

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

Artikel: Basler Kost : so kochte Jacob Burckhardts Grossmutter
Register: Verzeichnis der Rezepte nach Sachgruppen
Autor: Morel, Andreas
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1006782>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.10.2024

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

Verzeichnis der Rezepte nach Sachgruppen

Suppen

Gerstensuppe (Kleine Gersten)	No. 127
Grüne Suppe	No. 124
Knuspersuppe (Grösbelin Suppe)	No. 125
Krebssuppe	No. 23
Perlzwiebelsuppe (Kleine Zwiebeln Suppe)	No. 126

Mus und Brei

Apfelbrei (Äpfel-Pappe)	No. 136
Brautmus	No. 27
Eiermilch	No. 28
Erbsmus (Dürres Mus)	No. 134
Griessbrei (Griess Pappe)	No. 3
Kachelmus	No. 30
Kartoffelstock (Erdäpfel Stock)	No. 153
Lungenmus	No. 22
Mehlbrei (Mehl Pappe)	No. 133
Reisbrei	No. 4
Seidenmus	No. 29, 144

Fisch

Aeschen, gesotten	No. 18
Albeli	No. 2
Fisch, gebacken	No. 17
Forellen in Rotwein (Rothe Forellen)	No. 120
Forellen, gesotten	No. 18
Karpfen an dunkler Sauce	No. 13
Karpfen, gebraten	No. 11
Nasen, gebraten	No. 11

Fleisch

gebeizt	No. 14
Hafenbraten	No. 15, 47
Hirn	No. 20
im Teig (Pasteten)	No. 84, 89, 150, 151
in Gelée	No. 44, 45, 146
Kalbfleisch	
Braten vom Oberstück	No. 5, 48, 91
Englischer Hafenbraten	No. 47
falsche Austern (Austern Fülle)	No. 89

Milken (Milchlein)	No. 1, 89
Pastete (Gebeizte Kalbfl. Pastete)	No. 84
Plätzli	No. 48
Ragout (Kalbfleisch zu kochen)	No. 6
Knöpfli (Fleisch Knöpfli)	No. 21
Laubfrösche	No. 10
Lungenmus	No. 22
Maul	No. 9
Nierenschnitten	No. 16
Plattenring	No. 25
Restenverwendung (Kalten Bratten zu kochen)	No. 7
Rindfleisch	
Filetbeefsteak (Bifteck)	No. 152
mit Kruste	No. 142
Schafffleisch	
mit Petersilienwurzeln	No. 8
mit weissen Rüben	No. 141

Geflügel

Hahn, frikassiert	No. 19
Huhn in Gelée (Stärkende Gallern)	No. 146
Kapaun	No. 48
Tauben à la crapaudine	No. 46
Tauben, wilde Art (Dauben, wild gekocht)	No. 92

Gemüser/Beilagen

Apfelbrei (Äpfel Pappe)	No. 136
Apfelschnitze	No. 129, 130
Birnenschnitze	No. 130
Dicke Bohnen (Grosse Bohnen)	No. 34
Erbsmus (Dürres Mues)	No. 134
Essigzwetschgen	No. 113
Fotzelschnitten	No. 66
Gefüllter Krautkopf	No. 35
Gelbe Rüben	No. 140
Kohl/Kabis	No. 137, 138
Krautstiele	No. 135
Pfannkuchen	No. 26
Quittenschnitze	No. 33
Sauerkraut	No. 139
Sauerrüben	No. 139
Senf	No. 85
Spinat (Binets Kraut)	No. 132
Weisse Rüben	No. 141
Welsche Bohnen	No. 131
Zwetschgen	No. 12, 128

Saucen

Grüne Sauce	No. 34
Kapernsauce	No. 142
Milch-Kirschwasser	No. 114
Pomeranzen-Sauce	No. 48
Rotweinsauce zu Fisch	No. 120
Senf	No. 85
Wildbret-Sauce	No. 24

