Familiennamen A-Z
aus Bereinen

Aufzeichnungen von
Daniel Tschudin-
Spänhauer 1804-1885

72 Feuillets

J. Eglise . 1912.

A 34

Historische Notizen:

1. Betr. die Bodenzinsbereine — Namen alphabetisch
2. Russenfeldzug d. Kaisers Napoleon
3. Bericht über verschiedene Jahrgänge, Wetter, Klima etc.
4. Dreissiger Wirren.

Daniel Todtmüs-Spänhauer

Abkürzungen betr. die Zinsbereine

Schlossbereins-Stadtbasel gut = Sch. B.
St. Erasmusbereins = St. E. B
Gotteshausbereins Kirchenb. = K. Ber.
Urkundenbuch v. Boos = U. B
Spitalbereins = Sp. B.
Präsenzbereins = P. B.
Frühmessstiftung = F. M. St.

Historische Notizen:

1. Geb. die Bodenzinsberaine — Namen alfabetisch

1 Russenfeldzug d. Kaisers Napoleon

3. Bericht über verschiedene Jahrgänge, Wetter, Klima etc.

4. Dreißiger Wirren.

Daniel Todtindin-Spänhauer

Abkürzungen betr. die Vereine

Schlossverein = Stadtbaselgut = Sch. B.
St. Erasmusverein = St. E. B.
Gotteshausverein Kirchenb. = K. Ver.
Urkundenbuch v. Boos = U. B.
Spitalverein = Sp. B.
Präsenzverein = P. B.
Frühmessstiftung = F. M. St.

I Geschlechterverzeichnis

von Mettlen auf der

Urkunden in Boeklingen Perg. v. 1444, 1480, 1528,

1533, 1540, 1568, 1601. 1685. 1691

1528

Alb. Ulin Erben St. & B. 1528. 35

Ackermann Hans. St. & B. 1528. 66. 91

Alb Heingi Erben St & B 1528 109.

A.
um 1430

Abg Rudi, DSt 8.

1480

✓ Abg. Wiegdelenen Schl. B. 1480. 43.

✓ Abg Adelheid Schl. B. 1480. 194. 223.

✓ Abg Jesse / Jakob / Schl. B. 1480 51. 52. 53 55. 56. 57 60. 127. 128 129 152. 212.

1533

Abg Heinzi Erben K. B. 1533. 11. 42. 43 45. 46 47.

Abg Jakob. K. B. 1533. 80

Abg Jakob P. B. 1568. 120

Abg Jakob K. B. 1601. XIII. Leben

B.

um 1430

Berner Cünz D. St. 1. 2. 3. 11.

Burghard Heine D. St. 2. 6

Berner Peter u. Adelheid seine
Gattin, Urk. B. 185. 1396

Berner Cuno Urk. B. 403. 1368

Babiger Rudi Senn B. 1745. 28

B

1480

Berner Arbogast Schl. B. 1480. 13. Mai
s. 13. 17. 33. 97. 147. 155. 157. 158. 196. 201. 231.

Berner Hans Schl. B. 1480. 27. 112.
190. 199. 226.

von Kaiserfels Wernlin Zunft Schl. B
s. 1480. 50. 146. 191.

1528

Berner Claus Schl. B. 1528. 9. 11. 34.

B

1414

✓ Brugger Rudi. fruhmess St 1444. 33

✓ Bost Hansjin Bl Diessdorf 1444. 33

✓ Brunner Cüni. fruhmess St. 1444. 52. 56

1480

✓ Bernhard Klein, Schl. B. 1480. 30. 178.

✓ Biskoff Hans Schl. B 1480. 108.

✓ Burg Jerg. Schl. B 1480. 133. 145. 195. 219. 224

B 1444

Bergsteedt Henri. Fr. Miss Stift. 1444. 1. 45. 52. 58. 75. VII. Frag. 81-90

Brodsteck Hans, Fr. Miss. Stf. 1444. 6. 15 20. 23. 24. 26. — 28. 31. 32. 38. 43. 46. 47 VII Frag. 68-80

1480

Brodsteed Clemens Schl B. 1480. 18. 46

1528

Brodsteed Ambrosius Vogt. St. B. 1528 Laus Eucharis. 33. 51. 61. 109.

Brodsteed Clemens, Erben St. B. 1528. 29.
Batinga Hans nicht Tauf. a 17. Jh. 1695
Batinga Rud. Schl. B. 1744. 288. Hans Berg
Bernafeld

B

1480

Brüderlin Hans. Sekl. B. 1480. 4. 32. 33
37. 149. 159. 163. 170. 172 177. 227. 228.

Brüderlin Ulin Sekl. B. 1480. 22. 29. 85
(1. d. Bürgermeister)
127. 136. 186. 198. 215. 218.

1528

Brüderlin Peter St. B. 1528. 5. 6. 7.
9. 34. 44. 56

Brüderlin Heini St. B. 1528. 31. 73. 75.

Brüderlin Claus St. B. 1528. 7. 29.
" " K.B. 1533. 77. 84. 88.

Brüderlin Hans St. B. 1528. 2. 6. 11
16.

1533

Brodbeck Martin K.B. 1533. 2. 13.

Brüderlin Heini " " 5. 27. 3994.
18.

" Hans 98. 100. " " 8. 37. 71.
72. 75.

B

1533 de Vico

Brodbeck Caleg. K.B. 1533. 1549. 78. 93. 96.

Burkhardt Eva. K.B. - 35.

Brodbeck Hans - - - 52

Brodbeck Claus - - 71. 72. 101.

Brüderlin Catharina - 102.

1540

Brodbeck Caleg. des Hinterengl, Sch. K.B. 1540
1. Tagesei. 54.

1568

Brodbeck Lienh. P.B. 1568. 3 Tag

Brüderlin Erhard PB. 1568. 121

Brodbeck Jer. PB. 1568. 121.

Brüderlin Hans. PB. 1568. 20. 23. 43

1568

Brüsi Ulrich P.B. 1568. 55-89. 91.

Brüderlin Elsbeth P.B. 1568. 114

Brüderlin Claus der Hirt Eintrag
der Kind B. v. 1601

Heim. Brudesheim der Haselhofer.
Eintrag. Kind B. v. 1601

Brügger Wirtsleute K.B. 1601 47. 91
III Lehen
Brüderlein Jak. Kind B. 1601. 1161/71

Buser Georg Selt B. 1744. 87

Bäckermeister exp. 26. 42 1656

C

Cerri Henri. Urk. B. 403. 1368

C.

1480

Crone / Krone / Croni / Haus.

Schl. B. 1480. 24. 50. 66. 70. 72. 73. 74. 75. 76. 77
78. 79. 80. 81. 82. 83. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 118
119. 120. 121. 122. 123. 124. 126. 132. 133. 135. 160.
164. 170. 171. 180. 183. 188. 207. 225

1525

Croni Arbogast St. a. B. 1528. 3. 8.

Croner / Krau. Croni) Haus St. 81. B.
aus 1528 Zinceitg. 1. 39.

Crou (Krou) Haus 1533. K. B. 35

1540

Croni Haus Schl B. 1540. 13. 20. 37. 40. 41
44. 45. 46. 48. 53. 55. 58. 68. 75. 104. 115. 132
32 Frey

Croni Arbog. Schl. B. 1540. 33. 81. 88. 108. 140
etc.

Croni Arbog. Erau 1601. K. B. 15. 66.

D

Dalinden Hans 1467, Einsiedeln

Dornacher Clewen, Frutmen Stift 1444,5.
7. 9. 10. 11. 13. 18. 20. 21. 25. 27. 35. 38. 39. 40. 42.
71. 72. 76. 153.

1480

Dornacher Clewwy. Schl. B. 1480. 49.
58. 153.

Dornacher Ludwig Schl. B 1480. 59. 146
169. 209 210. 216.

Dornacher Ludwig 1467 Einsiedeln

1528

Dalcher-Arbogast St. B. 1528. 91. 97

Dornacher Bernhard St. B. 1528. 6. 35.
1533. K. B. 79.

Dornacher Hans St. B. 1528. 13

1533

Dornacher Arbog. K. B. 1533. 3. 44. 73
St. B. 1528. 16.

D

1533

Lades Antagen. H.B. 1733. 14. 15. 20.
48. 60. 68.
H. 71 [illegible]

1540

Lades Förena Hs. Björkeström 1871
Sekl. B. 1540 21. Fog 89. 101. 148. 151. 159
177. 200. 218. 237. 256

1565

Lasarets Vitsen P.B. 1568. 71

Dagen Ronneg Schoman B. 1683. 29. cop 14 II. 1632

1691

Diekes Fakes och Eken 20. 83 107

Dagen Bissen v. Eijsmansen
cop 17 II. 1643 mit Otto Brookfe
v. Hig

1533

Dieter Hans der Müller zu
Bruyeringen, Zinst 8 d. Seelen-
haus z. Mörsen ab einem
Zinsgut im Banne Rheinberg

Thürings Arbg. R.B. 1568. Einzelg.
Dürrings Arbg / Thüring / R.B. [illegible]
n. 87 6. Leben | n. 1691. Seelen Hilfe

E

Ehmann Felix Kirch-Buch cop. 25. II. 1649

Marx Ehmann K. Beram 1718. 64.

Eck
Eigensatz um 1600

E 1480

von Eglingen Peter Schl. B. 1480. 62. 96. 98. 168
von Eglingen Bernh. Schl. B. 1480. 163. 225.

Eglein Bernhard Schl-B. 1480. 97. 165
188. 223. 229. 231. 241.

Eisenthal Schweinstein Schl. B. 1480.
30. 126. 1533. K B. 32. 71. 76. 1528 STA B 11.

1533

Ebe Hans K.B. 1533. 20

Eglin Hans " " 75

Eglin Claus " " 80

Eglin Niel Spr. B 1540. 143

Eglin Martin verl. Eden K.B. 1601
92. 93.

Eglin Niel. 1601. K.B. 12 Celan

Elis Eglin, Corpora d. mit Anton
Gotth. 1691. Seite 13.

F 1444

Felix, der Kürschner Fr. Mess St. 1444
84.

1480

Fischer Hans Kol. Stdt. B. 1480 H. Lucas
1. 48. 59. 60. 138. 217. 232.

Fischer Ulrich, Stdt. B. 1480 95.

Frauen Brüderschaft (Chur) 1480
Stdt. B. 1480. 102.
San Saul Stdt. B. 1744. 208.
Glinz cop. 28. Juni 1647
Sankt Chiurg cop. 1766 m. Dorot. Davatz
San Joh. - cop 1812 A. Maria Vogt
" Saul - cop 1784 A. Mag. Fischer

1568

Fröhlich Hans P.B. 1568. 2 Tag. 22 28
81. 82. 94. 98

Fenter Hieronimus P.B. 1568. 47

Schmid Peter 1601 K.B. 105

San Samuel Beck B. 1760. 35
" Ludwig Fäsch B. 1780. 15

Göbelin Jacobin, Wittenb. Arch. Urk. 1340

Gader Peter Fr. Mem. St. 1444. 19.

Spinnewald Elsin, fr. Mem. St. 1444. 39
54. 65.

Spinnewald Elsin, frühmem. St. 1444
E. Freg. 61–67

um 1430

Gering Hanni D. St. 1. 13.

1480

Spinnewald Hans. Schl. B. 1480. 19. 70.
101

Spinnewald Emelin Schl. B. 1480. 145
231. 241.

Gaider Emeli, Schl. B. 1480. 58.

1528

Spinnewald Georg St. Reg. 1528. 49. 96

Grempler Ulrich Schl. B. 1480. 7

1533

Spinnewald Hans K. B. 1533. 1

" Georg " " " 17. 38. 80-89.

Grim Ulm " " " 27.

H.
um 1430
Hügli Hemmi B. St. 1

1444

Hermann Hans Frümen St. 1444. 61.

Heffiin Hemmi Frümen St. 1444. 61-63

1480

✓ Heffiin Blasiroth Schl. B. 1480. 21. 117

✓ Hoffiin Klein. Schl. B. 1480. 156. 172.

Hermann Foter. Schl. B. 1480. 221.

1528

Hutfinger Hemlin St. & B 1528. 44. 50

1528 I. 70. Fragerer. 1. | 1533. K. B 48.

Hans Heiler 1528. St. B. 36

1533 K B 99. 100

H.

1441

Hügelin Ulrich, St. Wien Stift. 1441. 3.21. 23.89.

1480

Hügelin Hans, der Alt, Schl. B. 1480. 95. 150.

Hügelin Hans, der Jung Schl. B. 1480 f. 25. 101. 103. 164.

Hügelin, Ludwigsburg Schl. B. 1480. 98

Hügelin Wendlins Erben Schl. B. 1480 149.

1528

Hügelin Jörius, Einsetz d. St. Bs. B. 15. 29. 30. 32. 42

Herzog Heini St. Bs B. 1528. 10. 29.

1533

Herzog Heinrich M. B. 1533. 13

Hügelin Hans " " " 19.

" Jörius " " " 21. 31. 57.

H.

