandlen<sup>4</sup>, hernach jimmer fort gerührt, biss der Zucker daran wieder vergangen ist, ein Teller ein wenig mit süssem Anken<sup>5</sup> angeschmiert, mit dem Kochlöffel rings um den Teller angerichtet, u. lassen kalt werden, dass der Ring hart wird.

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

<sup>3</sup>Griess- <sup>4</sup>...der Zucker zimtfarben geröstet (karamelisiert) ist <sup>5</sup>Butter

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 Gerstena Mehl  
stößt ihn in eine Pfanne, oder Casserolle, darin  
ein wenig wenig weiden, süßes es wird das Mehl  
ein wenig hangen, stößt die Mandeln darin  
in süßes es wird hinan gar zu geben, dann  
wird sie ansetzen wie zinn Mandeln, dann  
jeder fast süßes wird das Mehl davon wieder  
hangen ist, ein Keller ein wenig mit süßem  
Öl angestrichen, mit dem Backblech eingeweicht  
das Keller angestrichen, in laßes bald werden,  
das das Ring fast wird.

## Mandel = Herz

1 lb Mandeln, geschält in gebacken, 1 lb Zucker  
1/2 Pfund, das wird zum süß gebacken,  
das gelbe mehl Zucker und Mehl süßes  
dann das wird ein Mandeln, ein wenig  
Zitronen, gefallten darin geschnitten, die Mandeln  
würden ungeschält sein.

## Mandel-Herz

p. 37 [No. 78]

1 Pfund Mandeln Geschellt<sup>1</sup> und gestossen<sup>2</sup>, 1 Pfund Zucker, 12 Eyer, das weiss vom Ey<sup>3</sup> geschwungen<sup>4</sup>, das gelbe<sup>5</sup> unter Zucker und Mandlen gerührt; hernach das weisse auch darunter, ein wenig Zitronen Schelleten<sup>6</sup> darein geschnitten, die Mödel<sup>7</sup> müssen angesalbt<sup>8</sup> sein.

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

p. 38 [No. 79]

1 Pfund Semmel Mehl<sup>2</sup>, davon ein wenig zum Auswirken<sup>3</sup> behalten. ½ Pfund Zucker ½ Pfund süsser Anken<sup>4</sup> unter das Mehl und den Zucker verschnitten, 4 Gelbe vom Ey<sup>5</sup>, auf jedes ein kleiner Löffel voll Wasser; dann gewahlt und ausgedruckt<sup>6</sup>.

<sup>1</sup>Andere in Basel gängige Bezeichnungen: Catau de Milan (NEUES UND NÜTZLICHES KOCHBUCH), Mailänderli (SCHNEIDER-SCHLÖTH [1883]), Milängli <sup>2</sup>Weissmehl  
<sup>3</sup>Auswallen <sup>4</sup>Butter <sup>5</sup>Eigelb <sup>6</sup>mit 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 Zucker<sup>1</sup> und so schwehr Mehl<sup>1</sup>, auch entweder eine Handvoll lang geschnittene Mandeln, oder rein gehakte Zitronen<sup>2</sup> darein, das gelbe vom Ey<sup>3</sup> mit dem Zucker verrührt, das weisse<sup>4</sup> geschwungen<sup>5</sup> u. darein; hernach auch das Mehl nach u. nach darein; in den Model<sup>6</sup> geschüttet und gebacken.

<sup>1</sup>ca. 200 g <sup>2</sup>fein abgeriebene Zitronenschale <sup>3</sup>Eigelb <sup>4</sup>Eiweiss <sup>5</sup>zu Schnee geschlagen <sup>6</sup>längliche 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 Raum<sup>1</sup> angemacht, biss es eben recht ist.

<sup>1</sup>*Ruum* oder *Ruummilch* / Rahm

Vgl. Rezept No. 50.

## Fauserlein<sup>1</sup> (Tante Recept)

p. 38 [No. 82]

½ Maass<sup>2</sup> Honig, ½ Pfund reiner Zucker<sup>3</sup>, ¼ Pfund erlesener<sup>4</sup> Äniss, den Honig auf dem Feür zerlassen<sup>5</sup>, in ein Beken gethan und 2 Pfund Mehl darunter gerührt, auch nach belieben etliche Löffel voll starkes Kirschwasser zum auftreiben<sup>6</sup> erst wenn der Teig etliche Stunden beym Ofen gegangen<sup>7</sup>, kan man ihm Mödeln<sup>8</sup>.

<sup>1</sup>Die Bezeichnung ungeklärt (Eigennamen?). Fause (nach SUTER, S. 77): mit der Rute prügeln (Hinweis auf die mühsame Verarbeitung des zähen Teigs?) <sup>2</sup>ca. 6 dl <sup>3</sup>Griesszucker <sup>4</sup>ohne Stiel <sup>5</sup>flüssig gemacht, aufgeköcht <sup>6</sup>als Treibmittel <sup>7</sup>aufgegangen (!) <sup>8</sup>nicht 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.

## Krüşchbrod<sup>1</sup>

p. 39 [No. 83]

½ Pfund Mandeln, ½ Pfund Zucker, die Rinde<sup>2</sup> von einer Zitrone, die Mandeln nicht geschellt nur sauber abgewischt u. nicht allzu fein gestossen<sup>3</sup>, 2 Gelbe vom Ey<sup>4</sup> 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 Ey<sup>5</sup> wohl geschwungen<sup>6</sup> 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.

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

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

## Gebeizte Kalbfl.<sup>1</sup> Pastete

p. 39 [No. 84]

Den Teig dazu mit 1 Pfund Mehl u. ½ Pfund Anken gemacht<sup>2</sup> – das Kalbfleisch muss von einem Ober oder Unterstück, u. etliche Tage<sup>3</sup> gebeizt<sup>4</sup> seyn u. vorher in ganz dünne Tränschlin<sup>5</sup> geschnitten u. muss entsezt<sup>6</sup> geklopft werden. dann wann der Teig in der Form<sup>7</sup> ist, wird durch das Siebl.<sup>8</sup> Mehl in Boden gezettelt<sup>9</sup> biss er ganz weiss ist, dann eine Legete<sup>10</sup> Fleisch über dieses, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Salz u. ein wenig Muscatblust<sup>11</sup> dann ein Stükl.<sup>12</sup> süssen Anken<sup>13</sup> müssen flach darüber gelegt werden – u. denn wieder Mehl darüber gezettelt<sup>14</sup>, biss es ganz weiss ist; diess muss in einer Pastete zwey Mal gemacht seyn, nur eine Legete<sup>10</sup> wäre zu wenig. dann 3 Löffel voll Fleischbrühe, 3 ditto von dem Beizze-Essig<sup>15</sup> – u. der Deckel mit vielen Luftlöchl recht luftig darauf gethan.<sup>16</sup> wenn sie gelb wird im Backen, so wird doppelt Papier darauf gelegt – den wägen dem rohen Fleisch muss sie stark 1½ Stund baken.

<sup>1</sup>Kalbfleisch <sup>2</sup>Es handelt sich wohl um einen geriebenen Teig (Pâte brisée). Vgl. No. 150 <sup>3</sup>4 bis 6 <sup>4</sup>in Essig oder (?) einer Essig-Wein-Mischung <sup>5</sup>kleine Tranchen / Scheiben <sup>6</sup>kräftig <sup>7</sup>Backform / Springform <sup>8</sup>kleines Sieb <sup>9</sup>auf den Boden gestäubt <sup>10</sup>Lage <sup>11</sup>Muskatblüte / Macis (Myristica fragrans) <sup>12</sup>kleine Flöckchen <sup>13</sup>Butter <sup>14</sup>gestäubt <sup>15</sup>Marinade <sup>16</sup>der 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 Maas<sup>1</sup> süssem<sup>2</sup> Wein, 1½ Pfund gutes Senfmehl. Den Wein, wenn er kocht, verschaumt<sup>3</sup> u. dann gut die Hälfte davon einkochen lassen<sup>4</sup> – 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 Halbmaas<sup>5</sup> zum verdünnen übrig bleiben.

