

**Zeitschrift:** Neujahrsblatt / Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel  
**Herausgeber:** Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel  
**Band:** 178 (2000)

**Artikel:** Basler Kost : so kochte Jacob Burckhardts Grossmutter  
**Autor:** Morel, Andreas  
**Register:** Register  
**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:** 02.04.2026

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

# Register

Über die Aufnahme von Begriffen aus den Rezepten und den ihnen zugeordneten Anmerkungen entschieden subjektive Kriterien des Herausgebers; das betrifft bei den Zutaten, was aus heutiger Sicht bemerkenswert erschien. Ergänzend sei ausdrücklich auf das Rezeptverzeichnis (S. 23–27) hingewiesen.

- A la crapaudine No. 46  
Aarauer Rezept No. 86  
Abbéville (F) S. 156  
Aberglauben S. 15  
Albeli No. 2  
Albrecht VII., Erzherzog von Österreich (1559–1621) S. 164  
Altdorf UR S. 163  
Anchois No. 89  
Andreae, Johann Gerhard Reinhard (1724–1793) No. 135  
Anis No. 82  
Anisbrot No. 90 S. 135, 146  
Anisleckerli No. 82  
Anker, Albert (1831–1910) Abb. 9  
Apfelschnitze, gedörrte No. 129 S. 150  
Aprikosen No. 96  
Arme Ritter No. 66  
Arnaud de Villeneuve (um 1240–1313) S. 161, 164  
Arznei und Medizin No. 88, 116, 117, 118, 122, 127, 146 S. 143, 144, 161, 162  
Äschen No. 18  
Aschermittwochsmahlzeit No. 134  
Austernfülle No. 89
- Bachofen-Fuchs, Elisabeth (1779–1816) Abb. 18  
Bachofen-Fuchs, Johann Jakob (1772–1849) Abb. 23  
B'haltis No. 50, 75, 78  
Barèlleli No. 96  
Basel, E. E. Zunft zu Hausgenossen S. 170 Abb. 23  
Basel, E. E. Zunft zu Safran S. 136  
Basel, E. E. Zunft zum Schlüssel No. 134  
Basel, E. E. Zunft zu Weinleuten S. 19  
Basel, Haus 'im Hof' No. 122  
Basel, Haus 'zum Hypokras' S. 164  
Basel, Historisches Museum No. 68 S. 146, 167, 169 Abb. 7, 19, 20  
Basel, Nadelberg 3 S. 19  
Basel, Öffentliche Kunstsammlung S. 167, 168 Abb. 6, 12  
Basel, Segerhof S. 144, 146, 169 Abb. 19  
Basel, Zünfte No. 134 S. 19, 136, 159  
Baseler Schenkeli No. 75  
'Basler Küche' S. 142, 150, 153, 154, 156–165  
Basler Leckerli No. 51 S. 159, 160  
Basler Osterfladen No. 51 S. 159  
Bättel-Buben No. 148  
Baumöl No. 88, 123  
Beize / Marinade No. 14, 84  
Bern S. 162  
Berri-Burckhardt, Margaretha Salome (1811–1873) S. 10  
Berri-Burckhardt, Melchior (1801–1854) S. 10  
Beurre manié No. 5, 6, 7, 8, 10, 18, 19, 91 S. 135  
B'haltis S. 135, 153  
Bier No. 87  
Bierbrod No. 52  
Birmann, Samuel (1793–1847) S. 168 Abb. 12  
Blackwell, Elizabeth (um 1710–1774) S. 167 Abb. 5, 11, 16, 17  
Blancmanger No. 43, 114 S. 158, 159, 164

- Bock der Ältere, Hans (um 1550–1624)  
     S. 167 Abb. 6  
 Bologna S. 156  
 Bouillon-Tabletten S. 135  
 Brantwein No. 87, 100, 112, 116, siehe  
     auch Trester  
 Braunschweig S. 156  
 Brautmus No. 27, 148 S. 152  
 Breughel der Ältere, Pieter (1520–1569)  
     S. 168 Abb. 8  
 Bries No. 1, 89  
 Brot S. 146  
 Brühe S. 135, 150  
 Brugg AG S. 19  
 Brunli S. 135, 159  
 Burckhardt, Jacob (1818–1897) S. 10, 19  
 Burckhardt, Johann Rudolf (1750–1813)  
     No. 87  
 Burckhardt-Schorndorff, Jakob  
     (1785–1858) S. 19  
 Burckhardt-Iselin, Samuel (1561–1640)  
     S. 167 Abb. 7  
 Burckhardt-Schorndorff, Susanna Maria  
     (1782–1830) S. 15, 19  
 Buschwiller (F) S. 168 Abb. 12  
 Buttenmost S. 132, 160  
  
