

Zu den Abbildungen

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Neujahrsblatt / Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel**

Band (Jahr): **178 (2000)**

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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

Waffeisen, 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 (Häsingen, 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 Modeln. 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.