

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 16 (1940-1941)
Heft: 2

Rubrik: Schweizer Landesspezialitäten. V. Basel

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](#)

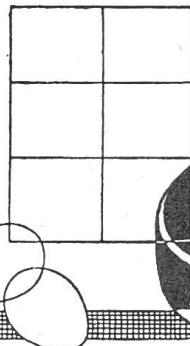
Terms of use

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](#)

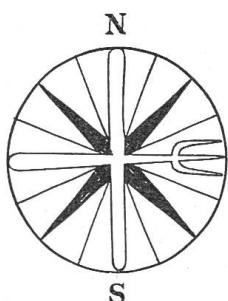
Download PDF: 15.01.2026

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

Küchen Spiegel



SCHWEIZER



S

LANDESSPEZIALITÄTEN

Bei unserer neuen Serie «Schweizer Landesspezialitäten» handelt es sich nicht um Rezepte, sondern ausschliesslich um Esswaren, welche man in Läden kaufen und sich per Post zustellen lassen kann.

Damit die neue Rubrik praktisch verwendet werden kann, habe ich jeweilen die Bezugsquellen angegeben, die mir empfohlen wurden. Die Auswahl der Firmen geschieht nach bestem Wissen und Gewissen, vollständig unabhängig von irgendeiner finanziellen Entschädigung, einem Inseratenauftrag usw. Selbstverständlich gibt es außer den angeführten Geschäften in vielen Fällen noch andere Firmen, welche die erwähnten Spezialitäten ebenfalls herstellen.

Ich bitte die Leserinnen und auch Firmen, mir Angaben über Spezialitäten weiterer Kantone zu machen.

Helen Guggenbühl.

V. Basel

Von Heinrich Burckhardt

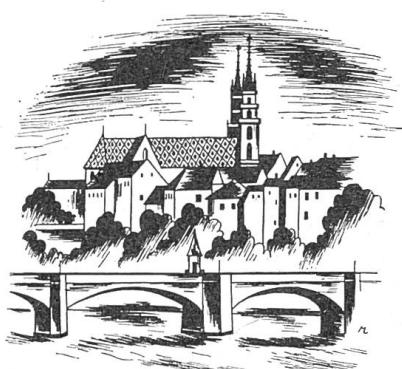
Die beiden vornehmsten Basler Spezialitäten sind Leckerli und Hypokras. Sie atmen durchaus den Geist der Stadt. Sie haben etwas Herbes und Sprödes und sind stark gewürzt, wie es dem scharfen und skeptischen Geist der Basler ange-

messen scheint. Die Lust an vielerlei Gewürzen stammt aus dem Mittelalter, und es entspricht dem Basler, solches Herkommen sorglich zu pflegen. Beide Spezialitäten sind etwas phantasielos und kennen kein barockes Schwelgen oder Ausgleiten in irgendein Extrem. Sie sind knochentrocken, und mit fast jüngferlicher Peinlichkeit wird auf die Innehaltung des rechten Masses geachtet. Für Hypokras zum Beispiel sind in einem Familienrezept 27 g Zimt vorgeschrieben.

Die

Basler Leckerli

— schon 1750 in den Handel gebracht — bestehen aus echtem Bienenhonig, Mehl, Mandeln, Zitronat, Orangeat, Zucker,



frischen Zitronenschalen, Nelkenpulver, Zimt, Muskat und Kirschwasser.

Gerade an den Leckerli zeigt sich jener echte Basler Zug zum Schlachten und Unauffälligen. Sie sind nur mit einer dünnen Zuckerglasur überstrichen, in strenge Rechtecke geschnitten und werden in einfaches weisses Papier verpackt. Einziger Aufputz ist die Etikette, die aber nicht zu knallig sein darf.

Offen kosten 100 g 60 Rp. Geschenkpackungen erhält man von Fr. 1.20 an. Am längsten knusprig bleiben sie in einer Blechpackung (von Fr. 2.60 an).

Man bekommt sie in jeder Konditorei. Am bekanntesten sind folgende:

Karl Jakob, St. Johann-Vorstadt 63, Basel.
Ch. Singers Erben, Klarastrasse 15, Basel.
H. Spillmann, Rheinsprung 1, Basel.
R. Stauber, Spalenvorstadt 8, Basel.

Hypokras

ist ein Gewürzwein. Er besteht aus rotem Roussillon, Weisswein, Zucker, Zimt, Nelken, Muskat und Kardamomen. Er ist um die Weihnachtszeit zu Fr. 2.50 die Flasche bei Krayer-Ramsperger AG., Freie Strasse 37/41, Basel, zu haben.