Süssspeisen & Dessert

Apfelknöpfli	No. 55
Apfelkopf	No. 56, 57
Apfelkuchlein	No. 61
Blancmanger	No. 43
Café-Pudding (Caffe Boudin)	No. 115
Crème mit weissem Schaum	No. 40
Englischer Pudding	No. 69, 70
Gebackene Wecklein	No. 60
Gebrannte Crème (Crème brûlée)	No. 38, 39
Kirschpfannkuchen	No. 31
Osterfladen	No. 51
Schokoladecrème (Chocolade Creme)	No. 41
Weincrème	No. 36
Zitronencrème	No. 36, 37

Kuchen & Küchlein

Blätterteig	No. 151
Eierkuchlein	No. 149
Englischer Kuchen	No. 72
Fasnachtsküchlein	No. 62
Fastenbrot	No. 148
Fauserlein (Anisleckerli)	No. 82
Gâteau de Milan (Mailänderli)	No. 79
Gebackener Rahm	No. 54
Gebrühte Kugeln (Kuglen)	No. 67
Gugelhopf	No. 52, 53, 58
Kirschpfannkuchen	No. 31
Krüschröten	No. 83
Krüschröten	No. 73, 83
Mailänderli	No. 79
Mandel-Pfannkuchen	No. 49
Mandelherz	No. 78
Mandelring	No. 77
Mandeltörtchen (Mandel Tourtellettes mit Rahm)	No. 59
Mandeltorte	No. 119
Mausohren	No. 63
Mäuslein (Salbei-Küchlein)	No. 64

Ofenküchlein	No. 42
Pastetenteig	No. 150
Rahmtorte	No. 145
Rahmwaffeln	No. 68
Rosenküchlein	No. 143
Schenkelein	No. 75
Schmelzbrötchen, -kuchen	No. 74, 86
Spanischbrotteig (Blätterteig)	No. 151
Sträublein (Milch-Sträublein)	No. 65
Tabak-Rollen	No. 50, 81
Wassertorte	No. 71
Zitronenbrötchen	No. 90
Zuckerbrot	No. 76
Zwieback	No. 80

Getränke

Himbeeressig	No. 105, 108
Hypokras	No. 118
Milch-Kirschwasser	No. 114
Quittenmost	No. 102
Schotte	No. 117
Veilchensaft (Violen-Saft)	No. 107

Konserven & Konservieren

Aeschen	No. 18
Albeli	No. 1
Apfelgelée (Reinette Gallern)	No. 103
Aprikosenkompott (eingemachte sogenannte Barillen oder Aprikosen)	No. 96
Butter (Süßen Anken zu salzen)	No. 32
Forellen	No. 18
Himbeerkonfitüre	No. 98
Johannisbeergelée (St. Johann Trauben-Gallern)	No. 104
Johannisbeerkonfitüre (eingemachte St. Johann Trauben) .	No. 94
Kirschen als Friandises	No. 93, 97, 100
Kirschen in Kirschwasser	No. 100, 112
Kirschenkonfitüre	No. 101
Pfirsiche in Kirschwasser	No. 110
Quittenpâte	No. 109
Quittenschnitze (eingemachte Quitten)	No. 95
Senf	No. 85
Thierlein als Friandises	No. 99
Zwetschgen in Essig	No. 113
Zwetschgen in Kirschwasser	No. 111
Zwetschgenkonfitüre	No. 101

Verschiedenes

Kornrosensaft	No. 106
Pflaster bei Zahnschmerzen	No. 122
Putzmittel für Metall	No. 123
Schotte bei Husten, Fieber etc.	No. 117
Schuhswärze	No. 87, 121
Schuhwichse	No. 147
Sirup bei Magenbeschwerden	No. 116
Speisen für Kranke und Genesende	No. 146
Wundpflaster für stillende Frauen	No. 88

