

Basler Kochbuch (Manuskript) Hpgtband 8<sup>0</sup>. 2. Hälfte 18.Jh.

Auf dem 1. Vorsatz:

- Frau Anna Katharina Handmann-Gemuseus bis 1845
- Frau Anna Katharina Stehelin-Handmann als Tochter bis 1845
- Frau Margaretha Gyssler-Handmann als Tochter 1845 bis 18
- Frau Anna Katharina Horner-Stehelin als Grosstochter bis 1896
- Frau Su<sup>1</sup>anna Handmann-Horner als Urgrosstochter 1896 bis

Rezepte (paginiert 1-105)

- 1 Eingemachte Quitten
- 1/2 Quitten Brot
- 3 Ein Kompott von Rennetten Aepflen  
Barelelin
- 4 ~~Ein~~ ~~Eingemachte~~ ~~Pfersing~~  
Eingemachte Thierlein
- 5 Mirabella  
Eingemachte Himbeeren
- 5/6 Eingemachte Zwetſchgen
- 6 Eine rothe Johannis Träubelin Galler zu machen
- 7 Lamparten (i.e. Lombardische) Trauben
- 7/8 Quitten Safft
- 8 Eingemachte Nusz
- 8/9 Ein Krebs Suppen zu machen
- 9 Ein Fasten Krebs Suppen
- 10/11 Ein Krebs Ragou
- 11/12 Grüne Suppen
- 12 Ein Ragou von Schaafzünglein
- 12/13 Fricaszierte Hahnen
- 13/14 Ein französische Suppen
- 14/15 Fricando von Kalbfleisch
- 15/16 Vier junge Hahnen mit Antive
- 16 Harruken-(Hohrücken-?) Ripp
- 17 Gespickte Bulanten

- 17/18 Krammetsvögel von Kalbfleisch  
Einjähriger Hahn oder magerer Capaun
- 18/19 Kalbs Harrucken
- 19/20 Gefüllte Hahnen
- 20/21 Ragou von Milchlein
- 32 21/22 Ragou von wilden Dauben
- 22/23 Gefüllte Dauben  
Ein weltscher Hase
- 23/24 Gehackt Fleisch in seinem Saft
- 24/25 Ein gebaither Lummell
- 25/26 Ein Braten von Rindfleisch
- 26/27 Ein weltscher Hahn in einer Galleren
- 28 Karpfen zu Accommodieren
- 2829 Karpfen blau
- 29/30 Hecht  
40 Wolle Fisch
- 30/31 Forellen  
Ein Salmen Gekrösz
- 32 Salmen  
Lachs  
Gebratener Salmen oder Lachs
- 33 Balchen
- 33/34 Sälmling oder Grundelen  
Milchlin von ungefüllten Karpfen zu kochen
- 34/35 Gefüllte Karpfen
- 50 35/36 Gehackte Karpfen
- 37 Börsig
- 37/38 Nasen  
Alet
- 38/39 Schnecken
- 39/40 Nieren von einem Kalbs Nierbraten  
Ein braune Haasen Brühe  
Ein weisse Sausse
- 41 Wildtbrett in einer Sausse  
Halbgespickte Hertz
- 60 42 Gefüllte Kalbs Leber
- 43/44 Ein gefüllter Kalbs Kopf  
Ein gebachene Leber zu Schnitten
- 44/44(sic) Ein Reh oder Hirschen Leber
- 44/45 Fricando von Kalbfleisch
- 45/46 Cardun

- 46/47 Kalbfleisch zwischen zwei Blatten zu machen  
Ein Bäcklin in seinem Saft
- 47/48 Ober oder Understück von Kalbfleisch auf eine andere Weise  
Gebratene Schnepfen
- 49/50 Gefüllte Dauben
- 50/51 Ein gefüllte Gans  
Ein schäferne Brust mit Kestenen
- 52 Wilde oder Zahme Enten  
Gebratene Zungen
- 53 Ein andere gebratene Zunge  
Ein andere Sausse an die Enten
- 54 Würstlin von Kalbfleisch
- 54/55 Blum Köhl oder SELLERING
- 55/56 Ein Capaun in einer Galleren  
Ein gefüllter Kalbs-Bug
- 57 Ein gebratene Kalbs Brust mit Kestenen
- 57/58 Ein jährige Gans
- 58/59 Ein presz Galleren von Schweinefleisch
- 60 Dauben à la Crapedine  
Ein weltscher Hahn oder Capaun in Capelatude(n)?
- 61 Schäfen Fleisch
- 61/62 Ein Schäffener Stotzen
- 62/63 Gefüllte Milchlin  
Ein Haasen Pfeffer
- 63/64 Ein Haasen Pfeffer
- 63/64 Ein gefüllt Huhn  
Fleisch Knöpflein
- 64/65 Ein Pfankuchen mit Vöglen gefüllt
- 65/66 Ein braune Zwiblen Suppen  
Gefüllte Artischok
- 66/67 Ein gefüllter Krauts Kopf
- 67/68 Ein Kalbs Fleisch Galleren  
Von einem gantzen Schwein der Galleren
- 69 Ein Köhl Galleren
- 69/70 Ein gefüllte Spansau  
Lamms oder Geisz Viertelin
- 71 Ein Weltscher Braten von Rindfleisch
- 71/72 Gebratene Kuttlen  
Ranche(?) Fleisch in seinem Saft
- 72/73 Gefüllte Nudlen
- 73/74 Ein wilder Schweinkopf
- 74/75 Ein Schwein in einer Galleren von einer anderen Sau