1568

Hodd Hans P.B. 1568. 28. 82

Hodel Caspar P.B. 1568 82. 91

Hans Huber sel. Eh. P.B. 1568. 114

Hüber Conrad. P.B. 1568. 96

Hand Heins Erben. Spit B. 1510

N: 33.

Hauŋ Lukas Schl. B 1744 B 358. 87

Hauser Niclaus Schlon B. 1744. 346. 76. 82.

" Heinr Schl. B. 1744. 29. 62. 72. 346. 172.

" Lukas Tank B. 1780. I Tagen 2 mal

Holzach Hemann, Und. B. 403. 1368

Honecker Hs Jacob Hand. B. 1768. 14

Said. B. 1780. 8

J.

1460

Jeckli: Jeggi Ruhrfeld B. 1460 | 151. 192. 194.
195. 200. 201. 205. 206. 219. 234. 236. 240.

1533

Jeckli Ulrich Seben ½ B. 1533. 3

aus Reinlingen

Jost Hans Hardt B. 1665- 5
cop. 19. II. 1681 mit Isabel Herbin

Hz. Peter Hausen Fol. B 1/44. 108. 157. 175 & 46.

143. 329. 353.

~~329~~ 346

~~1744~~ 355

Hausen: Sicke Tauf c. 9. V. 1637
ü. c. 12. II. 1682

J

1480

Joelin Link. Schl. B. 1480. 21. 23. 118

Joelin Wicket Schl. B. 1480. 224. 226

1528.

Joel: Hans N. Ch. B. 1528. 16

Joel: Claus N. Ch. B. 1528. 12. 13. 31. 37. 63.

1533

Joel: Claus K. B. 1533. 41

Joel: Hans K. B. 1533. 28. 72. 101. 102

1568

Joelin Cirlag. P B 1568. Schl. 16.

K. 1444

Kessler Hans, der Vogt Fr. Mess. Slfc. 1444

67.

1480

Kessler Leut. Schl. B. 1480. 13. III 2. 46.

49. 50. 59. 191. 209. 210. 216

Kessler Hans, Schl. B. 1480. 8. 20. 190.

Kessler Ludegard, Schl. B. 1480. 9. 103.

184.

Kessler Hans. Vogt v. Winnekendorf

Schl. B. 1480. 159.

K.

Kran v. Kranen Siehe unter C

1533

Kessler Stephan K. B. 1533. 53. (1528 80.)

Kessler Hans " " 60. 83. 102.

Keigel Wendt K. B. 1533. 83.

Keigel Wendt St. B. 1528. 100

L

Lützler Nicl. Hutmacher 1736-1757

" Hs. Mr. Fam. B. 1780 Nr. 4. 57. Fam. B. 14.

Lützler Joh. Fam. B. 1780. 17.

" Nicl Fam. B. 1780. Nr. 1. 6. 11.

Löliger Hs. Balthasar Heinrodel Selbst. B. 1748. Nr. 1. 48.

Löliger Hs. Jacob Fam. u. Wagner Fam. B. 1780 Siebente Wagnerei Nr. 9. 18

1444

Leuman Lindenheim B. Wes. St. B
1444. 18. 22. 30. 39. III. Reg. 45–49. 75. 78.
80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. (a. d. 1444)

Von Löwenberg Seitl. Simon St. 1444. 62. 63

circa 1430

Leuman Claus D. St. 1

1480

Von Löwenberg Conrad. Schl. B. 1480. 65. 179.

Leweler Richt. Schl. B. 1480 32. 166.

1528

Leuman Lindl St. B. 1528. 57

Lindin Hans, St. B. 1528. 79

1601

Lindin Hans der Fleischhacker
1601 K. B 4.

Lindin Hans der Fleischhacker, Sohn B
K. B 1748. 63. 103. 1745. 8

L. 1480

Leutpriesterzeit Schl. B. 1480. 221.

1533

T. B. 1533. 95.

Leupin Mich. gest. um 1601 Büsser
v. Thalw. gest. 14. Oct. 1684 83 Jahr 4 Mt.

Leüpin Adam v. Bubendorf
cop. 15. III. 1635

Liem Leupin Sattelh. Lehen B.
v. 1683. Inh. d. III. Frag.

Quid S. 1673. Michel Leupin No 13

Lavater Jakob. Beck B. 1760. 12
Hardth. 1768. 17.

M

1444.

Meyer Diedrich Früh Mess Stift. 1444. 3

34. 80.

Meyer Hanslin, Früh Mess Stf. 1444. 48

1480

Meyer Hans Schl. B. 1480. 10.

Meyer Peter, Schl. B. 1480. 35. 37. 40. 54. 62. 91. 104. 187.

Meyer Ludwig, Schl. B. 1480. 60.

1528

Meyer Hans Cl. Ludwig d. Sch. Br B. 1528

1. 25.

M

1528

Müthner Nick. St. Linden St. 8. 37
1528

1533

Mütmann Michel Erben K.B. 72.

1528

Mütmann Marx Erben St. 8. 15

Mütmann Michel St. 8. B 1528. 95

1568

Meimer Hans, P.B. 1568/1. 18. 34. 79. 91. 106
114. 118. 119

VI.

um 1450

Marbstein Henny D. St. 12

Marbstein Wenzl D. St. 14.

1480

Marbstein Conrad Schl. B. 1480. 61. 224. 226

Marbstein Peter Schl. B. 1480. 3. 241.

der alt

Marbstein Hans Schl. B. 1480. 13 III

1. 39. 193. 201. 220.

Marbstein Hans der Jung. Schl. B. 1480

68. 148. 173. 186. 211.

Marbstein Andree Schl. B. 1480. 141.

Marbstein Agnes Schl. B. 1480. 184. 193

233. 234. 236

Marbstein Hans U. St. B. 1528. 61.

1528

Marbstein Wien. St. B. 1528. 3.

1533.

Marbstein Bernh. R. B. 1533. 24. 77. 96.

1528. St. B. 22.

M.

1480

Müller Bernhard Hon v. Tirol. Schl. B
v. 1480. 50. 136. 188. 190. 196.

Müller Hans Schl. B. 1480. 9. 10. 15.
71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 79. 81. 83 84. 87 88. 89.
90. 94. 99. 103. 105. 106. 109 152 157 164. 167.
180. 181. 200. 214. 235

Müller Heinz Schl. B. 1480. 178.

Muerpach Jenni; Ulk. B. 403. 1368

Meysel Jok. 1780. Basl. B. 11

M.

1522

Müller Lidai St. Gr. B. 1528. 5. 43. 52. 55. 59.

1533. K. B. 86

Müller Hans 1528. St. Gr. B. 71

Müller Hans St. Gr. B. 1528. 4. 88.

" Bernh. " " " 38. 41. 90

Müller Hans. St. Gr. B. 1528. 4

1533

Müller Bernh. K. B. 1533. 3. 34. 53. 59. 91. 94. 96. 98.

Müller Hans " " " 9. 18. 21. 28. 32. 33. 53. 69. 93

Müller, Peter " " - 9

Müller Claus " " - 27. 59. 92.

Müller Leonhard - - - 29. 75.

Müller Heini - - . 30. 70. 93. 100

Müller Jakob - - 92

Müller Martin " - 102.

" " " 1528 St. Gr. B. 9. 47.

97

1540

Merz Jakob R.B. 1540. 2. 42.

Meich Jakob P.B. 1568 52

Meich Hans " " " 97

1568

Mitter Alban P.B 1568. 109

Mohler Sebast. H.B. 1768 N.° 1

37

1540

Pfarrer Eckart Sch. B. 1540. 17. 26. 32. 89
108. 156. 159

Pfarrer Hans Sch. B. 1540. 78
55 Reg. 127

1568

Nerdler Balthasar P. B. 1568. 49. 89. 91
der Schneider 92

O.

Ochsenmann Matthis Hard. S. B
1665

4 4 Hard. St. B. 1683. 18

1646

Nürnberger od. Nürner Georg, Posam. von Kirchgarten, seit 1646 Bürger v. Müllheim
gestorb. 16. XII. 1674 im Alter v. 74 Jahren.

P.

1444

Pentelin Heinrich, frü-Men Sch. 1444.
4. 24. 36. 41. 43. 45

Pentelin am Sensburiteich fr. Men-Sch.
1444. I. Frägerei 1–22.

Pentelin Werli Fr Men. 1444. 4. 5. 6. 7. 9. 10
11. 12. 13. 15. 19. 22. II. Frej. 23–44. 45. 68. 70
73. 74. 76. 78.

Pentelin Hans frühmon St. 1444. 56. 70

Pentelin - ? frühmon Hl. 1444
25. 26. 27. 28. 30. 31. 32. 34. 35
36. 40. 41. 47. 72. 77. 79.

1480

Pentelin Hermann Schl. B. 1480. 36.
203.

Pentelin Werli Schl. B. 1480 49. 136 159
191. 196. 213. 218.

P.
1480

Pontalis Mlle Sibl. B. 1480. 5. 129.

Pfeiffer Martin Sibl. B. 1480. 32. 151.

P

1568

Pfister Sallin P.B. 1568. 20. 27. 60 98

Pfister Martin P.B. 1568. 8

Pfister Rud. P.B. 1568. 118

Pfister Hans P.B. 1568. 11. 83

1601

Pfister Ambrosi K.B. 28. 84. | XX Leben

Heinrich Pfister, Kirchenpfleger

01. K.B.V. 1601 Sinneis

P

1528

Pfister Martinus Erbm St. & B. 1528. 19.100

Pfister Jacob Vell. B. 1540/123.

1533

Martin Pfister Erbm 1533. 49.75.56

1681

Pfaffz Carl. K. B. 45.57.63

1601

Schmiedtin Hans Sch. B. 2. 4. 7

Springelin Jakob. Sch. B. 1744

№ 11.

R.

1480

(Rück)

Rich Erhart. Sekt. B. 1480. 20. 63. 80.
100. 120. 136. 154. 158. 167. 171. 173. 176. 177. 179
189. 204. 223. 237

Ritzi Hans Sekt. B 1480. 40

Rinfelder Heinrik Urk. B. N° 315. (1341)

Rüchtin Heinr. Urk. B. N° 329. 1347

R 1480

durch Buss-Folgenum

Rosenkranz Kat. D 1480. 9. 24. 51. 53

55. 56. 57. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82.

83. 88. 89. 92. 93. 94. 99. 118. 119. 120. 121. 122.

123. 124. 126. 132. 133. 135. 145. 162. 171. 179.

180. 183. 184. 185. 192. 207. 225. 231. 232.

R

1533

Ramstein Wolf (Kirchenbereu) K. B 1533. 52

1540

Ramstein Wolf. sel. B. 17. Frs. 85 99.
103. 109. 113. 144. 272. 274. 306
Obigen Spit. B 1540. 50. 56. 128. 172

1568

Ramstein Hans P. B. 1568. 117

Ramstein Wolfs P. B 1568. 24. 69. 104.

1601

Ramstein Hans K. B 1. 9 43 65 (70) 95. 97

Ramstein Bernh. 17. 72

Ramstein Claus 56. 72. 78. 84

Cop. 15. II. 1624 Bernh. Ramstein ü Anna Dürrig v. Mh.
" 2. II. 1630 Claus Ramstein ü. Verena Müller
von Lützen.

Regenass Werlin 1533. K.B. 96

1647

Rösch Bernh. cop. 28. VI. 1647 mit
Jungf. Magd. Lüdi

1601

Sales Ulin Kind. B. 1601-62
" Hans Jakob, jüngst Bed. B. 1760. 34 36

1601

Bärtschen Hans 35. 38. 46

Bärtschen Bernh. 1601. 41

Bärtschin Jakob Ehe B. 1780 : 1

Helin Hans von Benken Kirchspiel
Kind Jakob getauft 30. XI 1645

S.

um 1430

Stark Henni D.St.13

Salviti Conrad 1467 Dinghofgenter

1444

Stark Leonhard v. Clamm, dem

Bruder. Frühmess Stf. 1444. IV Tag. 30-40

1540

Stegmann Jakob. Spit. B. 1540. 1. 45. 54. 55. 63

74. 125. 147. 170 176

S. 1444

Schenk Clemens, Frühmess St. 1444. 17
Sarer Hans Fr. Mess St. 1444. 14. 37
Sarer Heini " " " 1444. 42

1480

Sarer Ambrosi Schl. B. 1480. 207
Sarer Bernhard St. Gr. B. 12. 1528. 81
1533 K. J. 99.
Stahel Heini Schl. B. 1480. 18. 43.
Stahel Ulrich, Schl. B. 1480. 35. 49. 68. 112. 113. 166. 168.
Salathe Conrad. Schl. B. 1480. 97. 102. 106 151. 189. 208
Stark Leonhard. Schl B. 1480. 24. 99. 179. 184. 185. 192. 232.
Stark Clemens, Schl. B. 1480. 48. 173

S. 1444

Schneider Burkart Fr. Wien St. 1444. 29
67.

Scalffe Heinzi Fr. Wien St. 1444. 57. 65

1528

Spänhauer Hans St. B. 1528
1. Träg. 1. 32. 92. 101. 106

ditto Sp. B. 1540. 7. 44. 50. 104. 145. 166. 167. 172.