 Cailler, François Louis (1796–1852)  
     No. 41  
 Carême, Antonin (1784–1833) No. 52  
     S. 161  
 Catau de Milan No. 79  
 Christmas-Pudding No. 69  
 Clafouti S. 138  
 Cognac No. 112  
 Corsier VD No. 41  
 Crema catalan No. 39  
 Croquandean No. 77  
  
 Dienstboten S. 20, 21, 141, 148, 153,  
     156, 160  
 Dirlitze No. 99 Abb. 11  
  
 Eieröhrli No. 63  
 Eingemachtes siehe Konservieren  
 Elfenbein No. 43, 87, 147  
 Englisch / auf englische Art No. 47, 69,  
     70, 72  
  
 Erbsen, gedörrte No. 134 S. 150  
 Erbsmus No. 134 S. 159  
 Erndhalder Recept No. 87  
 Essig No. 15, 18, 22, 35, 84, 105, 108, 113,  
     121, 135, 142 S. 150  
 Eysenküchlein No. 68  
  
 Falsche Austern No. 89 S. 158  
 Fasnacht No. 62 S. 66  
 Fasnachtsküchlein No. 62, 63  
 Fässleinkirschen No. 97, 112  
 Fastenbrot No. 148  
 Fastenwähe S. 160, 164  
 Fauserlein No. 82  
 Fische No. 17, siehe auch Albeli,  
     Äschen, Forellen, Karpfen, Nasen  
 Forellen No. 18, 120  
 Fotzelschnitte No. 66  
 Frankfurt am Main S. 156  
 Französisch / auf französische Art No. 104  
 Frauenfeld TG S. 142  
 Friandises No. 93, 97, 99, 107, 109  
     S. 150, 158  
 Fricassé No. 19  
  
 Gallere No. 44, 45, 98, 103, 104, 109, 146  
     S. 150, 158, 159  
 Gâteaux de Milan No. 79  
 Geflügel siehe Hahn, Huhn, Kapaun,  
     Taube  
 Gelatine No. 43  
 Gelterkinder, Hofgut Erndthalde  
     No. 87  
 Gemüser S. 117  
 Gesner, Conrad (1516–1565) S. 162, 163  
 Gewürz S. 136, 138, 149, 161, 162, 164  
 Gewürznelken No. 9, 13, 14, 24, 44, 48,  
     89, 92, 97, 100, 102, 113, 118, 120  
 Goethe, Johann Wolfgang von  
     (1749–1832) No. 80  
 Gödöfere No. 68  
 Grün No. 130, 140  
 Grüns No. 1, 26, 35, 124  
 Gugelhopf No. 52, 53, 58 S. 159  
 Gummi No. 87  
  
 Hafenbraten No. 15, 47  
 Hahn No. 19

Hamburg S. 156  
 Harz No. 122  
 Hasenöhrli No. 63  
 Häisingen (F) S. 168 Abb. 12  
 Hausenblase No. 43  
 Hausväterliteratur S. 143  
 Heinrich IV., König von England  
 (1367–1413) S. 163  
 Himbeeren No. 98, 105, 108  
 Himbeeressig No. 105, 108  
 Hippokrates (460–377) S. 162  
 Hirn No. 20  
 Hirschhorn No. 43  
 Hirsebreifahrten S. 137  
 Honig No. 82, 88  
 Hostienbäckerei S. 148  
 Huhn No. 146  
 Hutzucker No. 38, 39, 73 S. 138  
 Hypokras No. 79, 118 S. 158–164  
  
 Iselin-Wetzel, Anna Margaretha  
 (1733–1821) S. 9, 10, 15, 19  
 Iselin-Wetzel, Emanuel (1732–1794)  
 S. 19  
 Irish Stew No. 141  
  