- 75 Weise Lebküchlein
- 110 75/76 Eier Küchlein  
Milch Sträublin  
Wafflen
- 77 Ein Marct Darten
- 77/78 Ragou Pasteten
- 78/79 Ein Pasteten Fleisch  
Strauben Taig
- 79/80 Ringlin Taig  
Cato (gâteau ?) de Milan  
Ofen Küchlein
- 81 Mumpfer Kuglen
- 120 81/82 Verbrüte Strauben  
Ein Aepfel Küchlin Taig  
Schenckelein  
Geringere Schenckelein
- 83 Salbey oder Buretsch Küchlein  
Gebachene Aepfel  
Bättell Buben
- 83/84 Ein Genffer Musz  
Ein Kachel Musz  
Ein Saurbrunnen Musz  
Braut Musz
- 130 85 Ein Mandel Pfann Kuchen  
Mandel Knöpflin
- 85/86 Aepfel Sträublin  
Aepfel Pfannkuchen  
Fladen  
Ein Sprützen (?) Küchlin Taig
- 87 Lebkuchen  
Mandel Darten
- 87/88 Ein Spanisch Brot Taig  
Geringer Pasteten Taig
- 140 88/89 Ein weÿse Aepfel Galleren  
Rother Aepfel Galleren
- 89/90 Quitten Galleren  
Ein Türcken Bund  
Eÿer Darten
- 90/91 Schnecken Küchlin  
Schneeballen oder gewallte Küchlin
- 91/92 Citronen Brot  
Zimmet Brot

- 150 92/93 Lange Zuckerbrot  
Macronen Taig
- 93/94 Mandel Schnitten  
Raum Darten  
Compoten von Aepfel
- 94/95 Zweygebachene Kuchlin
- 95/96 Ommeletten Taig  
Gefüllte Eyer
- 96/97 Gantz gefüllte Eyer
- 97/98 Ein Fasten Wurst  
Ein andere Art gefüllte Eyer
- 98/99 Ein andere Gattung gefüllte Eyer
- 99/100 Fasten Ripplin  
Weiszbrot Knöpflein
- 101 Gefüllte Weiszbrot
- 101/102 Ein Eyer Kräutlein
- 102/103 Ein Fasten Ragou
- 103/105 Ein Ragou von gespickten Milchlin  
Eingemachte Kittenen Schnitz

neue Paginierung 1-70

- 170 1 Eine ordinary Pasteten von Kalbfleisch
- 2 Eine Allebatterie Pasteten
- 2/3 Ein gehackte Pasteten
- 3/4 Ein Dauben Pasteten
- 4/5 Eine Hahnen Pasteten
- 5/6 Eine Stockfisch Pasteten
- 6/7 Eine Haasen Pasteten
- 7/8 Vogell Pasteten  
Eine ordinary Fisch Pasteten
- 9/10 Eine Wildbrätt Pasteten  
Eine Spanisch Brot Pasteten
- 180 10/11 Ein Gericht über die Spanisch Brot Pasteten
- 11/12 Eine Spanisch Brot Pasteten auf eine andere Art
- 12/13 Ein Gallerich Pasteten von einem Kalbs Unterstück
- 13/14 Ein Gallerich zu kochen in eine Pasteten
- 14/15 Eine kalte Haasen Pasteten
- 15/16 Ein Gallerich Pasteten von einem Wildbrätt Schlägel Stotz
- 16/17 Eine Spahnfärlein Pasteten
- 17/18 Eine weltsche Hahnen Pasteten mit einem Galleren
- 18/19 Eine Mandel Darten  
Eine Mandel Darten ohne eine aufgerichtete Form zu machen

- 50 Eine Rinds Zungen zu kochen
- 50/51 Ein Stuckh Bäcklein von einem Rind à la Toben
- 51/52 Ein weltscher Hahn à la Toben
- 52/53 Von einem Kalbs Unterstückh à la Toben
- 53/54 Einen Karpfen in einer Schwartzten Brühen
- 54/55 Ein Karpfen in einer Weÿsen Brühen
- 249 56 ~~Forellen~~ abzusieden
- 56 Hecht zu kochen  
Einen Aal zu apprettieren
- 57 Musz Ohren Kuchlein  
Schnepfen zu appretieren  
Weiszen Karpfen
- 58 Zucker Hippen zu bachen  
Eine Saussen an ein weltschen Bratten
- 59 Ragout mit Milchlin und Morchen  
Ein Karpfen in einer schwartzen Brühen
- 250 60 Ragout Pastetly  
Eine Saussen über Forellen  
Stockfisch zu kochen
- 60/61 Wilde Enten zu appretieren  
Forellen abzusieden  
Raum Pastetlein
- 62 Verbrüte Sträublein  
Auf eine andere Manier Sträublein  
Compoten
- 62/63 Saussen über die Mandell Schnitten  
Fülle in Speckkuchen und Tabac Rollen  
Mandlen Schnitten
- 260 63/64 Verdämpft Kalbfleisch mit Meertrauben  
Verbrüte Strauben
- 64/65 Verbrüte Strauben etwan 20 Duzend  
Schnäcken Kuchlein  
Mumpfer Kugelen
- 66 Ein gefülter Karpfen
- 66/67 Gebachene Compoten  
Rechte gute Oster Fladen
- 270 67/68 Gefülte Würst  
Eine Kalbs Lebern, wie man sie braun kocht  
Wie man Albelen absiedet
- 69 Wie man ein Gansz Pfeffer kocht  
Wie man Zungen brattet
- 274 70 Schlag Waszer