1568

Schwarz Hemann P.B 1568. 116

Spenhauer Linh. P.B. 1568 76

Suser Berchtold P.B. 1568. 76

Spenhacia Hans P.B. 1568 75

" Bernhard " " 65

S. 1444

Sydenmann Peter St. Urk. B. 1444

44.

Agnes Sydenmann, Wittwe und Rudolf [illegible] St. Urk. B. 1344

1480

✓ Schaub Hans Schl. B. 1480. 23. 78. 87. 114. 116. 125. 131. 135. 168. 220.

✓ Schuhgacier Peter Schl. B. 1480. 33

✓ Sartin Bernhard Herr Schl. B. 1480. 108.

Sydenmann Werlin. Schl. B. 1480. 47. 67

✓ Schwarz Erwin. Schl. B. 1480. 22. 29. 58. 61. 169. 202. 238.

✓ Schwarzen Erben Schl. B. 1480. 86. 130.

✓ Schwarz Conrad Schl. B. 1480. 151. 162.

S.

1480

✓ Seiler Ulrich, Schl. B. 1480. 114, 115 116. 117. 118. 119. 121 122. 123. 124. 125. 128. 132. 133. 134. 174. 182. 183.

✓ Schwab Konrad Schl. B. 1480. 194.
" Burkart 1467

Schwindind Peter Schl. B. 1480. 191. 211. 221.

✓ Seiler Hans Schl. B. 1480 195
" " Sl. Ba. B. 1518. 14.

1533

Seiler Jakob. K. B. 1533. 1.31. 37. 95
Seiler Hans ... " " " 100 1. 102.
Seiler Bernhard " " 2
Sydenmann Caspa. " " 9.

1528

Schwarz Conrad St. Es. B. 1528. 40.

1533

Schwarz Conrad, K.B. 1533. 10. 17. 20

Schwarz Verena " " " 28. 38.

" Esi " " " 76.

Segenmann Jakob K.B. 1533. 14. 20. (Bo 1528) (1528 20)

" Hans " " 76

Schwarz Peter K.B. 1533. 43. 53. 54. 96. 100

Seiler Casp. K.B. 1533. 25. 101.

Sydenmann Jörg 1528 St. Es. 15. 25.

Sydenmann Jörg 1533. 27. 56. 75.

Schreiber Heini K.B. 1533. 31. 35. 75.

" Hans " " " 59.

Sydenmann Martin " " 54

Schneider Sorius K.B. 1533. 54.

Schwarz Lienh. K.B. 1533. 78. 98.

Seiler Burkhart " " 92.

1601

Segenmann Jakob 58. K.B.

S

1533

Schmizzer Hans K.B. 1533. 92.
Spit B. 1540. 373. 4058 B. 90. 126

1601

Scheer Hans K.B. 1601. 24
Michel " Schönau B 1683. 31. 75.
Stetter Jakob. 52

1665

Schorr Michel Handt B. 1665/6

1533

Sprenhauer Hans K.B. 1533. 48.

1568

Sailer Heim P.B. 1568. 11.
Schmied Wendelin P.B. 1568. 8.
36 101. 103. 120
Seiler Hieronimus P.B. 1568. 13. 103.
Seiler Ulin P.B. 1568. 102
Seiler Hans " " 99
Seiler Heim " " 95.

S.

1528

Hans Spenhauer St. B. 1528. 1. 58

Schwarz Conrad St. B. 1528. 68

Heini Scheibli St. B. 1528. 14.

Seiler Caspar St. B. 1528. 16. 24. 25. 77

Seidenmann Casp. Erben St. B. 1528. 24

Seiler Bernh. St. B. 1528. 26. 48.

Seidenmann Conrad. St. B. 1528. 46. 69.

Seiler Jakob Bons St. 1554

1568

Schaublin Erbes. P. B. 1568. 117

1568

Scholer Heini P. B. 1568. 108

Seiler Lattheim - - 94 95. 96

F.

1480

Frösch Hans, Schl. B. 1480. 147.

1528

Fschudin Rudolf St. B. 1528. 105

Fschoffmann Leonhard St. B. 1528. 9
41. 62. 65. 67. 78.

1533

Fschudin Fridlin K. B. 1533. 8.

Fschoffmann Erhart " " - 16.

Fschudin Rud. " " - 17. 77. 78

Fschoffmann Martin - - 87. 53

Fschoffmann Heini " " 66

Fschudin Claus - - 79

F

1528

Treffzer Diebold St. Ss. 1528. 17.58

1568

Fridenin Chr. P.B. 1568. f. 111

Treffzer Samuel P.B. 1568. 82. 83.

1601

~~Fleming Christoph 44. VI Lehen. 75~~

Fridelin Claus d. alt. Hofs Leben
1601 K.B. 64. 65

Fridelin Claus, der Fischer
K.B. 1601 XVI. Lehen

21

1568

Uerbin Leonhard R.B. 1568. f. 43.
71. 98.

1601 (v. Kirchenpflege)
Uerbin, Leon. Universität, Erlaub.
des Rich. B. v. 1601

2r

1444

Vogt Urkm. Fr. Wien St. 1444 44.

1601

Vogt Urkm. A. B. 71 102. 103

V.

1533

Vöglin Lienh. K. B. 1533. 67. 80.
(Erben)

1540

Vöglin fridli Schl. B. 1540 32 107. 214
235 309

Vögtlin Lienh. Schl. B. 65. 239. 284. 315

1568

Vöglin Hans P. B. 1568 17. 54. 16 Neg.

Vöglin Claus " " 17. 77

1601

Vöglin Conrad

9.

Kirchbüngen Zahlen P.B. 1565. 1.5.

1601

Vogtein Lieser N.B. 66. 69.

99.

1601

Vogt in Lieni K.B. 1601 61

1665

Vogt Hans, Hardt B. 1665

Vogt Arbogast H.B. 1665

1568

Wechlin Paul. P.B. 1568. 2 Teg. 81.

1607

Wechlin Lo"29. 66

Wechlin Hans 40.

(Steffan)

Wechlin Sebl. B. 1744. 87

" " M.B. 1748. 61

" Hans Semler B. 1745. 25

" " Hans B. 1768. 3.

W. 1444

Wernmann Wernlin. Frühmess St 1444
58.60

1480

Wernmann Verena. Schl. B 1480.
193. 237

✓ Wagner Clemens, genannt Seiler
Schl-B. 1480. 72.

Jakob Wirth. (Wirt) Wirz
Hardt B. 1768. 13

W.

1480

Weber Leonhard, Selt. B. 1480. 4. 28. 63. 84. 108. 110. 160.

1528

Weber Erhart St. Emmeraner. St. Ex. B v. 1528. 12. 1533. K. B. 37. 101.

1533

Wacker Caspar 1533. 56. 90. 97. 100.

" Bernh. " 57

Wannenmacher Jerg. 1467

1601

Zimmermann Adolf K.B. 80

Zimmermann Friedr. K.B. 80

Z. 1444

Jeffel Wernein Fr. Wiens St. 1444 69.79. 81.

1480

✓ Zimmermann, Albegast. Schl. B. 1480. 41. 197. 202. 227. 228.

✓ Zimmermann Claus von Ochsenfurt, Schl. B. 1480. 1. 109. 221.

✓ Zimmermann Peter, Schl. B. 1480 150.

1528

Zimmermann Leonhard St. Er. B. 1528. 4 (2)

" Hans St. E. B. 1528. 1

Zimmermann Albegast, Kl. Einkg. St. Er. B 1528. 14./1533. K. B. 30

1533

Zimmermann Claus, K. B. 1533. 13.

" Albeg. " " 27.

Z. 1480.

Zeininger Cuni Schl.B. 1480. 69

1540

Zimmermann Arbes Schl.B. 29. Frag

31. Fg. 140. 180. 183. 197. 212

Z.
um 1433
Zimmermann Hansen D. St. 7

1540
Zierleinen Hans. Sch. B. 227

1568
Zimpfer Anton R.B. 1568. 120

1.

Hier folgt eine Abschrift aus den handschriftlichen Aufzeichnungen von Daniel Schudin-Spänhauer von und in Mutten, geboren d. 10. April 1804, gestorben 1885:

„Wichtige Begebenheiten, welche mir Daniel Schudin-Spänhauer i. Mutten, geboren d. 10. April 1804, noch in Erinnerung sind u. wegen Arbeitsunfall zu schwerer Arbeit unfähig geworden bin, habe ich unterm 17. Januar (im Jahr 1880 hievon) nachstehende Begebenheiten aufzuschreiben (angefangen mit dem Jahr ----------
------(das Blatt ist zur Hälfte abgerissen)

----------.

Rotten sind bei den Bürgern vorgefunden u. wegen dem Weingenuss geduldet worden.
So hat die Gemeinde Mutten zwei solcher Rotten zur Verfügung gestellt. und Samuel Gisin in der Burggass eine solche,

Johannes Aebin-Seiler, im Aerdorf, eine solche
Ester Schneider, im Unterdorf, eine solche.

1812 ist Napollion der I. mit seiner
grosen Kriegsmacht nach Rüsland
gezogen, wozu die Schweiz mit 16.000
Mann unter Anführung von General Bleüker
von Zürich, als Mithülfer beigezogen wurden, wozu die Gemeinde
Mütleng auch mehrere Soldaten hat
stellen müssen, wobei ein gewisser
Johannes Schneider, Weinbergs, als ein
Grenadier-Tschand noch seinen hinder
lasenen Familien ein Besuch abgestattet
und Abschied genommen hat. Welchen
ich damals zum ersten u. letzten Mal
gesehen habe u. von vielen Leüten ge-
hört habe, es seie doch schade für
einen so braven Soldaten u. an seiner
Rückkehr gezweifelt haben. —

Anno 1813 allwo Napollion mit
seiner so grosen Armee zurückgeschlagen
worden, verfolgten Ihn Rüsland, samt

seinen Verbündeten Oestreich ü deutschen Mächten.

In den Niederlanden, von einem preussischen Ober-Marschall, General von Blücher, welcher Ex Waterlo von denselben gänzlich bekämpft worden, wobei Napollion gefangen ü. auf die Insel Malta Elba verbannt worden, Frankreich aber mit einer grossen Kriegsmacht überfluthet worden.

1813. Als nun vorbeschriebene Begebenheit in den Niederlanden vorgegangen, so zieht Prinz Johann Kaiserlich-Königlicher Prinz mit einer grossen Armee an die Schweizergrenzen, vom Canton Schaffhausen bis nach Basel, um im Falle, nicht mit Einwilligung der Tagsatzung, die Schweizerische Neutralizazion mit Gewalt zu erzwingen ü. den Rheinstrom

zu überschreiten, wobei die Tagsatzung mit ihrer so schwachen Grenzbesetzung sich zu schwach fühlte einer solchen Uebermacht Widerstand zu leisten, und zu solchen Begehren und Sicherheitsversprechungen sich genötigt fand, nachzugeben u. die, an den französischen Grenzen gelegenen Grenzbewachungen einzuziehen, und der vorbenannten Uebermacht den Durchzug zu ~~[illegible]~~ gestatten, allwo der Übergang des Rheinstromes, über die damals sich vorfindlichen ~~[illegible]~~ Brücken, nebst selbst angebrachten Schiffbrücken überschritten worden.

Die Schweiz aber mit einer so grossen Volksmassen überschwemmt worden, dass man geglaubt habe, die ganze Menschheit, seit Erschaffung der Welt, habe sich der Boden geöffnet u. die ganze Bevölkerung zu deren Verfügung gestellt, so dass in kurzer Zeitfrist die Lebensmittel aufgezehrt worden.

Vorbenannte Kriegsmacht aber den französischen Grenzen (dieselbe) marschierten u. von Basel bis nach

2

Genf Cezeichnen,
1813 und die französischen Festungen
Belfort u. Hüningen Cobleriten und
Cesleosen wurden was furchterliches
Bombardement verursacht hat.
Die aber nicht zu Blokierung der Fest-
ungen gewidmete Armee, in das Land
Frankreich gedrungen u. zur gänzlichen
Uebergabe gezwungen haben.
Worauf die zwei vorbenelten Festungen
zur Kapitulation gezwungen wurden.
Die Festung Hüningen, durch Anordnung
von Prinz Johann, zur Zufriedenheit
Basels, geschleift worden [1815.]
1813. Die europäischen Kriegmächte, des
innenwährenden Krieges müde geworden,
haben sich verbündet miteinander.
Im fall zwischen ihnen, den verbünde-
ten Staaten, Krieg oder sonstige Mis-
hälligkeiten entstehen sollten, dieselben
nicht durch Waffengewalt sollen erledigt

werden; sondern durch Debütierte der sämtlichen verbündeten Staaten, als schiedsrichterlichen Ausspruch zu erledigen seien, was aber durch Napoleon den 3. den nicht beachtet wurde, wie sich später zeigen wird.

So glaube ich wieder auf 1813 zurückzukehren um Einzelheiten zu erzählen.