 Jakobszwiebeln No. 34  
 Johannisbeeren No. 94, 104  
  
 Kachelmus No. 30  
 Kaffee No. 115  
 Kalbsfuss No. 43, 48  
 Kalbsmaul No. 9  
 Kandiszucker No. 87, 100, 116  
 Kantharidenpulver No. 122  
 Kapaun No. 48 S. 158  
 Kapern No. 11, 47, 142 Abb. 17  
 Kappeler Milchsuppe S. 137  
 Karl V., König von Frankreich  
 (1338–1380) S. 161  
 Karpfen No. 11, 13 S. 156  
 Kartoffeln No. 153  
 Keller, Gottfried (1819–1890)  
 No. 64, 80  
 Kernenmehl No. 88  
 Kienruess No. 87, 121  
 Kirschen No. 31, 93, 97, 100, 101, 112  
 S. 156  
 Kirschwasser No. 72, 82, 100, 110, 111,  
 114 S. 156, 158, 159  
 Klapper-Rosen No. 106  
 Klaret S. 163  
 Klatschmohn No. 106  
 Kleinhüningen S. 19  
 Knöpfli No. 21, 55  
 ‘Kochbuch’ S. 141ff.  
 Kohl No. 137, 138  
 Kohle No. 123  
 Konfekt siehe Friandises  
 Konservieren No. 2, 18, 32, 48, 93, 94,  
 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 103, 104, 109,  
 110, 111, 112, 129, 134 S. 141, 150,  
 156, siehe auch Rüben, gelbe gedörrte,  
 Zwiebeln, gedörrte  
 Kornelkirsche No. 99 Abb. 11  
 Kornrosen No. 106  
 Kornrosentabletten No. 106  
 Kraut (Grünzeug) No. 1  
 Kraut (Kabis) No. 10, 35, 138  
 Krautstiel No. 135  
 Krebse No. 23 S. 158  
 Kreide No. 123  
 Krüsch No. 73, 83  
 Krusi-Musi No. 62  
 Küche (Raum) S. 144, 145, 146, 169, 170  
 Abb. 18, 19, 23  
 Kümmel No. 2, 135  
 Kürbis No. 135  
 Küttner, Carl Gottlob (1755–1805)  
 No. 89, 110 S. 154, 156  
  
 Lachs S. 154, 160  
 La Salle, Antoine de (um 1388–nach  
 1461) S. 163  
 Latwerge No. 109  
 Laubfrösche No. 10 S. 159  
 Lausen BL S. 19  
 Lavater, Johann Kaspar (1741–1801)  
 S. 21  
 Leber No. 46, 146  
 Leckerli No. 51, 82 S. 159, 160  
 Lendorff-El Rafii, Dieter und Marise  
 S. 9, 16  
 Lendorff, Gertrud (1900–1986) S. 9, 10  
 Lendorff-Berri, Hanna (1838–1909)  
 S. 10

