

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
Rubrik: Zu den Abbildungen
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1006782>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.01.2026

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

Zu den Abbildungen

Abbildungen 1, 3, 4, 10, 14, 15

Faksimilierte Seiten aus dem Kochheft der Maria Magdalena Schorndorff-Iselin (1760–1832), begonnen um 1780. Privatbesitz Zürich. Vgl. dazu S. 9ff.

Photos: Martin Bühler, Basel

Abbildung 2

Bildnismedaillons des Ehepaars Schorndorff-Iselin. Silberstiftzeichnungen, 11,5 x 10 cm. Nach Photographien im Oeri-Archiv Basel.

Photos: Martin Bühler, Basel

Abbildungen 5, 11, 16, 17

Beispiele von Produkten, die in der Schorndorffschen Küche verwendet wurden. Reproduktionen von handkolorierten Kupferstichen der Heilpflanzenzeichnerin und Kupferstecherin Elizabeth Blackwell (um 1710–1774) aus ‘Collectio Stirpium / Sammlung der Gewächse, die zum Arzney-Gebrauch in den Apothecken aufbehalten werden’. Nürnberg 1750–73. Nach dem Exemplar in der Stadtbibliothek Winterthur (Sig. E 434, 1–3).

Photos: Martin Bühler, Basel

Abbildung 6

Hans Bock der Ältere (um 1550–1624): Ganzfigurenportrait des Basler Stadtarztes Felix Platter (1536–1614), 1584. Ausschnitt: Pomeranzenbäumchen. Öl auf Leinwand. Basel, Öffentliche Kunstsammlung (Inv. 84).

Photo: Martin Bühler, Basel

Abbildung 7

Waffeleisen, angefertigt 1587 für den Basler Tuchhändler Samuel Burckhardt (1561–1640), vermählt seit 1584 mit Elisabeth Iselin. Die 12 x 18 cm grossen Platten des Pressmodells zieren von Ornamentbordüren verbrämte Rautengitter mit sechseckigen Sternen (Rückseite) bzw. fünfblättrigen heraldischen Rosen (Vorderseite) in den Feldern. Über dem der Vorderseite – für die Schauseite der Waffel – das Allianzwappen Burckhardt-Iselin, dazwischen die Jahreszahl 1587. Historisches Museum Basel (Inv. 1881.3).

Photo: Historisches Museum Basel / Maurice Babey

Abbildung 8

Pieter Breughel der Ältere (1520–1569): ‘Der Kampf zwischen Fasching und Fasten’, 1559 (Ausschnitt). Wien, Kunsthistorisches Museum.

Die Abbildung zeigt auf exemplarische Weise die Herstellung des traditionellen Gebäcks: den angerührten Teig, dessen wichtigste Zutaten Eier und Zucker sind. Während die Waffel im Eisen gebacken wird, streift die Waffelbäckerin den überflüssigen, aus dem zusammengeklappten Eisen herausgedrückten Teig mit dem Messer ab. Auf gleiche Weise wurden 440 Jahre nach Entstehen des Bildes die Waffeln im offenen Kaminfeuer hergestellt, die auf Abbildung 22 zu sehen sind.

Abbildung 9

Albert Anker (1831–1910): Stilleben ‘Alter Wein und Schmelzbrötchen’, 1897 (Ausschnitt). Öl auf Leinwand, 39 x 45 cm. Kunstmuseum Bern. Stiftung Gemäldesammlung Emil Bertschger (Inv. G. 91.004).

