

Register

Objekttyp: **Index**

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

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

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

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 Fasoelen No. 131

 Ulmergerste No. 127
 Ungefärbts No. 1, 6 S. 136

Veilchen No. 107
 Verschaumen S. 132, 138
 Violenstift 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