- Lendorff-Berri, Karl Heinrich  
(1830–1904) S. 10
- Limburger Käse S. 156
- Lörrach (Baden-Württemberg) S. 142
- Lummel No. 152
- Lunge No. 22
- Macarons No. 73
- Macis No. 1, 4, 5, 6, 7, 10, 13, 14, 18,  
19, 44, 48, 84, 92, 126, 127, 137, 146, 169  
Abb. 16, 21
- Mailänderli No. 79
- Mainz S. 156
- Malaga No. 69
- Mandelherz No. 78
- Mandelmilch No. 43, 114
- Mandeln No. 43, 49, 50, 51, 52, 54, 58, 59,  
60, 70, 73, 77, 78, 80, 81, 83, 90, 114,  
119, 145
- Mangold No. 34, 135
- Manica Hippocratis No. 118 S. 162
- Markgräflerland No. 146 S. 156
- Mass und Gewicht S. 136, 137
- Massialot, François (\* um 1660) S. 162
- Mäuslein / Müsli No. 64
- Mausohren No. 63
- Meertrauben No. 5, 51, 52, 53, 58, 69,  
70, 72 S. 138
- Ménagier de Paris S. 162
- Merian, Samuel (1739–1825) No. 122
- Metz S. 156
- Meyer, Friedrich (tätig 1802–1844)  
S. 169, 170 Abb. 18, 23
- Milängli No. 79
- Milchli No. 1, 89
- Milke No. 1, 89 S. 159
- Model S. 149
- Montpellier S. 161
- Mörser No. 23, 24, 49, 50, 52, 58, 59, 60,  
70, 78, 83, 89, 90, 114, 119, 123, 135, 145  
S. 149, 162 Abb. 21
- Most No. 102, 105, 106, 107, 109
- Mülhausen S. 164
- Mus- und Breispeisen No. 127 S. 137,  
150, 152
- Muskatblüte No. 1, 4, 5, 6, 7, 10, 13, 14,  
18, 19, 44, 48, 84, 92, 126, 127, 137, 146  
Abb. 16
- Muskatnuss No. 7, 9, 16, 21, 22, 24, 25,  
35, 89, 92, 132, 137 Abb. 16, 21
- Nasen No. 11
- Nationalspeisen S. 137, 152
- Neudorf / Village Neuf (F) S. 156
- Neuwiller (F) S. 168 Abb. 12
- Neujahrsvisiten No. 118
- Nicollier, Madeleine (1912–1998) S. 9
- Nieren No. 16
- Nierenfett No. 69
- Obstgemüse No. 128
- Ochsenmaul No. 9
- Oeri-Schorndorff, Johann Jakob  
(1759–1829) S. 19
- Oeri-Burckhardt, Johann Jakob  
(1817–1897) S. 19, 21
- Oeri-Schorndorff, Maria Magdalena  
(1780–1830) S. 19, 20
- Olivenöl No. 88, 123
- Orangerie No. 48
- Orgeade No. 114
- Osterfladen No. 51 S. 159
- Paniermehl No. 22, 24, 46, 47, 55, 125,  
136 S. 137, 150
- Paradieskörner S. 164
- Parillen No. 96
- Parmesan No. 89 S. 156, 159
- Pastete No. 84, 89, 150 S. 156, 158
- Pech No. 122
- Petersilienwurzel No. 8
- Pfannkuchen No. 26, 31, 49, 54, 56  
S. 138
- Pfeffermühle S. 149
- Pfirsiche No. 110
- Platter, Felix (1536–1614) No. 27, 48  
S. 167 Abb. 6
- Plum-Pudding No. 69
- Pomeranze No. 48, 116 Abb. 6
- Puffbohnen No. 34 Abb. 5
- Quatre-Quarts No. 74
- Quitten No. 33, 73, 95, 102, 109 Abb. 13
- Rabelais, François (1483/1494–1553)  
S. 163