<sup>1</sup>ca. 8,5 l <sup>2</sup>unvergorener Traubenmost, der durch starkes Kochen konzentriert wird (BUCHINGER, No. 900/1007) <sup>3</sup>hier: abgeschäumt <sup>4</sup>auf das halbe Volumen reduziert <sup>5</sup>ca. 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 Anken<sup>1</sup> und so schwehr Mehl wie Anken – von einer Zitronen die Rinde rein<sup>2</sup> gehackt – das gelbe vom Ey<sup>3</sup> mit dem Zucker u. der Zitronen wohl verrührt – das weisse<sup>4</sup> geschwungen<sup>5</sup> – das gelbe mit dem Zucker<sup>6</sup> in das weisse geklopft<sup>7</sup>. das Mehl nachher, u. zuletzt den (ein wenig verlassenen<sup>8</sup>) Ancken<sup>9</sup> darein, auf einem Blech im Ofen gebaken. – Wenns kalt ist in schöne Carreaux<sup>10</sup> verschnitten u. wie ein Stern auf die Blatten<sup>11</sup> rangiert<sup>12</sup>.

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

## Probates<sup>1</sup> Schuhswärze Rezept

p. 41 [No. 87]

2 Loth Gummy  
2 Loth gebrandt Elfenbein  
4 Loth Kienruess<sup>2</sup>  
¼ Pfund Zukerkandel<sup>3</sup>

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 Rezept<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Erprobtes <sup>2</sup>Russ von Kienholz (harzigem Fichten- oder Kiefernholz): Färbemittel <sup>3</sup>Kandiszucker <sup>4</sup>Rezept 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 Kernen<sup>1</sup> Mehl, 2. Löffel voll BaumÖhl<sup>2</sup> 2. Löffel voll Drusen Brandtwein<sup>3</sup> 2. Löffel voll Weisses vom Ey<sup>4</sup>. Dieses durcheinander gerührt. Pflaster<sup>5</sup> 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.

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

## Austernfülle<sup>1</sup> in Schaalen oder Pastetl.<sup>2</sup> Förmlein

p. 42 [No. 89]

Die Milchlein<sup>3</sup> recht gewaschen<sup>4</sup> – geschwellt<sup>5</sup> – geschält<sup>6</sup> – ein Stücklein süssen Anken<sup>7</sup> vergehen lassen, ein wenig Chalotten<sup>8</sup>, Peterlin<sup>9</sup>, Zitronen Schälleten<sup>10</sup> rein gehackt<sup>11</sup>, u. mit einem Löffel Mehl in dem Anken<sup>7</sup> geschweizt<sup>12</sup>; etlich<sup>13</sup> Enchoix<sup>14</sup> sauber gewaschen, die Gräte daraus, und mit ein wenig Mehl zerdrückt, mit Fleischbrühen<sup>15</sup> zart angerührt, in eine Casserolle gethan, etl.<sup>13</sup> gestossene<sup>16</sup> Nägelin<sup>17</sup>, Pfeffer, Salz u. Muscat-Nuss<sup>18</sup> dazu; die Milchlein darein gethan, u. kochen lassen; man nimmt auch ein wenig Parmesaner oder Saaner Käs<sup>19</sup> dazu.

<sup>1</sup>Von den Austern werden (allenfalls) die Schalen als Behältnis verwendet, nicht etwa das Fleisch der Auster zur Fülle <sup>2</sup>Pastetlein / kleine Pastetenformen <sup>3</sup>*Milchli* / Milke oder Bries: die Thymusdrüse des Kalbes <sup>4</sup>hier: gewässert <sup>5</sup>gesotten <sup>6</sup>die kleinen Röhren und die dicken Häute entfernt <sup>7</sup>Butter <sup>8</sup>Schalotten <sup>9</sup>Petersilie <sup>10</sup>*Schëllede* / Schale <sup>11</sup>der äussere, gelbe Teil fein <sup>12</sup>geschwitzt, gedämpft <sup>13</sup>nicht wenige <sup>14</sup>Anchois (franz.) / eingesalzene Sardellenfilets <sup>15</sup>Bouillon <sup>16</sup>im Mörser zerriebene. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 <sup>17</sup>Gewürznelken <sup>18</sup>*Myristica fragrans* <sup>19</sup>Der 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 Brödtlin<sup>1</sup>

p. 42 [No. 90]

Es wird eine Zitrone rein gehackt<sup>2</sup>, 6 a 8 Loth Mandeln<sup>3</sup> gestossen<sup>4</sup>, ½ Pfund Zucker wohl gewogen, 3 – (oder will man es feiner haben) 1 à<sup>5</sup> 1½ Ey darein geschlagen, u. wohl gerührt; ⅛ Pfund süssen Anken<sup>6</sup> verlas-sen<sup>7</sup>, u. darein, Zulest Mehl darein gerührt, biss man's wahlen<sup>8</sup> kann u. mit Änisbrod Förml.<sup>9</sup> aus gedenckt<sup>10</sup>.

<sup>1</sup>Brötchen <sup>2</sup>Offenbar die ganze Frucht und nicht – wie zunächst anzunehmen – das Äussere (Gelbe) der Schale. Dazu BUCHINGER (No. 325, 909) <sup>3</sup>100 bis 130 g; wohl geschält <sup>4</sup>im Mörser. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 <sup>5</sup>bis <sup>6</sup>Butter <sup>7</sup>flüs-sig gemacht, geschmolzen <sup>8</sup>waale / ausrollen <sup>9</sup>Pressmodeln <sup>10</sup>ausgedruckt

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

## Kalbs Oberstück<sup>1</sup>, 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 Anken<sup>2</sup> gethan, er muss nicht kochend seyn, das wohlgeklopfte Kalb-fleisch darauf gelegt, das nur vorher durch Salzwasser gezogen wird – nicht noch Salz daran, mit zwey Deckeln fest zugedeckt, auf ganz gelin-dem Feuer köcherlen<sup>3</sup> lassen. – Dann thut man wie bei anderem Kalbfl.<sup>4</sup> ½ Stund vor dem Essen, ein Stückl.<sup>5</sup> süssen Anken<sup>2</sup> im Mehl umgekehrt<sup>6</sup> daran, u. wenn's nöthig ist, noch ein wenig Fleischbrühen<sup>7</sup>.

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

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

## Dauben<sup>1</sup> wild<sup>2</sup> gekocht (extra gut)

p. 43 [No. 92]

Weiss brod Schnitten trocken<sup>3</sup> im Anken<sup>4</sup> gebacken. Ein starke Hand voll in Würfelein geschnittene Zwiebeln schön gelb gemacht<sup>5</sup>, u. den Anken<sup>4</sup> abgeschüttelt<sup>6</sup>, dann ein rechter Löffel voll Mehl gelb gemacht<sup>7</sup>, die Zwiebeln dazu gethan. Auf 4 Dauben<sup>1</sup> ½ Maass<sup>8</sup> Wein u. ein klein wenig Fleischbrühe<sup>9</sup>, Pfeffer u. Salz, etwas Nägeli<sup>10</sup> Musc Nuss und Blust<sup>11</sup> dazu, u. die Dauben<sup>1</sup> darinnen gekocht<sup>12</sup> biss sie lind<sup>13</sup> sind. Die letzte ½ Stund die Schnitten oben aufgelegt<sup>14</sup>, dass sie vom Dampf weich werden u. erst in die Brühe gestossen<sup>15</sup>, wenn man bald anrichten will. dann die ganz linden<sup>13</sup> Schnitten unten in die Blatten<sup>16</sup> gelegt u. die Dauben nebst der Brühen darauf.

<sup>1</sup>Tauben <sup>2</sup>wie Wildtauben <sup>3</sup>d.h.: ohne vorangehendes Besprengen mit Wein etc. <sup>4</sup>Butter <sup>5</sup>in Butter angezogen <sup>6</sup>abgetropft <sup>7</sup>in Butter (im Verhältnis 1:1); Roux jaune <sup>8</sup>5–6 dl <sup>9</sup>Bouillon <sup>10</sup>Gewürznelke <sup>11</sup>Muskatnuss und Muskatblüte (Macis) <sup>12</sup>braisiert <sup>13</sup>weich <sup>14</sup>auf die Tauben <sup>15</sup>damit sie den Fond aufnehmen <sup>16</sup>Platte

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

## Eingemachte Kirschen

p. 44 [No. 93]

Man nimmt so<sup>1</sup> viel Zucker als Kirschen, an ein<sup>2</sup> Pfund Zucker thut man ein klein Glas voll Wasser in eine möschene<sup>3</sup> Pfannen, und verschaumt den Zucker sauber<sup>4</sup>, hernach die Kirschen darein gethan, u. etwann<sup>5</sup> ¼ Stund gekocht, hernach mit dem Schaumlöffel<sup>6</sup> in etwas<sup>7</sup> angerichtet. Die Brühen aber noch so lang gekocht biss sie recht harzig<sup>8</sup> ist und alsdann über die Kirschen geschütet.

