

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

Milchlein¹ zu füllen

p. 1 [No. 1]

Wann das Milchlein lind² geschwellt, so macht man eine fülle von geschnittenem Petterlin, Zwiblen und ein wenig Kraut³, thut zu anderhalb Suppen⁴ Anken⁵ in die Pfannen u. schweizt⁶ das Grüns ein wenig darin, thut Eyer darunter u. Brod in Milch geweicht, Pfeffer, Salz, Ungefärbts⁷ u. MuscatBlust⁸, röhrt es biss es dick genug ist, wickelt es dann in das Nez⁹, ein Legenden Füllen, ein Legenden Milchlein¹⁰, und Bacht es schön Gelb.

¹Milchli / Milke, Bries = die Thymusdrüse des Kalbs ²weich ³Synonym für Grünes (aus dem Küchengarten). Bei SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883, No. 1): 'Grünes zur Suppe' bestehend aus Schnittlauch, Zwiebelrörchen, Kerbel ⁴→ Glossar (Mass und Gewicht) ⁵Butter ⁶schwitzt/ dämpft ⁷Gewürzmischung in Pulverform ohne Safran → Glossar (Gewürz) ⁸Muskatblüte / Macis (Myristica fragrans) ⁹Schweinsnetz ¹⁰Füllung bzw. Milkentranchen: schichtweise

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

Albelen¹ 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 Kümin² daran und ein Hand voll Petterlin, lässt sie so lang kochen als ein hart Ey³ – thut sie sammt des Brühen⁴ in eine Schüssel, u. lässt sie kalt werden, hernach thut man sie in Keller.

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

GriessPappen¹

p. 1 [No. 3]

Mann thut ein wenig Anken² in die Pfannen / den Hafen; wann die Milch aufgeht³, so röhrt 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.

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

Reiss

p. 2 [No. 4]

Man setzt ihn in siedend Wasser zu, um ihn weiss zu haben, wann er ein-kocht, so schütet man fleisch Brühen¹ darann biss er dün[n] genug ist, thut Pfeffer und Salz daran (wann die Fleischbrühen nicht genug gesalzt), und Muscat-Blust²; Zulest thut man ein wenig Süßen Anken³ daran und rein⁴ geschnittnes Petterlin.

¹ Bouillon → Glossar (Brühe) ²Muskatblüte / Macis (Myristica fragrans) ³Butter

⁴nach Entfernung der Stiele fein geschnitten

Kalbs Oberstück im Anken¹ zu preglen²

p. 2 [No. 5]

wann man es schön gelb im Anken gepräglet² so thut man halb Wasser u. halb Wein daran Pfeffer Salz u. Muscat Blust³ u. Ungefärbts⁴ So man will thut man Rosinlin⁵ u. Meertrauben⁶ darann. Zulest süßen Anken in Mehl gedröhlt⁷.

¹ Butter ²bräägled / gebraten ³Muskatblüte / Macis (Myristica fragrans) ⁴Ge-würzmischung in Pulverform ohne Safran → Glossar (Gewürz) ⁵Rosinen → Glos-sar ⁶Rosinen → Glossar ⁷gedreht: Butter mit Mehl verknitet → Glossar (Beurre manié)

Vgl. SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883, No. 519): ‘Gedämpftes Oberstück’.

Reiß

Man pfiß ihn in Stück und wässer zu ihm ihn
wird zu haben, wann er nicht ist so ghetan
man schaß Lünen Dauran wird zu ihm gering
hut wässer in Salz Dauran (wenn die Schäffchen
nicht gering gestellt), in Muscat Wein, Zwiebel
hut wenn am wenig Süßem Orten Dauran
nun ein gaffwirtz Fettal in

Halbe Oberstück im Antert zu pregeln

Wann man es schon goll im Ofen gebrügelt
so hüt man goll wässer in Salz Wein Dauran
Wässer Salz in Muscat Wein in ungeschobt
so man will hüt man Postuli in Muscat Wein
Dauran. Zu leßt süßem Orten, in Salz gewobt

Salz Fleisch zu Kochen

Man kann es goll im Ofen gebrügeln in den
Ofen Daurab pfützen, dannach soll wässer und
Wein Dauran hün, oder gling im wässer in Wein
Zwieben, in ungeschobt Wässer Salz in Muscat Wein
Zwiebel Süßem, Orten im Salz Kochen, das
in Körben in angebrügelt.

Salten Bratten zu Kochen

3

Man hñt salb wortet n salb wain daam
Lidouen ^{und} gaffnittas, fffedet n salb n
Musat hñt, gñsst südaz Olnaz im Mass
größt Iaam gelan ^{et} lasset anhöfen und angrist

Schaffkleisch mit Pfefferlin mehrheit

Man lass das Blaich im wortet zu, salb Iaam
und knapfriem ^{et}, über die weil hñt man
im Hanc holl fattaiz wñzen Iaam n ffeidet
et lassen kochen, gñsst südaz Olnaz im Mass
größt, ^{et} et angristet.

Ein Maul zu Kochen

Wenn das Maul gehöfft ist, so nimt man Olnaz
n soßet am gant Mohlein Brood im Mass größt
Iaam hñt salb n im gant gantze Ziblan, mind
fa auf das Brood Iaam n hñt z Glaz holl,
salb wortet n salb wain Iaam, n hñt das
Maul Iaam wan ^{et} zu Süßlein gaffnittas,
hñt das Brood wiedet Iaam, n hñt fffedet
salb Musat hñt n wan man will in gant
Magelin Iaam, ^{et} lasset anhöfen.

Kalbfleisch zu kochen

p. 2 [No. 6]

Man kan es gelb im Anken¹ preglen² u. den Anken darab schüten, hernach halb Wasser und Wein daran thun, oder gleich im Wasser u. Wein zusezen, u. Ungefärbts³ Pfeffer Salz u. Muscat Blust⁴; zulest Süßen Anken im Mehl dröhlen⁵, lassen ein kochen u. angerichtet.

¹ Butter ²*bräigle* / braten ³Gewürzmischung in Pulverform ohne Safran → Glossar (Gewürz) ⁴Muskatblüte / Macis (*Myristica fragrans*) ⁵gedreht: 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 geschnitten¹, Pfeffer u. Salz u. Mus[c]at Blust², zulest Süßen Anken im Mehl gedröhlt³ daran gethan; es lassen einkochen und angericht.

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

Schaff-Fleisch mit Petterlin wurzen¹

p. 3 [No. 8]

Man setzt das Fleisch im Wasser zu, Salz daran und verschaumt² es, über ein weil thut man ein Hand voll Petterlin wurzen¹ daran u. Pfeffer; es lassen kochen, zulest Süßen Anken in Mehl gedröhlt³, u. es angerichtet.

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

Vgl. auch S. 181.

Ein Maul¹ zu kochen

p. 3 [No. 9]

Wann das Maul gekocht ist, so nimt man Anken² u. röstet ein parr Möklein³ Brod im Mehl gedröhlt⁴ 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 stüklin⁵ geschnitten, thut das brod wieder dazu, u. thut Pfeffer Salz Mus[c]at Nuss u. wenn man will ein parr Nägelin⁶ daran, und lasst es einkochen.

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

Vgl. auch S. 178/79.

Laub Fröschen¹

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 Muscatblust² und Salz daran, u. Anken im Mehl gedröhlt³, röhrt es miteinander, u. richtet es über die Fröschen an.

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

Vgl. auch S. 182/83.

Karphen oder Nasen¹ zu Braten

p. 4 [No. 11]

Wann sie ausgenommen, kreuz darein geschnitten, gepfeffert u. gesalzt sind, u. die Kohlen im Bratis Öfelin wohl überschlagen², so macht man den Rost warm, salbt ihn mit Spek an, zetelt³ ein wenig Mehl auf die Fisch, legt sie drauf; wenn man will, salbt man sie bisweilen mit Anken⁴; wann sie auf beyden Seiten schön gelb, so legt man sie in ein Blatten, macht eine Süß Anken Brühen⁵ darüber, thut zulest ein wenig Kapris⁶ daran, u. richtet es darüber an.

¹Chondrostoma 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) ²nicht zu heiss ³stäubt

⁴Butter ⁵Süßbuttersauce → Glossar (Brühe) ⁶Kapern, die noch unentfalteten Blütenknospen des Kapernstrauches

Zwezgen¹

p. 4 [No. 12]

Man setzt sie in ein Gäzen² voll Wasser zu u. kocht sie biss sie lind³ sind und nur noch ein wenig brühen⁴ haben.

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

Karpfen in einer schwarzen brühen¹

p. 5 [No. 13]

Wann der Karpfen ausgenommen u. in 8 Stüker verschnitten, so nimmt man zu 2 Suppen Anken² u. röstet ein par Möklin³ Brod im Mehl gedröhlt⁴ u. ein par Zwiblen kreuz weis geschnitten darin, thut Wein daran, u. die Fisch darein, dass es drüber zusammengeht, legt die Möklin³ Brod u. die Zwiblen darauf, u. thut Nägelin⁵, Muscatblust⁶, Pfeffer u. Salz daran.

¹dunklen Sauce → Glossar (Brühe) ²Massangabe → Glossar (Mass und Gewicht)

³Mèggeli / Bröcklein ⁴gedreht: mit Mehl bestäubt ⁵Gewürznelken ⁶Muskatblüte / Macis (Myristica fragrans)

Gebeizt Fleisch

p. 5 [No. 14]

Man nimmt das Fleisch aus der Beize, setzt es in ein par Gäze¹ wasser zu; wann es verschaumt², so thut man viel Zwiblen daran, Pfeffer u. Salz, Muscat Blust³ u. Nägelin⁴, u. lässt es kochen biss es fast eingekocht ist; brennt ein wenig Mehl daran⁵ u. thut mehr als ein Schoppen⁶ Wein daran, u. lässt es einkochen.

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

Hafen Braten

p. 5 [No. 15]

Man macht eine Zwibeln Schweize¹ u. nimmt ein Löffel voll Mehl dazu, röhrt ein Glas voll Wein u. ein halb Glas voll² Wasser darein, thut das Fleisch u. ein par Löffel voll Essig darein, u. Pfeffer u. Salz, u. lässt es einkochen.

¹Schwaizi / Schwitze: fein geschnittene Zwiebeln in Butter geröstet ²Massangabe: $\frac{1}{2}$ 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. röhrt Eyer daran, biss es recht zum Streichen ist, u. bacht sie schön gelb im Anken¹.

¹Butter

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 verschnitten¹ sind, so tröket man sie ab, Pfeffert u. Salzt sie, dröhlt² sie braf³ im Mehl herum, u. bacht sie schön gelb im Anken⁴.

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

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 Pfefferkörlein, ein recht Hänpfeli¹ Salz, u. ein Hand voll Petterlin², lässt sie etwann ein halb stund kochen, nimmt sie aus der Pfannen u. legt sie in eine Blatten, u. wieder gleich zudedekt, (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 Casserolle, nimmt ein Stük süßen Anken im Mehl gedröhlt³ [gehackte Zitronen, Chalotten⁴ u. Peterlin, in die Brühe]⁵ Pfeffer, u. wo nöthig noch ein wenig Salz u. Muscat Blust⁶, u. röhrt es biss der Anken vergangen, hernach richtet man die Brühen⁷ über die Fisch an.

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

Fricassierte Hahnen

p. 7 [No. 19]

Wann sie ausgenommen und verschnitten sind, so thut man ein wenig Anken¹ in die Pfannen, lasst ihn nicht recht warm werden, thut die Hahnen darein, u. lasst sie ein wenig Prägeln². Hernach thut man Wasser (oder Fleischbrühen³) daran, Pfeffer, Salz und Muscat Blust⁴, lässt sie etwan ein halb Stund kochen, zulest thut man ein wenig geschnittenen Petterlin daran, u. süßen Anken im Mehl gedröhlt⁵, u. röhrt; wenn man will, so klopft man auch das gelbe vom Ey darunter; u. angerichtet.

¹Butter ²*bräägle* / braten, und zwar – weil es sich um ein Fricassé handelt – nur moderat ³Bouillon ⁴Muskatblüte / Macis (Myristica fragrans) ⁵gedreht: Butter mit Mehl verknitet → Glossar (Beurre manié)

Hirne zu kochen

p. 7 [No. 20]

Man macht warm Wasser legt das Hirne darein u. schelt es; hernach setzt man es etwan in $\frac{1}{2}$ Mas¹, $\frac{1}{2}$ Wasser u. halb Wein, zu, thut Pfeffer u. Salz u. ein wenig Saffran daran, wann es fast einkocht so brennt man ein Mehle daran², nimmt auch ein Zwibelein dazu, lasst es noch ein wenig kochen und richtet es an.

¹ Massangabe: 1 Mass = ca. 1,13 Liter ² verröhrt die Brühe mit einer (hellen?) Mehlschwitze

Fleisch Knöpflin¹

p. 7 [No. 21]

Wann das Fleisch dazu gehakt so thut man es in eine Schüssel, thut etwann ein parr Eyer gross² in der Milch gewei[c]ht Weis brod daran, Pfeffer, Salz u. Muscat Nuss, u. etwann 3 oder 4 Eyer biss das Gehäk³ recht ist u. röhrt es braf⁴, 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 brühen⁵ darüber.

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

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

Lungen Muss¹

p. 8 [No. 22]

Wann die Lungen gehakt ist, so macht man eine Zwiblen Schweize², nimmt auch ein wenig Mehl dazu u. thut das Lungen Muss darein, u. von der Brühen³ worin sie geschwellt worden, oder Wasser biss es dünn genug ist daran, und ein wenig brosamen Brod⁴, u. ein parr Löffel voll Essig, Pfeffer, Salz u. Muscat Nuss, u. richtet es an.

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

Vgl. WECKER, S. 175/76.

Krebs Suppen

p. 8 [No. 23]

Man nimmt zu einem Ohren Schüsselin voll¹ Fleischbrühen² etwan 20 lebendige Krebs, zieht ihnen die Schwänz aus u. siedet sie im Salz Wasser schellt³ sie hernach, u. legt sie wann die Suppen gemacht, oben darauf; das andere von den Krebsen stossst man im Mörsel⁴ thut so gross als ein halb Ey⁵ süßen Anken⁶ in die Pfannen, röstet das gestossene ein wenig darin, schütet ein wenig Fleischbrühen darein lasst es aufkochen, u. se[c]htet⁷ es durch ein Sechtbekelein⁸, nimmt die gestossenen Krebs wieder, u. röstet sie noch 1 mahl in so viel Anken⁶ wie zuvor, schüttet Fleischbrühen² daran, u. sechtet⁷ es wieder, thut das gestossene wieder in die Pfannen sammt noch ein wenig Fleischbrühen² u. sechtet⁷ es, die Schwänz röstet man in einem halb Ey⁵ gross süßen Anken, lasst die Krebsbrühen in der Pfannen aufkochen, u. richet es über das gebeigte⁹ Brod an.