Am ~~Donnerstag~~ Thomastag, 3 Tage vor Weihnachten obigen beschriebenen Jahres, wurde unsere Gemeinde mit einer so starken Einquartierung überladen, welche bei Grenzach auf dem Rhein die Schiffbrugg nicht zu Stande brachten. und viele der Mannschaft samt dem Bruggmaterial mit fortgerissen hat und Ertrunken, eine solche ~~auf dem Rhein~~ bei Birsfelden zu Stande brachten u. erst gegen Abend einrückten, dass viele der Einwohner

1

mit 50 und mehr Mann bedacht
wurden, mein Vater selig in seiner
schon beschränkten Behausung mit
16 Mann nebst eines Arztes und eines
Feldweibels zugewiesen worden
Wir Kinder mußten in einer Dach-
kammer untergebracht werden.
Der Feldweibel u. der Arzt gingen in das
Bett der Eltern. Der übrigen Mann-
schaft mußte Stroh in der Stuben
u. Küchen zurecht gelegt werden.
Die Mutter selig mußte in ein und
derselben Nacht, nebst dem Korben,
dreimal Brot backen, welches ihr allemal
von den Soldaten, noch ganz heiß, aus
den Händen weggenommen wurde,
sodaß wir Kinder am Morgen keines
bekamen.
Im Stall wurde die Kuh abgelassen
u. an deren Stelle 2 Zugpferde gestellt,

die Scheunentore aus den Angeln ge-
rissen u. ein Wagen von Zwieback
darein gestellt u. auf äußliche Art und
oft noch viel ärger, gehaust worden
1813 Am Morgen des künftigen Tages
wurde zum Appel getrommelt, worauf
sich eine starke Compagnie versammelte.
Beim Verlesen deren, wurde Unter-
suchung gemacht über die Schuhe, wobei
jeder Soldat
wechselweis die Schuhe zeigen musste.
Hat einer durchlocherte Schuhe, so kriegt
er mit dem Haselstock Schläge, so,
dass er wehklagend um Schonung bittet
u. mit einem Kuchen von hartem
Zwieback begabt wurde. Das alles
konnten wir Kinder durch das
Dachfenster sehen, jedoch nicht verstehen.

1813

So rückten immerfort starke Massen Nachzügler nach, so dass wir frische Einquartierung erhielten bis zu dem vorbemelten Friedenschluss.

Nach erfolgtem Friedenschluss wurde das Bombardement bei Hüningen eingestellt, welches während des Schiessens oft die Häuser zittern machte u. die Fenster klirrten, je nachdem grosse Geschütze gebraucht wurden. Die bei uns einquartierten Soldaten, welche ein solches noch nicht mitangehört haben, zu zittern anfingen und wir (Buben) mit ihnen auf eine Anhöhe gingen um die Kreuzung der Bomben in der Luft anzusehen.

1813

Es rückten immerfort starke Massen

Nachzuegler nach

Nach der Capitulation sagte der Vater an einem Samstag: Jetzt Buben wollen wir einmal auf Hüningen, um Augenzeugen der Verheerung zu sein, ihr werdet eurem Lebtag daran denken, was auch wirklich geschehen.

Als wir vor dem St. Joh. Thor, auf dem Lisbüchel ankamen, zeigten sich schon genug Spuren von den vorgefallenen Geschossen. Aber erst recht bei dem zu Boden geschossenem Mäusethurm!, zu welchem, laut Sage, die französische Besatzung, von Hüningen aus, einen unterirdischen Gang u. eine Wache in demselben gehabt haben, und mit einem tiefen und breiten Graben umgeben war,

Welcher Graben mit todten Bayerischen Jägern angefüllt, u. nur mit wenig Erde zugedeckt war, so dass genugsam Spuren von menschlichen Ueberresten hervorragten, i. Hände, Füsse, Köpfe u. Beine, dass man, darauf getreten gemeint hat, als wäre man auf dem Mist, u. ein Gestank, dass man es auf dieser Stelle nicht lange aushalten konnte. Als wir weiter gegen Hüningen kamen, wurden durch Laufgräben, Zick-Zack gegen die Wälle gezogen um sicher von den feindlichen Geschossen zu sein, wo überall noch Kugeln umher lagen.

Als wir uns innert den Festungswällen befanden, stunden lange Tannen, die eine dicht an der andern, an den Häusern gelehnt, besonders aber an die grossen Kasernen, wo den der grosse Geschütz an diesen aufprallen und ableiten soll.

In den Kasematten konnten wir uns wieder nicht lange aufhalten wegen dem Gestank. So haben wir den Heimweg angetreten u. auf demselben Spuren von niedergefallenen Bomben, angetroffen, welche auf der festen Landstrane Löcher geschlagen, so dass man grose Bohnen darein stellen könte.

1813. Nach dem abgeschlossenen Friedens-Vertrag zogen die Soldaten wieder in ihre Heimat zurück u. ein groser Teil denen, wieder durch die Schweiz, allwo man denselben das Gebäck, auf Rechnung der Gemeinde, nachführen müste, wobei oft die Führleute samt den Pferden ganze Monate lang nicht heimkehren konnten und grose Expeditionskosten verursacht hatten.

Als Napoleon ab seiner verbannten Insel Elba wieder entwichen konnte, und in Paris anlangte, so hielt das Volk,

sowie das Militär wieder zu ihnen.
Der abgeschlossene Friedensvertrag
wurde aufgehoben.
So mußten die verbündeten Mächte
wieder, anno 1815, nach Frankreich ziehen.
1815 rückten die verbündeten Mächte
wieder durch die Schweiz nach Frank-
reich u. wieder mit einer großen
Kriegsmacht, welche aber zu Gunsten
der alliierten Mächte ausgefallen,
Napoleon gefangen genommen u. lebens-
länglich auf die Insel Sankt Helena
verbannt worden u. bis zu seinem
Tod geblieben ist, von welcher in
späterer Zeit die Asche mit großem
Gepränge nach Paris, in sein
ehemaliges Vaterland, voll Ehren
Königreich, zurückgebracht wurde.

1812

Sowie die vielen Einquartierungs- u. ~~Requisitions~~kosten auf einen Zeitpunkt von 15 Jahren u. noch oben darauf Missernten, vom Jahr 1812 bis 1819, wenig oder fast gar kein Wein gegeben so würde die Lage der ganzen Einwohnerschaft bedenklich, und die Betreibungen u. Gantenzwaren an der Tagesordnung. Bei so unruhigen Zeiten u. kriegerisches Aussehen wollte niemand mehr Güter kaufen, so dass der Güterpreis auf einmal so gesunken, dass an manchen Ganten der frühere Ankaufspreis nicht die Käufte mehr gegolten hat und die Bürgschaften manchen zum Untergang u. Konkurs getrieben hatte. —.—

1816

Ist ein naser u. kalter Jahrgang gewesen, so dass in der Kirschenernte es einmal geschneit hat (im Juni.) Und durch lang anhaltendes Regenwetter der Rhein angewachsen, dass er beim Auhaus, bis zu Türe, sich ausgebreitet hat und das Getreide u. Futter oft nass hereinführen müsste, so das die Garben auf dem Stock ausgewachsen und in den Mühlen wenig oder schlecht Mehl gegeben hat. u. selten ein gut Brodt zu Gericht bekommen hat.

Die so selten anzutreffenden Trauben gar nicht zur Zeitigung gekommen sind. Auf einem Reibstein gemalen und in Apfeltrosch gemengt und gepresst wurden.

1817.

Ist eine so teure Zeit eingetreten, dass ein Sack Erdäpfel 2 Dublonen gegolten, die Frucht und Mehl gar nicht mehr zu kaufen ist, so dass die Regierung zu einer Geldaufnahme gezwungen um den Leuten Getreide u. Brodt verschaffen konnte, wobei laut Rats-erkanntnis eine Summe von 300.000 fls. aufgenommen worden. Weil aber noch damals keine Eisenbahn gewesen, der Transport allein auf der Axt hat müssen befördert werden. Die Leute in grosse Not geraten, die aufgenommene Summe durch Abgaben sollen wieder getilgt werden durch Metzgerümgelt Jagdpatenten für den ganzen Kanton. Steuer auf Kutschen- u. Chaisenfahren, fahren auf Reitwägelein, Sattelreiten, ausser dem Militärdienst.

17
1817

Nach Verfluss der im vorbenannten Gesetz enthaltenen 4 Terminen von Fr. 75.000, wurden die Abgaben neuerdings bestätigt.

(Siehe Band VI. Seite 14 vom 3. febr. 1817 (ü. Kantonsb. v. 12. 4. 1822.)

Auf vorstehende Verordnung wurde das Landvolk unwillig ü. der landwirtschaftliche Verein zusammen gerufen um eine Revision an den Kantonsrat zu entwerfen und Herrn Rathsherr Merian, einen der grössten Güterbesitzer des Kantons, beauftragt obstehende Revision zu befürworten ü. auf eine Verminderung der Abgaben, sowie Gleichstellung der Rechte wie in der Stadt.

Weil die 300,000 fr abbezahlt sind, Zinsreich, das Volk eine Erleichterung bedürfe,

1817

worauf Hr. Ratsherr Oswald von Basel das Wort ergriff u. erklärte man solle Hr. Ratsherr Merian des Rats entlassen, indem er wegen hohen Alters kindisch sei. Frage daher darauf an, man solle vorbemelte Abgaben auch [illegible] Volk habe dieselben bis dahin Entrichten u. könne sie auch fernerhin Entreichen.

~~Entreichen~~

Denn Landmann gehöre nicht mehr als ein Zoilchrock u. ein par Holzschuhe, wie es im Elsas u. Baden auch der Brauch sei.!

Dadurch die Ratsherren vom Land aufgeregt u. Cliben in der Abstimmung in der Minderheit,

17
1817

Worauf ein Theil der Landräte die Entlassung verlangten, welche Ihnen erteilt wurde, u. sind an deren Stelle Herren aus der Stadt gewählt worden. So hatten dieselben bei jeder Abstimmung ~~die Mehrheit~~ durch ihr Zusammenhalten, die Mehrheit. So wurde von landwirtschaftlichen Verein auf eine Verfassungsrevision angetragen, nach dem Sinne der Verfassung von 1798, worauf die Herren Stadträte nicht eingingen. u. die Kluft unter denselben immer weiter wurde. —·—

1819.

Zu diesem
Bis ~~auf vorhergehendes~~ Jahr hat es im
Bann Mittens sehr wenig Wein gegeben.
~~Ein schöner Herbst war zwar~~
~~Im Jahr 1819 ist und schöner Herbst~~
in Aussicht gewesen, ist aber am
Bartholomäustag, (24. August) durch
ein Hagelwetter, der innere Rebberg
so verhagelt worden, dass kein Laub
mehr an den Reben blieb. Ganze Reb-
bogen mit den Trauben (daran) durch den Dorfbach
fortgeschwemmt wurden. In den
Dachrinnen aber, 3 Tag später, noch
Haufen Trauben vorgefunden wurden
was die Leute fast zur Verzweiflung
brachte, so dass Leute sich ausdrückten
bald lieber auf das Leben zu ver-
zichten.

21/1822

Ist ein so früher Jahrgang gewesen, das im Baselbaum, am letzten Maitag, hat können Wintergerste geschnitten gedroschen, gemahlen, gebacken und gegessen werden.

Ende August gemendet u. gelesen worden. Hat aber sehr wenig Wein gegeben, aber doch sehr guten.

Und in kurzer Zeit mit demselben aufgeräumt worden.

Und haben in diesem Jahr auf einem u. demselben Acker zweimal reifes Mus, sage Erbs, essen können.

1828.

Hat es ein schöner Herbst gegeben u. der Wein war recht gut. In diesem Jahr ist die Landfeste zu Basel, unter der Rheinbrugg, bei einer ungeheuren Kälte, erbaut worden, woran unserer 12 Mann von Muttenz mitgearbeitet haben.

1829.

Ist der obere Kantonsteil mit einem so schrecklichen Wolkenbruch heimgesucht worden, dass fast alle Brücken, Stege, Mühlen u. Gewerbespritzen weggeschwemmt wurden.

In diesem Jahr hat die Regierung von Basel zu wenig Unterstützung an die Wasserbeschädigten verabfolgt. Sodann die unbeliebten Abgaben-Gesetze auf das folgende Jahr wieder festgesetzt.

1830. Ist die Militärcapitulation zwischen Frankreich u. der Schweiz aufgehoben ~~worden~~ und das im Dienst stehende Militär über die Grenzen gewiesen worden.

Die von der Regierung zu Basel erlassene Anzeige zur Festhaltung der vorstehenden Abgaben, hat viel unzufriedene Gemüter erweckt, so hat der landwirtschaftliche Verein eine Landesgemeinde

23:

angeordnet, denen Sammelplatz vor dem obern Thor, allwo jetzt die Kaserne steht, wozu auch Basel Abgeordnete sandte, in den Personen als Hr. Rathsherr Minder, Müller, Hr. Rathsherr Fingeisen, zum wilden Mann in Basel, u. der Edelbt. Christ Wertemann.

1830.