NB Die Kirschen müssen nicht gestrupft<sup>9</sup> werden sondern die Stihl kurz abgeschnitten sein, dass man sie fast noch dabey fassen kan<sup>10</sup>.

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

p. 44 [No. 94]

Man thut an eine Pfund Zucker ein Glas voll Wasser und verschaumt den Zucker sauber<sup>2</sup>, lasst ihn kochen biss er ein faden zieht<sup>3</sup>, hernach die St. Johann Treübelin darein gethan, wenn ein parr Wähl<sup>4</sup> darüber gegangen, sie wieder heraus genommen, u. die brühen lassen kochen, biss sie recht dick ist, hernach über die Treübelin angerichtet.

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

<sup>2</sup>hier: kocht den Zucker mit dem Wasser auf und nimmt den Schaum von der Oberfläche ab <sup>3</sup>Die Zuckerlösung wird 'zum Faden' eingekocht: sie tropft in breiten Tropfen vom Kochlöffel ab <sup>4</sup>ein 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 geschellt<sup>1</sup>, u. zu ebenrechten<sup>2</sup> Schnitzen geschnitten sind, so schwellt<sup>3</sup> man sie, biss sie zimlich lind<sup>4</sup> sind, dann thut man den Zucker über<sup>5</sup>, lasst ihn verschaumen u. ein faden ziehen<sup>6</sup>, die Quitten dann darein, u. kochen lassen, biss sie ebenrecht lind<sup>7</sup> sind, u. angerichtet.

<sup>1</sup>*gschèllt* / geschält <sup>2</sup>gleich grossen <sup>3</sup>*schwèllt* / siedet (in Wasser) <sup>4</sup>weich <sup>5</sup>*iiberdue* / aufs Feuer setzen: Zucker und Wasser <sup>6</sup>kocht die Lösung 'zum Faden' ein <sup>7</sup>so weich, wie sich's gehört

## Eingemachte so genannte Parillen<sup>1</sup> oder Abrikosen

p. 45 [No. 96]

Man schellt<sup>2</sup> sie, thut die in eine Schüsseln und streüt geriebner Zucker<sup>3</sup> darüber, nemlich zu 1 Pfund Zucker 1 Pfund Parillen<sup>1</sup>, lasst sie im Keller über Nacht stehen, hernach lasst man sie in der Brühen<sup>4</sup>, so sie gezogen, kochen biss sie lind<sup>5</sup> u. schön lauter<sup>6</sup> sind, als dann nimmt man sie Subtil<sup>7</sup> aus der Pfannen, lasst die Brühen<sup>4</sup> noch kochen, biss sie ein rechter faden Zieht<sup>8</sup>, u. richtet sie darüber an.

NB die Stein klopft man auf, schellt die Kernen und verlegt sie auf die Parillen<sup>9</sup>.

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

## Fässlein Kirschen

p. 45 [No. 97]

Es müssen hiezu Wiexlen<sup>1</sup> sein

Man strupft sie ab den Stiehlen<sup>2</sup>, wäscht sie u. thut sie in das Fässlein, wenn dasselbe vorher wohl mit siedendem Wasser gebüntet<sup>3</sup> ist; hernach nimmt man zu 3 Pfund Kirschen 5 Vierling<sup>4</sup> Zucker, verschaumt<sup>5</sup> denselben in ein wenig Wasser u. lasst ihn kochen biss er ein faden zieht<sup>6</sup> als dann schütet man ihn gleich über die Kirschen in das Fässlein, thut auch gebrochnen Zimmet<sup>7</sup> darein u. ein wenig Nägelin<sup>8</sup> – vermacht den Buntten<sup>9</sup> wohl<sup>10</sup>, thut es in den Keller u. schüttlet das Fässlein während 14 Tag alle Tag 1 mahl.

NB zu 6 Pfund Kirschen 1½ Loth<sup>11</sup> Zimmet<sup>7</sup>.

<sup>1</sup>Weichseln (*Prunus cerasus*) <sup>2</sup>entstielt sie <sup>3</sup>ausgespült <sup>4</sup>5 mal 125 g: 625 g <sup>5</sup>verkocht <sup>6</sup>bis 'zum Faden': bis die Lösung in breiten Tropfen vom Kochlöffel abtropft <sup>7</sup>Zimt (*Cinnamomum zeylanicum*), in Stückchen gebrochene Rinde (Zimtstengel) <sup>8</sup>Gewürznelken <sup>9</sup>Spund des Fässchens <sup>10</sup>*vermake* / zumachen, verschliessen <sup>11</sup>ca. 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 Dierlein.

## Himberen einzumachen

p. 46 [No. 98]

Wann der Zuker dazu in einem Glas voll Wasser<sup>1</sup> verschaumt<sup>2</sup>, lasst man ihn dick einkochen<sup>3</sup>, thut alsdann die Himberen darein, u. lasst es miteinander einkochen, biss es dick und Gallerig ist<sup>4</sup>.

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

## Thierlein<sup>1</sup> einzumachen

p. 46 [No. 99]

Man stupfft<sup>2</sup> die Thierlein, u. nimt so schwer Zuker als Thierlein, verschaumt<sup>3</sup> den Zuker u. lasst ihn ein faden ziehen<sup>4</sup>, ein wenig abgestellt die Thierlein darein gethan u. es langsam miteinander lassen einkochen, biss es eben recht in der brühen ist<sup>5</sup>, als dann angerichtet.

<sup>1</sup>*Dierli*: Frucht des Kornelkirschenbaums, Dirlitze / Kornelkirsche (*Cornus mas*)  
<sup>2</sup>*stüpfte* / (mit einer Nadel) mehrmals anstechen <sup>3</sup>→ Glossar <sup>4</sup>kocht ihn 'zum Faden': bis die Lösung in breiten Tropfen vom Kochlöffel abtropft <sup>5</sup>was 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.).

## Wiexlen<sup>1</sup> in Brantewein od. Kirschwasser

p. 46 [No. 100]

Man nimmt 1 Pfund gestrupfte<sup>2</sup> Wiexlen<sup>1</sup>, u. thut sie in ein Mass<sup>3</sup> Kirschwasser, u. 1 Loth gebrochner Zimmet<sup>4</sup>, u. etwa 20 ganze Nägelin<sup>5</sup> nebst einem ½ Pfund Canary Zucker<sup>6</sup> oder Zukerkandel<sup>7</sup>; etliche Wochen, an der Sonnen<sup>8</sup> lassen distilieren<sup>9</sup>.

<sup>1</sup> Weichselkirschen (*Prunus cerasus*) <sup>2</sup> von den Stielen gezogene <sup>3</sup> ca. 1,2 l <sup>4</sup> Zimt (*Cinnamomum zeylanicum*), in Stückchen gebrochene Rinde ('Zimtstengel') <sup>5</sup> Gewürznelken <sup>6</sup> *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) <sup>7</sup> Verdeutschung des mittellateinischen 'succurcandi' / Kandiszucker: brauner, durchsichtiger, reiner, kristallisierter Zucker <sup>8</sup> die verschlossenen Gläser an einen sonnigen Platz gestellt <sup>9</sup> da ohne eigentliches Erhitzen: macerieren / ziehen lassen

Zum Kirsch vgl. den Kommentar zu No. 110.

## Kirschen Zwezgen<sup>1</sup> od. andere Marmelade

p. 46 [No. 101]

Man nimmt zu 3 Pfund Frucht ein Pfund Zucker, lasst ihn verschaumen<sup>2</sup> und thut die Früchte darein, u. lasst es wohl einkochen.