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

Wildbrett¹ Brühen²

p. 9 [No. 24]

Man nimmt Chalotten³, gerieben brod⁴ ein wenig Spek u. Rekolderberren⁵, stoss⁶ 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. röhrt es – soll eine braune Brühen geben.

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

Blatten Ring

p. 9 [No. 25]

Man hakt das Fleisch rein¹, thut in Milch geweichtes brod darunter, auch Zitronen u. Schalotten – wann man es liebt, nach proportion dess Teigs ein Vierling² 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 süsem Anken³ angeschmiert⁴ [?] das Gehäk darin, wohl gebachen, u. zulest eine süß Anken brühen⁵ darüber.

¹ fein ²Massangabe: $\frac{1}{4}$ Pfund (125 g) ³Butter ⁴ausgestrichen ⁵Süssbuttersauce → Glossar (Brühe)

Vgl. SPÖRLEIN, S. 169.

Pfann Kuchen¹

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 zusammen², schweitzt³ das Grüns⁴ in ein wenig Anken⁵ u. thut es darein, klopfft die Eyer auch darein, lasst in der Pfannen Anken⁵ warm werden u. schüttet den teig darein, bacht ihn mit unten und oben Kohlen⁶, wenn er unten recht ist so kehrt man ihn, u. lasst ihn wieder bachen, biss er recht ist.

¹ Pfannkuchen hier synonym für ‘Deutsche Omelette’ (SCHNEIDER-SCHLÖTH [1883] No. 1282) ²zu einem festen Teiglein ³schwitzt ⁴Grünes (aus dem Küchengarten). Bei SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 1: ‘Grünes zur Suppe’ bestehend aus Schnittlauch, Zwiebelröhrchen, Kerbel ⁵Butter ⁶auf dem Herd, zugedeckt und mit glühenden Kohlen auf dem Deckel

Lünges Müh

Wann die Lünges gefahrt ist. So magst man eine
gewisse Befreiung, mind auf ein wenig Maß lassen
in Hul das Lünges Mind daran, in han das
Lünges weain sie geheilts wondan, oder obader
bild es dün gaming ist daran, und ein wenig
baostung. Gooß, in ein gart holtal soll hing
stehen. Dalg, in Maserat holtal, in einßt or an

Proß Suppen

Man mind zu einem Ofen Befüldalin soll
Staif beüßen. allean so lebendiga Leib
fisch ifter die Stüts und in füdel sie im
Salz woldan. Halt sie fürmich, in lage sie
wann die Suppes gemacht obet daran, das
und was hau das Reiblin. Stolt man in Mörzel
Hul so grot als im falt füßt hiltz Anhaz in
die offnung, wölt das geloldene im lewig
darin. Füdel im lewig Staiff beüßen darin
ladt es aufkochen. in füdel ist Daran, in füdel
Süßbahnlin, mind die geloldene leide in die
Körner, mind noch im lewig Staiff beüßen in
Reisfet es, die Stüts wölt man in einem
falt füßt grot hiltz Anhaz, ladt die Reibbaup
gebricht. Gooß, aufkochen, in einßt es über das

Wildebrett Brüder

52

Man nim Schallotta, gariaboy baad ein wenig
vph in Daholdad brenn, boldt allas, hnt playoly
Brüder und das Brüder offens, auf baliaboy
auf fließbrüder, zulst sinden Onkoy, u
aufst ab - bell amm Brüder geben.

Blätter King

Man fahlt das fließ am, hnt in dölich gaben
baad Daamler, am gabinus in Schallotta
wann man ab liebt, nach proportion das Gaig
im Riebling fah Daamler gefahlt, feldat Dulf,
in Musead Stulz Daamur gelhan, das gehäk mit
Alfaz feien angemach, bild ab abz aufst ist
in offens woff mit süßem Aukin angestieget
das gehäk Daamur, woff gebaufen, u zulst am
nied. Aukin baufen Daamler.

Lefant Lücher

Man nimt so hial Rödel holl Massl ale man
fah Daam, mazmaz weill hnt am wenig
Dulf in das Massl und füllt ab mit Laramam
wann Aukin, zulst das Grünk in am
fah am Daam, ladt in das offens
Lücher Laram wenden u füllt den Lüg
Daam, baist jn mit unter u obz Rödel, wenn
wiedt baist bild ab aufst ist

Braut-Muess¹

p. 10 [No. 27]

Man nimmt Mehl so viel man ungefehr haben will, röstet dasselbe im Anken² darinn es aber zimmlich dünn sein muss³ und nur bleich gelb, röhrt alsdenn ein wenig süßen Anken² darunter und lasst es ein wenig kalt werden, alsdann röhrt man es mit der Milch zart⁴ an, in der dicke wie ein Pappen⁵, thut Zuker und Saffran darein und lasst es langsam kochen.

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

Vgl. auch S. 186.

Eyer-Milch

p. 10 [No. 28]

Man nimmt 2 Ganze Eyer, zu etwann 3 rappen Milch¹, verklopfft die Eyer braf² in der Milch her[n]ach auf dem feür gerührt, biss es will anfangen zu kochen, u. angerichtet – Zuker thut man nach belieben darein.

¹ Massangabe: ca. 0,5 Liter ²gründlich

Vgl. WECKER, S. 72.

Seiden-Muess¹

p. 10 [No. 29]

Zu $\frac{1}{2}$ Mass² Raum³, 6 biss 8 weisse vom Ey⁴ (nach dem der Raum dick ist)⁵ die Eyer geschwungen⁶, man nimmt den halben Raum und verröhrt ihn kalt unter die Eyer, den andern halben lässt man auf dem feur aufgehen⁷, u. röhrt denselben auch darunter thut nach belieben Zuker⁸ darein, und röhrt es auf dem Feür, biss es will anfangen köcherlen⁹ u. richtets an.

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

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

Kachel Muess¹

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 nämmliech zu einem Ey 1 Rappen² Milch (oder so man weniger gibt wie jeziger Zeit) um 1½ Rappen, hernach die Milch lassen aufgehen³ und auch darunter gerührt. das düpfi⁴ oder Casserolle mit süsem Anken⁵ angeschmiert⁶, das Kachel Muss darein geschütet, etwann ein starker Finger hoch, nicht voll, hernach gebachen auf der Kohlen oder im Ofen.

¹ Kachelmus → Glossar (Mus) ²Massangabe: pro Ei für 1 bis 1½ Rappen Milch

(ca. 0,25 l) ³zum Sieden bringen ⁴Dipfi / irdener oder gusseiserner Kochtopf

⁵ Butter ⁶ausgestrichen

Kirsch Pfannkuchen¹

p. 11 [No. 31]

Man nimmt um 3 Rappen Milch² 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 gerupfte³ Kirschen in den Teig gerührt. Wann mans will im Bratis⁴ Öfelin baken so feurt man ungefehr 8 Scheitlein kurz gehauen Holz, nimmt alsdenn ein wenig gesottenen Anken⁵, thut ihn in eine eiserne Pfannen u. lasst ihn heiss werden schüttet den teig darein, u. wenn das Öfelin wohl überschlagen⁶, thut man die Pfannen drein und lasst ihn ungefehr eine Stund baken.

¹ Nicht der bis heute in Basel geläufige, auflaufartige, in einer Springform gebakene Kirschpfannkuchen mit Brot und Mandeln (SCHNEIDER-SCHÖTH [1883], No. 1315), sondern ein aus Omelettenteig flach gebackener deutscher Eierkuchen (mit Kirschen, aber ohne Zucker) → Glossar (Pfannkuchen) ²Massangabe: ca. 0,5 l ³entstielte ⁴Brootis / Braten; Bratis-Öfelin: Backofen ⁵Butter ⁶temperierte, vorgeheizt

Süssen Anken¹ 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 Loth² Salz darüber gesteut, braf³ darein geknettet. hernach in ein steinern⁴ Hafen so hart man kan darein gestrichen und Salzwasser darauf.

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

Quittenschnitz zum Braten zu essen

p. 12 [No. 33]

Wann die Quitten geschellt und geschnitten sind so kocht man die Schelleten¹ etwann $\frac{1}{4}$ Stund in ein wenig Wasser; schüttet das Wasser darab² und wigt³ die Quitten, nimmt halb so schwer Zuker als Quitten, thut die Quitten Brühen wieder in die Pfannen, den Zuker darein und verschaumt⁴ ihn, hernach thut man die Quitten auch in die Pfannen, und ein wenig geschnittene Zitronen⁵, 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.

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

Dazu BUCHINGER (No. 325, 909)

Schweize¹ an die grossen Bohnen²

p. 12 [No. 34]

Junges Mangoldkraut – Jakobszwiebeln³ – Peterlin⁴, und ein Löffel voll Mehl – obiges reingehackt⁵, wann es geschweizt⁶ ist, Pfeffer Salz u. Fleischbrühen daran, die geschwellten⁷ grossen Bohnen dazu, und miteinander kochen lassen.

¹Schwaizi / Schwitze ²dicken Bohnen / Puffbohnen (*Vicia faba*)? ³Schnittlauch (*Allium schoenoprasum*) ⁴Petersilie ⁵gerüstet und gehackt ⁶geschwitzt / gedämpft ⁷gschwällten / gesotteten

Abb. 5. Herbarium Blackwellianum, Taf. 19: *Faba maior* / Grosse Bohnen →



Faba maior.

{ 1. 2. 3. 4. Blüthe.
5. Frucht.
6. Saamen. }

Die Große Bohnen.

Gefüllter Krautskopf

p. 13 [No. 35]

Man nimmt einen grossen Kopf luck¹ Kraut verblättert² denselben, die aussern Blätter in sittigem³ Wasser nur ein wenig, die innern aber mehr geschwellt⁴, und wann sie aus dem Wasser gezogen, auf einem Brett wohl vertropfen⁵ lassen. dan ein Kreuz von Schnüren in eine Blätten gelegt die Blätter darauf gelegt wie ein Krautskopf der sich von einander gethan⁶, eine düre Zwiblen⁷ und eine rechte Hand voll⁸ Grünes⁹ rein verschnitten¹⁰ im Anken¹¹ geschweizt¹² so man will zu kleinen Würfelein geschnitten Spek auch in der Schweize gedemmt¹⁴, ungefehr 8 a 10 Eyer dar eingerührt 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 gepräglet¹⁵ 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 Schmuz¹⁶ ab zu tröken¹⁷, 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 brühen¹⁸ darüber worein wann mans liebt gehakte Chalottes¹⁹ oder Zitronen kan gethan werden, auch wann sie Säürlicht²⁰ sein soll, Zulest etliche Loffel voll Essig. NB man kan nur im Somer Krautköpfe füllen da das Kraut recht dazu taugt.

¹locker, also nicht einen satt gewachsenen Kopf ²zerlegt ihn in die Blätter ³siedendem ⁴gekocht ⁵abtropfen ⁶der auseinander gefallen ist ⁷gedörre Zwiebeln, BUCHINGER (No. 922): ‘Zwiblen braucht man zu gar vielen Speissen, derohalben man so wol der gedörren in der Speiss-Kammern, als der grünen im Garten allezeit ein Vorrath haben solle...’ ⁸Massangabe: gehörig, im Gegensatz zu Hämpeli (No. 18) ⁹Grünes (aus dem Küchengarten); bei SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 1: ‘Grünes zur Suppe’ bestehend aus Schnittlauch, Zwiebelröhrchen, Kerbel ¹⁰gerüstet und gewiegt ¹¹Butter ¹²geschwitzt / gedämpft ¹³Schwaizi / Schwitze ¹⁴gedämpft ¹⁵brääglet / gebraten ¹⁶das Feisse, hier: die Butter ¹⁷abzutrocknen eigentlich abzusaugen ¹⁸Buttersauce → Glossar (Brühe) ¹⁹Echalotes (franz.) / Schalotten ²⁰säuerlich

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 Glas¹ guten weissen Wein, ½ Glas¹ 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 kochen², dann angerichtet.

¹ Massangabe: 1 Glas = 3 dl ²bis zum Siedepunkt erhitzt

Vgl. auch S. 187.

Zitronen Creme mit Raum¹

p. 14 [No. 37]

Zu einem starken Schoppen² Raum³ 6 gelbe vom Ey⁴, welche lang mit dem Zucker (diesen nach belieben⁵) müssen geschwungen⁶ werden, zu diesem ein rechtes Scheiblin⁶ Zitronen, man kan sie⁷ auch am Reibeisen⁸ abreiben u. darunter rühren um der Creme mehr Geschmack zu geben.

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

Creme Brûlée

p. 15 [No. 38]

Zu einer $\frac{1}{2}$ Maass¹ Raum², [$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker]

Man nimmt ein Stük Zuker³, 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 harzig⁴ zu werden u. wird ganz braun und zulest ganz roth und brosmicht⁵, dann muss er ab dem Feür genommen werden und immer gerührt, biss er wieder läufig⁶ ist; dann nimmt man das gelbe vom Ey⁷ und Raum² in proportion dess Zuckers³, und schüttet es darein, röhrt es biss es anfangt zu kochen, und richtet es an; wann die Creme recht ist, so soll farb daran sein wie gestossener Zimmet⁸.

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

Creme brûlée auf Andere art

p. 15 [No. 39]

Man macht eine Ordinari¹ Creme² von Raum³, gelb und weissem vom Ey⁴ und richtet sie an, dann siebt⁵ man Zucker darüber, macht ein Eiserner Deckel oder Schaufel im Feur glühend u. haltet es darauf, biss der Zuker gelblicht Braun⁶ ist.

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

Creme mit weissem Schaum¹

p. 16 [No. 40]

Man nimmt zu einem Schoppen² Raum³ 6 gelbe vom Ey⁴, wohl mit einander verrührt, Zucker darein nach belieben⁵, röhrt es biss es anfangt kochen, u. richtet es an, dann nimmt man das weisse vom Ey⁶, schwingt es biss es recht steht⁷, legt es auf die Creme und streüt braf⁸ Zucker darüber, dann thut man ein heisser Tourtiere Deckel⁹ darüber, u. ist es nicht genug, so thut man noch Kohlen darauf¹⁰, es muss nicht braun sondern nur gelb sein¹¹, ungefehr wie Biscuits en robe de chambre¹².

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

Vgl. BIERBAUM, S. 604.

Chocelade¹ Creme

p. 16 [No. 41]

Zu einer halben Tafel² Chocelade nimmt man, ein Schoppen³ Raum⁴ u. 4 gelbe vom Ey⁵ 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 kochen⁶ lassen.