- Reinetten No. 103 S. 168 Abb. 12  
 Reust, Heinrich S. 163  
 Rhabarberpulver No. 116  
 Rindermark No. 70  
 Robes de chambre No. 40  
 Rosenküchlein No. 143  
 Rosinen No. 5, 49, 51, 52, 53, 58, 59, 60,  
 148 S. 138  
 Rotkehlchen S. 156  
 Roussillon No. 120 S. 160, 164  
 Rüben No. 135  
 Rüben, gelbe gedörrte No. 48  
 Rüben, weisse No. 141  
 Rüben, weisse saure (Sauerrüben)  
 No. 139  
 Ruckerli No. 82  
 Russell, John S. 163
- Saaner Käs No. 89  
 Safran No. 20, 27, 135 S. 136, 152, 158  
 Salbei No. 64  
 Salbeyen-Küchlein No. 64  
 Salzsäure No. 147  
 Santihansdryybeli No. 94, 104  
 Saucen No. 11, 13, 21, 23, 24, 25, 35, 47,  
 48, 69, 70, 114, 120, 142 S. 135, 137  
 Sauerkraut No. 139  
 Sauerrüben No. 139  
 Schalotten No. 18, 24, 25, 35, 89, 142  
 Schenkelein No. 75  
 Schenkeli S. 135  
 Schmelzbrötchen No. 74 Abb. 9  
 Schmelzkuchen No. 86  
 Schnittlauch No. 34, 152  
 Schokolade No. 41 S. 158  
 Schorndorf (Baden-Württemberg) S. 19  
 Schorndorff-Iselin, Daniel (1750–1817)  
 S. 19, 20 Abb. 2  
 Schorndorff, Louise Salome (1788–1805)  
 S. 20, 22  
 Schorndorff-Iselin, Maria Magdalena  
 (1760–1832) S. 9, 10, 15, 16, 19, 20,  
 21, 22, 142 Abb. 2  
 Schorndorff, Maria Margaretha  
 (1785–1801) S. 20, 22  
 Schotte No. 117  
 Schüppach, Michael (1707–1781) S. 162  
 Schuhschwärze No. 87, 121
- Schwarzenberg, Philipp Fürst zu  
 (1771–1820) No. 52  
 Schwefelsäure No. 147  
 Schweinsfüsse No. 44, 45  
 Schweinskopf No. 44, 45  
 Schweizerkäse S. 156  
 Seidenmus No. 29, 60, 144 S. 152  
 Senf No. 85 S. 150  
 Sigriswil BE S. 9, 10  
 Sitôtfaits No. 74  
 Sochoux (F), Firma Peugeot S. 149  
 ‘Sonntagsspeisen’ S. 158, 159  
 Spanischbrotteig No. 50, 71, 151 S. 158  
 Spargeln S. 156, 160  
 Speck No. 11, 24, 25, 35, 48, 138, 139, 140  
 St. Gallen, Kloster S. 148  
 St. Johann Trauben No. 94, 104  
 Stande No. 139  
 Stehelin, Laure (1863–1957) S. 9  
 Storax No. 122  
 Strassburg S. 156  
 Sträublein No. 65  
 Streichhölzer S. 148  
 Sturz No. 123  
 Suppenfleisch (Pot-au-feu) No. 113  
 S. 135, 150, 159  
 Syrop d’Orgeat No. 114
- Tabakrollen No. 50, 78, 81 S. 135, 158  
 Taillevent / Guillaume Tirell  
 (um 1310–1395) S. 161, 162, 164  
 Tarten No. 145  
 Taube No. 46, 92 S. 158  
 Thierlein No. 99 Abb. 11  
 Tischdekoration S. 135, 149, 150, 153  
 Tortenpfanne siehe Pfannkuchen  
 Tôt-faits No. 74  
 Tourtière S. 138, 146, 148, 149, 169  
 Abb. 20  
 Tourtière siehe Pfannkuchen  
 Traditio oralis S. 141  
 Trester No. 88, 116  
 Trichterküchlein No. 65  
 Türkenbund No. 52  
 Türkische Faseolen No. 131
- Ulmergerste No. 127  
 Ungefärbts No. 1, 6 S. 136

Veilchen No. 107  
 Verschaumen S. 132, 138  
 Violenstaft No. 107  
 Vischer, Familie No. 78  
  
 Wacholderbeeren No. 24  
 Waffeln No. 68 S. 148, 154, 158, 167,  
 168, 169 Abb. 7, 8, 22  
 Wasserbad / Bainmarie No. 69, 115  
 S. 149  
 Wecker-Keller, Anna S. 143, 144  
 Wecker-Keller, Johann Jacob S. 143, 144  
 Weichselkirschen siehe Kirschen  
 Weinwarm No. 148  
 Welsche Bohnen No. 131  
 Westfalen S. 156  
 Wien No. 52  
 Wil ZH S. 19, 22  
 Wildbret No. 24  
  
 Winterthur, Stadtbibliothek S. 167  
 Abb. 5, 11, 16, 17  
  
 Yverdon VD S. 20  
  
 Zimt No. 50, 57, 69, 70, 81, 97, 100, 102,  
 113, 118  
 Zimt-Mandeln No. 77  
 Zitronen No. 7, 18, 25, 33, 35, 36, 37, 43,  
 44, 46, 55, 58, 70, 71, 72, 78, 80, 83, 86,  
 89, 90, 91, 102, 103, 109, 117, 119, 120,  
 142, 146, 147  
 Zuckerbrot No. 76  
 Zuckerhut siehe Hutzucker  
 Zuckerkandel siehe Kandiszucker  
 Zugemüse S. 117  
 Zwetschgen No. 12, 101, 111, 113, 128  
 Zwieback No. 80  
 Zwiebeln, gedörrte No. 35