<sup>1</sup> Zwetschgen <sup>2</sup> → Glossar

## Quitten Most<sup>1</sup>

p. 47 [No. 102]

Man nimmt halb so schwer Zucker als geschellte<sup>2</sup> Quitten, kocht die Schelleten<sup>3</sup> zuerst in etwan 2 Gätze<sup>4</sup> voll Wasser ½ Stund, alsdann thut man Quitten und Zucker zusammen über das Feur in das Wasser worin die Schelleten<sup>3</sup> gekocht worden und koch es braf<sup>5</sup> etliche Stund; zulest, wenn man die Quitten verrührt, muss man nur langsam feüren, wer es liebt schneidet Zitronen darein und ein wenig gestossner Zimmet<sup>6</sup>, u. wer will auch ein parr Nägelin<sup>7</sup> – liebt man das Most<sup>1</sup> saurer, so nimmt man nur 2 Pfund Zucker zu 5 Pfund Quitten.

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

## Rennette Gallern<sup>1</sup>

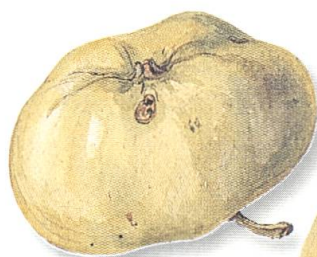
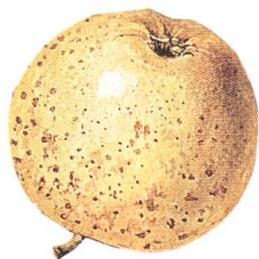
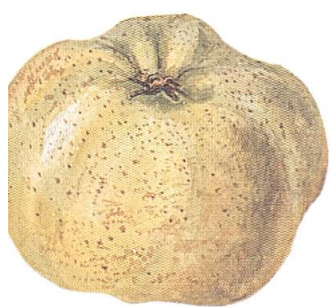
p. 47 [No. 103]

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 Sieb<sup>2</sup>) ringt<sup>3</sup> 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 Schoppen<sup>4</sup> 2 Pfund Zucker, den Zucker muss man wann er wohl verschäumt<sup>5</sup>, einkochen lassen, biss er sich rings um die Pfannen Candiirt<sup>6</sup> – dann schüttet man den Saft dazu, lasst es bey einer Viertel Stund kochen, schneidet indessen kleine Riemlein von Zitrone Schelleten<sup>7</sup>; nachdem man sie ein weil in siedendem Wasser geweicht, thut man sie in ein rein Lümplein<sup>8</sup>, nimmt zugleich den Saft von 2 Mittelmässigen<sup>9</sup> 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 temporierten<sup>10</sup> orth; es schadet nichts, wenn es schon den ersten Tag nicht gallerig wird<sup>11</sup>.

NB Wers liebt, nimmt nur halb so viel Zucker dazu als oben steht, auch kan man die Zitronen davon<sup>12</sup> lassen.

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

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



## St. Johan Trauben<sup>1</sup> Gallern<sup>2</sup> auf französische Art<sup>3</sup>

p. 48 [No. 104]

2 Pfund Trauben vertruckte 1½ Pfund Zucker wohl verschäumt<sup>4</sup>, nachdem die vertruckte Frucht darein gethan, und einige Wähl<sup>5</sup> kochen lassen – dann eine Serviette in eine Schüssel gelegt; die Gallern darein geschüttet, geknüpft und aufgehengt, die Schüssel darunter stehen lassen, dass es darein tropfen kan, alsdenn in das Glas geschüttet.

<sup>1</sup>*Santihansdryybeli* / Johannisbeeren (*Ribes rubrum*) <sup>2</sup>*Gallere* / Gelée <sup>3</sup>Die 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. <sup>4</sup>→ Glossar <sup>5</sup>*Wäll* / Schwall: einige Male aufkochen lassen

## Himberen Essig

p. 49 [No. 105]

Man nimmt ein Mass<sup>1</sup> guter WeinEssig thut Himberren darein, dass der Essig ein wenig drüber zusammen geht, lässt es 24 Stund im Keller stehen, dann durch ein wullen<sup>2</sup> Tuch geseht<sup>3</sup> dann mit 1¼ Pfund Zucker in einer Erdenen<sup>4</sup> Casserolle eine Stund langsam kochen lassen, ofters verschäumt<sup>5</sup>, und wann es kalt ist, in Glässer oder Bouteilles<sup>6</sup> wohl versorgt.

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

Zu der in den siebziger Jahren bei ambitiösen 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 erlesen<sup>2</sup>, 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 gezogen<sup>3</sup> wohl verschäumt<sup>4</sup> u. ½ Stund gekocht, dann das Saft darein gerührt, u. wieder ½ Stund gekocht, wenss kalt, in Gläser geschüttet und Papier drüber gebunden.

<sup>1</sup>Klatschmohn (*Papaver rhoeas*), ZEDLER, Bd. 15, Sp. 862–864 (‘Klapper-Rosen’) <sup>2</sup>sorgfältig verlesen <sup>3</sup>Teil des Läuterungsprozesses (Klären des Zuckers)  
<sup>4</sup>→ 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.

## Violen<sup>1</sup> Safft

p. 49 [No. 107]

Wird ungefehr auf gleiche Art gemacht<sup>2</sup>, zu 1 Loth<sup>3</sup> gerupfte Violen<sup>4</sup>, 2 Loth<sup>5</sup> siedend Wasser zwey Nacht drob<sup>6</sup> stehen lassen u. ausgepresst so schwer Zucker als Saft. wann er ein faden zieht<sup>7</sup> das Saft noch ¼ Stund mit kochen lassen.

<sup>1</sup>Veilchen <sup>2</sup>wie No. 106 <sup>3</sup>ca. 15 g <sup>4</sup>Blütenblätter von Veilchen <sup>5</sup>ca. 30 g <sup>6</sup>daran <sup>7</sup>wenn 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 Schoppn<sup>1</sup> Essig geschüttet und wieder 2 Nächst in Keller gestellt; dann spannt man ein wollen Tuch über ein Becken und secht<sup>2</sup> es dadurch, hernach nimmt man auf 1½ Schoppen Saft<sup>3</sup> 1 Pfund Zucker, thut es mit einander übers feur und lasst es kochen. Wenn es gekocht ist, soll man es wieder sechten<sup>2</sup>.

NB ist am besten wen man die Bouteilles<sup>4</sup> mit einem Papier zudekt<sup>5</sup>, wohl verbindet, das Papier stupfft<sup>6</sup>, und sie an einem temperierten Ort stehen lasst.

<sup>1</sup>4 dl <sup>2</sup>seeched / seiht <sup>3</sup>6 dl <sup>4</sup>Bouteilles (franz.) / Flaschen <sup>5</sup>statt sie zu verkorken <sup>6</sup>stüpfen / (mit einer Nadel) mehrmals einsticht

Vgl. den Kommentar zu No. 105.

Zu 1 Pfund Mark<sup>1</sup> 1¼ Pfund Zucker, den Zucker mit Weisssem vom Ey wohl verschaumt<sup>2</sup>; wann er im Flug ist, das will sagen, wen[n] man durch den Schaumlöffel blasst und es blätterlein<sup>3</sup> gibt, den Mark darein geschüttet, auch Zitronen Saft darein gedruckt, und kochn lassen biss es klebicht<sup>4</sup> genug ist, diss kan man probieren, wenn man ein wenig in etwas schüttet, wird es recht Gallerig im Stehen<sup>5</sup>. So kan mans anrichten und gleich in die Mödel<sup>6</sup> giessen.

<sup>1</sup>Quittenmark <sup>2</sup>geläutert. Zur Technik: PERINI (§ 539) <sup>3</sup>*Bleeterli* / Bläschen: in der Fachbezeichnung der 5. Zuckergrad (PERINI, § 539) <sup>4</sup>stark eingedickt ist <sup>5</sup>bis die Masse ‘steht’ (geliert) <sup>6</sup>Förmchen. 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.

## Pfersich<sup>1</sup> mit Kirschwasser einzumachen

p. 51 [No. 110]

Die Pfersich<sup>1</sup> recht sauber abgewischt, gewogen, halb so schwer Zucker als Frucht, die Pfersich<sup>1</sup> ein paar Minuten im Wasser geschwellt<sup>2</sup>, auf einem Brett vertropfen<sup>3</sup> lassen; so viel nöthig von dem Wasser, worin sie gekocht worden, über den Zucker geschüttet und kochen lassen, biss es ein rechter Faden zieht<sup>4</sup>; die Pfersich in ein Glas gethan, den Zucker heiss darüber geschüttet, hernach Kirschwasser biss es wohl darob zusammen geht.