Von der Landschaft als Vertreter des Landwirthschaftlichen Vereins:

Hr. Stephan Gutzwiller von Therwil eröffnete dem Volk den Zweck dieser Versammlung mit den Bemerken, daß auf wiederholtes Ansuchen von Seiten der Landschaft Schritte getan worden, zur Vereinbarung mit der Stadt, dieselben aber durch das Kantonsblatt geantwortet, daß die

Abgaben auch fernerhin beschlossen u.
in Beziehung auf die Rechte, wie
bisher festgestellt seien u. fragte das
Volk an, was in dieser Beziehung ge-
schehen soll, weil Basel nicht geneigt
sei nachzugeben. Das Volk aber mit
Donnerstimme geantwortet: Wähle
man eine provisorische Regierung!
Und biete man Truppen auf zu deren
Verfügung u. Bewachung. Die Deputierten
von Basel:
Namens des H. Stadtrath Minder:
Er ergriff das Wort u. erklärte, man
solle die Sache nicht so weit kommen
lassen. Sie wollen das Möglichste
anwenden, um diesen Zankapfel zu
beseitigen. Das Volk aber liess ihn nicht
weiter reden. Ein allgemeines Getümel

und Schreiben, aber mit demselben so, dass man für Gutbefinden dieselben zu bewahren u. nach Liestal zu geleiten. Weil aber kein anderes Militär vorhanden, so wurden die sechs anwesende Trompeter von Muttenz, welche zu Pferd, zu solchem beordnet, welche die Abgeordneten Basels wohlbehalten, bis in den Gasthof zum Schlüssel geleiteten.

Auf dem Sammelplatz aber, durch Vorschlag, die tüchtigsten Männer zur provisorischen Regierung gewählt würden

Des erstes Mitglied:

1. Hr. Stephan Gutzwiller
2. Hr. Plattner in Liestal
3. Hr. Meier von Ittingen
4. Hr. Eglin von Ormalingen
5. Hr. Feulacher im Bad Bubendorf
6. und Hr. Meiner zum Schlüssel in Muttenz gewählt worden

Somit ist die Feindschaft der zwei Landesteile begonnen und der Regierung Basels den Gehorsam abgekündet.

1830

Die Regierung von Basel suchte Zwietracht in allen Gemeinden des Kantons, diesseits des Rheines, durch die damaligen ihnen freigebliebenen Gemeinderäthen zu verursachen u. schickten in das Reigoldswiler- und Gelterkinderthal Waffen u. Munizion, sowie auch Offiziere u. Soldaten von der damaligen Standeskompagnie (welche zur Stadtbewachung bestimmt), haben, durch Anordnung desselben einen Sturm auf Liestal zu machen u. die provisorische Regierung zu sprengen u. zu entkräften u. um die Allgewalt des Kantons wieder unter ihr Zepter zu bringen u. mit eisernem Fuss, nach ihrem Belieben zu drücken.

27
1830

Die eingesetzte provisorische Regierung machte von den, in der Volksversammlung ausbedungenen Militäraufgebot, Gebrauch und liess durch die Soldaten ihre Offiziere wählen, welche zum Teil ~~aus~~ von dem entlassenen Militär aus Frankreich, Teils von den Kantonsrüppen, aus Sergeanten gewählt wurden u. Sie das zusammengewürfelte Bataillon sammt 3 Schützenkompagnien unter das Comando von Hr. Anton Blarer stellen, welche er in die untreu gewordenen Gemeinden ziehen und die von Basel aus zugesandten Waffen u. Munition einzuziehen u. die zugesandten Offiziere ~~zu~~ zu vertreiben u. auch die den Gemeinden angehörigen Soldaten zu ~~entwaffnen~~.

1830

Wurde das Landschäfler Bataillon wieder zusammengezogen, samt den 3 Schützen-Kompagnien um, unterdessen angefertigten Fahnen zu schwören um eine getreues Militär zu erhalten. Und Basel wurden Postverkehr mit den, ihr treugebliebenen Gemeinden verboten worden, um nicht mit denselben Korrespondieren zu können. Wurde aber von damaligen Tagsatzung nicht gut geheissen, sondern tiertel mit einem Bataillon Solothurner-Truppen begabt, d. h. Besetzt.
Die provisorische Regierung weil ihr keine Einnahmequellen eröffnet worden und aus Mangel an Finanzen, das Militär nicht besolden konnte, ist dasselbe für einstweilen entlassen worden.

29/1830

Diese Gelegenheit benützend, schickte Basel wieder eine Anzahl Offiziere wieder nach Reigoldswil um einen Landsturm auf Liestal anzuordnen. Solchem zuvor zu kommen, liess die provisorische Regierung den Landsturm aufbieten u. rückten in Liestal ein.

Das darin enthaltene Solothurnerbataillon unter Anführung, (wenn ich nicht irre) des Obersten Hammerwadels, welcher behauptete es seie ihm vom Landsturm eingerichtet Truppen, durch den Rest geschossen worden.

Zu welchem er sein Battalion nicht Preis geben wollte, nahm er die Flucht nach Rheinfelden, allwo er nicht gut aufgenommen wurde, sondern das

flüchtige Hasenbataillon genannt
wurde.

Indessen rückte die Landschäftliche
Stürmmannschaft vor, unter Comando
v. H. Rathsherr Büser, Engelwirt im Eisfal welcher damals
als General Cebitelt u. Bis an sein
Lebensende diesen Namen Cehalten hat
mit seiner Stürmmannschaft vor, Bis
gegen Bubendorf, allwo wir von
einer Kutschen, in welcher eidgenöss.
Delegierte, eingeholt würden und die
zur Rückkehr Cewegen wollten,
Erklärte unser H. General Büser:
Meine Herren hätten euere Mahnung
zuerst an die Spitzbuben Basler ergehen
lassen, würde dieser Sturm nicht vor-
gekommen sein. Freiheit oder Tod!

31.
1830

In Gottes Namen, Divisionen vorwärts Marsch! Neujahrsblatt 1908. S. 47 ff.

Auf dies Commando bewegte sich der Sturm vorwärts, von niemand angefochten, durch Bubendorf nach Ziefen. Von da nach Reigoldswil, wo uns ein Cavallerist mit einer weißen Fahne begegnet, als Friedenszeichen. Allwo wir, begleitet durch denselben, in das Dorf einrückten, bis zur Sonne, wo wir beinahe die eidgenössischen Delegierten mit den Basler Offizieren antrafen, voll heißen an der Mittagstafel antrafen.

Wären die Abteilung der Schützen, welche über Seltisberg, unter Anführung von Hr Kellner, eiliger vorwärts marschiert, oder von unseren Anführern nicht

aufgehalten wurden, hätten wir dieselben auf der Flucht ertappt.

1830.

Als wir in Reigoldswil anlangten u. durch Durst geplagt, in den Wirthhäusern alles angefüllt u. nur Braunweinbegehrten, wurden unsere drei einig, dem Hr. Pfarrer (Hr. Karl Ulrich Stückelberger,) einen Besuch abzustatten u. auf eine anständige Art unser Begehren zu stellen u. um eine Flasche Wein zu bitten. Als wir beim Gesagten Pfarrhaus anlangten und die Glocken zogen, keine Öffnung erfolgte, nahmen wir uns vor, nochmals und zwar mit Nachdruck zu läuten. Siehe! da öffnete sich das Fenster. Was wollt ihr? Antwort: den Hr. Pfarrer zu sprechen. Der Hr. Pfarrer ist nicht zu Hause. Wir erwiederten, ist er mit den Basler Spitzbüben entwichen?

32/1830:

Da öffnete sich die Hausture und der Hr. Pfarrer trat heraus, sehr, da ist er! Was ist Euer Begehr?. Antwort: nur um eine Flasche Wein, indem man in keinem Wirtshaus, gegen Bezahlung eine solche erhalten kann, und das Bedürfnis im höchsten Grad bei uns eingetreten ist. Wenn sonst nichts weiteres, so sollt ihr eine solche erhalten.

Wie erstaunten wir, als (wir) gerade, hinter der Türe, unsern Anführer Köllner erblickten. Komt nur herein Kameraden! Wir wollen nicht nur eine, sondern zwei miteinander abpfannen, Ich habe gedacht meinem Universitäts Collegen einen Besuch abzustatten u. jetzt gesellen sich noch meine Kriegskameraden dazu! —

1831.

Seit die Regierung von Basel die Polizei verstärkeren durch ein Freicorps zu Pferd, welche als Schild zum Baselstab nach der Todtenkopf führten, welche Tag Nacht in den Dörfern umher ritten, um abzufassen was der Pöbel in Basel verlangte u. wie Verbrecher, gebunden, nach Basel abführten.

Die Regierung von Liestal fühlte sich keine Stund mehr sicher, und nahmen die Flucht nach Brengarten, Kt. Aargau u. nach Hägenheim im Elsass. Die Basler aber Boten ihre Truppen auf u. zogen den 21. August dies Jahres mit denselben nach Liestal, mit einer Batterie Artillerie um die Stadt Liestal zu vernichten. Schon hatten sie mehrere

1831.

Schüsse darein gethonen u. die Scheune von Hofer Metzger, durch eine Haubitzen-Kugel in Brand gesteckt u. dieselbe bis auf den Grund abgebrannt, richteten eidgenössische Repräsentanten heran u. geboten Einhalt der Feindseligkeiten. Die Tagsatzung schickte zwei Battlion Truppen, das eine auf Basel, das andere auf Liestal um Ruhe zu schaffen u. die Feindseligkeiten zu unterdrücken, und die Baselländschaftliche Wehr-mannschaft unter ihre Fahnen zu zwingen. Aber beim Einrücken derselben, ist in der ersten Nacht, im Klingenthal in Basel, Unruhe u. Streit ausgebrochen, sodan zur Niederdrückung der Unruhen die Basler Stadtwach-Gardisten berufen

und eingerichtet sind, welche aber unverrichteter Sache wieder abziehen mußten und dem Begehren der landschaftlichen Truppen zu willfahren müßten, so daß Hr. Eidgenössischer Obrist Herzog von Aarau, eine Inspektion mit denselben vornehmen konnte.

1832:

Hohnlachend glaubten die Basler den Sieg über das Land gewonnen zu haben ~~unglaublich~~ jetzt den Sieg davon getragen ~~zu haben~~ u. glaubten mit Beihülfe der ihnen treu gebliebenen Gemeinden Gelterkinden u. Reigoldswil E.Z. mit Munition, Waffen u. Mannschaft zu unterstützen um mit denselben einen Sturm nach Liestal zu unternehmen dabei ~~dabei~~ wurde verabredt von 3 Seiten über Liestal herzufallen und die provisorische

37/1832

Regierung einzufangen u. mit denselben nach ihrem Belieben zu verfahren. Bevor aber Basel den Tag des Sturmes festgestellt, wurde ein Landsturm im Unterbaselbiet aufgeboten u. in Verbindung mit Liestal, Gelterkinden zu Cestürmen, u. die von Basel zugeschickte Hülfsmannschaft zu vertreiben, was durch einen sehr harten Kampf erkämpft worden, von Beiden Seiten Tote gab, und einige Häuser in Gelterkinden niedergebrannt worden u. in die Flucht durch den Kanton Aargau, bei Wegenstetten nach Rheinfelden u. von dort über die Rheinbrügg nach Warmbach, Herten Wyhlen u. Grenzach nach Basel flüchten mußten. Worauf Basel u. die Landschaft mit Eidgenössischen Truppen besetzt wurden, welche aber nach einigen Wochen zurück in ihre Heimat abzogen,

1832.

Und Baselland u. Stadt ihrem Schicksal überlassen wurden.
Das stolze u. herrschsüchtige Basel, mit ihrer regulierten Mannschaft, Kanonen u. Munition wohl versehen, verlangte einen vollständigen Sieg,

1833

und verabredeten auf den 3. August vorbenellten Jahres einen neuen Angriff auf die Landschaft zu machen, u. rückten, ohne eine Kriegserklärung, bei Nacht und Nebel aus, um mit Tagesanbruch über Muttenz gegen Prattelen zu ziehen.
Dieser Überfall wurde insgeheim verraten u. eine Aufforderung an die Artillerie gemacht, um deren Vordringen gegen Liestal zu verhindern, ist eine Schanz mit Schanzkörb, mit Stein angefüllt, hinter welchen eine Abteilung Artillerie mit zwei; oder Luzern zur Verfügung gestellten

39 1833

2 Pfünderkanonen aufgestellt worden
ü. eine solche auf die Schiessen-
schanz beordert um denen Ankunft
zu erwarten.
Als aber die Casterische Kriegsmacht,
am Fuss von Wartenberg, anrückten,
wurden sie durch diesen günstigen
Positionspunkt durch gut gezielte
Flintenschüsse empfangen, wovon
mehrere verwundet ü. Tod getroffen
niedersanken, worauf ein Geknatter
von der Basler Garnison mit Blenklen
auf sie zurückten, welche uns aber kein
Haar krümte. Wir aber durch günstige
Stellung hinter Bäumen ü. Büschen
ihnen Schaden zufügten. Wohl ein-
gesehen, das wir dem Feinde auf dem
Flachfeld nicht gewachsen wären,
doch auf diese Art Schaden zufügen
konnten, verdoppelten sie ihr Vor-
rücken mit Schnelligkeit bis auf
Prattlen.