¹ Schòggelaade / Schokolade ² 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. ³4 dl ⁴Ruum oder Ruum-milch / Rahm ⁵Eigelb ⁶der 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 Kücklein

p. 17 [No. 42]

Ein halb Pfund Semmel Mehl¹. ein halb Pfund süßen Anken², ein Schoppen³ Milch, der Anken² in der Milch verlassen, 7 Eyer darein geschlagen, u. braf⁴ geklopft, ein Vierling⁵ Zucker auch darunter, die Förmlein⁶ mit süssem Anken wohl angestrichen.

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

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

Blanc Manger

p. 17 [No. 43]

Zu 3 Kalbs Füssen nimmt man 3 Maass¹ Wasser nachdem es wohl verschaumt², thut man eine Hand voll HirschHorn³ und ebenso viel Elffenbein⁴ darein, lasst es ohngefehr den drittel einkochen dann eine Tasse⁵ Milch mit ein wenig ZitronenSchalen biss auf ein Löffel voll einkochen lassen und darein gethan, dann $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln gestossen mit 2 weissen vom Ey⁶ gefeüchtet $\frac{1}{2}$ Pfund Reiner⁷ Zuker dazu die Brüche darein geschüttet und wohl gesechtet⁸ 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.

¹ 1 Mass = ca. 1,13 l ² gekocht hat ³⁻⁴ Hirschhorn wie Elfenbein (beides fein geraspelt) kommen (ebenso wie die Kalbsfüsse) als Geliermittel für den ‘Stand’ in Anwendung; dies in einer Zeit, als Hauseinblase nur schwer, Gelatine überhaupt nicht erhältlich waren. Die Verwendung detailliert bei AMARANTHES (1715) unter dem Stichwort ‘Gelée’ (Sp. 641–645) ⁵ 2,5 bis 3 dl ⁶ Eiweiss ⁷ weisser Zucker, gesiebt ⁸ 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.

Gallern¹

p. 18 [No. 44]

Man nimmt von einer Sau² die Schnurren³, Ohren, Füss, auch das Stück beym Schwanz wenn man will, 3 Kalbs Füss, ein wenig Muscat Blust⁴, 15 Nägelin⁵ ein kleiner Löffel Pfeffer u. Salz in ein Tüchlein⁶ darein, als denn zwey Dritteln guter Wein und ein Drittel Wasser, biss es drob zusammen geht⁷, man muss es wohl verschaumen⁸ und etwann 5 Stund kochen lassen, langsam und jimmer gleich. Das Fleisch daraus gezogen, wenn es recht lind⁹ ist, die Fette wohl abgenommen, den Gallern durch ein Wollen tuch recht gesechettet¹⁰, und nicht gar warm über das Fleisch geschüttet – Man kan, um die Gallern recht lauter¹¹ 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 sechten¹⁰, das Fleisch wird von den Beinern gelösst, in einem Tuch gerungen¹² u. gepresst, dann in tranches verschnitten.

NB das Gewürz erst darein, wenn das Fleisch verschaumt⁸ ist.

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

[Gallere]¹

p. 18 [No. 45]

1 Pfund Rindfleisch von der Mauss², 2. Schweinsfüsse. – 1 dto Ohr³, der hintere Theil von 1. Kalber knoden⁴ 2. Maass⁵ Wein 1. dto⁶ Wasser. – Dies zusammen lässt man nach und nach sieden. – hernach wird die Brühe in ein herdenes⁷ oder ehernes⁸ Geschirr gegossen, 4 Eyer werden mit d. Schahlen darein geschlagen und gerührt bis es siedt. Dann lässt mans zugedeckt stehen, ungefähr eine $\frac{1}{4}$ Stunden [= $\frac{5}{4}$ Stunden], und zulezt durch 1. Tuch gelaütert⁹.

¹Gallere / Gallerie, Gelée, Sülze ²Schenkelstück ³1 Schweinsohr ⁴Fussgelenkknöchen des Kalbes ⁵Massangabe: 1 Mass = 1,131 ⁶ebenfalls 1 Mass ⁷irdenes ⁸aus Bronze bestehendes ⁹geklärt

Tauben a la Crapeaudine¹

p. 19 [No. 46]

Wann die Tauben sauber gerupft und ausgenommen sind, so müssen sie durch süßen Anken² gelb gemacht³ werden, alsdann Brod-Brösemlein⁴ darüber gesprengt u. noch mehr prägeln⁵ lassen, dann Fleischbrühen daran geschüttet⁶, ein wenig Pfeffer u. Salz, und sie kochen lassen biss sie lind⁷ sind. Wenn man sie anrichten will muss man die Leber rein gehakt⁸ daran thun, und ein wenig Zitronen Safft wenn diss ein wenig gekocht ist, so ists gut.

¹ à la crapaudine: 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. ²Butter ³bei kleiner Flamme leicht (gelb) gebraten ⁴Paniermehl → Glossar ⁵bräägle / braten ⁶mit etwas Bouillon abgelöscht ⁷gar ⁸sauber geputzt und fein gehackt

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

Englischer Hafenbraten¹

p. 19 [No. 47]

Tranches² von einem Kalbs Braten, durch das gelbe vom Ey³, das mit Wein verdünnt ist, gezogen, darnach Brosmen Brod⁴ darüber gstreut u. dann gebacken, als dann eine Capris Brühen⁵ daran.

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

Kapaun an einer Pomranzen¹ Brühen²

p. 20 [No. 48]

Auf etlichen tranches³ Spek die Kapaunen eine Stund präglen⁴ lassen, dann halb Wasser u. halb Fleischbrühen biss es drob zusammengeht⁵ samt einem Kalbs Fuss, 2 Zwiblen mit der Hülschen⁶ nur durchgeschnitten, eine gedörrte⁷ gelbe Rüben, Pfeffer, Salz, 6 Nägelin⁸, ein wenig Muscat Blust⁹, diss alles zugedeckt und 2 Stund kochen lassen, dann $\frac{1}{2}$ Stund ehe man anrichtet, ein Stücklein süßen Anken¹⁰ 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 Tranches¹¹ auch gut.

¹Pomeranze (*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) ²Sauce → Glossar (Brühe) ³Scheiben ⁴bräägle / braten ⁵darüber zusammengeht: davon bedeckt ist ⁶Schale ⁷Hier ein Beleg dafür, dass Konservierungzwänge – 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 Karottendörrrens vgl. SAMWALD, S. 71–72. ⁸Gewürznelken ⁹Muskatblüte / Macis (*Myristica fragrans*) ¹⁰Butter ¹¹Plätzli, Schnitzel



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



Mandel Pfannkuchen¹

p. 21 [No. 49]

1 Pfund Mandlen geschellt² u. gestossen³, $\frac{3}{4}$ Pfund Zuker $\frac{1}{2}$ Pfund Rosinlin⁴, 8 Eyer, das weisse geschwungen das gelbe mit dem anderen gerührt u. gebachen.

¹→ Glossar ²gschellt / geschält ³im Mörser zerkleinert. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 ⁴Rosinen → 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 Anken¹, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl ein wenig Salz zum Teig Zur Fülle $\frac{1}{2}$ Pfund Mandlen gestossen², $\frac{1}{2}$ Pfund reiner³ Zucker, ein wenig Zimmet⁴, mit zwei Weiss vom Ey⁵ angefeuchtet. auch der Teig worauf die Fülle kommt, mit angestrichen. Die Hölzer⁶ mit süssem Anken¹ wohl angestrichen, 4 Loth⁷ Teig darum gebunden⁸, mit gelb vom Ey⁹ angestrichen und gebachen.

¹Butter ²im Mörser zerkleinert. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 ³weisser Zucker, gesiebt ⁴Zimtpulver (*Cinnamomum zeylanicum*) ⁵2 Eiweiss ⁶20 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) ⁷Massangabe: ca. 60 g ⁸mit Bindfaden ⁹Eigelb

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 einer 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 Pappen¹ $\frac{1}{2}$ Schoppen² Raum³ $\frac{1}{4}$ Pfund süßen Anken⁴ verlassen und darein gerührt. $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinlin⁵ $\frac{1}{4}$ Pfund Meertrauben⁶ 4 grosse Eyer, das gelbe⁷ darein gerührt, das weisse⁸ geschwungen.

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

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 Conditerei-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.

Gugel Hopff

p. 22 [No. 52]

$\frac{3}{4}$ Pfund süßen Anken¹, damit auch der Model² angestrichen, unter den Anken zum anstreichen etwa 10 Loth³ gestossene⁴ Mandeln gethan damit sie am Model kleben⁵. für 3 Rappen⁶ Milch, die halbe Milch übers Feuer gethan mit dem Anken¹, und wann der Anken vergangen, die Milch in die kalte geschüttet, dann 1½ Pfund Semmel Mehl⁷ damit angerührt – 3 rechte Löffel voll⁸ Bierhebe⁹ darein gethan – dann 5 Eyer welche aber müssen recht verrührt werden, etwann 12 loth¹⁰ Zucker $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinlin¹¹ $\frac{1}{4}$ Pfund Meertrauben¹², ein wenig Salz. Die Mödel halb gefüllt und gehen lassen, biss sie voll sind; und $\frac{1}{4}$ Stund nach dem Brodt¹³ in Ofen gethan.

¹Butter ²*Moodel* / Backform: Metall (Kupfer) oder glasierte Töpferware ³Massangabe: ca. 150 g ⁴im Mörser zerkleinert. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 ⁵die gestossenen Mandeln an die Wände der bebutterten Backform geklebt ⁶Massangabe: ca. 4 dl ⁷Semmelmehl = Weissmehl ⁸Massangabe ⁹Bierhefe: ein Überschussprodukt bei der Bierherstellung. Bei RYTZ auch mit dem Synonym 'Bierbrot' betitelt. ¹⁰Massangabe: ca. 190 g ¹¹Rosinen → Glossar ¹²Rosinen → Glossar ¹³ $\frac{1}{4}$ 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 CARÈME 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 Patissier 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 Art¹

p. 22 [No. 53]

½ Pfund frischen Anken² röhrt man ½ Stund in einem Geschirr, dann ¾ Pfund Semmel Mehl³ und röhrt es auch darein, als dann ein halber Schoppen⁴ laue⁵ Milch darein, 12 frische Eyer darunter geschlagen, wohl durcheinander geschafft, ein wenig Salz darein, nach belieben Zucker, Rosinen u. Meertrauben⁶ darein, endlich 2 Löffel voll Bierhebe⁷, und in die Form geschüttet.

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

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

Gebachner¹ Raum²

p. 23 [No. 54]

½ Pfund Mandeln³

½ Maass⁴ Raum², wohl gemessen

10 Loth⁵ Zucker

10 Eyer

Untereinander gerührt, eine Tarten Pfannen⁶ mit süsem Ancken⁷ wohl angestrichen, den Teig darein gethan, und im Ofen gebachen¹ man muss achtung geben dass es oben auf nicht Braun wird, in der Tarten Pfannen kalt werden lassen, dann in lange oder 4 Ekichte⁸ Stücklein geschnitten, im Ancken⁷ gebachen¹, und nach belieben noch Zucker darauf – man kan ihn erst den folgenden Tag im Anken⁷ bachen¹, er bleibt gleich gut.

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

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

Apfel Knöp[f]lein¹

p. 24 [No. 55]

Man verdrückt² gekochte Äpfel, thut gehackte Zitronen³ u. Zucker darin, formiert⁴ Kügelchen welche man dann im Weissen vom Ey⁵ dunkt⁶ und sie hernach in Brodt Brosamen⁷ herumwälzt und schön gelb im Ancken⁸ bacht.

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

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 ‘Mutscheln-Mehl’, das UNIVERSAL-LEXIKON DER KOCHKUNST (Bd. 1, S. 38, ‘Apfelwürstchen’) zusätzlich mit Ei.

Rênettes Apfel² in 4. Schnitz geschnitten³ und die Schnitze wieder in die Breite zerschnitten. Dann von Mehl und Milch ein Teiglein angerührt und die Äpfel darein. Dann gesottner⁴ Anken⁵ heiss werden lassen, und Alles auf einmahl drein geschütet⁶. Es muss aber stark gefeuert werden. Wenn er recht gebacken, so deckt man ein Teller über die Pfanne u. schüttet den Anken⁵ sauber ab, und richtet den Kopf auf den Teller an⁷. Dann thut man den Kopf wieder in die Pfanne den anern Weg⁸ und schüttet den Anken wieder drüber, lässt es auf der andern Seite auch backen und richtet es an⁹. Dann streut man Zucker drüber.

¹Köpf, der grosse Bruder des präsenteren Käpfli; bezeichnet in der Regel eine beim Anrichten gestürzte Speise (Pudding) ²Reinetten / Renetten ³geviertelt ⁴eingesottene Butter, Bratbutter ⁵Butter ⁶die Apfelstückchen mit dem Mehl / Milch-Teiglein im Sturz in die heisse Butter gegeben ⁷hier: richtet ihn, schiebt ihn wieder zusammen ⁸stürzt ihn in die Pfanne zurück ⁹gibt 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 Kopf¹ im Teig

p. 25 [No. 57]

Die Apfel dünn in die Länge geschnitten², Zucker und Zimet³ dazu und mit den Händen recht darein vermenkt. Dann ein guter Teig⁴ in die Tourtiere⁵ gethan, die Apfel darein und den Teig wohl zugemacht⁶. Wenn es gebacken, das Weisse vom Ey⁷ nur halb geschwungen, den Kopf damit angestrichen und Zucker darauf gestreut. wieder ein wenig im Ofen trocknen lassen. Giebt eine sehr schöne Glace⁸.

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

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

Gugelhopf Recept von der Allerbesten Art

p. 26 [No. 58]

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Schaum¹ gerührt, dann 8 Eyer die zuvor ins laue² Wasser gelegt werden eines nach dem andern darein gerührt, als dann $\frac{3}{4}$ Pfund Semmel Mehl³ (wohl gewogen) Eine grosse Tasse voll⁴ Milch, 2 Loth⁵ fein gestossne⁶ Mandeln, 2 Loth⁵ Zucker (und nach belieben die an einem Reibeisen⁷ abgeriebene Schale einer Zitrone) Rosinen u. Meertrauben⁸ nach belieben.

¹schaumig weiss ²lauwarme ³Weissmehl ⁴Massangabe: ca. 3 dl; die Menge wird mitbestimmt von der Qualität des Mehls, aber auch von der Grösse der zur Verfügung stehenden Eier ⁵Massangabe: ca. 30 g ⁶im Mörser fein geriebene ⁷Raffel ⁸Rosinen → 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 Tourtelettes¹ mit Raum²

p. 26 [No. 59]

1 Pfund Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, fein gestossen³, 2 Tasses⁴ Raum², 9 Eyer, das gelbe mit obigem verrührt, das Weisse geschwungen⁵, $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinen⁶.