<sup>1</sup>*Pfèersig* / Pfirsiche <sup>2</sup>*gschwèllt* / gesotten <sup>3</sup>abtropfen <sup>4</sup>‘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.).

## Zwezgen<sup>1</sup> mit Kirschwasser einzumachen

p. 51 [No. 111]

3 Pfund Zwezgen<sup>1</sup> 1½ Pfund Zucker, den Zucker verschaumt<sup>2</sup>, dann die Zwezgen eine legeten<sup>3</sup> nach der andern darein, biss sie ein wenig aufspringen<sup>4</sup> – wann sie alle genug sind<sup>5</sup>, ein halber Schoppen<sup>6</sup> Kirschwasser in den Zucker und zusammen über die Zwezgen geschüttet.

<sup>1</sup>Zwetschgen <sup>2</sup>→ Glossar <sup>3</sup>Lage <sup>4</sup>bis die Hitze die Haut platzen lässt <sup>5</sup>wenn alle so weit sind, werden sie herausgenommen <sup>6</sup>2 dl

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

Abb. 13. Quitten Pate (No. 109) →



## Wiexlen<sup>1</sup> im Glas – statt Fässlinkirschen<sup>2</sup>

p. 51 [No. 112]

3 Pfund Abgestrupfte<sup>3</sup> Wiexlen – 1 Pfund Zucker – ½ Schoppen<sup>4</sup> französ. Brandtwein<sup>5</sup> – sogleich mit einer Blatten zu gemacht, und an die Sonne gestellt.

<sup>1</sup>Weichselkirschen <sup>2</sup>vgl. No. 97 <sup>3</sup>von den Stielen abgezogene <sup>4</sup>2 dl <sup>5</sup>Cognac

Vgl. auch No. 100; S. 190.

## Zwezgen<sup>1</sup> mit Essig

p. 52 [No. 113]

½ Mas<sup>2</sup> Essig, 6 Pfund Zwezgen<sup>1</sup>, 3 Pfund Zucker, 1 Loth<sup>3</sup> Zimmet, ½ Loth<sup>4</sup> Nägelin<sup>5</sup>, die Zwezgen mit den Stiehlen wohl abgewischt u. gestupft<sup>6</sup>. den Zucker mit dem Essig verschaumen lassen<sup>7</sup> u. über die Zwezgen<sup>1</sup> 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.

<sup>1</sup>Zwetschgen <sup>2</sup>ca. 6 dl <sup>3</sup>ca. 15 g <sup>4</sup>ca. 8 g <sup>5</sup>Gewürznelken <sup>6</sup>(mit einer Nadel) mehrmals angestochen <sup>7</sup>→ 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 verstossne<sup>1</sup> Mandeln, darüber 1 Maass<sup>2</sup> gut Kirschwasser geschüttet, und 3 Tag stehen lassen – dann durch ein Tuch geseht<sup>3</sup>. die Mandeln weggethan und ein Schoppen<sup>4</sup> 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 lauter<sup>5</sup> ist als das Kirschwasser vorher war.

<sup>1</sup>im Mörser mittelfein zerkleinert. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25   <sup>2</sup>ca. 1,2 l  
<sup>3</sup>*gseechtet* / geseht   <sup>4</sup>ca. 4 dl   <sup>5</sup>klar

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 Boudin<sup>1</sup>

p. 53 [No. 115]

7 Gelbe vom Ey<sup>2</sup> verklopft, und mit 6 Tassen voll<sup>3</sup> Raum<sup>4</sup> angerührt, dann ½ Tasse sehr starker Caffé darunter, u. Zucker nach belieben<sup>5</sup> – dieses dann durch ein fein Sieb oder Tuch geseht<sup>6</sup>, und in mehrere obere Tassen<sup>7</sup> geschüttet – in einer Pfannen heiss Wasser gemacht, u. die Tassen drein gestellt<sup>8</sup>, u. auf den Kohlen kochen lassen, biss es satt<sup>9</sup> 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 Boudin<sup>1</sup> satt<sup>9</sup> 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 es<sup>10</sup> 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.

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

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

<sup>5</sup>nach Geschmack: 60 bis 100 g <sup>6</sup>*gseehted*/geseiht <sup>7</sup>Obertassen (im Gegensatz zu Untertassen): Mokkatassen <sup>8</sup>ins Wasserbad <sup>9</sup>gestockt <sup>10</sup>stürzt 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 Zuckern  
voll Brum eingestrichen, dann 1/2 Zuck. sehr  
Nachher Caffé coucin, in Zucker nach belieben  
- Dieser kann auch ein fein Sieb oder Sieb  
gefeilt, und in massen oben Zucker gestreut  
- in einer Pfanne sehr stark gemischt, in  
ein Zuck. Lein gestrichen, in einer Pfanne  
hochgebacken wird es sehr gut; auf die Pfanne  
ein feines Sieb mit Zucker gestreut; wenn  
nicht beständig gebacken wird in der Pfanne nicht  
zu viel Zucker sein, damit es nicht hoch  
nicht in die Zuck. kommt. Ad das Coucin  
seht so stellt man die Zuck. und dem Zucker  
läßt es kochen wird es dann ist, wird es mit  
einem Messer von der Zuck. in Hand es in die  
Belatte in der man es aufstellen will.  
Dann stellt man befeuchteten Nachher Caffé  
das heißt sehr ist. Zucker, es ist. Zucker  
im Caffé sehr Zucker zu stellen kann man  
es bald aufstellen will, damit es der Geschmack  
nicht verliert.

## Recept für<sup>1</sup> Magenbeschwerden

p. 54 [No. 116]

1 Grosse bittere Pommeranze<sup>2</sup> die Schaale davon in kleine Stükl.<sup>3</sup> geschnitten, 1 Loth<sup>4</sup> Rhabarberpulver <sup>5</sup> 1 Schoppen<sup>6</sup> vom besten Drusenbrandtwein<sup>7</sup> drüber geschüttet – u. in einer bouteille<sup>8</sup> im Keller 9 Tag stehen lassen. – nach diesen 9 Tagen wird es gesähtet<sup>9</sup> – ist diess geschehen, so wird  $\frac{1}{8}$  Pfund Zukerkandel<sup>10</sup> reingestossen, in eine andre bouteille<sup>8</sup> 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.

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

<sup>3</sup>Stücklein <sup>4</sup>ca. 15 g <sup>5</sup>vom Apotheker hergestellt aus der Wurzel (Rhizom) des Rhabarbers. Lit. BRAUN/FROHNE, S. 206 <sup>6</sup>4 dl <sup>7</sup>Destillat aus den Rückständen beim ersten Abzug des Weines <sup>8</sup>Bouteille (franz.)/Flasche <sup>9</sup>gseechtet/geseiht

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

## SchottenRecept<sup>1</sup> – sehr bewährt für<sup>2</sup> Husten, Fieber und Auszehrung

p. 55 [No. 117]

Ein Schoppen<sup>3</sup> Milch

$\frac{1}{2}$  Glas<sup>4</sup> guter alter Wein

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

3 a 4 Stükl.<sup>5</sup> Zucker

Wan[n] die Milch aufgeht<sup>6</sup> diese 3 Sachen darein geschüttet, dann scheiden<sup>7</sup> lassen und hernach noch ein wenig langsam köcherlen lassen, und gesehtet<sup>8</sup>. Beym schlafengehn warmlicht<sup>9</sup> genomen aber dess Morgens kein Caffé getrunken.

Obige Schotte<sup>1</sup> soll einen gelinden Schweiss verursachen und ein wenig abführen.

<sup>1</sup>Schotte, 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'. <sup>2</sup>bei

<sup>3</sup>4 dl <sup>4</sup>2 dl(?) <sup>5</sup>Stückchen <sup>6</sup>aufsteigt, zu sieden beginnt <sup>7</sup>gerinnen, ausflocken

<sup>8</sup>gseechtet/gesiebt <sup>9</sup>gewärmt, handwarm

# Extra guter Hipocras<sup>1</sup>

p. 55 [No. 118]

1 Maass<sup>2</sup> guter rother Wein – ½ Pfund Zucker –  
½ Quintlein<sup>3</sup> Zimet<sup>4</sup> – 10 Nägelein<sup>5</sup>

Den Zucker in einem starken Schoppen<sup>6</sup> von dem Wein verschaumt, u. noch ein wenig kochen lassen.