1833.

Als die Baseltruppen bei Rattelu anrückten, wurde die Stadtgarnison in das Dorf verordnet um den Angriff zu machen, welche gleich beim Einrücken einen unbewaffneten ~~Mann zu Boden schossen~~ Bürger, ohne eine Veranlassung zu Boden schossen u. eine Reihe Häuser in Brand steckten. Die ausserhalb dem Dorf befindlichen Truppen machten sich bereit auf einen Angriff. Kanonen wurden abgefeuert um beim ersten Wiederstand sogleich zu brennen und das Dorf zusammen zu schiessen. Das Sturmgeläut in allen Nachbarsgemeinden veranlasste, dass immer mehr bewaffnete Landleute anrückten.

Als ein feindliches Geschütz auf der Strasse, in vollem Galopp, daher zu fahren kam, wurde es aus dem Kastelwald durch landschaftliche Schützen, samt dem Fuhrmann, zusammengeschossen.

41/1833

~~Erwachte sich das Landvolk~~

Der grone Brand in Prattelen erweckte Schrecken in das Volk. Wir wagten es aber nicht in geschlossenen Kolonen anzugreifen, sondern mit aus unserm Versteck, auf dieselben zu schiessen, wo man glaubte den Mann sicher auf das Korn genommen zu haben. Da aber kein solcher Angriff zu Stande kam, glaubten die Basler gewonnenes Spiel zu haben u. rückten mit ihren Truppen vorwärts, bis zu den Waldreben, allwo sie von der, auf der Gigerchanz befindlichen Landschäftler Batterie empfangen u. mit wohlgezielten Schüssen eine Verwirrung in dieselben brachte, so dass die Basler Infanterie in die grone Grienngrube daselbst die Flucht ergriff.

Als wir Schützen auf dem sogenannten Blözen solches bemerkten, sagten wir zusammen: jetzt sind uns

1833

die Basler ~~wieder~~ ~~um~~ gerade recht, auf Schussweite dann schossen wir in dieselben. d. weil unsere Feinde massenhaft Einander stürmten, konnten wir denselben grossen Schaden zufügen. Die Standeskompagnie, welche von unsern Canoneren gesehen, den Hülfsgraben hervorrückten, würden Ihren Anblick zusammen geschossen. Wer nicht gefallen war, nahm die Flucht.

Die stolzen Feinde, in geschlossenen Kolonnen, konnten Kein Hauptangriff machen, weil sie Kein Feind wahrnehmen konnten u. doch von 3 Seiten her beschossen würden u. unser Leute fielen u. da sie Keine Wagen zur Abführer derselben hatten, Gerieten die stolzen Herren in Verzweiflung u. Einen Sauflung zur Retraite blasen.

42
1833

In wilder Hast den Rückweg zogen, und die gefallenen Soldaten auf der Wahlstatt liegen liessen. Wieder andere die Flucht bei Grenzach über den Rhein ergriffen u. die auf dem Retrait [illegible] Gefallenen liegen liessen, wo die schwer-Verwundeten von den Carnutherzigen Landschäftlern den Todesstoss erwarten mussten.

In den Gemeinden Frenkendorf, Pratteln u. Muttenz wurden Leiterwägen beordnet um die Gefallenen auf den Kirchhöfen u. Gottesäckern zu beerdigen. So mussten die so stolzen übermütigen Basler, niedergeschlagen, wohl mit einem Drittel Verlust der Mannschaft, wieder in ihre Heimat zurückkehren.

1833.

Wieder rückten eidgenössische Truppen ein um Frieden zu schaffen. Den Baslern aber ist die Kriegslust vergangen. Wurden zur Deckung der Brandschaden, zur Abtrennung von der Landschaft und zur Theilung des Stadtgutes gezwungen u. die vorerwähnten Abgaben auf der Landschaft aufgehoben u. sich mit den 3 Landgemeinden Riehen, Bettingen und Kleinhüningen begnügen müssten. Basel ist wohl eine reiche, sehr reiche Handelsstadt, würde ihr aber ein kleiner Teil auf dem grossen Globus Erde zugetheilt und leicht kann sie (jetzt) ihre Zwangsherrschaft auf denselben ausüben. —, —

1834.

Ist ein reichgesegnetes Jahr (gewesen), besonders des Weines, welcher in Quantität u. Qualität sehr befriedigend ausgefallen, welches uns in Mutten Bener gefallen als die vorerwähnten langen Kriegsgeschichte der Dreiniger Wirren

45

1837

Indessen wurde viel davon gesprochen, das ein gewisser Herr Friedrich von Gleuk aus Sachsen, Oberbaurath des Königreichs, sich dafür Concession erworben, nach Salz auf landschaftlichen Gebietsteil u. zwar bei dem Rothen Haus, nachsuchen werde, welches ihm gelungen, über 400 Fuss in der Tiefe, ein reichliges Salzlager aufzufinden u. jetzt der Regierung der Regierung von Baselland eine reiche Einnahmequelle durch den Salzzehnten zukommt.

1836.

Hatten wir wieder ein schöner Herbst in Aussicht. Aber bevor die Trauben ganz reif, oder zeitig, erfolgte ein Orkan sage Sturmwind, so dass ein grosser Teil davon den Trauben damit samt zu Boden geworfen wurden u. ein Schneefall erfolgte, dass am Morgen

die Erde mit einer 5 Zoll hohen Schnee-
masse bedeckt war, worüber die Leute
fast in Verzweiflung geriethen, in der
Meinung als wolle der Winter gänzlich
eintreten. Nach Verfluß von 2 Tagen
ist der Schnee zusammengeschmolzen,
und der Herbst begonnen, aber ——
(1835) der Wein hat sehr viel ge-
wonnchen hinterlassen, indem er
sauer geblieben ü. eine Farb erhalten,
welche Augen geglichen (daher) ü. denselben
nicht verkaufen konnten. —.—

~~1836.~~ 1844
Die Klostergüter im Kanton Aargau
wollten der Regierung von Aarau
keine Abgaben entrichten. Weshalb
sie mit Gewalt gezwungen wurden,
durch militärische Macht einzuschreiten
ü. ein Bataillon ab der Landschaft
Basels ü. zwei Bataillon aus dem Kanton

Bern zur Hülfe beigezogen würden, die die Aufhebung der Klöster zur Folge hatte.

1837.

Die Aufhebung der Klöster im Kanton Aargau machte unter der Katholischen Geistlichkeit Cöes Blut, Cesonders den Jesuitenorden und strebten eine Resolution an in der ganzen Schweiz Zünd-Aufruhr zu stiften, wobei der Kanton Luzern, Kanton Freiburg, Kanton Schwyz u. Unterwalden, die damalige Tagsatzung zum einschreiten in Anspruch genommen würde, welche aber sich nicht competent fühlte einzuschreiten.

~~1838~~

Die vorbenannten aufrührerischen Kantone stifteten einen Sonderbund an, um auch durch Waffengewalt zu ihrem Ziel zu gelangen. Die Regierungen von Zürich, Bern, Aargau u. Baselland wollten noch nicht mit Waffengewalt einschreiten u. glaubten die Sache auf gütlichen Wege zu ordnen. So wurde wieder einige Zeit vertrieben.

Das Volk der Kantone Zürich, Aargau, Bern u. Baselland ordneten einen Freischarenzug an die im Sonderbund stehenden Truppen zu versprengen, u. den Sonderbund aufzulösen u. übergab das Commando einem Oberst Ochsenbein.

49.

~~1839~~ 1845

Hr. Obrist Ochsenbein aber, dieweil er eingesehen, dass unter seinen Freischaren zu wenig Disziplin u. Organisation ist, will mit der Regierung in Luzern in Unterhandlung treten, und bis seine Truppen vor den Toren Luzerns warten, bis zu seiner Rückkehr.

Und ist keine Anordnung zu einem allfälligen Angriff gemacht worden. Jedenen rückten auf dem See, Schützen aus dem Kanton Uri, heran und rückten der Gütsch zu ersteigen, um auf die feindlichen Freischaren einen unerwarteten Angriff zu machen,

~~1834~~

Welcher sofort erfolgte u. mit wohlgezielten Schüssen eine Unordnung anrichten. Die Freischaren, welche auf das Commando zum Angriff waren, zogen sich zurück, leisteten wenig Widerstand u. geriethen in Unordnung. Durch ein besonderes wohlabgeredtes Signalzeichen wurden, im ganzen Kanton Luzern, die Sturmglocken gezogen, um den Landsturm gegen die feindlichen Freischaren zusammenzurufen und um dieselben zu entwaffnen und als Kriegsgefangene unter unleserlich zu Mißhandlungen u. nach Luzern zu führen.

Will sich ein Freischärler der Gefangenschaft widersetzen, wurde er entweder erschossen oder Tod geschlagen und, nach Aussage von Augenzeugen, halbtot, in Unmacht, in die Erde verscharrt. Und von Landschaftlichen Truppen wurden zwei Kanonen erobert.
Die aber von Landstürm eingebrachten Freischaren, wurden in der Jesuitenkirche in Lyzern und in sonstiger Gefangenschaft, über ein halbes Jahr lang, eingesperrt, wobei sie Hunger, Durst und Entbehrung zu erdulden hatten.

~~Endlich~~
Endlich, nach langem Harren, konnte, gegen einer entsprechenden Zahlung, dieselben, nach ihrer Heimat

zu, über die Grenzen geführt werden.
Die Sonderbundsregierung aber,
stolz ihres gemachten Sieges, die
Oberherrschaft über die Schweiz sich
zu eignen, was sich die übrigen
Kantone nicht gefallen liessen, sondern
eine Zentralregierung anstrebten.
Die Sonderbunds-Regierung mit
Gewalt durchzusetzen, um Gewalt
über die ganze Eidgenossenschaft zu
gewinnen, liess Truppen aufbieten
bis auf 90.000 Mann u. stellten die-
selben unter das Commando des
Generals Salis-Soglio von Graubünden.
Derselbe liess Schanzen u. Festungs-
werke bauen an manchen Orten,
mit Gräben u. mit Sprengmaterial

um einer allfälligen Gegenwehr
grossen Schaden zuzufügen,
oder zum Rückzug zu zwingen,
1842. ~~wurde~~ zur Unterwerfung des Sonderbundes beschlossen u. Tagsatz. die Auflösung
~~des Sonderb. u. die Ausweisung der Jes.~~
~~verhielt, welche Rein Sonderbund~~
~~neben ihr dulden wollte u. das~~
~~Schweizervolk nicht mit zwei Regier-~~
~~ungen belastet werden soll, liess~~
eine Armee von 100.000 Mann
aufbieten u. stellte dieselbe unter
das Commando von Hr. General
Dufour aus Genf, welch letzterer
~~es vorzüglich u. entschlossen seine~~
~~Heeresmacht unter strenger Disciplin~~
~~zu führen weiss.~~ Dufour sucht den
Krieg schnell u. ohne Blutvergiessen zu beenden
wenn. er den Feind von verschiedenen
Seiten angriff.

1842: 1847

General Dufour teilte seine Armee in verschiedene Abteilungen, an die Grenzen von Luzern, um an mehreren Orten ein Angriff zu Gewerbsbellen u. vorzurücken, unter Beistand von Divisions-Generälen, Hr. Divisionsgeneral Ziegler, aus dem Kanton Zürich, wurde zur Aufgabe ein Teil seiner Truppen bei Eschenbach, gegenüber den Schanzen von Gislikon, aufzustellen. Eine andere Abteilung aber bei Sins, über die Reuss, durch den Kanton Zug vorzurücken um im Rücken der Schanz bei Gislikon, einen Angriff auf dieselben zu machen. Beim Sturmschritt den Berg hinauf wurden die-selben von einer Anzahl Sonderbunds-truppen angefallen.

1842.

General Ziegler liess diese durch einige Compagnien Jäger durch Plänkeln angreiffen u. zurück zu treiben, was ihnen gelängen u. dieselben gänzlich in die Flucht getrieben.

u. Unerwartet schnell, im Rükken von der Gislikoner Schanz, auf dem Berg anlangten und die so günstige Position benützend, die in dieser Schanz sich befindlichen Truppen angriff.

Weil aber das in den Schanzen befindliche Grose Geschütz, nicht auf dieselben gerichtet werden konnte und von zwei Seiten angegriffen zu werden, nahmen sie aus ihrer festen Stellung die Flucht u. zogen in wilder Hast nach Luzern zurück.

u. damit der Sonderbund aufgelöst.

Obert F. de Bourdalets - Steiger

1857. Wurde im Kanton Neuenburg wieder Unruhe angestiftet. Nämlich der König von Preußen wollte durch Hr. Bourdalas in Neuenburg, seine, auf diesen Kanton in Anspruch beglaubte Rechte geltend machen, welche aber durch ein Kongreß der alliierten Mächten auf friedlichem Weg abgesprochen u. von seiner Majestät, des Königs von Preußen, gegenüber der Schweizerischen Eid. genossenschaft so billig gestellten Begehren abgestanden u. mit derselben friedlich übereingekommen ist.