¹Törtchen ²Ruum oder Ruummilch / Rahm ³Im Mörser zerrieben: evtl. Mandeln und Zucker gemeinsam. Zur Mörser-Technik LAUNERT, S. 25 ⁴Tassen: Massangabe, ca. 5 dl ⁵zu Eischnee ⁶→ 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 Wecklein¹

p. 26 [No. 60]

Zu 4 halbbazigen Wecklein², $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, u. 6 Loth³ Zucker rein gestossen⁴, $\frac{1}{8}$ Pfund Rosinen, die Wecklein gehölt⁵, die Brosmen⁶ in Milch geweicht, verdrückt u. unter die fülle gerührt, diese mit einem gelben vom Ey⁷ angemacht. Wann die Wekl.⁸ gefüllt sind, mit Faden zugebunden, in Milch geweicht, biss sie eben recht lind⁹ sind, dann vertropfen⁹ lassen, etwann 2 Eyer verklopft[en] die Wecklein dadurch gezogen u. schnell schön gelb im Anken¹⁰ gebacken.

NB sie müssen weich bleiben – Wenn sie kalt sind eine Creme oder Seiden Muss¹¹ nach belieben gemacht u. warm darüber geschüttet.

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

Apfel – Küchlein

p. 27 [No. 61]

Man nimmt Mehl so viel oder so wenig man ungefähr machen will¹, thuts in eine Schüssel, nimmt hernach weisser oder rother Wein, thut ihn in eine Pfannen, und eine Handvoll Zuker darein, lasst es ein wenig miteinander kochen, röhrt das Mehl wie ein zart Päplein² damit an biss es dün genug³, hernach dunkt⁴ man die Apfel Schniz⁵ in diesem Teig, und bacht sie⁶ schön gelb im Anken⁷, wenn der Teig will zu dick werden, so röhrt man noch ein wenig Wein darein.

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

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 KOCHBUCH, S. 56; SPÖRLEIN, S. 276; SCHNEIDER-SCHLÖTH (1883), No. 1243. Eine moderne Fassung bei SCHNEIDER-SCHLÖTH (1983), No. 456.

Fasnacht Kühlein¹

p. 27 [No. 62]

Man schlagt 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 röhrt 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, wahlt den Teig sehr dünn zu denen² Kühlein und bacht sie im Anken.

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

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. – Fasnachtsküchlein 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 Mühll 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. röhrt es mit warmer Milch an, nemlich, biss das Mehl zusammen gezo- gen, hernach thut man nach proportion¹ etwann $\frac{1}{4}$ Pfund süssen Anken² der bloss verlassen³ darein, u. etwan 3 a 4 Eyer röhrt diss alles miteinan- der, u. röhrt immer noch Mehl darein, biss man den Teig kann aufs Würk- brett thun, wirkt ihn darauf noch ein Weil, biss es glat, wahlt hernach Stücklein in eben rechter dicke⁴, schneidet die Mausohren in der grösse, wie man sie haben will⁵ und bacht sie im Anken².

¹ Massangabe! Vorschlag: 250 g ²Butter ³zerlassen ⁴Vorschlag: messerrücken- dick ⁵die Form: Raute, die Grösse: beliebig

Wie die Fasnachtsküechli ein weitherum bekanntes Schmalzgebäck mit den Namen Hasenohren / Hasenöhrli / Eieröhrli; die Bezeich- nung ‘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 Was- ser an u. zieht es damit nicht mehr als zusammen, lasst gesottenes¹ Anken² warm werden, etwann wie zu einer Suppen³, u. schüttet ihn über den Teig, röhrt es untereinander, alsdenn mit Eyern gedünnt⁴ biss der Teig recht in der dicke⁵. Wenn man die Mäuslein⁶ bacht u. der Teig zu dik wird kan man noch ein Ey darunter röhren.

¹ ausgelassene, Brat- ²Butter ³Massangabe: soviel, wie man zu einer Suppe nimmt ⁴verdünnt ⁵Massangabe: man röhrt so viel verklepperte Eier in den Teig, bis dieser die gewünschte Konsistenz hat, nämlich die Salbeiblätter schön über- zieht. ⁶Mäusleinkraut = Salbeiblätter. ‘Mäuslein’ die Übersetzung des Zürcher Dialektwortes ‘Müsli’.

Diese Zürcher Spezialität – an ihrem Stiel in Ausbackteig getauchte, fritierte 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 gedünnt¹, biss der Teig recht durch das Trächterlein² lauft, will er aber zu dick werden, wenn man etliche gebachen hat, so röhrt man noch ein wenig Milch oder ein Ey darein.

¹verdünnt ²Trichterlein

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-Schnitten¹

p. 29 [No. 66]

Man nimmt weiss brod, verschneidet es zu zimmlich dünnen Tranches, so dass ringsum Rampf² ist, lasst Milch aufgehen³, legt die Schnitten Brod auf eine Blatten⁴ 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 braf⁵, und zieht die Schnitten durch die Eyer, u. bacht sie schön gelb im Anken⁶.

¹*Fotzelschnitte*: Schnitte mit Fotzelrand (ausgekraustem Rand) ²*Ramft* / Rinde
³aufkochen ⁴eine Platte ⁵tüchtig ⁶in 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 Milch² (so man wenig Milch giebt) und $\frac{1}{2}$ Pfund süßen Anken³. die Milch lassen mit dem Anken aufgehen⁴ und alsdenn das Mehl auf dem Feur daran gerührt, und in der Pfannen braf⁵ getröcknet, biss der Teig recht dick, hernach in eine Erdene⁶ Schüssel angerichtet [Es gibt leüht die den Teig lassen kalt werden, Eh man die Eyer darein schlagt um sie recht luftig zu haben]⁷, u. die Eyer darein geschlagen. Zu dieser Portion Teig kommen aufs wenigste⁸ 20 Eyer, Auch thut man ein wenig Salz in den Teig, die Eyer muss man braf⁹ darein klopfen, und den Teig gewaltig arbeiten¹⁰ als denn lasst man den Anken³ zum bachen warm werden, u. bacht die Kuglen sehr langsam; man nimmt ein lang Eisen Löfflein, und dunkt¹¹ 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 Löfflein dienet auch, die Kuglen zu beschütten¹², wenn man sie gern aufgesprungen hat.

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

Klassische Rezeptur für Brüh- oder Brandteig (Pâté à chou), der fritiert 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. Waffeisen mit Wappen
Burckhardt-Iselin, 1587

Abb. 8. Pieter Breughel der Ältere: Frau beim Waffelbacken, 1559 →

Raum Wafflen¹

p. 31 [No. 68]

$\frac{1}{2}$ Becher² Mehl
Ein Mass³ Raum⁴
 $\frac{1}{2}$ Pfund süßen Anken

$\frac{1}{2}$ Pfund reiner Zucker
6 Eyer

¹Rahm-Waffeln ²Massangabe: in Basel im Detailhandel beim Verkauf von Mehl und Salz in Gebrauch; 1 Becher = 2,13 l, $\frac{1}{2}$ Becher Mehl = 750 g ³ca. 1,2 l
⁴*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 Meertrauben¹, die Kernen daraus genommen, in eine Schüssel gethan, 6 Eyer darein geschlagen [¼ Pfund rein gehaktes Nierenfett]², 1 Glas Malaga³, Mehl biss es ebenrecht dick ist darein gerührt, die Tourtiere⁴ mit sussem Anken⁵ angestrichen, u. gebachen.
Dan von rothem Wein, Zucker und Zimmet, eine dicke Brühe⁶ gekocht u. in einer Sauciere dazu gegeben.

¹Rosinen → Glossar ²Addendum von gleicher Hand ³feiner, feuriger, körperreicher und hocharomatischer spanischer Dessertwein ⁴Tourtière (franz.) / Tortenform ⁵Butter ⁶→ 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.

Andere Art Puding

p. 31/32 [No. 70]

8 AnkenWecklein¹, die Rinde von einer ganzen Zitrone klein geschnitten, ein Bein voll² Rinder Mark, $\frac{1}{2}$ Pfund Meertrauben³, die Kernen daraus genommen $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, nur grob gestossen⁴, 6 Loth Zucker, 8 Eyer, das gelbe⁵ darein verrührt, das Weisse⁶ geschwungen⁷, eine Jatte⁸ mit süssem Anken⁹ wohl angestrichen, dann mit Mehl Pudriert¹⁰, die Fülle darein dann eine doppelte Serviette, auch mit Anken⁹ angestrichen u. mit Mehl Pudriert. Die Jatte⁸ 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 Raum¹², gelbem vom Ey⁵ u. Zucker]¹³, $\frac{1}{4}$ Zucker und Zimmet, ein recht dicker Saft¹⁴ gekocht, u. darüber angerichtet.

NB diese Puding werden warm gegeben.

¹ Butterbrötchen / Weissbrot von Butterteig ²Massangabe: soviel Mark als ein Rinderbein enthält ³Rosinen → Glossar ⁴im Mörser. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 ⁵Eigelb ⁶Eiweiss ⁷zu Eierschnee geschlagen ⁸Jatte (franz.) / bauchiges Gefäß ohne Rand und Stiel ⁹Butter ¹⁰ausgestäubt ¹¹4 dl ¹²*Ruum* oder *Ruum-milch* / Rahm ¹³Einfügung von anderer Hand ¹⁴Sauce → 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, orginal britischen Rezepten sei auf BEETON verwiesen.

Wasser Tarten

p. 33 [No. 71]

4 Glas Wasser, die Rinden von 2. Zitronen rein¹ gehakt. $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker 12. Loth² süßen Anken³ 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 darin gerührt und braf⁴ gearbeitet. Ein Spanischbrodtteig⁵ gemacht und diese Fülle darein und Stängelin⁶ darüber. Wann die Tarten gebachen, so streut man Zucker darüber.

¹ohne fremde Zutaten: ohne das Weisse, Bittere der Schale ²Massangabe: ca. 190 g ³Butter ⁴tüchtig, mit Ausdauer ⁵synonym für Blätterteig. Vgl. auch No. 151 ⁶wohl 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 Kuchen¹

p. 34 [No. 72]

1 Pfund süßen Anken² in kaltes Wasser gelegt auf dem Wirkbrett wohl ausgewallt. Dann in eine Schüssel gethan und gerührt, bis er dünn wird wie Raum³. Dann 1½ Pfund Mehl darein, $\frac{1}{4}$ Pfund Meertrauben⁴ die Kerne daraus genommen, 12 Loth⁵ Zucker, die Rinde von einer Zitrone rein gehackt⁶, $\frac{1}{2}$ Glas⁷ Kirschwasser, 6 Eyer. Alles mit der Hand braf⁸ gearbeitet. Eine Schale⁹ mit Anken² angestrichen und so lang als¹⁰ das Brodt gebachen.

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

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

Krüsch¹ Kuchen

p. 34 [No. 73]

1 Pfund Mandeln nur abgewischt und gehackt². $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker – diesen verschaumt³ und die Mandel darein geröstet. 10. a 12. Eyer darein gerührt. dann Mehl darein bis es eben recht dick ist⁴. In die Tourtiere⁵ gethan und gebachen. dann ein gutes Stück⁶ Zucker in einem Glas⁷ Wein zu Sirup gekocht, den Kuchen mit dem Pinsel damit angestrichen, nur ein Augenblick wieder in den Ofen gethan, damit die Glassur trocknet.

¹Vgl. Kommentar ²also weder geschält noch fein gerieben ³auf dem Feuer geschmolzen ⁴Massangabe: nur soviel, als wirklich nötig ⁵Tourtière (franz.) / Tortenpfanne = Backform ⁶Massangabe: ein gutes Stück (vom Zuckerstock gebrochenen) Zucker ⁷Massangabe: ca. 2 dl

Das Wort ‘Krüsche’ 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 ‘Krüschenbrot’ (No. 83).

Eine sehr gute Art Schmelzbrödlin

p. 35 [No. 74]

Eyer gewogen so viel man will¹, dannn so schwer² Zuker als Eyer, auch eben so schwer² Mehl und ditto² Anken³. Man lässt den Anken vergehn dann erst werden die Eyer dreingerührt. als dann der Zuker – u. Zulezt das Mehl. NB Nur ein gutes Caffelöffel[chen] muss in ein Förmlein⁴ geschüttet werden.

¹Ausgangspunkt und Masseinheit für alle Zutaten sind die Eier, mit der Schale gewogen ²gleich schwer ³Butter ⁴Die Menge wird von der Grösse der verwendeten Metallförmchen bestimmt; diese werden nur zu $\frac{1}{2}$ gefüllt

Die auch unter den Bezeichnungen Sitôfaits, 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 Zuker 8 Eyer, u. 12 Loth¹ Anken², und ein wenig Salz darein, thut es zusammen in eine Schüssel; der süss Anken verlasst³ man, u. schüttet ihn drein, röhrt Mehl darein biss es dick genug⁴, und thut es aus der Schüssel auf das Wirkbrett, wirkt es noch bis es dick genug ist, u. wahlt⁵ sie mit den Händen, legt sie auf ein Hölzern Teller u. bacht sie schön gelb im Anken², thut sie aus der Pfannen in eine Bratis⁶ Pfannen darin ein Papier, legt sie schön grad darein, u. lasst sie kalt werden.

¹ca. 190 g ²Butter ³verlassen = flüssig machen ⁴Massangabe: ca. 500 g ⁵waalt / rollt aus, hier: von Hand zu einer fingerdicken Rolle und anschliessend in fingerlange Stücke geschnitten ⁶Brootis / 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 Zuckerbrod¹ in Formen²

p. 36 [No. 76]

Man wigt³ die Eyer u. der Zucker gleich schwer⁴ röhrt das gelbe von den Eyern in Zuker, das weisse schwingt man wohl und röhrt es auch darein, hernach halb so schwer Mehl⁴ als Zuker genommen, u. auch darein geröhrt, die formen⁵ mit ein wenig Anken⁶ angestrichen, den Teig darein gethan, und gebachen.

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

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

Mandel-Ring¹

p. 37 [No. 77]

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund ungeschellte² sauber abgewischte ganz Mandeln, u. $\frac{1}{4}$ Pfund Geriebner³ Zuker; thut ihn in eine Pfannen oder Casserolle, darin ein klein wenig Wasser, röhrt es biss der Zuker ein wenig vergangen, thut die Mandlen darein u. röhrt es auf keinem gar zu grossen Feür, biss sie aussehen wie Zimmet Mandlen⁴, hernach jmmer fort geröhrt, biss der Zuker daran wieder vergangen ist, ein Teller ein wenig mit süssem Anken⁵ angeschmiert, mit dem Kochlöffel rings um den Teller angerichtet, u. lassen kalt werden, dass der Ring hart wird.