NB das Gewürz wird gleich in einem Bündtelein<sup>7</sup> dazu gethan, der Zimet nur klein gebrochen. dann den heissen Wein in den übrigen geschüttet, das Bündtelein<sup>7</sup> auch darein, und einige Tage stehen lassen – findet sich's nach etwa 2 Tagen, dass der Wein zu scharf wird, so nimmt man das Bündtelein<sup>7</sup> heraus, wo nicht, so lässt man's darinnen biss der Wein abgezogen wird<sup>8</sup>.

<sup>1</sup> 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). <sup>2</sup> ca. 1,2 l <sup>3</sup> 2 g <sup>4</sup> Zimtrinde <sup>5</sup> Gewürznelken <sup>6</sup> der Hälfte des Weins <sup>7</sup> in ein Tüllsäckchen gebunden; hier ein Überbleibsel des 'Hypokras-Sacks' (vgl. Anm. 1) <sup>8</sup> 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 gestossen<sup>1</sup>, die Schälleten von einer Zitrone, rein gehackt<sup>2</sup>. Dis mit einem Glas Raum<sup>3</sup> u. eine Gläsl.<sup>4</sup> Wasser angemacht, dann 2 gelbe vom Ey<sup>5</sup> darunter, u. das Weisse<sup>6</sup> geschwungen<sup>7</sup> zuletzt dazu gethan.

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

Vgl. auch No. 78.

p. 57: vacat

p. 58: vacat

## Rothe Forellen (Rezept von Fr Ursel<sup>1</sup>)

p. 59 [No. 120]

Guter rother Wein, darein eine Zwiebel mit 3 Nägelein<sup>2</sup> besteckt, nebst ein Stückl.<sup>3</sup> 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 genommen<sup>4</sup>. Dann nimmt man eine andere Casserolle, thut einen Löffel voll Mehl, u. ein Stückl.<sup>3</sup> süssen Ancken<sup>5</sup> darein, u. rührt es mit dem Fischwein an<sup>6</sup>, 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.

<sup>1</sup>ungeklärt <sup>2</sup>Gewürznelken <sup>3</sup>Stücklein <sup>4</sup>die Forellen lässt man nicht sieden, sondern im aufgekochten Sud ziehen <sup>5</sup>Butter <sup>6</sup>Aus 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 Sturz<sup>1</sup>, 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 BaumÖhl<sup>2</sup>, verstosst<sup>3</sup> eine Buchene Kohle<sup>4</sup> rein<sup>5</sup> u. reibt es mit diesem Pulfer, u. hernach mit einem sauberen Lümpl.<sup>6</sup> oder Leder.

Das Sturz<sup>1</sup> hingegen, wird auf ähnliche Art behandelt, auch mit Baum-Öhl<sup>2</sup>, hingegen anstatt der Kohle fein Kreiden Pulfer zum Reiben genommen.

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

## Extra gute Schuh Schwärze

p. 60 [No. 121]

Man nimmt ein guter EssLöffel voll KienRuss<sup>1</sup> etwa 4 Eyer, thut zuerst nur das Weisse<sup>2</sup> drunter u. rührt es zu einem Brey, hernach auch das gelbe<sup>3</sup> drunter und rührt alles eine Zeitlang. ist alles recht wohl gerührt, so schüttet man ein halbes Glas voll<sup>4</sup> 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.

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

Vgl. auch No. 87

## Zahnweh Mittel, wenn solches von Flüssen<sup>1</sup> herrührt (von Hr. Merian im Hof<sup>2</sup>)

p. 60 [No. 122]

griehl. <sup>3</sup>Pech  $\frac{1}{2}$  Loth

Harz 1 Loth

Pulv[is] Cantharid[is]<sup>4</sup>  $\frac{1}{2}$  Loth

Storacis liquid[us]<sup>5</sup>  $\frac{1}{2}$  Loth

Welches auf dem Kohlenfeuer zusammengesmolzen wird. Dieses Pflaster hält sich Jahr u. Tag. Man streicht davon ganz dünn auf einen Taffent Flekchen<sup>6</sup> 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.

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

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

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

Echte gute Kunstflechte.

Man nimt ein gutes Stüdel voll Bismuth  
 oder Zinn, das man mit dem Leinwand  
 an rührt in ein warmes Bad, dann wird das  
 gelbe Leinwand und rührt alles mit Zinn  
 ist alles gut heiß gemacht so schüttet man  
 ein gutes Glas voll Essig darauf.  
 und ferner heizt sie so lange mit einem  
 und einem Becherglas, bis sie sehr heiß  
 ist, dann nimmt man ein Glas voll  
 färbt man mit ein wenig.

Zusatzmittel, kann jedoch bei Flüssig-  
keit. (Dauert Minuten im Topf)

Marshall. Feb to July.

Aug. 1 1891

Bulv. Cuntaric: 1/2 Loff.

Storacis liquie: 1/2 Löff.

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

## 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 Anken<sup>1</sup> in der Pfannen warm werden und röstet<sup>2</sup> ein wenig Mehl darin, zulest thut man auch das Grüns<sup>3</sup> darein, und schweizt<sup>4</sup> 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 will<sup>5</sup>, rührt man die Eyer darein, u. richtet sie an.

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

## Grösbelin<sup>1</sup> Suppen

p. 1 [No. 125]

Man röstet Brosmen<sup>2</sup> Brod schön gelb im Anken<sup>3</sup> schüttet den Anken sauber ab, u. das Wasser daran<sup>4</sup>.

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

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

## Kleine Zwibeln Suppen<sup>1</sup>

p. 1 [No. 126]

Man nimmt aufs wenigste<sup>2</sup> 100 Zwiblen zu einer grossen<sup>3</sup> Suppen, wann dieselben geschellt, so röstet man sie<sup>4</sup> schön gelb im Anken<sup>5</sup>, schüttet den Anken wieder sauber drab, alsdann die Fleischbrühe<sup>6</sup> daran, auch Musat Blust<sup>7</sup> u. ein wenig Pfeffer u. etwann eine starke  $\frac{1}{4}$  Stund langsam kochen lassen – man schneidet auch ein Rampf<sup>8</sup> Brod und lassts damit kochen. Zulest thut man ein wenig süssen Anken<sup>5</sup> daran, u. richtet es über die gebeihete<sup>9</sup> Schnitten<sup>10</sup> Brod an, u. lasst es, wenn man will, auf der Kohlen noch ein wenig aufkochen.

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

## Kleine Gersten<sup>1</sup>

p. 2 [No. 127]

Wann die Gersten nur durch ein Wasser ein wenig gewaschen, so sezt man sie in ein klein Gäze<sup>2</sup> voll Wasser zu; wann es daran einkocht, so schüttet man Fleischbrühen daran, biss sie in rechter Dünne<sup>3</sup>, thut Muscat Blust<sup>4</sup> Pfeffer u. Salz, so sie nicht feisst genug<sup>5</sup>, ein wenig süssen oder gesalzten Anken<sup>6</sup> daran u. lass sie noch ein wenig<sup>7</sup> kochen.

<sup>1</sup>Suppe von Gerstenschrot. Die Gerste wohl geschält, aber unpoliert: Gerstengrütze <sup>2</sup>Cazza (ital.) / Kelle <sup>3</sup>ziemlich dünn ist <sup>4</sup>Muskatblüte / Macis (*Myristica fragrans*) <sup>5</sup>wenn man sie nahrhaft, durch Butter feister wünscht <sup>6</sup>Butter: wahlweise süsse oder gesalzene <sup>7</sup>ein 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 Gäze<sup>1</sup> voll Wasser zu, kocht sie biss die lind<sup>2</sup> sind und nur noch ein wenig brühen haben<sup>3</sup>, u. richtet Sie an.

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

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

## dürre<sup>1</sup> Apfel Schnitz

p. 5 [No. 129]

Man sezt sie in Wasser zu, u. wann sie fast genug gekocht, so brennt man ein Mehle daran<sup>2</sup>, lasst sie gar einkochen u. richt sie an.