Photo: Peter Lauri, Bern

Abbildung 12

Illustrationen aus den ‘Notizen über Landökonomie’ des Samuel Birman (1793–1847), 1835/36. Manuskript mit Feder und eingestreuten Zeichnungen in Bleistift, Feder, Aquarell. 32,5 x 21 cm (Blattgrösse). 3 Hefte, Kunstmuseum Basel, Kupferstichkabinett (Inv. 1912. 155 a–c). Photos: Martin Bühler, Basel

Unsere Zusammenstellung zeigt einen Teil der zu Beginn des 19. Jahrhunderts in der Region, speziell im Elsass (Häisingen, Buschwiller, Neuwiller) in grosser Vielfalt kultivierten Sorten der Gattung ‘Reinette’: von oben nach unten und links nach rechts: ‘Reinette d’Aizerna’ (4/14r), ‘Reinette Nègre doré’ (4/7r), ‘Reinette Sorgvliet’ (4/39r), ‘Reinette grise’ (4/3r), ‘Reinette Montbran’ (4/10r), ‘Reinette Allemande’ (4/15r), ‘Reinette nonpareille’ (4/13r), ‘Reinette monstrueuse de Windsor’ (4/12r), ‘Lederapfel’ (Reinette grise) (4/18r).

Abbildung 13

Quittenpästchen / Quittenbrot, traditioneller Bestandteil des Basler Weihnachtskonfekts, im Kontext mit den ehemals in Gebrauch stehenden, mit Füßchen (rechts) versehenen Modellen. Diese aus glasiertem Ton, 19. Jahrhundert. Privatbesitz Basel.

Photo: Martin Bühler, Basel

Abbildung 18

Friedrich Meyer (tätig 1802–1844): Portrait Elisabeth Bachofen-Fuchs (1779–1816), Gattin des Johann Jakob Bachofen (1772–1849), Stubenverwalter E.E. Zunft zu Hausgenossen, mit ihren drei Töchtern, 1809. Aquarell, 27,5 x 20 cm. Privatbesitz Basel.

Photo: Martin Bühler, Basel

Pendant zu Abbildung 23

Das Portrait zeigt die Gattin des Traiteurs in der Rolle als Mutter und Hausfrau bei der Zurichtung von Geflügel. An der Küchenwand u.a. eine typische Gugelhopfform aus Kupfer.

Abbildung 19

Historisches Museum Basel / Haus zum Kirschgarten, zweites Obergeschoss: Küche aus dem 1935 abgebrochenen Segerhof (Blumenrain 19, Basel), 1790.

Photo: Historisches Museum Basel / Maurice Babey

Abbildung 20

Pfanne vom Typus Tourtière, unter anderem in Gebrauch zum Backen über der Glut auf dem offenen Herd. Der 'Zinnenkranz' zum Stabilisieren der zur Vermittlung von Oberhitze auf den Deckel geschichteten glühenden Kohlen. Im 16. Jahrhundert nachgewiesen, bis Mitte des 19. Jahrhunderts in Gebrauch (Ablösung des offenen durch den geschlossenen Herd), Bronze, 18. (?) Jahrhundert. Historisches Museum Basel (Inv. 1902.195).

Photo: Martin Bühler, Basel

Abbildung 21

In der Schorndorffschen Küche besonders beliebt: 'Muscatblust' (Muskatblüte / Macis), der getrocknete Samenmantel des Muskatnussbaumes.

Photo: Martin Bühler, Basel

Abbildung 22

Rahmwaffeln nach Rezept No. 68 und mit dem Waffeleisen Abb. 7 hergestellt im April 1999.

Photo: Martin Bühler, Basel

Abbildung 23

Friedrich Meyer (tätig 1802–1844): Portrait Johann Jakob Bachofen (1772–1849), Stubenverwalter E. E. Zunft zu Hausgenossen Basel, 1809. Aquarell, 27,5 x 20 cm. Privatbesitz Basel.

Photo: Martin Bühler, Basel

Blick in eine Basler Küche, wohl ähnlich jener im Schorndorffschen Haus am Adelberg. Ausstattung und Gerät, ebenso Hase und Geflügel, sind nicht bloss pittoreskes Dekor, sondern hier Attribute des Portraitierten: Bachofen war nicht nur Stubenverwalter der in der Hierarchie an zweiter Stelle rangierten Zunft zu Hausgenossen, sondern darüberhinaus der renommierte Traiteur Basels.