¹Die Bezeichnung ‘Mandel-Ring’ ist – wie etwa beim Schenkeli – Hinweis auf die Gebäckform: braune No[u]gat-Masse (Croquandea), die, bevor sie erstarrt, zu einem Ring (Kranz) geformt wird. ²ungeschälte. ‘Lässt man die Hülsen daran, so ist der Crokando desto leichter aus der Form zu bringen’ (SPÖRLEIN, S. 305). ³Griess- ⁴...der Zucker zimtfarben geröstet (karamelisiert) ist ⁵Butter

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-Kring

37

Man vindt $\frac{1}{2}$ & $\frac{1}{4}$ de ingesalde knobla abgetwijfeld
van de Mandel, in $\frac{1}{4}$ & $\frac{1}{8}$ de Ganabnre Zinket
En is in een Klauw oder Casserolle, daarin
een klein weinig water, en dat is bijt dat Zinket
een weinig hangen, En is die Mandel daarin
in enkel de acht minuten goed ingesalde. Dan
is die in acht minuten goed ingesalde Mandel
je nu voel gevoeld dat die Zinket Mandel, daarna
hangen is, in de Zelle in weinig mit pikkem
dankt ingesalde, mit den Dochtel acht minuten
die Zelle ingesalde, in de Zelle kuld werden
dat dat Kring goed wird.

Mandel-Zenz

18 Mandel Zenz in gesotten, 18 Zinket
12 lijn, dat wird som lijn gevoelingen,
dat gele in de Zinket mit Mandel gevoeld
daarna dat werde enig daardat, een weinig
daarom de saladen daarin gevoeld, die Mandel
milden ingesalde lijn.

Mandel-Herz

p. 37 [No. 78]

1 Pfund Mandeln Geschellt¹ und gestossen², 1 Pfund Zuker, 12 Eyer, das weiss vom Ey³ geschwungen⁴, das gelbe⁵ unter Zuker und Mandlen gerührt; hernach das weisse auch darunter, ein wenig Zitronen Schelleten⁶ darein geschnitten, die Mödel⁷ müssen angesalbt⁸ sein.

¹geschält ²im Mörser zerkleinert. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 ³die Eiweiss ⁴mit dem Schwingbesen zu Schnee geschlagen ⁵die Eigelb ⁶*Schellete* / Schale ⁷*Meedel* / Backformen (hier: in Herzform) ⁸*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 Milan¹

p. 38 [No. 79]

1 Pfund Semmel Mehl², davon ein wenig zum Auswirken³ behalten. $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker $\frac{1}{2}$ Pfund süsser Anken⁴ unter das Mehl und den Zucker verschnitten, 4 Gelbe vom Ey⁵, auf jedes ein kleiner Löffel voll Wasser; dann gewahlt und ausgedruckt⁶.

¹Andere in Basel gängige Bezeichnungen: Catau de Milan (NEUES UND NÜTZLICHES KOCHBUCH), Mailänderli (SCHNEIDER-SCHLÖTH [1883]), Milängli ²Weissmehl

³Auswählen ⁴Butter ⁵Eigelb ⁶mit 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 Zucker¹ und so schwehr Mehl¹, auch entweder eine Handvoll lang geschnittene Mandeln, oder rein gehakte Zitronen² darein, das gelbe vom Ey³ mit dem Zucker verrührt, das weisse⁴ geschwungen⁵ u. darein; hernach auch das Mehl nach u. nach darin; in den Model⁶ geschüttet und gebacken.

¹ca. 200 g ²fein abgeriebene Zitronenschale ³Eigelb ⁴Eiweiss ⁵zu Schnee geschlagen ⁶längliche 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 $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker eine wenig Zimmet, diss mit ein wenig Raum¹ angemacht, biss es eben recht ist.

¹Ruum oder Ruummilch / Rahm

Vgl. Rezept No. 50.

Fauserlein¹ (Tante Recept)

p. 38 [No. 82]

½ Maass² Honig, ½ Pfund reiner Zucker³, ½ Pfund erlesener⁴ Äniss, den Honig auf dem Feür zerlassen⁵, in ein Beken gethan und 2 Pfund Mehl darunter gerührt, auch nach belieben etliche Löffel voll starkes Kirschwasser zum auftreiben⁶ erst wenn der Teig etliche Stunden beym Ofen gegangen⁷, kan man ihm Mödeln⁸.

¹Die Bezeichnung ungeklärt (Eigenname?). Fause (nach SUTER, S. 77): mit der Rute prügeln (Hinweis auf die mühsame Verarbeitung des zähen Teigs?) ²ca. 6 dl

³Griesszucker ⁴ohne Stiel ⁵flüssig gemacht, aufgekocht ⁶als Treibmittel ⁷aufgegangen (!) ⁸nicht 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.

Krüschbrod¹

p. 39 [No. 83]

½ Pfund Mandeln, ½ Pfund Zucker, die Rinde² von einer Zitrone, die Mandeln nicht geschellt nur sauber abgewischt u. nicht allzu fein gestossen³, 2 Gelbe vom Ey⁴ wohl geklopft dann noch mit dem Zucker allein verarbeitet biss er ebenrecht flüssig ist, eh man Mandeln und Zitrone drein röhrt, zuletzt 4 Weisse vom Ey⁵ wohl geschwungen⁶ 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.

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

Ein Rezept für ‘Krüschenbrötli’ mit Butter und Zimt (anstelle von Zitronenschale) bei EBERT (No. 1119).

Gebeizte Kalbfl.¹ Pastete

p. 39 [No. 84]

Den Teig dazu mit 1 Pfund Mehl u. $\frac{1}{2}$ Pfund Anken gemacht² – das Kalbfleisch muss von einem Ober oder Unterstück, u. etliche Tage³ gebeizt⁴ seyn u. vorher in ganz dünne Tränschlin⁵ geschnitten u. muss entsezl.⁶ geklopft werden. dann wann der Teig in der Form⁷ ist, wird durch das Siebl.⁸ Mehl in Boden gezettelt⁹ biss er ganz weiss ist, dann eine Legete¹⁰ Fleisch über dieses, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Salz u. ein wenig Muscatblust¹¹ dann ein Stükl.¹² süßen Anken¹³ müssen flach darüber gelegt werden – u. denn wieder Mehl darüber gezettelt¹⁴, biss es ganz weiss ist; diess muss in einer Pastete zwey Mal gemacht seyn, nur eine Legete¹⁰ wäre zu wenig. dann 3 Löffel voll Fleischbrühe, 3 ditto von dem Beizze-Essig¹⁵ – u. der Deckel mit vielen Luftlöchl recht luftig darauf gethan.¹⁶ wenn sie gelb wird im Backen, so wird doppelt Papier darauf gelegt – den wägen dem rohen Fleisch muss sie stark $1\frac{1}{2}$ Stund backen.

¹ Kalbfleisch ² Es handelt sich wohl um einen geriebenen Teig (Pâte brisée). Vgl. No. 150 ³4 bis 6 ⁴in Essig oder (?) einer Essig-Wein-Mischung ⁵kleine Tranchen / Scheiben ⁶kräftig ⁷Backform / Springform ⁸kleines Sieb ⁹auf den Boden gestäubt ¹⁰Lage ¹¹Muskatblüte / Macis (*Myristica fragrans*) ¹²kleine Flöckchen ¹³Butter ¹⁴gestäubt ¹⁵Marinade ¹⁶der 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 Maas¹ süsem² Wein, $1\frac{1}{2}$ Pfund gutes Senfmehl. Den Wein, wenn er kocht, verschaumt³ u. dann gut die Hälfte davon einkochen lassen⁴ – als dann 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 Halbmaas⁵ zum verdünnen übrig bleiben.

¹ ca. 8,5 l ²unvergorener Traubenmost, der durch starkes Kochen konzentriert wird (BUCHINGER, No. 900/1007) ³hier: abgeschaumt ⁴auf das halbe Volumen reduziert ⁵ca. 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 Anken¹ und so schwehr Mehl wie Anken – von einer Zitronen die Rinde rein² gehackt – das gelbe vom Ey³ mit dem Zucker u. der Zitronen wohl verrührt – das weisse⁴ geschwungen⁵ – das gelbe mit dem Zucker⁶ in das weisse geklopft⁷. das Mehl nachher, u. zuletzt den (ein wenig verlassenen⁸) Ancken⁹ darein, auf einem Blech im Ofen gebaken. – Wenns kalt ist in schöne Carreaux¹⁰ verschnitten u. wie ein Stern auf die Blatten¹¹ rangiert¹².

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

Probates¹ Schuhschwärze Recept

p. 41 [No. 87]

2 Loth Gummy

2 Loth gebrandt Elfenbein

4 Loth Kienruess²

$\frac{1}{4}$ Pfund Zukerkandel³

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 Recept⁴

¹Erprobtes ²Russ von Kienholz (harzigem Fichten- oder Kiefernholz): Färbe-
mittel ³Kandiszucker ⁴Rezept aus der ‘Erndthalde’, dem Hofgut Johann Rudolf
Burckhardts (1750–1813) bei Gelterkinden BL

Vgl. auch No. 121.

Rezept für böse Brüste einer saügenden Frau

p. 41 [No. 88]

Zwey Löffel voll Honig – 2 Löffel voll gut Kernen¹ Mehl, 2. Löffel voll BaumÖhl² 2. Löffel voll Drusen Brandtwein³ 2. Löffel voll Weisses vom Ey⁴. Dieses durcheinander gerührt. Pflaster⁵ 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.

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

Austernfülle¹ in Schalen oder Pastetl.² Förmlein

p. 42 [No. 89]

Die Milchlein³ recht gewaschen⁴ – geschwellt⁵ – geschält⁶ – ein Stücklein süßen Anken⁷ vergehen lassen, ein wenig Chalotten⁸, Peterlin⁹, Zitronen Schälleten¹⁰ rein gehackt¹¹, u. mit einem Löffel Mehl in dem Anken⁷ geschweizt¹²; etlich¹³ Enchoix¹⁴ sauber gewaschen, die Gräte daraus, und mit ein wenig Mehl zerdrückt, mit Fleischbrühen¹⁵ zart angerührt, in eine Casserolle gethan, etl.¹³ gestossene¹⁶ Nägelin¹⁷, Pfeffer, Salz u. Muscat-Nuss¹⁸ dazu; die Milchlein darein gethan, u. kochen lassen; man nimmt auch ein wenig Parmesaner oder Saaner Käs¹⁹ dazu.

¹ Von den Austern werden (allenfalls) die Schalen als Behältnis verwendet, nicht etwa das Fleisch der Auster zur Fülle ²Pastetlein/kleine Pastetenformen ³*Milchli* / Milke oder Bries: die Thymusdrüse des Kalbes ⁴hier: gewässert ⁵gesotten ⁶die kleinen Röhren und die dicken Häute entfernt ⁷Butter ⁸Schalotten ⁹Petersilie ¹⁰*Schellede* / Schale ¹¹der äussere, gelbe Teil fein ¹²geschwitzt, gedämpft ¹³nicht wenige ¹⁴Anchois (franz.) / eingesalzene Sardellenfilets ¹⁵Bouillon ¹⁶im Mörser zerriebene. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 ¹⁷Gewürznelken ¹⁸*Myristica fragrans* ¹⁹Der 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 Brödtlin¹

p. 42 [No. 90]

Es wird eine Zitrone rein gehackt², 6 a 8 Loth Mandeln³ gestossen⁴, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wohl gewogen, 3 – (oder will man es feiner haben) 1 à⁵ $1\frac{1}{2}$ Ey darein geschlagen, u. wohl gerührt; $\frac{1}{2}$ Pfund süßen Anken⁶ verlassen⁷, u. darein, Zuletzt Mehl darein gerührt, biss man's wählen⁸ kann u. mit Änisbrot Förm'l.⁹ aus gedenckt¹⁰.

¹Brötchen ²Offenbar die ganze Frucht und nicht – wie zunächst anzunehmen – das Äussere (Gelbe) der Schale. Dazu BUCHINGER (No. 325, 909) ³100 bis 130 g; wohl geschält ⁴im Mörser. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 ⁵bis ⁶Butter ⁷flüssig gemacht, geschmolzen ⁸waale / ausrollen ⁹Pressmodeln ¹⁰ausgedruckt

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

Kalbs Oberstück¹, 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 Anken² gethan, er muss nicht kochend seyn, das wohlgeklopfte Kalbfleisch darauf gelegt, das nur vorher durch Salzwasser gezogen wird – nicht noch Salz daran, mit zwey Deckeln fest zugedeckt, auf ganz gelindem Feuer köcherlen³ lassen. – Dann thut man wie bei anderem Kalbfl.⁴ $\frac{1}{2}$ Stund vor dem Essen, ein Stückl.⁵ süßen Anken² im Mehl umgekehrt⁶ daran, u. wenn's nöthig ist, noch ein wenig Fleischbrühen⁷.

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

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

Dauben¹ wild² gekocht (extra gut)

p. 43 [No. 92]

Weiss brod Schnitten trocken³ im Anken⁴ gebacken. Ein starke Hand voll in Würfelein geschnittene Zwiebeln schön gelb gemacht⁵, u. den Anken⁴ abgeschüttelt⁶, dann ein rechter Löffel voll Mehl gelb gemacht⁷, die Zwiebeln dazu gethan. Auf 4 Dauben¹ $\frac{1}{2}$ Maass⁸ Wein u. ein klein wenig Fleischbrühe⁹, Pfeffer u. Salz, etwas Nägeli¹⁰ Musc Nuss und Blust¹¹ dazu, u. die Dauben¹ darinnen gekocht¹² biss sie lind¹³ sind. Die letzte $\frac{1}{2}$ Stund die Schnitten oben aufgelegt¹⁴, dass sie vom Dampf weich werden u. erst in die Brühe gestossen¹⁵, wenn man bald anrichten will. dann die ganz linden¹³ Schnitten unten in die Blatten¹⁶ gelegt u. die Dauben nebst der Brühen darauf.