<sup>1</sup> gedörrte <sup>2</sup> bindet man die Brühe mit einer (hellen) Mehlschwitze (Roux blanc)

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

## Grüne Äpfel oder Birren Schnitz<sup>1</sup>

p. 5 [No. 130]

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

<sup>1</sup> ‘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 Bohnen<sup>1</sup>

p. 5 [No. 131]

Man schwellt<sup>2</sup> sie biss sie lind<sup>3</sup> sind, schüttet sie ab, macht eine Zwiblen Schweize<sup>4</sup>, und rührt sie mit Wasser an, thut die Bohnen darein, thut Pfeffer u. Salz daran, und ein wenig Petterlin<sup>5</sup> geschnitten, u. kocht sie aus<sup>6</sup>.

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

## Binets<sup>1</sup> Kraut

p. 5 [No. 132]

Man nimmt Anken<sup>2</sup> 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.

<sup>1</sup>Binetsch / Spinat (*Spinacia oleracea*) <sup>2</sup>Butter

## Mehl Pappen<sup>1</sup>

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 papen<sup>1</sup> 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 Köhlelein<sup>2</sup> noch ein wenig köcherlen lassen.

<sup>1</sup>Bappe / Brei → Glossar (Mus) <sup>2</sup>bei 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).

## DürresMuess<sup>1</sup>

p. 6 [No. 134]

Man schütet es ab<sup>2</sup> und thut wieder Wasser daran und Salz, und lasst es kochen. zulest<sup>3</sup> macht man ein Schweize<sup>4</sup> daran u. lasst es langsam kochen.

<sup>1</sup>Mus von gedörrten (trockenen) Erbsen <sup>2</sup>Nachdem man die Erbsen über Nacht in Wasser eingeweicht hat <sup>3</sup>wenn sie nämlich weich sind <sup>4</sup>*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 sind<sup>1</sup>, so thut man sie in siedend Wasser, u. lasst sie aufgedeckt<sup>2</sup> jimmer braf<sup>3</sup> kochen biss sie lind<sup>4</sup> sind, dann schütet man sie ab u. macht eine ZwiblenSchweize<sup>5</sup>, rührt sie mit Wasser an, thut die Krautstihl wieder darein, thut Kümmel<sup>6</sup>, ein wenig gestossen Saffran<sup>7</sup>, ein paar Löffel voll Essig, Pfeffer u. Salz daran, u. lasst sie einkochen.

<sup>1</sup>das Grüne entfernt ist <sup>2</sup>nicht zugedeckt <sup>3</sup>wie's sich gehört, gründlich <sup>4</sup>gar <sup>5</sup>*Schwaizi* / Schwitze: fein geschnittene Zwiebeln in Butter geröstet; hier unter Zugabe von Mehl <sup>6</sup>Kümmel (*Carum carvi*) <sup>7</sup>(*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 Pappen<sup>1</sup>

p. 7 [No. 136]

Man sezt die Äpfel<sup>2</sup> in Wasser zu und rührt sie bissweilen u. lasst es brat<sup>3</sup> kochen wann es fast gekocht<sup>4</sup>, so nimmt man zu ein parr Suppen<sup>5</sup> Anken<sup>6</sup> u. brent ein Mehle dran<sup>7</sup> u. lasst es kochen; zulest lasst man es nur langsam auskochen, dann röstet man Brod brösemlein<sup>8</sup> schön gelb im Anken<sup>6</sup> u. streut sie über die Pappen, wenn sie angerichtet ist.

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

## Köhl<sup>1</sup>

p. 7 [No. 137]

Wenn das Wasser siedet, so thut man ihn drein, brüht ihn biss er lind<sup>2</sup> ist, hernach schüttet man ihn ab, schüttet kalt Wasser darüber (um ihn zu kälten), macht warmen Anken<sup>3</sup>, truckt ihn<sup>4</sup> aus, thut ihn drein<sup>5</sup> und Wasser daran, Pfeffer u. Salz, Muscatnuss oder Blust<sup>6</sup> u. zulest noch Anken<sup>3</sup>, biss er feisst genug ist<sup>7</sup>, oder wenn man will (wenn er gebrüht u. ausgedruckt ist), so schüttet man Fleischbrühen<sup>8</sup> daran, u. thut im übrigen dran, was auf die andere art.

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

## Weiss Kraut<sup>1</sup>

p. 7 [No. 138]

Wann es ab geschüttet wie der köhl<sup>2</sup> so thut man es auch in Fleischbrühen<sup>3</sup> u. kocht es im übrigen wie den Köhl, (oder wann er gebrüht und ausgedruckt so macht man eine Schweize<sup>4</sup>; thut es darein u. thut Wasser daran, gewürz u. Anken<sup>5</sup> wie sonst.

oder man kocht Spek im Wasser biss er lind<sup>6</sup> ist, thut das Kraut, wenn es gebrüht, daran; wann es nicht feisst genug, noch Anken<sup>5</sup> u. Gewürz wie sonst.

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

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 Rueben<sup>1</sup>

p. 8 [No. 139]

Man nimmt sie aus der Standen<sup>2</sup> drukt sie aus sezt sie zu, der Spek mit-ten drein, thut Wasser daran, und kocht sie biss sie genug.

<sup>1</sup>wohl Weisse Rüben (*Brassica rapa*, var. *rapa*) <sup>2</sup>Standgefäss. 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 Gäze<sup>1</sup> voll Wasser, Pfeffer, Salz, und ein wenig Petterlin<sup>2</sup> daran, u. lasst sie kochen. Zulest macht man eine Schweize<sup>3</sup> daran und lasst sie gar einkochen.

<sup>1</sup>Cazza (ital.) / Kelle <sup>2</sup>Petersilie <sup>3</sup>*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 Rüben<sup>1</sup> am Schaf-fleisch

p. 8 [No. 141]

Wenn das Fleisch verschaumt<sup>2</sup>, so thut man Salz daran, und thut die Rübe drein, biss sie gekocht; wenn sie zulest nicht feisst<sup>3</sup> genug, so thut man noch feiste<sup>4</sup> daran u. lasst sie einköcherlen, biss sie unten schön gelb sind.

<sup>1</sup>Brassica rapa, var rapa <sup>2</sup>wir 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 <sup>3</sup>faiss / fett <sup>4</sup>Fettstoff, 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 Brustkernen<sup>1</sup> wann es weich gesotten ist, so schelle das Dünne<sup>2</sup>, so auf dem Fetten ist, weg, bestreiche das Stück mit einem Ey, mache Mehl, feingeschnittene Chalotten<sup>3</sup>, auch feingeschnittenen Peterlin nach gutdünken durcheinander, bestreue<sup>4</sup> damit das Fleisch eine halben Fingers dick, schöpfe das fette von der Fleischbrühe<sup>5</sup> 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 Sauce<sup>5</sup>: – Kleingeschnittene Chalotten<sup>3</sup> mit ein paar Löffel voll Mehl in ein halben Vierling Anken<sup>6</sup> gelb gemacht, Fleischbrühe dran geschüttet – kleingeschnittene Citronenschelleten<sup>7</sup> – Etwas Essig, oder von der Citronen das Saft und Capris<sup>8</sup>, diess alles muss man an einander kochen lassen, dann wird die brühen<sup>5</sup> angerichtet, das Fleisch darauf gelegt und angerichtet.

<sup>1</sup>Brustkern, die Partie oberhalb des Vorderschenkels, eine auch heute gebräuchliche Bezeichnung <sup>2</sup>die zähe Haut <sup>3</sup>Echalotes (franz.) / Schalotten <sup>4</sup>eher: bestreiche <sup>5</sup>→ Glossar (Brühe) <sup>6</sup>60 g Butter <sup>7</sup>Schèllede / Schale: der äusserste, gelbe Teil <sup>8</sup>Kapern

## Rosenküchlein

unpaginiert [No. 143]

Man nimmt 5 Eyer, verklopft sie,  $\frac{1}{2}$  Pfund Rein<sup>1</sup> gesiebten Zucker, unter die Eyer gethan, und dan ein Pfund Semmel Mehl<sup>2</sup>, darnach muss es mit Lauer<sup>3</sup> Milch gedünnt<sup>4</sup> werden so dass man das Eisen<sup>5</sup> darein stossen u. es durch den Teig sehen kan; so bald eins gebachen<sup>6</sup>, muss man das Eisen in den Anken<sup>7</sup> thun u. es recht heiss werden lassen sonst haltet der Teig nicht am Eisen.