1870 wurde zwischen Deutschland u. Frankreich eine Kriegserklärung gemacht, welche aber durch Tüchtige Gefechte zu Gunsten Deutschlands durch Abtretung von Elsaß u. Lothringen u. überdies noch 5 Milliarden an Kriegsentschädigung an Deutschland übergangen ist.

Der Schweiz aber durch die Grenzbesetzung (hier Bewachung) große Summen an Geld Zeitversäumnis u. Sorgen verursacht hat.

57

Pfarrherren haben wir in Muttenz bei meinem Rückdenken gehabt!

1. Hr. Pfarrer Herzog aus Basel 1801-1813
2. Benedicht Wenk aus Basel, als Vikar.
3. Hr. Pfarrer Bischof aus Basel 1813-1830
4. Hr. Pfarrer Preiswerk aus Basel 1830-1833
5. Hr. Pfarrer Fehr aus Sankt Gallen, 1833 welcher aber wegen seines ..... u. unsittlichen Lebenswandels von der Regierung abberufen wordeu
6. Hr. Pfarrer Linder-Mehner aus Basel 1834-1842
7. Hr. Pfarrer Schmid-Linder gebürtig aus dem Kanton Graubündten, welchem Muttenz die Versöhnung der Einwohnerschaft zu verdanken hat, u. bis in sein hohes Alter seinem Beruf getreulich vorgestanden ist. 1842-1875
8. Hr. Pfarrer Straumann v. Bubendorf von 1875-1885. (Basellad.

VI. Obige Aufzeichnungen Seite 1 bis 57 sind verfasst worden von Daniel Schuchin-Spaichacher, gebor. 10. April 1804 u. gestorb. 1885.

Er war der Sohn des Daniel Schuchin, gebor. 15. Dez. 1776, gest. 22. V. 1846 u der Elisabeth geb. Hoecker, Seide von Mettlach gebor. 7. XII. 1772, gest. 1. Juni 1846.

Die Grabinschrift des letztgenannten Ehepaar auf einer eisernen Tafel an der Nordseite des Kirchturmes lautete:

" Hier ruht ein frommes Ehepar
" Im Grab auch nicht geschieden,
" Das mehr den 48 Jahr verbunden
" war im frieden,
Und mit dem ersten Schnlein zart
" Der sel'gen Auferstehung harrt."

59.

Die Taufzeugen des Daniel Tschudin
geboren d. 10. April 1804 waren

Johannes Brucker

Michael Hornecker ü.

Jungfrau Verena Stingelin

Daniel Tschudin + Spänhauer

Aarb, den 1885.

Notizen aus
den Gmd. Protokollen
ausgezogen i. März 1958
von 1836 an. 1850.

mumu Archiv Museum Muttenz

1802 Gemeinderäthe um 1800

No 30
Brain Leonhard Hauser, Müllermeister

Kaufsumm 8. IV. 1836

Verk.: Joh. Urban v. Zeiningen

Käufer: Benedikt Jaggi zu Zeiningen

Nr. 137 Wohnbehausung, ein. Heim Egli, Schneider, andern Leonh. Brodbeck am Allmend, bis Ulr. Schmid Kaufsch. 1800.- fl

Barelgasse

Kaufsu. 10. III 1838

Verkäufer: Heim. Jaggi-Christen

Käufer: Hr. Bezirksgerichtspräsid Joh. Meyer z. Schlüssel

Hausgegenstand circa 63 Ruthen Acker im Schlosser Kaufsumme fl 280.—

✓ Den 3. IV. 1850 wurde Jakob Meyer als Oberrichter gewählt.

Den 10. Okt. 1850
wurde Joh. Frehlendurch v. Wirthg
als Unterlehrer gewählt
Gehalt f 585 nebst die
Benützung d. Pfründlandes

Juni 1851 wurde am neuen Gemeinde
Gemeinderath
1. Jakob Pfister als Gemd. Kassier mit 127 Stim
2. Bened. Mosmer " 113 "
3. Joh. Schorr-Meyer " 73 "
4. Dr. Conr. Sax " 90 "
5. Ulr. Walser im Bürgfeld 84 "
6. Gemdrt Schmid 78 "
7. Gemdrt Schweizer 75 "
Aus diesen Mitte wurde
8. Gemd. Präs. gewählt Dr. K. Sax 56

Als Ersatzmann für die Wirthschaften
Joh. Dierker a. Gemdrt

als Gemd. Schreiber Joh Fischbacher Bisher
zum Gehalt v. f 220 neue Wahl

gewählt

Zum Pfund-Knecht Joh. Caspar Laach
Gehalt 2 Gulden Einzug.

Zum Armenknecht Wil. Häuser
Gehalt f. 20.— u. 1/2 Klafter Holz.

Jagdverpachtet 31. Aug. 1857
für 8 Jahre **per Jahr f. 86.—**

---

als Präs. Wil. Ramstein, Wagner
dessen Frau Stubenrein seit 1831
Klagerückstand von Eingemachtem
eine Entschädig.
Wird abgewiesen, weil verspätet
eingereicht.

✓ **28. III. 1852.** Hr. Präs Gan nimmt
Entlang. als Präs u. Gemeinl
wird entsprochen u. entlassen.

23. III. 1852 wurde z. Präsident
gewählt Wilh. Schmied. Gemeind.
Mitglied
13 Seit 7. Oct. 1857 gehört [illegible]
Eglin in Gemeinderath an

Wurde Dez. 1857 wieder
Johs. Schneider, Lehrer etc.
Präsident gewählt

(X) Franz Eglin wird noch 3. letzten Mal
an d. Gemeinderath Sitzg. V. 1. Juli 1858 anwesend

---

am 5. Juli 1858 ist er an einer
Blutvergiftung, verursacht durch
einen in den Fuß gedrungenen rostigen Nagel
plötzlich gestorben (Starrkrampf.)
Seine Amtskollegen waren:
Dr. C. Gan, Wilh. Ramstein Jak. Pfister
Jak. Seiler, Dan. Werner, Jak. Schneider
Friedrich, Casper Verhol. v. Birrfelden

18. Dez. 1841 Präs. Joh. Haupt

Von 4. Jan. 1842 an Präs. Jan. Gen 1843

Bis 2. III 1844

Von 9. III. 1844 Interimistisch Präs.: Joh. Diotfeo

Von 16. III 1844 an Joh. Leupin bis März 1848 als Präsident

Von 21. III 1848 Dr. Gan, 1849 1850 bis 5. Juni 1852

Von 5. Juni 1852 ging der Präsidio auf Ulrich Gottwald über u. Dr. Gan wurde Vizepräs. Ulrich Gottwald amtete bis 3 Juli 1857

Vom 3. Juli 1857 an bis wieder Dr. Gan, als Präs.

1858. 1859. 1860. 1861. 1862 bis 10. Feb. 1863 Dr. Gan als Präsident

Am 11. Nov. 1858 wird Lehrer Isenschmid zum Vorsinger gewählt

---

Der Erzieh. Dep. verlangt dass allhier die dritte Schule (Lehrer) ohne Verzögerung - bald hergestellt werden

---

An der ordentl. Gemeindeversammlung v. 8. Dez. 1860 beantragt Hr. Lehrer Häuser die Eberhardischen Lehrbücher in der Schule einzuführen zu dürfen. Wird bewilligt mit d. Bedingung die vermögl. Schüler haben ihre Bücher selbst anzuschaffen für die Schüler die auf der Armenliste stehen sollen d. Bücher aus d. Gem. Kasse bezahlt werden

In der Gemeinderathssitzung vom 16. Feb 1863
theilt Herr Dr. Jan mit, dass er [illegible]
an als Gemeinderath.

Vom 26. Feb. 1863 amtet Hr. Friedr. Meyer (Wagner)
als Präsident.

Juli 1863.
Dieselbe Hr. Mariaux, Besitzer d. Rothaus gerne
meldet, dass er das kath. Gebäude
abbrechen lasse

B. Heinr. Wagner v. Reigoldswil geb 25. I. 1796

Gemeinderathssitzung v. 3. Sept. 1864:
Der Gemeinderath v. Grellingen wünscht die
Erstellung einer Fähre über den Rhein
Bewilligt: „Vollzeichnet, einlassen

Gemeinderathssitzung v. 11. Januar 1864.
Hr. Pfr. Schmid macht die Anzeige, dass
Vikar Frieder aus Rimsberg sein

Hr. Lehrer Meyer vikarieren werde, es habe die Gmd ein Logis im Bereithof zu halten

Beschluß: Soll mit Lehrer Haussen Rücksprache genommen werden, ob er zu diesem Zwecke ein Zimmer entbehren könnte

---

Gmdrt Sitzg. v. 25. Juni 1864

Der Bez. Statthalteramt Aarau verlangt über den, der Diebstahls wegen angeklagten J. J. Meyer, Lehrer ein Leumundszeugniß über Leumund u. Vermögensverhältniß.

Gmd. Ratssitzg. v. 23. Juli 1864.

Auf die Anfrage ob J. Meyer, Lehrer noch länger die Organistendienste besorgen solle oder nicht, wird durch die Erziehungsdirektion beantwortet werden.

Beschlossen, dass der E. Gmdrt Condolenzen

habe abgewartet bis ein Bericht über den Abgenannten ausgefallen sei.“

Quodlibet, Thg. d. 17. Feb. 1864:

Jakob Frieden, Lehrer, fragt an, ob der abgetretene Lehrer Meyer ihme Kampelenghaz abzutreten habe oder nicht.

Beschluß: Soll letzterem angezeigt werden, daß er die Hälfte Kampelenghaz nämlich 1 Klafter Haz mit 200 Wellen an Ersteren abzutreten habe.

---

14. I. 1865 Joh. Seiler, Schmied-meister wird der Trottwein 190 Aaas à ℔ 49 pro Saum verakkordirt.

Joh. Niemer, Reg. Rat schlägt sich d. Schreiben über seinen Pfleglen Joh. Meyer-Reinigen, er vertrage sich nicht mit seiner Mutter u. Freundschaft

offeriert ihm Reisegeld zu geben zur Auswanderung nach Amerika u beantragt f 500.- zum Fortkommen jenseits des Oceans.

Lüb. v. 18. III 1865.

Der Stadtk. Carl Arcularius macht Anzeige von Joh. Wolter-Reiniger gewesen Ref. sei nach Amerika auszuwandern u verlangt sein Vermögen 1000.- fr Bewilligung.

Lüb. v. 29. IV 1865

Heinr. Hansen, Lehrer erwählt, die Gemeinde wünscht ihm Lehrerin u. Stadt zur Haltung einer Kuh z. Verfg. stellen er habe bereits mit Hr. Joh. Mosmer Reg. Rath Rücksprache genommen

Soll mit beiden unterhandelt werden.

Lfds. v. 13. V. 1865 i dem Joh. Seiber Gmdn. Selbünelsaist worden zwei Siedlungs aus d. Gmd.-Gut Verfügg. stellen z. Preis von fl 7.–

Laufende Lfds. v. 13. V. 1865

Joh. Grieder, Lehrer legt die Rechg. für den Hausbau mit fl 60.– vor

Wird genehmigt mit dem Bemerken dass die E. Gmdrat in Gütmayst nicht mehr soviel für Hausbau ausbezahlen werde, ausserdem wurde ein Zeugnis Schulhause für einen zweckl. Lehrer (Grieder) sowieden lassen

Beim h. Regrat will die Reparatur der baufälligen wegen mangelhafter Bedeckung lebensgefährl. Krankheiten verlangt werde

Gmdrat. Lfds. v. 16. XII. 1865

Eine Note v. Joh. Seiber, Gmdrat z. Lilienfeld um Abtrag v. Land zur Strassenverbreitg wird mit fl 200.– genehmigt

Aus der ordentl. Gemeinderaths-Sitzung v. 14. Juli 1866

Zum 1. Male erscheint als Präs. Jakob Seiler, anstatt des verst. Friedr. Wermer

u. Friedr. Wanner anstatt als Vicepräs.

Sitzung v. 14. Juli 1866

Beschluss d. Gemeinderaths:

1. Das sog. Bernhaus soll gänzlich geräumt werden. Es habe Friedrich Lehner noch Lichtwellen darin. Es soll ihm nach das Gemeinde-Backofg, nebst Flechtingen u. Brettern vorläufig dann versorgt u. aufgespeichert, worüber d. Vorsteher des Baudepartements den Schlüssel selbst zu Handen haben u. den Handwerksleuten das Benötigende zu verabfolgen hat.

Feber v 15 Feb 1866.

Den hies Stadtamt ist zu überschreiben, der hies. Gemeind stelle das Gesuch die Bezirksämter anweisen nach Gutfinden die Liegenschaften u Mobilien des sich ebsenfalls in Hier, so bald als möglich abwesenden Johannes Seeler gewesenen Schlüsselwirth in Hier, zu Gelde als möglich verfangen lassen. Gründe hiefür seien:

1. Dass ein allfäll. Käufer die Fahrnisse sogleich z. Schlüssel nach rechtzeitig den öffentl. Patent für d. nächste Jahr ausüben könne.