¹Tauben ²wie Wildtauben ³d.h.: ohne vorangehendes Besprengen mit Wein etc. ⁴Butter ⁵in Butter angezogen ⁶abgetropft ⁷in Butter (im Verhältnis 1:1); Roux jaune ⁸5–6 dl ⁹Bouillon ¹⁰Gewürznelke ¹¹Muskatnuss und Muskatblüte (Macis) ¹²braisiert ¹³weich ¹⁴auf die Tauben ¹⁵damit sie den Fond aufnehmen ¹⁶Platte

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

Eingemachte Kirschen

p. 44 [No. 93]

Man nimmt so¹ viel Zuker als Kirschen, an ein² Pfund Zuker thut man ein klein Glas voll Wasser in eine möschene³ Pfannen, und verschaumt den Zuker sauber⁴, hernach die Kirschen darein gethan, u. etwann⁵ $\frac{1}{4}$ Stund gekocht, hernach mit dem Schaumlöffel⁶ in etwas⁷ angerichtet. Die Brühen aber noch so lang gekocht biss sie recht harzig⁸ ist und alsdann über die Kirschen geschütet.

NB Die Kirschen müssen nicht gestrupft⁹ werden sondern die Stihl kurz abgeschnitten sein, dass man sie fast noch dabey fassen kan¹⁰.

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

Die nicht entsteinten Kirschen mit den kurzen Stielen schliessen die Verwendung als Konfitüre aus. Wohl zur Spezies der ‘Friandise’ gehörig.

Eingemachte St. Johann Trauben¹

p. 44 [No. 94]

Man thut an eine Pfund Zuker ein Glas voll Wasser und verschaumt den Zuker sauber², lasst ihn kochen biss er ein faden zieht³, hernach die St. Johann Treübelin darein gethan, wenn ein parr Wähl⁴ darüber gegangen, sie wieder heraus genommen, u. die brühen lassen kochen, biss sie recht dick ist, hernach über die Treübelin angerichtet.

¹*Santihansdryybeli* / Johannisbeeren (*Ribes rubrum*), ‘Johannisbeerkonfitüre’

² hier: kocht den Zucker mit dem Wasser auf und nimmt den Schaum von der Oberfläche ab

³ Die Zuckerlösung wird ‘zum Faden’ eingekocht: sie tropft in breiten

Tropfen vom Kochlöffel ab

⁴ 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 geschellt¹, u. zu ebenrechten² Schnitzen geschnitten sind, so schwellt³ man sie, biss sie zimlich lind⁴ sind, dann thut man den Zuker über⁵, lasst ihn verschaumen u. ein faden ziehen⁶, die Quitten dann darein, u. kochen lassen, biss sie ebenrecht lind⁷ sind, u. angerichtet.

¹ *gschellt* / geschält

² gleich grossen

³ *schwellt* / siedet (in Wasser)

⁴ weich

⁵ *iiber-due* / aufs Feuer setzen: Zucker und Wasser

⁶ kocht die Lösung ‘zum Faden’ ein

⁷ so weich, wie sich’s gehört

Eingemachte so genannte Parillen¹ oder Abrikosen

p. 45 [No. 96]

Man schellt² sie, thut die in eine Schüsseln und streüt geriebner Zuker³ darüber, nemlich zu 1 Pfund Zuker 1 Pfund Parillen¹, lasst sie im Keller über Nacht stehen, hernach lasst man sie in der Brühen⁴, so sie gezogen, kochen biss sie lind⁵ u. schön lauter⁶ sind, als dann nimmt man sie Subtil⁷ aus der Pfannen, lasst die Brühen⁴ noch kochen, biss sie ein rechter faden Zieht⁸, u. richtet sie darüber an.

NB die Stein klopft man auf, schellt die Kernen und verlegt sie auf die Parillen⁹.

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

Fässlein Kirschen

p. 45 [No. 97]

Es müssen hiezu Wiewlen¹ sein

Man stupft sie ab den Stiehlen², wäschte sie u. thut sie in das Fässlein, wenn dasselbe vorher wohl mit siedendem Wasser gebüntet³ ist; hernach nimmt man zu 3 Pfund Kirschen 5 Vierling⁴ Zuker, verschaumt⁵ denselben in ein wenig Wasser u. lasst ihn kochen biss er ein faden zieht⁶ als dann schütet man ihn gleich über die Kirschen in das Fässlein, thut auch gebrochne Zimmet⁷ darein u. ein wenig Nägelin⁸ – ver macht den Bunten⁹ wohl¹⁰, thut es in den Keller u. schüttlet das Fässlein während 14 Tag alle Tag 1 mahl.

NB zu 6 Pfund Kirschen 1½ Loth¹¹ Zimmet⁷.

¹Weichseln (Prunus cerasus) ²entstielt sie ³ausgespült ⁴5 mal 125 g:625 g ⁵verkocht ⁶bis ‘zum Faden’: bis die Lösung in breiten Tropfen vom Kochlöffel abtropft ⁷Zimt (Cinnamomum zeylanicum), in Stückchen gebrochene Rinde (Zimtstengel) ⁸Ge-würznelken ⁹Spund des Fässchens ¹⁰vermache / zumachen, verschliessen ¹¹ca. 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 ‘Friandise’ 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 dieserlein.

Himberen einzumachen

p. 46 [No. 98]

Wann der Zuker dazu in einem Glas voll Wasser¹ verschaumt², lasst man ihn dick einkochen³, thut alsdann die Himberen darein, u. lasst es mit einander einkochen, biss es dick und Gallerig ist⁴.

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

Thierlein¹ einzumachen

p. 46 [No. 99]

Man stupfft² die Thierlein, u. nimt so schwer Zuker als Thierlein, verschaumt³ den Zuker u. lasst ihn ein faden ziehen⁴, ein wenig abgestellt die Thierlein darein gethan u. es langsam miteinander lassen einkochen, biss es eben recht in der brühen ist⁵, als dann angerichtet.

¹ *Dierli*: Frucht des Kornelkirschenbaums, Dirlitze / Kornelkirsche (*Cornus mas*)

² *stùpfe* / (mit einer Nadel) mehrmals anstechen ³ → Glossar ⁴ kocht ihn ‘zum Faden’: bis die Lösung in breiten Tropfen vom Kochlöffel abtropft ⁵ 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.).

Wiewlen¹ in Brantewein od. Kirschwasser

p. 46 [No. 100]

Man nimmt 1 Pfund gestrupfte² Wiewlen¹, u. thut sie in ein Mass³ Kirsch-
wasser, u. 1 Loth gebrochner Zimmet⁴, u. etwa 20 ganze Nägelin⁵ nebst
einem $\frac{1}{2}$ Pfund Canary Zuker⁶ oder Zukerkandel⁷; etliche Wochen, an
der Sonnen⁸ lassen distilieren⁹.

¹ Weichselkirschen (*Prunus cerasus*) ² von den Stielen gezogene ³ ca. 1,2 l ⁴ Zimt
(*Cinnamomum zeylanicum*), in Stückchen gebrochene Rinde ('Zimtstengel')
⁵ Gewürznelken ⁶ Saccherarum canariense: '... wird von den Canarien-Inseln so
genennet, obwohlen nicht zu zweiffeln, dass sie auch andern Zucker also zubrei-
ten können' (KÖNIG, S. 538). Auch Qualitätsbegriff für hochkarätigen Zucker in
Kristallform. – Dazu auch ZEDLER (Bd. 1, Sp. 1498) ⁷ Verdeutschung des mittel-
lateinischen 'succurcandi' / Kandiszucker: brauner, durchsichtiger, reiner, kristalli-
sierter Zucker ⁸ die verschlossenen Gläser an einen sonnigen Platz gestellt ⁹ da
ohne eigentliches Erhitzen: macerieren / ziehen lassen

Zum Kirsch vgl. den Kommentar zu No. 110.

Kirschen Zwezgen¹ od. andere Marmelade

p. 46 [No. 101]

Man nimmt zu 3 Pfund Frucht ein Pfund Zuker, lasst ihn verschaumen²
und thut die Früchte darein, u. lasst es wohl einkochen.

¹ Zwetschgen ² → Glossar

Quitten Most¹

p. 47 [No. 102]

Man nimmt halb so schwer Zuker als geschellte² Quitten, kocht die Schelleten³ zuerst in etwan 2 Gäze⁴ voll Wasser $\frac{1}{2}$ Stund, alsdann thut man Quitten und Zuker zusammen über das Feur in das Wasser worin die Schelleten³ gekocht worden und koch es braf⁵ etliche Stund; zulest, wenn man die Quitten verrührt, muss man nur langsam feüren, wer es liebt schneidet Zitronen darein und ein wenig gestossner Zimmet⁶, u. wer will auch ein parr Nägelin⁷ – liebt man das Most¹ saurer, so nimmt man nur 2 Pfund Zuker zu 5 Pfund Quitten.

¹der aus der Frucht gepresste Saft; hier synonym für ‘Saft’ ²gschellti / geschälte

³Schellete / Schalen ⁴Cazza (ital.) / Kelle ⁵wie sich’s gehört, gründlich ⁶Zimtpulver ⁷Gewürznelken

Rennette Gallern¹

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 Sieb²) ringt³ 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 Schoppen⁴ 2 Pfund Zuker, den Zuker muss man wann er wohl verschaumt⁵, einkochen lassen, biss er sich rings um die Pfannen Candiert⁶ – dann schüttet man den Saft dazu, lasst es bey einer Viertel Stund kochen, schneidet indessen kleine Riemlein von Zitrone Schelleten⁷; nachdem man sie ein weil in siedendem Wasser geweicht, thut man sie in ein rein Lümplein⁸, nimmt zugleich den Saft von 2 Mittelmässigen⁹ 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 temporierten¹⁰ orth; es schadet nichts, wenn es schon den ersten Tag nicht gallerig wird¹¹.

NB Wers liebt, nimmt nur halb so viel Zuker dazu als oben steht, auch kan man die Zitronen davon¹² lassen.

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

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



St. Johan Trauben¹ Gallern² auf französische Art³

p. 48 [No. 104]

2 Pfund Trauben vertruckte 1½ Pfund Zucker wohl verschaumt⁴, nachdem die vertruckte Frucht darein gethan, und einige Wähl⁵ kochen lassen – dann eine Serviette in eine Schüssel gelegt; die Gallern darein geschüttet, geknüpft und aufgehenkt, die Schüssel darunter stehen lassen, dass es darein tropfen kan, alsdenn in das Glas geschüttet.

¹*Santihansdryybeli* / Johannisbeeren (*Ribes rubrum*) ²*Gallere* / Gelée ³Die Bezeichnung ‘auf französische Art’ ist nicht geklärt: bei LEBLANC (1833) und CARÈME (1841) wird für Fruchtgelées die bis heute gängige Methode angegeben, die den reinen Fruchtsaft mit Zucker (-Sirup) einkocht. ⁴→ Glossar ⁵*Wäll* / Schwall: einige Male aufkochen lassen

Himberen Essig

p. 49 [No. 105]

Man nimmt ein Mass¹ guter WeinEssig thut Himberren darein, dass der Essig ein wenig drüber zusammen geht, lässt es 24 Stund im Keller stehen, dann durch ein wullen² Tuch gesechtert³ dann mit 1½ Pfund Zucker in einer Erdenen⁴ Casserolle eine Stund langsam kochen lassen, ofters verschaumt⁵, und wann es kalt ist, in Glässer oder Bouteilles⁶ wohl versorgt.

¹ca. 1,2 l ²(baum)wollenes ³*gseechted* / geseiht ⁴*iirdig* / irdenen, aus Keramik (Fayence) ⁵→ Glossar ⁶(franz.) / Flaschen

Zu der in den siebziger Jahren bei ambitionierten 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 erlesen², noch so viel Wasser als Blätter, das Wasser siedend darüber 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 gezogen³ wohl verschaumt⁴ u. $\frac{1}{2}$ Stund gekocht, dann das Saft darein gerührt, u. wieder $\frac{1}{2}$ Stund gekocht, wenns kalt, in Gläser geschüttet und Papier darüber gebunden.

¹Klatschmohn (Papaver rhoeas), ZEDLER, Bd. 15, Sp. 862–864 ('Klapper-Rosen')

²sorgfältig verlesen ³Teil des Läuterungsprozesses (Klären des Zuckers)

⁴→ 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.

Violen¹ Safft

p. 49 [No. 107]

Wird ungefehr auf gleiche Art gemacht², zu 1 Loth³ gerupfte Violen⁴, 2 Loth⁵ siedend Wasser zwey Nacht drob⁶ stehen lassen u. ausgespresst so schwer Zucker als Saft. wann er ein faden zieht⁷ das Saft noch $\frac{1}{4}$ Stund mit kochen lassen.

¹ Veilchen ²wie No. 106 ³ca. 15 g ⁴Blütenblätter von Veilchen ⁵ca. 30 g ⁶daran
⁷wenn 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 Nächt im Keller stehen lassen, hernach auf ein Pfund Jimbern, ein Schoppn¹ Essig geschüttet und wieder 2 Nächt in Keller gestellt; dann spannt man ein wollen Tuch über ein Becken und sechtet² es dadurch, hernach nimmt man auf 1½ Schoppen Saft³ 1 Pfund Zucker, thut es mit einander übers feur und lasst es kochen. Wenn es gekocht ist, soll man es wieder sechten².

NB ist am besten wen man die Bouteilles⁴ mit einem Papier zudekt⁵, wohl verbindet, das Papier stupfft⁶, und sie an einem temperierten Ort stehen lässt.

¹4 dl ²seechted / seiht ³6 dl ⁴Bouteilles (franz.) / Flaschen ⁵statt sie zu verkorken ⁶stùpfe / (mit einer Nadel) mehrmals einsticht

Vgl. den Kommentar zu No. 105.

Zu 1 Pfund Mark¹ 1½ Pfund Zucker, den Zucker mit Weissem vom Ey wohl verschaupt²; wann er im Flug ist, das will sagen, wen[n] man durch den Schaumlöffel blasst und es blätterlein³ gibt, den Mark darein geschüttet, auch Zitronen Saft darein gedruckt, und kochn lassen biss es klebicht⁴ genug ist, diss kan man probieren, wenn man ein wenig in etwas schüttet, wird es recht Gallerig im Stehen⁵. So kan mans anrichten und gleich in die Mödel⁶ giessen.

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

Pfersich¹ mit Kirschwasser einzumachen

p. 51 [No. 110]

Die Pfersich¹ recht sauber abgewischt, gewogen, halb so schwer Zucker als Frucht, die Pfersich¹ ein paar Minuten im Wasser geschwellt², auf einem Brett vertropfen³ lassen; so viel nöthig von dem Wasser, worin sie gekocht worden, über den Zucker geschüttet und kochen lassen, biss es ein rechter Faden zieht⁴; die Pfersich in ein Glas gethan, den Zucker heiss darüber geschüttet, hernach Kirschwasser biss es wohl darob zusammen geht.

¹Pfèersig / Pfirsiche ²gschwèllt / gesotten ³abtropfen ⁴‘zum grossen Faden’ ein-kochen: 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.).