<sup>1</sup>fein <sup>2</sup>Weissmehl <sup>3</sup>lauwarmer <sup>4</sup>verdünnt <sup>5</sup>Rosenküchlein-Eisen: spiralförmig schwimmend, in heisser (Koch-)Butter; danach abgeklopft hat <sup>7</sup>in 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 Muss<sup>1</sup>

unpaginiert [No. 144]

Zu  $\frac{1}{2}$  Maass<sup>2</sup> Raum<sup>3</sup> 8 Weisses vom Ey<sup>4</sup>, den halben Raum<sup>3</sup> verrührt man braf<sup>5</sup> unter die Eyer, den andern halben lasst man aufgehn<sup>6</sup> u. rührt ihn auch darunter; Zucker nach belieben – wann es will anfangen köcherlen<sup>7</sup>, muss mans ab dem Feüer nehmen u. rühren bis es kalt ist.

<sup>1</sup>Seidenmus → Glossar (Mus) <sup>2</sup>ca. 0,6 l <sup>3</sup>Ruum oder Ruummilch / Rahm <sup>4</sup>Eiweiss <sup>5</sup>wie sich's gehört <sup>6</sup>aufkochen <sup>7</sup>die 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

*Sapern.*

# Raum<sup>1</sup> Tarten<sup>2</sup>

unpaginiert [No. 145]

3 Schoppen<sup>3</sup> Raum<sup>1</sup>

1 Schoppen<sup>4</sup> Milch

Pfund  $\frac{3}{4}$ <sup>5</sup> Mandeln untereinander gemacht

Pfund  $\frac{3}{4}$ <sup>5</sup> Zu[ck]er zusammen gestossen<sup>6</sup>

2 Löffel voll Mehl mit einem theil Raum<sup>1</sup> zart angerührt<sup>7</sup>, 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 braf<sup>8</sup> gerührt, biss die Fülle oben ein weisser Schaum bekommt, dann auf den Teig in die Formen<sup>9</sup> halb voll geschüttet, den zurück behaltenen Zucker darauf gestreut, u. in Ofen gethan.

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

<sup>1</sup>*Ruum* oder *Ruummilch* / Rahm <sup>2</sup>*Tarte* / Torte <sup>3</sup>12 dl <sup>4</sup>dl <sup>5</sup>375 g <sup>6</sup>im Mörser zerrieben. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 <sup>7</sup>zart angerührt: zu einem homogenen (samtig zarten) Brei gerührt <sup>8</sup>ausdauernd, tüchtig <sup>9</sup>Backformen, 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 stärkenden<sup>1</sup> Gallern<sup>2</sup>, Tägl. 3 Mal 2 Löffel voll in Brühen<sup>3</sup> zu nehmen

unpaginiert [No. 146]

## Recept

1 Pfund Kalbsknoten<sup>4</sup>

½ Pfund Kalbs- oder Rinder Leber

½ Huhn , ohne Fett.

Wenn alles wohl gewaschen und zerschnitten, langsam mit 1 Maass<sup>5</sup> Wasser zugesetzt<sup>6</sup>, ein wenig Muscatblust<sup>7</sup>. Ein Schoppen<sup>8</sup> weisser alter Wein<sup>9</sup> und ein zu 4 Stücken geschnittene Zitrone; langsam kochen lassen, biss es die ebenrechte Dicke einer Gallern hat, dann durch ein Tuch gesechtet<sup>10</sup> und in der Kühle aufbehalten.

<sup>1</sup> zur Krankenspeise bestimmten <sup>2</sup> *Gallere* / Gallerte, Gelée, Sülze <sup>3</sup> in Brühe aufgelöst → Glossar (Brühe) <sup>4</sup> Fussgelenk-Knochen des Kalbes <sup>5</sup> ca. 1,2 l <sup>6</sup> kalt aufgesetzt und langsam erhitzt <sup>7</sup> Muskatblüte / Macis (*Myristica fragrans*) <sup>8</sup> 4 dl <sup>9</sup> 'alter' weisser Wein ist hier Qualitätsbegriff für schweren, gehaltvollen Wein im Gegensatz zum (Markgräfler) Landwein <sup>10</sup> *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 Schnitlin<sup>1</sup> Brod, bacht es<sup>2</sup> in Anken<sup>3</sup>; thut Wein, Zucker und Rosinlin<sup>4</sup> in eine Pfannen, lass ein par Wähl drüber gehen<sup>5</sup>, und thut das Brodt darein.

<sup>1</sup>Schnittchen <sup>2</sup>bäckt sie (halbschwimmend / schwimmend) <sup>3</sup>Butter <sup>4</sup>Rosinen  
→ Glossar <sup>5</sup>ein 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 Küchlein

unpaginiert [No. 149]

4 Eyer,  $\frac{1}{4}$  Pfund Anken<sup>1</sup>,  $\frac{1}{8}$  Pfund Zucker mit Mehl gewürkt, sehr dünn gewahlt, runde Plätz<sup>2</sup> gemacht und im Anken<sup>1</sup> gebachen.

<sup>1</sup>Butter <sup>2</sup>Blätz / Stücke

Ein weiterer Vertreter der vielfältigen Küchlein-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.

## Ordinary<sup>1</sup> Pasteten Teig

unpaginiert [No. 150]

Zu einem halb Pfund Mehl ein Vierling<sup>2</sup> Anken<sup>3</sup>, mit Wasser<sup>4</sup> angemacht, gewürkt und gebaken.

<sup>1</sup> Gewöhnlicher <sup>2</sup> 125 g <sup>3</sup> Butter <sup>4</sup> ca. 1 dl

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

## Spanischer Teig<sup>1</sup>

unpaginiert [No. 151]

Das Mehl mit Wasser angemacht, der Teig so vest als jimmer möglich<sup>2</sup>, dann nimmt man halb so schwer Anken<sup>3</sup> als man Teig hat, den Anken<sup>3</sup> in den Teig verschnitten 5 mahl überlegt und gewahlt, jedes mahl muss der Teig umgekehrt sein.

<sup>1</sup> eigentlich: Spanischbrotteig, früher übliche Bezeichnung für Blätterteig <sup>2</sup> das heisst: so wenig Wasser als immer möglich <sup>3</sup> 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).

## Bifteck<sup>1</sup>

unpaginiert [No. 152]

Vom Lummel<sup>2</sup> 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 herum<sup>3</sup>.

In eine Pfannen wird ein kl. Stückchen süsser Butter gethan u. die Bifteck braun darin gemacht<sup>4</sup>. Thue Schnittlauch u. Petersilie samt einem Stückch Butter auf eine Kochplatte auf ein ganz gelindes Kohlenfeuer u. lege die fertigen Bifteck darauf<sup>5</sup>.

Gleich am Anfang nimmt man alle Sehnen. Häute u. thut dieselben samt 1 kl. Stückch. s. Butter u. salz in ein Döpfen<sup>6</sup>, das auf kohlen gestellt wird; wenns braun ist, wird ein Löffel. Fleischbrühe dazu gethan, dieses<sup>7</sup> wird gerade vor dem Hergeben dazu gethan. die Platte wird geheldet<sup>8</sup> damit das untere Grinne<sup>9</sup> auch oben auf kommt.

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

## ErdäpfelStock<sup>1</sup>

loses Blatt [No.153]

Gute Erdäpfel<sup>2</sup> werden bereitet wie ausgezogenen Erdäpfel<sup>3</sup>. Wenn sie weich sind, schüttet man das Wasser ab u. verdrückt<sup>4</sup> sie mit dem Klopfer<sup>5</sup>. Dann thut man sie ab dem Feuer auf ein gelindes Kohlenfeuer.  $\frac{1}{2}$  Schoppen<sup>6</sup> Rahm u.  $\frac{1}{2}$  Pfund Anken<sup>7</sup> werden vorher zur Wärme gestellt u. darein gerührt (kurz vor dem Essen) u. alles mit dem Kochlöffel tüchtig geklopft.

<sup>1</sup>Kartoffelstock <sup>2</sup>Häardèpfel / Kartoffeln <sup>3</sup>uuszoogeni Häardèpfel: Salzkartoffeln  
(roh geschält und gewürfelt in Salzwasser gekocht) <sup>4</sup>verdrüggi / zerdrückt <sup>5</sup>Kar-  
toffelstössel <sup>6</sup>2 dl <sup>7</sup>Butter