Ein altes Rezept zur Herstellung von Hypokras, den die Basler wenn möglich selber herstellen:

1 Mass = 1½ Liter Rotwein,
250 g Kristallzucker,
6 Nelken,
½ Quentlein (1 g) Zimt,
1 Prise geriebene Muskatnuss.

Als Wein kann, je nach Liebhaberei, Burgunder, Bordeaux, Chianti oder Nostano verwendet werden. Die Gewürze, wie Nelken, Zimt und Muskatnuss, werden in ein kleines, weisses Leinensäckchen gebunden. Der Wein wird mit dem Zucker und den Gewürzen langsam zum Kochen gebracht, dann in einen Steinkrug abgefüllt. Das Gewürzsäckchen lässt man noch 2—3 Tage im Wein hängen, bis der Likör stark genug ist. Hypokras kann, wenn nötig, schon nach einem Tag des Ansetzens serviert werden. Bei

Zucker sparen

Saccharin-Tabletten sind viel billiger und können Zucker überall ersetzen

Weiße Cartons 100 Tabl. 20 Cts.
= Süsskraft 1½ Pfund Zucker
Gelbes Döschen 300 Tabl. 65 Cts.
= Süsskraft 4½ Pfund Zucker

HERMESETAS **Neu** Saccharin ohne Beigeschmack
Blau Döschen 500 Tabl. Fr. 1.25
= Süsskraft 7½ Pfund Zucker

In jeder Menge frei erhältlich in Apotheken, Drogerien und Lebensmittelgeschäften.
Schweizer Produkt/A.G. „HERMES“ Zürich 2

Saccharin ist garantiiert unschädlich



OPAL mild und fein

kaufen wir gut
das sagte schon
meine Mutter!®

des Rauchers Ideal

Elidhés
GUSTAV RAU
ZÜRICH 1
UNT. MÜHLESTEG 6
TELEPHON: 31.908

nicht sofortigem Gebrauch wird er in eine Likörflasche abgezapft.

Leckerli und Hypokras trinkt und isst man an Weihnachten und Neujahr im Familienkreis, und sie sind Hintergrund und Grundlage maliziöser und mokanter Rückblicke auf Stadt- und Familienleben. Dazu isst man noch

Brunsli

— dunkle Guzi aus Zucker, Mandeln, bitterer Schokolade, Zimt, Nelken und Eiweiss, « mehr getrocknet als gebacken » und — kleine Konzession an die Kinder — in Stern, Herz und Halbmond ausgestochen. 100 g kosten 60 Rappen. Man kann sie in jeder, oben bei den Leckerli genannten Konditoreien kaufen.

In die Fastenzeit zieht man mit den

Fastenwähnen,

einem sehr delikaten Gebäck in bretzelähnlicher Form aus feinem, sehr mürbem Butterteig mit Kümmel bestreut. R. Stauber, Spalenvorstadt 8, Basel, bäckt sie und verkauft sie zu 15 Rappen das Stück.

Im Herbst zur Messe gibt es die

Messmoggen,

Stengel 8--10 cm lang und 1,5 cm dick aus gefärbtem Zucker, einfarbig oder mit Schokoladenmasse gefüllt. (10 Rappen

das Stück, in jeder Konditorei zu beziehen.) Sie sind von einer grausamen Süsse und mehr eine Angelegenheit der Kinder — daher auch die muntere Färbung. Ein ganz echter, erwachsener Basler isst sie nicht. Er würde sich die Finger klebrig machen und müsste daran lutschen. Beides wäre überaus unschicklich. Höchstens im stillen Kämmerlein wird er einmal eine solche Regression ins Infantile vollziehen und dann wird es ein wehmutsvolles Tun sein.

Zum Schluss seien noch zwei Spezialitäten erwähnt, die das Basler Gemüt gelockerter und aufgeweichter zeigen, eine Hinwendung zum Liebenswürdigen und Leichteren vermuten lassen. Beide werden von der Konditorei J. Bücheli, Steinenberg 25, Basel, hergestellt:

Baslerstäbli,

das sind kleine, 5 cm grosse Pralinés in Form eines Baslerstabes, mit Haselnussfüllung. Es bestehen zwei Packungen: 250 g zu Fr. 2.50 und 500 g zu Fr. 5.—.

Basler Torte Schwarz-Weiss

Eignet sich gut zum Postversand. Sie besteht aus zwei Schokoladentrüffeln, Biskuitböden, zwei Japonaisböden und ist viermal mit einer Mandelkirschcreme gefüllt. Die Torte ist am zweiten Tag besser als ganz frisch. Preis je nach Grösse.



CLICHES
PHOTO - VERGRÖSSERUNGEN
FÜR ALLE ZWECKE

JEDER ART
FÜR HANDEL, INDUSTRIE
UND GEWERBE

SCHWITTER A.G.

BASEL: ALLSCHWILERSTRASSE 90 • ZÜRICH: KORNHAUSBRÜCKE 7