Zwezgen¹ mit Kirschwasser einzumachen

p. 51 [No. 111]

3 Pfund Zwezgen¹ 1½ Pfund Zucker, den Zucker verschäumt², dann die Zwezgen eine legeten³ nach der andern darein, biss sie ein wenig auf-springen⁴ – wann sie alle genug sind⁵, ein halber Schoppen⁶ Kirschwasser in den Zucker und zusammen über die Zwetzgen geschüttet.

¹Zwetschgen ²→ Glossar ³Lage ⁴bis die Hitze die Haut platzen lässt ⁵wenn alle so weit sind, werden sie herausgenommen ⁶2 dl

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

Abb. 13. Quitten Pate (No. 109) →



Wixeln¹ im Glas – statt Fässlinkirschen²

p. 51 [No. 112]

3 Pfund Abgestrupfte³ Wixeln – 1 Pfund Zucker – $\frac{1}{2}$ Schoppen⁴ französ. Brandtwein⁵ – sogleich mit einer Blatten zu gemacht, und an die Sonne gestellt.

¹Weichselkirschen ²vgl. No. 97 ³von den Stielen abgezogene ⁴2 dl ⁵Cognac

Vgl. auch No. 100; S. 190.

Zwezgen¹ mit Essig

p. 52 [No. 113]

$\frac{1}{2}$ Mas² Essig, 6 Pfund Zwezgen¹, 3 Pfund Zucker, 1 Loth³ Zimmet, $\frac{1}{2}$ Loth⁴ Nägelin⁵, die Zwezgen mit den Stiehlen wohl abgewischt u. gestupft⁶. den Zucker mit dem Essig verschaumen lassen⁷ u. über die Zwezgen¹ 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.

¹Zwetschgen ²ca. 6 dl ³ca. 15 g ⁴ca. 8 g ⁵Gewürznelken ⁶(mit einer Nadel) mehrmals angestochen ⁷→ 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 geschällte und groblecht verstossne¹ Mandeln, darüber 1 Maass² gut Kirschwasser geschüttet, und 3 Tag stehen lassen – dann durch ein Tuch gesechtet³. die Mandeln weggethan und ein Schoppen⁴ laue Milch darein gegossen, dann zum zweyten Mal durch ein Tuch gedrückt; nach Belieben reiner weisser Zucker darein (Ein gut $\frac{1}{2}$ Pfund) und wieder 3 Tag stehen lassen. dann wird es durch Fliesspapier 1 biss 2 Mal filltriert, biss es so lauter⁵ ist als das Kirschwasser vorher war.

¹ im Mörser mittelfein zerkleinert. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 ²ca. 1,2 l

³ gseechtet / geseiht ⁴ca. 4 dl ⁵ 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 Boudin¹

p. 53 [No. 115]

7 Gelbe vom Ey² verklopf^t, und mit 6 Tassen voll³ Raum⁴ angerührt, dann $\frac{1}{2}$ Tasse sehr starker Caffe darunter, u. Zucker nach belieben⁵ – dieses dann durch ein fein Sieb oder Tuch gesechtet⁶, und in mehrere obere Tassen⁷ geschüttet – in einer Pfannen heiss Wasser gemacht, u. die Tassen drein gestellt⁸, u. auf den Kohlen kochen lassen, biss es satt⁹ 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 Boudin¹ satt⁹ 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 es¹⁰ in die Blatten, in der man es aufstellen will. dann schüttet man behutsam starker Caffe, der wohl süß ist, darüber; es ist besser, den Caffe erst darüber zu schütten, wenn man es bald aufstellen will, damit es den Geschmak nicht verliere.

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

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

⁵ nach Geschmack: 60 bis 100 g ⁶ *gseechted* / geseiht ⁷ Obertassen (im Gegensatz zu Untertassen): Mokkatassen ⁸ ins Wasserbad ⁹ gestockt ¹⁰ stürzt sie vorsichtig

Ein ähnliches Rezept mit ausführlichen kochtechnischen Angaben bei SPÖRLEIN (S. 232: 'Kleine Flanes renversés').

Abb. 14. Kochheft Schorndorff: Faksimile S. 53 →

Caffé Couderin.

53.

7. Gallo kom fij beschouft, und mit G. Zellwag
woll Bruno vongestiftet, dem 'n Zelloo fah
Kaffee Caffé Couderin, in Zürichs nach belieb
- Diefelb. kom Lüthy ein fein Diab oder Toni
vongestiftet, und in mafses obers Zellwag vongestiftet
- in einer Pfannen, Leib Hafft Hafft Hafft
In Zellwag Leim vongestiftet, in auf den Zellwag
hocher laffen lüft und fahlt ih; auf in Pfannen
im feueren Dach mit Zellwag vongestiftet; man
muss Aufhing geben Leib in die Pfannen nicht
zu viel Hafft füij. Deneid und leidet hoch
nicht in die Zellwag kommen. Daß die Couderin
fah so Billig man die Zellwag und den Hafft
lüft und Zellwag lüft und kann ih; lüft und mit
einem Hafft von den Zellwag, in Hafft und in die
Zellwag in die mure und auf Zellwag heill.
Dann Hafft man Lüftung am Kaffee Caffé
die weigl lüft ih. Pfannen; es ist der Hafft
der Caffé ist leidet zu Hafft am Zellwag
und bald auf Zellwag heill. Deneid neig
nicht leidet.

Recept für¹ Magenbeschwerden

p. 54 [No. 116]

1 Grosse bittere Pommeranze² die Schaale davon in kleine Stükl.³ geschnitten, 1 Loth⁴ Rhabarberpulver⁵ 1 Schoppen⁶ vom besten Drusenbrandtwein⁷ drüber geschüttet – u. in einer bouteille⁸ im Keller 9 Tag stehen lassen. – nach diesen 9 Tagen wird es gesächtet⁹ – ist diess geschehen, so wird $\frac{1}{6}$ Pfund Zukerkandel¹⁰ reingestossen, in eine andre bouteille⁸ 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.

¹bei ²Bitterorange (*Citrus aurantium* ssp. *amara*). Dazu auch No. 48, Anm. 1

³Stücklein ⁴ca. 15 g ⁵vom Apotheker hergestellt aus der Wurzel (Rhizom) des Rhabarbers. Lit. BRAUN / FROHNE, S. 206 ⁶4 dl ⁷Destillat aus den Rückständen beim ersten Abzug des Weines ⁸Bouteille (franz.) / Flasche ⁹gseechtet / geseiht

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

SchottenRecept¹ – sehr bewährt für² Husten, Fieber und Auszehrung

p. 55 [No. 117]

Ein Schoppen³ Milch
 $\frac{1}{2}$ Glas⁴ guter alter Wein
 $\frac{1}{4}$ von einer frischen ZitronenSchale
3 a 4 Stückl.⁵ Zucker

Wan[n] die Milch aufgeht⁶ diese 3 Sachen darein geschüttet, dann scheiden⁷ lassen und hernach noch ein wenig langsam köcherlen lassen, und gesechtet⁸. Beym schlafengehn warmlicht⁹ genomen aber dess Morgens kein Caffé getrunken.

Obige Schotte¹ soll einen gelinden Schweiss verursachen und ein wenig abführen.

¹Schotte, 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'. ²bei

³4 dl ⁴2 dl(?) ⁵Stückchen ⁶aufsteigt, zu sieden beginnt ⁷gerinnen, ausflocken ⁸gseechtet / gesiebt ⁹gewärmt, handwarm

Extra guter Hipocras¹

p. 55 [No. 118]

1 Maass² guter rother Wein – $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker –
 $\frac{1}{2}$ Quintlein³ Zimet⁴ – 10 Nägelein⁵

Den Zucker in einem starken Schoppen⁶ von dem Wein verschaumt, u. noch ein wenig kochen lassen.

NB das Gewürz wird gleich in einem Bündtelein⁷ dazu gethan, der Zimmet nur klein gebrochen. dann den heissen Wein in den übrigen geschüttet, das Bündtelein⁷ auch darein, und einige Tage stehen lassen – findet sich's nach etwa 2 Tagen, dass der Wein zu scharf wird, so nimmt man das bündtelein⁷ heraus, wo nicht, so lässt man's darinnen biss der Wein abgezogen wird⁸.

¹ 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). ²ca. 1,2 l ³2 g ⁴Zimtrinde ⁵Gewürznelken ⁶der Hälften des Weins ⁷in ein Tüllsäckchen gebunden; hier ein Überbleibsel des 'Hypokras-Sacks' (vgl. Anm. 1) ⁸in 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 gestossen¹, die Schälleten von einer Zitrone, rein gehackt². Dis mit einem Glas Raum³ u. eine Gläsl⁴ Wasser angemacht, dann 2 gelbe vom Ey⁵ darunter, u. das Weisse⁶ geschwungen⁷ zuletzt dazu gethan.

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

Vgl. auch No. 78.

p. 57: vacat

p. 58: vacat

Rothe Forellen (Rezept von Fr Ursel¹)

p. 59 [No. 120]

Guter rother Wein, darein eine Zwiebel mit 3 Nägelein² besteckt, nebst ein Stückl.³ 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 genommen⁴. Dann nimmt man eine andere Casserolle, thut einen Löffel voll Mehl, u. ein Stückl.³ süßen Ancken⁵ darein, u. röhrt es mit dem Fischwein an⁶, 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.

¹ungeklärt ²Gewürznelken ³Stücklein ⁴die Forellen lässt man nicht sieden, sondern im aufgekochten Sud ziehen ⁵Butter ⁶Aus 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 Sturz¹, 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 BaumÖhl², verstossst³ eine Buchene Kohle⁴ rein⁵ u. reibt es mit diesem Pulfer, u. hernach mit einem sauberen Lümpl.⁶ oder Leder.

Das Sturz¹ hingegen, wird auf ähnliche Art behandelt, auch mit BaumÖhl², hingegen anstatt der Kohle fein Kreiden Pulfer zum Reiben genommen.

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

Extra gute Schuh Schwärze

p. 60 [No. 121]

Man nimmt ein guter EssLöffel voll KienRuss¹ etwa 4 Eyer, thut zuerst nur das Weisse² drunter u. röhrt es zu einem Brey, hernach auch das gelbe³ drunter und röhrt alles eine Zeitlang. ist alles recht wohl geröhrt, so schüttet man ein halbes Glas voll⁴ 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.

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

Vgl. auch No. 87

Zahnweh Mittel, wenn solches von

p. 60 [No. 122]

Flüssen¹ herröhrt (von Hr. Merian im Hof²)

griehl. ³Pech $\frac{1}{2}$ Loth

Harz 1 Loth

Pulv[is] Cantharid[is]⁴ $\frac{1}{2}$ Loth

Storacis liquid[us]⁵ $\frac{1}{2}$ Loth

Welches auf dem Kohlenfeuer zusammengeschmolzen wird. Dieses Pflaster hält sich Jahr u. Tag. Man streicht davon ganz dünn auf einen Taffent Flekchen⁶ eines Bazens gross, u. legt es auf das kleine Grübchen hinter dem Ohrläppchen, auf die gesunde – dem Schmerzen entgegengesetzte Seithe u. lässt es liegen biss von selbsten herunterfällt.

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

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

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

Ebner gabs Dreißig Schläge.

Waren sind ein grüner f. B. Düdel holl. Blauw, Dab. B.
albina trifolia, f. Bl. Gras, mit lach. Leichts Grünfar.
an rückl. so gr. wie einiges Gras, farbenf. auf lach.
gelbe Grünfar. und einiges aller ein Brillenfar.
ist alles ganz leicht grünfar. so grüttel mass
ein Saffron Glas holl. F. Bl. Gras, Lasing.
eine, für den heutigen ein Gras mit einem, Finzel
mit Gras bestrichen, ein grün als lach. Leichts
in Brillenfar. ein großer Förmig Glas, und
fürchen mit einem darin.

Gesulbs Mittel, kann jedoch das Glücks
schaufel. Von der Meierei im Zopf

Griff. Gang to Doff.

Aug. 1 1891

Spv. Cutharic: ½ Tols.

Storacis liquid: 1/2 Gall.

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 lässt den Anken¹ in der Pfannen warm werden und röstet² ein wenig Mehl darin, zulest thut man auch das Grüns³ darein, und schweizt⁴ 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 will⁵, röhrt man die Eyer darein, u. richtet sie an.

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

Grösbelin¹ Suppen

p. 1 [No. 125]

Man röstet Brosmen² Brod schön gelb im Anken³ schüttet den Anken sauber ab, u. das Wasser daran⁴.

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

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

Kleine Zwibeln Suppen¹

p. 1 [No. 126]

Man nimmt aufs wenigste² 100 Zwiblen zu einer grossen³ Suppen, wann dieselben geschellt, so röstet man sie⁴ schön gelb im Anken⁵, schüttet den Anken wieder sauber drab, alsdann die Fleischbrühe⁶ daran, auch Musat Blust⁷ u. ein wenig Pfeffer u. etwann eine starke $\frac{1}{4}$ Stund langsam kochen lassen – man schneidet auch ein Rampf⁸ Brod und lassts damit kochen. Zulest thut man ein wenig süßen Anken⁵ daran, u. richtet es über die gebeigte⁹ Schnitten¹⁰ Brod an, u. lasst es, wenn man will, auf der Kohlen noch ein wenig aufkochen.

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

Kleine Gersten¹

p. 2 [No. 127]

Wann die Gersten nur durch ein Wasser ein wenig gewaschen, so setzt man sie in ein klein Gaze² voll Wasser zu; wann es daran einkocht, so schüttet man Fleischbrühen daran, biss sie in rechter Dünne³, thut Muscat Blust⁴ Pfeffer u. Salz, so sie nicht feisst genug⁵, ein wenig süßen oder gesalzten Anken⁶ daran u. lass sie noch ein wenig⁷ kochen.

¹ Suppe von Gerstenschrot. Die Gerste wohl geschält, aber unpoliert: Gerstengrütze ² Cazza (ital.) / Kelle ³ ziemlich dünn ist ⁴ Muskatblüte / Macis (Myristica fragrans) ⁵ wenn man sie nahrhaft, durch Butter feister wünscht ⁶ Butter: wahlfweise süsse oder gesalzene ⁷ 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 Gäze¹ voll Wasser zu, kocht sie biss die lind² sind und nur noch ein wenig brühen haben³, u. richtet Sie an.

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

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

dürre¹ Apfel Schnitz

p. 5 [No. 129]

Man setzt sie in Wasser zu, u. wann sie fast genug gekocht, so brennt man ein Mehle daran², lässt sie gar einkochen u. richt sie an.

¹gedörzte ²bindet man die Brühe mit einer (hellen) Mehlschwitze (Roux blanc)

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

Grüne Äpfel oder Birren Schnitz¹

p. 5 [No. 130]

Man wirft sie in warmen Anken u. Wasser daran u. lässt sie kochen.

¹‘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 Bohnen¹

p. 5 [No. 131]

Man schwellt² sie biss sie lind³ sind, schüttet sie ab, macht eine Zwiblen Schweize⁴, und röhrt sie mit Wasser an, thut die Bohnen darein, thut Pfeffer u. Salz daran, und ein wenig Petterlin⁵ geschnitten, u. kocht sie aus⁶.

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

Binets¹ Kraut

p. 5 [No. 132]

Man nimmt Anken² 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.

¹Binetsch / Spinat (*Spinacia oleracea*) ²Butter

Mehl Pappen¹

p. 6 [No. 133]

Wann das Mehl in der Pfannen, so nimmt man ein wenig Milch u. röhrt es mit an, dass es schön glatt ist. hernach thut man mehr Milch daran, u. röhrt es jimmer auf dem feür, biss der papen¹ kocht. wann es alsdenn zu dick, so thut man mehr Milch daran u. lässt es kochen, biss es wohl schmeckt. Als denn nur auf einem Köhlein² noch ein wenig köcherlen lassen.

¹*Bappe* / Brei → Glossar (Mus) ²bei 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).

DürresMuess¹

p. 6 [No. 134]

Man schütet es ab² und thut wieder Wasser daran und Salz, und lasst es kochen. zulest³ macht man ein Schweize⁴ daran u. lasst es langsam kochen.

¹Mus von gedörrten (trockenen) Erbsen ²Nachdem man die Erbsen über Nacht in Wasser eingeweicht hat ³wenn sie nämlich weich sind ⁴*Schwaizi* / Mehl-schwitze: 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 sind¹, so thut man sie in siedend Wasser, u. lasst sie aufgedeckt² jmer braf³ kochen biss sie lind⁴ sind, dann schütet man sie ab u. macht eine ZwiblenSchweize⁵, röhrt sie mit Wasser an, thut die Krautstihl wieder darein, thut Kümme⁶, ein wenig gestossen Saffran⁷, ein paar Löffel voll Essig, Pfeffer u. Salz daran, u. lasst sie einkochen.

¹das Grüne entfernt ist ²nicht zudeckt ³wie's sich gehört, gründlich ⁴gar ⁵*Schwaizi* / Schwitze: fein geschnittene Zwiebeln in Butter geröstet; hier unter Zugabe von Mehl ⁶Kümmel (*Carum carvi*) ⁷(*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 Pappen¹

p. 7 [No. 136]

Man setzt die Äpfel² in Wasser zu und röhrt sie bissweilen u. lässt es braf³ kochen wann es fast gekocht⁴, so nimmt man zu ein parr Suppen⁵ Anken⁶ u. brent ein Mehle dran⁷ u. lässt es kochen; zulest lässt man es nur langsam auskochen, dann röstet man Brod brösemlein⁸ schön gelb im Anken⁶ u. streut sie über die Pappen, wenn sie angerichtet ist.

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

Köhl¹

p. 7 [No. 137]

Wenn das Wasser siedet, so thut man ihn drein, brüht ihn biss er lind² ist, hernach schüttet man ihn ab, schüttet kalt Wasser darüber (um ihn zu kälten), macht warmen Anken³, truckt ihn⁴ aus, thut ihn drein⁵ und Wasser daran, Pfeffer u. Salz, Muscatnuss oder Blust⁶ u. zulest noch Anken³, biss er feisst genug ist⁷, oder wenn man will (wenn er gebrüht u. ausgedrukt ist), so schüttet man Fleischbrühen⁸ daran, u. thut im übrigen dran, was auf die andere art.

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

Weiss Kraut¹

p. 7 [No. 138]

Wann es ab geschüttet wie der köhl² so thut man es auch in Fleischbrühen³ u. kocht es im übrigen wie den Köhl, (oder wann er gebrüht und ausgedrukt so macht man eine Schweize⁴; thut es darein u. thut Wasser daran, gewürz u. Anken⁵ wie sonst.

oder man kocht Spek im Wasser biss er lind⁶ ist, thut das Kraut, wenn es gebrüht, daran; wann es nicht feisst genug, noch Anken⁵ u. Gewürz wie sonst.

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

Abb. 16. Herbarium Blackwellianum, Taf. 353: Nux Moschata/Muscat Nuss Baum →



*Nux
Moschata.*

1. Eine unreife Frucht
 2. Eine reife Frucht
 3. Eine die geöffnet
 4. Eine Nuss sämt seiner
 Hülle
5. Ein Stück von der so ge-
 nannten Muscat Wurzel
 6. Eine Nuss mit der Schale
 7. Eine geöffnete Schale
 8. Muscat Nuss Weiblein
 9. Muscat Nuss Männlein

*Muscat Nuss
Baum.*

Sauerkraut oder Rueben¹

p. 8 [No. 139]

Man nimmt sie aus der Standen² drukt sie aus sezt sie zu, der Spek mitten drein, thut Wasser daran, und kocht sie biss sie genug.

¹wohl Weisse Rüben (*Brassica rapa*, var. *rapa*) ²Standgefäß. 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 daranthur, 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 Gäze¹ voll Wasser, Pfeffer, Salz, und ein wenig Petterlin² daran, u. lässt sie kochen. Zulest macht man eine Schweize³ daran und lässt sie gar einkochen.

¹Cazza (ital.) / Kelle ²Petersilie ³*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 Rüben¹ am Schaf-fleisch

p. 8 [No. 141]

Wenn das Fleisch verschaumt², so thut man Salz daran, und thut die Rübe drein, biss sie gekocht; wenn sie zulest nicht feisst³ genug, so thut man noch feisste⁴ daran u. lasst sie einköcherlen, biss sie unten schön gelb sind.

¹ Brassica rapa, var rapa ²wir können davon ausgehen, dass in der Regel Schaf-fleisch und nicht (zartes) Lammfleisch verfügbar war, was bezüglich der Koch-technik das Sieden (in Wasser) anstelle des für uns selbstverständlichen Schmo-rens bedingt. Verschaumen → Glossar ³faiss / fett ⁴Fettstoff, 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 Brustkernen¹ wann es weich gesotten ist, so schelle das Dünne², so auf dem Feten ist, weg, bestreiche das Stück mit einem Ey, mache Mehl, feingeschnittene Chalotten³, auch feingeschnittenen Peterlin nach gutdünken durcheinander, bestreue⁴ damit das Fleisch eine halben Fingers dick, schöpfe das fette von der Fleischbrühe⁵ 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 Sauce⁵: – Kleingeschnittene Chalotten³ mit ein paar Löffel voll Mehl in ein halben Vierling Anken⁶ gelb gemacht, Fleischbrühe dran geschüttet – kleingeschnittene Citronenschelle⁷ – Etwas Essig, oder von der Citronen das Saft und Capris⁸, diess alles muss man an einander kochen lassen, dann wird die brühen⁵ angerichtet, das Fleisch darauf gelegt und angerichtet.

¹ Brustkern, die Partie oberhalb des Vorderschenkels, eine auch heute gebräuchliche Bezeichnung ²die zähe Haut ³Echalotes (franz.) / Schalotten ⁴eher: bestreiche ⁵→ Glossar (Brühe) ⁶60 g Butter ⁷Schellede / Schale: der äusserste, gelbe Teil ⁸Kapern

Rosenküchlein

unpaginiert [No. 143]

Man nimmt 5 Eyer, verklopft sie, $\frac{1}{2}$ Pfund Rein¹ gesiebten Zuker, unter die Eyer gethan, und dan ein Pfund Semmel Mehl², darnach muss es mit Lauer³ Milch gedünnert⁴ werden so dass man das Eisen⁵ darein stossen u. es durch den Teig sehen kan; so bald eins gebachen⁶, muss man das Eisen in den Anken⁷ thun u. es recht heiss werden lassen sonst haltet der Teig nicht am Eisen.

¹fein ²Weissmehl ³lauwarmer ⁴verdünnt ⁵Rosenküchlein-Eisen: spiralförmig ⁶schwimmend, in heisser (Koch-)Butter; danach abgeklopft hat ⁷in 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 Muss¹

unpaginiert [No. 144]

Zu $\frac{1}{2}$ Maass² Raum³ 8 Weisses vom Ey⁴, den halben Raum³ verrührt man braf⁵ unter die Eyer, den andern halben lasst man aufgehn⁶ u. röhrt ihn auch darunter; Zuker nach belieben – wann es will anfangen köcherlen⁷, muss mans ab dem Feuer nehmen u. röhren bis es kalt ist.

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

Capparis.

Raum¹ Tarten²

unpaginiert [No. 145]

3 Schoppen³ Raum¹

1 Schoppen⁴ Milch

Pfund $\frac{3}{4}$ ⁵ Mandeln untereinandergemacht

Pfund $\frac{3}{4}$ ⁵ Zu[ck]er zusammen gestossen⁶

2 Löffel voll Mehl mit einem theil Raum¹ zart angerührt⁷, den Zuker 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 braf⁸ gerührt, biss die Fülle oben ein weisser Schaum bekommt, dann auf den Teig in die Formen⁹ halb voll geschüttet, den zurück behaltenen Zuker darauf gestreut, u. in Ofen gethan.

NB Diese Portion gibt 2 grosse Tarten² u. ein klein Tärtlein
wann man sie aus dem Ofen nimmt, muss man sie erkalten lassen, eh man sie aus den Formen nimmt.

¹Ruum oder Ruummilch / Rahm ²Tarte / Torte ³12 dl ⁴4 dl ⁵375 g ⁶im Mörser zerrieben. Zur Technik vgl. LAUNERT, S. 25 ⁷zart angerührt: zu einem homogenen (samtidig zarten) Brei gerührt ⁸ausdauernd, tüchtig ⁹Backformen, 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 stärkenden¹ Gallern², Tägl. 3 Mal 2 Löffel voll in Brühen³ zu nehmen

unpaginiert [No. 146]

Recept

1 Pfund Kalbsknoden⁴
½ Pfund Kalbs- oder Rinder Leber
½ Huhn , ohne Fett.

Wenn alles wohl gewaschen und zerschnitten, langsam mit 1 Maass⁵ Wasser zugesezt⁶, ein wenig Muscatblust⁷. Ein Schoppen⁸ weisser alter Wein⁹ und ein zu 4 Stücken geschnittene Zitrone; langsam kochen lassen, biss es die ebenrechte Dicke einer Gallern hat, dann durch ein Tuch gesech-¹⁰tet und in der Kühle aufbehalten.

¹zur Krankenspeise bestimmten ²*Gallere* / Gallerte, Gelée, Sülze ³in Brühe aufgelöst → Glossar (Brühe) ⁴Fussgelenk-Knochen des Kalbes ⁵ca. 1,2 l ⁶kalt aufgesetzt und langsam erhitzt ⁷Muskatblüte / Macis (*Myristica fragrans*) ⁸4 dl ⁹‘alter’ weisser Wein ist hier Qualitätsbegriff für schweren, gehaltvollen Wein im Gegensatz zum (Markgräfler) Landwein ¹⁰gseechted / gesiebt

Der Patient befand sich so vortrefflich gestärkt, dass er folgendes unter das Rezept schrieb: ‘Dieses ist ein universal Mittel, 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 Schnitlin¹ Brod, bacht es² in Anken³; thut Wein, Zuker und Rosinlin⁴ in eine Pfannen, lass ein par Wähl drüber gehen⁵, und thut das Brodt darein.

¹Schnittchen ²bäckt sie (halbschwimmend / schwimmend) ³Butter ⁴Rosinen
→ Glossar ⁵ein 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 ‘Brodt’ 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 Kücklein

unpaginiert [No. 149]

4 Eyer, $\frac{1}{4}$ Pfund Anken¹, $\frac{1}{8}$ Pfund Zuker mit Mehl gewürkt, sehr dünn gewahlt, runde Plätz² gemacht und im Anken¹ gebachen.

¹Butter ²Blätz / Stücke

Ein weiterer Vertreter der vielfältigen Kücklein-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.

Ordinary¹ Pasteten Teig

unpaginiert [No. 150]

Zu einem halb Pfund Mehl ein Vierling² Anken³, mit Wasser⁴ angemacht, gewürkt und gebaken.

¹Gewöhnlicher ²125 g ³Butter ⁴ca. 1 dl

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

Spanischer Teig¹

unpaginiert [No. 151]

Das Mehl mit Wasser angemacht, der Teig so vest als jimmer möglich², dann nimmt man halb so schwer Anken³ als man Teig hat, den Anken³ in den Teig verschnitten 5 mahl überlegt und gewahlt, jedes mahl muss der Teig umgekehrt sein.

¹eigentlich: Spanischbrotteig, früher übliche Bezeichnung für Blätterteig ²das heisst: so wenig Wasser als immer möglich ³Butter

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).

Bifteck¹

unpaginiert [No. 152]

Vom Lummel² 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 herum³.

In eine Pfannen wird ein kl. Stückchen süßer Butter gethan u. die Bifteck braun darin gemacht⁴. Thue Schnittlauch u. Petersilie samt einem Stückch Butter auf eine Kochplatte auf ein ganz gelindes Kohlenfeuer u. lege die fertigen Bifteck darauf⁵.

Gleich am Anfang nimmt man alle Sehnen. Häute u. thut dieselben samt 1 kl. Stückch. s. Butter u. salz in ein Düpfen⁶, das auf kohlen gestellt wird; wenns braun ist, wird ein Löffel. Fleischbrühe dazu gethan, dieses⁷ wird gerade vor dem Hergeben dazu gethan. die Platte wird geheldet⁸ damit das untere Grinne⁹ auch oben auf kommt.

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

ErdäpfelStock¹

loses Blatt [No.153]

Gute Erdäpfel² werden bereitet wie ausgezogenen Erdäpfel³. Wenn sie weich sind, schüttet man das Wasser ab u. verdrückt⁴ sie mit dem Klopfer⁵. Dann thut man sie ab dem Feuer auf ein gelindes Kohlenfeuer. $\frac{1}{2}$ Schoppen⁶ Rahm u. $\frac{1}{2}$ Pfund Anken⁷ werden vorher zur Wärme gestellt u. darein gerührt (kurz vor dem Essen) u. alles mit dem Kochlöffel tüchtig geklopft.

¹Kartoffelstock ²Häärdèpfel / Kartoffeln ³uuszoogeni Häärdèpfel: Salzkartoffeln
(roh geschält und gewürfelt in Salzwasser gekocht) ⁴verdrüggt / zerdrückt ⁵Kartoffelstössel ⁶2 dl ⁷Butter