2 dass ein allfäll. Käufer den erforderlichen Wein im Herbst einkellern könne überdies liege er auch im Interesse seiner Creditoren, dass auch die Reben vor dem Herbst versteigert werden

22. II. 1868 Lehrer Grieder ersuchend / ersucht / u. erklärt, dass £ 120. zu wenig Logis-entschädg. sei, indem man hier kein anständiges Logis mittlerer Einrichtung auf £ 140.- per Jahr machen eingehen

Beschluss genehmigt

Febr. 1868 (ersucht) Hr. Meyer-Merian als Besitz. d. Roth. Hauses

---

3. Apl 1868 Jakob Fischbacher, Oberlehrer verlangt Auskunft in Bezug auf die Besoldung der Logis durch die Lehrer # Obigen habe die gleichen Lokalitäten zu beziehen, welche das jeweilige Oberlehrer besessen habe.

---

18. Oct. 1868. Hr. Lehrer Hauser dankt schriftl. für die ihm erwiesene Güte während seiner Amtszeit. Er verlangt die Bewilligung etwas Holz nehmen zu

dürfen, ungefähr wie er gebräuchlich sein.

T. Nach genauerer Untersuchung soll dem so viel Genüge geschehen, als es gebräuchlich sein wird, jedoch ohne den Bürgschaftsleistenden zu belästigen.

---

8. II. 1861 Hr. Präs. Dr. Jan nennt, dass die Feuerleitern u. Feuerhaken an einem geeigneten Orte versorgt werden möchten. T. die Feuerleiter nebst Haken sollen in der Bürgerhofmauer angebracht werden.

Sitz. v. 12. Febr. 1868

Gustav Meyrink

Sitz. v. 29. Aug 1868.

Hr. Verwalter Preg erscheint Namens Hr. Meyer-Merian in der Sitz. u. meint einen Kaufbrief über d. Rothausgeviertel vom 2. Juni 1739, worauf dem damaligen Kaiser Namens Reinigen Preg, die

Finkengrund Rhein nebst Waidaus
Waidgangsgerechtigkeit etc. Zugehör Lit
ff. Das Fischereirecht wird als
dem Rothhausbesitzer gehörend anerkannt

Feb 12. Sept. 1868. Gendat Klemmer erhält
Auftrag mit Hr. Christoph Rollen
Lauben wegen Käuflt. Erwerb der
Grienggrubenantheil in Hardtwald
zu pflegen. ——
1 Note von Wilhelmsau, 3. Februar pro
1868 wird mit f 41,85 genehmigt.

---

6. Feb. 1869
Eine Note des Steuereinnehmeramts
von Hr. Christ Rollen Lauben mit
f 25. — für Grienggrubenantheil in
Zehlg. mit 3. Zahlg. angewiesen

An die Gemeinde Felsberg v. 6. Sept 1869
ernannt Dr. Jonas Präsid. u. amtet
bis Juni 1873

Vom 19. Juni 1873 an ersetzt
als Präs. Joh. Fehlmann Präs. bis 1874

3. Oct. 1873 Ref. Schmid beantragt
sich den Bezirksgericht Segesser
Landschreiber in den Akten einzelne
in denen Herr Landschreiber
Segesser einen der Parteien
Leid machen u. womöglich dem Felsberg
Segesser abgesetzt u. entlassen werden,
indem er sich zum Ganzen
feindselig gegenüber stand benehme.
Es soll an Ref. Ref. Schmid die An-
zeige gemacht werden, dass keine Gründe
vorhanden seien für Abberufung
v. Felsberg Segesser

Am 27. Januar 1958. das Portrait
(oval eingerahmt 24/28 cm)
von Johannes Messner, Schlunegwirt
von Muttens, Landrat, Nationalrat,
Regierungsrat, Kriegskommissär und
Gemeinderat, dem Gmd. Präsident
P. Stohler z. Hd. der Gemeinde Muttenz
eigenhändig übergeben.
Joh. Messner der Führer der
Revolutionspartei während den
dreissiger Wirren wurde geboren
den 13. Dez. 1791 und verstarb
den 9. Sept. 1870, 79 Jahrig.
Er war verheiratet I. Ehe mit Magda-
lena Rauschin, geb. 1. April 1796
und gestorben, den 21. Feb. 1853.
II. Ehe mit Verena Mohler geb.
Meyer
1836 war er Landrat

Am 6. Juni 1874 zweiter Gemeinde Vicepr. Jakob Teiler als Präsident

---

An der Sitz. v. 25. Juni 1874 wurde anstelle des zum Präsidenten hervorgerückten Jakob Teiler zum Vicepräsidenten gewählt Johs. Schorr-Böcker

Im Jahr 1874 bestand der Gemeinderat aus folgenden Männern

1. J. Teiler, Präsident
2. Gemeinderat Pfister Jakob
3. " Joh. Schorr, Vicepräs.
4. " J. Bürki
5. " Brechbühl Jakob
6. J. Heid
7. Gemeinderat Meyer Johs

1875 Reinh. Gysin, Lehrer
beschwert sich wegen d. schlechten
Zustand seiner Wohnstube

---

9. Sept. 1875. Von der löbl. Direktion des
Basells wird schriftl. die Anzeige
gemacht, es. Auskunft verlangt wie
es stehe mit der vakant gewordenen
Hausstelle durch Joh. Schmid, Ts in
Müttenz, was der Gemeinderat zu
thun gesonnen sei, ob ein Gesuch
von der Gmd. Genossen werde, oder aber
noch auf unbestimmte Zeit abgewartet
werde um Probepredigten anzuhören

Beschluss: Es sei, da schon an Obrigk.
Bericht erstattet worden, dass man
noch abwarten wolle bis auf Weiteres
diese Sache machsten Samstag an
die Gemeinde zu bringen mit der
Ansicht des Gemeinderates, dass die

Gemeinde einen solchen Geistlichen erwähle, der sich der Schule auch eifrig annehme

---

13. Sept: 1875 Acc. Mitglieder anwes.

Präs. Seeler macht Mittheilung, dass für nächsten Sonntag, als am Bettag gemäss für Predigen gesorgt worden wenigstens für Vormittag, da für Nachm. für einen gesorgt sei, u. stellt die Anfrage an, an welchen Wege es geschehen soll.

Es wurde auf Mittw. Abend eine Mitgl. Vers. der obigen betreffenden Commission zu halten um über diese Sache zu reden.

---

15. Sept 1875. Ausserordtl. Sitz.

Anwesend Präs. Seeler, Gemeinderath Brodbeck Silberer, Meyer u. Heid u. von der Kommission Lehrer Helmdin, Gnieder Gysin, Mitgl. Gschwend u. Sek. Seeler

Diese Sitzg wurde veranstaltet um erstes Mal
dem nächst. Sonntag, als am Bettag ein
Geistlicher hier predige u. dazu der geeignet
Schritte getan werden könn zweiter
Linie wie die Sache mit d. Berufung
eines Pfr. zur Hand genommen werden
soll. Nach Congero Diskussion einig
man sich dahin, dass das Nächstmal Hr.
Hr. Schneider in Hier predige, wenn
aber für Vermitt. nicht ganz sicher ist, dass
Hr. Breitenstein predige in Hier, und
Hr. Th. Linder in Birsfelden soll
Rücksprache genommen werden, dass
er dafür sorge, dass Breitenstein über
diese Angelegenheit rede.

Hr. Präs. Feller wird d. Auftrag übernehmen

Zu Bezug der zweit Fakes wegen
Berufung wurde Kapitel genommen.

Es sollen sich jed. Mitgl des Gemeinderats
in der Kommiss. umschauen u. nach-
forschen, wo vielleicht ein tüchtiger Kandt.
f. d. Pfarrei Muttenz Stelle erhalten
werden.

24. Sept. 1875. Gemeindeversammlung betr.

Berufung eines Geistlichen.

Gemäss Beschluss d. Gemeinde vom 19. ds. Mts. wurden heute Vormittag Schulrath Frieder, Pfarrer, Mathb. Pfister Bezirksrath, Gebrüder Jakob Pfister zu Besprechung auf die Berufung eines Geistlichen nach Frieder Lehrer Wilhelm, da er sich bei Hr. Dekan Meyer schriftlich erkundigt habe, ob er d. Gemeinde Alt mündl. einen tüchtl. Geistl., wie sie es d. Gemeinde gebrauchen könnte, verschaffen, worauf Hr. Dekan Meyer erklärt habe, dass ein solcher in Gottlieben Kt. Thurgau sei.

Gemeinderath Bredbeck u. Mich. Gebrüder werden erwählt sich an Sonntag Abend zu begeben u. mit dies. Geistlichen Rücksprache zu nehmen

Am 27. Sept. Erklären die Abgeordnete
dan Hl. Fr. Riesch i. Gottleuba bereit
wäre eine Wahl anzunehmen
aber seine Probepredigt halten werde

Die Pfarrwahl auf 24 Oct. 1875 an-
gesetzt

Oct. 1875 Am. Pfleger v. Wirthberg
aus Amerika zurückgekehrt, worauf
da er majorenn sei entlassen wurde.

Als Pfarrer wurde gewählt:
Fr. Straßmann. Er bearbeitet
seine Antrittspredigt, Sonntag 14. Nov 1875
gehalten
Die Einsetzung fand am 28. Nov
1875 statt

Gemäß Erl. v. 9. Dez. 1875
für die ausgeschrieb. Lagerstunden
hatte sich Fr. Pf. Pfeil gemeldet

23 Dez. 1875 Präs. Seeler macht die Anzeige dass Samt. Meyer sich ebenfalls für die Friedhofstelle gemeldet habe.

Den 6. I. 1876 wurde der Gmd. Rat neu gewählt:

1 Benedikt Schwab, Bauernmann
2. Leonh. Wälterlin Waldmann
3. Jerg Bürki, Bürgermeister Bauernmann
4. Joh. Heid, Wagner
5. Dietr. Weber, Zimmermann
6 Joh. Meier Vizepräsident
7. C. Zeuner; Rittmeister Polizeimann

1876: Dietr. Gerbermeister Meier wird Friedhofstandsbeamter u verlangt drei Jahrgelder

Ende 1875 Siegrist Jakob in Amt kam

Seit 1876 mehr Siegr. Joh. Ifferl-Zürich
Jahresgehalt ℔ 36.-!

23 Febr 1876 Eine Note von Joh. Jakob
Bürgergiehen um 1 ℔ 17.50 Gehalt
pro II. Semester 1875 wird z. Zahlg
angewiesen

---

8. 3. März 1876: Vom E. Reg Rath wird
Anzeige gemacht dass Jakob
Eglin-Iffert als Einwohner-
Gemeindeausschuss gewählt
worden sei

Im Jahre 1876 wird die öffentl
Beleuchtung (Petroleum)
errichtet

---

9. März 1876 stellt J. Eglin-Iffert
4 solid. Amtsbürgen

25 Mai 1876. Bauarbeiten.

I. Abteilung von Brunnadern – Tronet zum Eichli bis z. Schlüssel Bauggarten Route v. d. Birs zu der Bet. Haldenalp.

II. Abteilung Vom Schlüssel bis zur Reinh. Ramstein Bierhalle Bauggartenecke. Route Eselhaldenalp über den roten Baumstein bis Eggligraben

III. Abteilg von Reinh Ramstein bis z. Hof mit Stationen

Route: Eggligraben bis zum Rothenbaum

8. Juni 1876. Frieder Lehrer Gerhmeyer sich m. Briefe, dass er in Bezug der Logisentschädigung als Lehrer gegenüber den andern Lehrern mit Fr 160.– per Jahr zu wieder gestellt sei u. verlangt, dass diese damals erhöht werde auf Fr 200.– Er erhielt

29. Juni 1876. Ordentl. Gerichts Sitz

Von der Witwe des Jak. Egen von Millonig in Amerika wird schriftlich die Anfrage gestellt ob ihre Geschwister Franz u. Katharina in Hier noch am Leben seien, oder nicht u. ob diesselben Vermögen besessen haben, im falle sie gestorben seien und wie viel ihn in diesem Falle im Testamente zugefallen sei.

ff Es sei darauf Antwort zu ertheilen

---

17. VIII 1855 Gl. J. Monnay Schreiber
J Wittwer Cl. Kaufvertrag

Vom 3. Nov. 1855 verkft. Jakob Egen, Franzen u. dessen Ehefrau Susanne geb. Lenz Reben im Hentel i. Matten zu 65 Rth. 14 Sgr.

20. IV 1856

Rai. Mich. Grohmann in einer Ehe mit Verena Lezin ehel. Tochter v. d. Bischofs

---

Adl. Reg. zal. Joh. Wiesner in einer Ehe mit Verena Wohler in Konservat. verbunden. Eine Mitgift-Verschreibung im Betrage von fl. 24.000.

Laibach 15. Juli 1857.

Königliches Decret, d. Vikariat von Laibach, verleiht d. Pfarrkonkurs-Adjunkten Christoph Kunitsch von Krainburg die Pfründe der Pfarre Weixelburg, die Ordensgeb. in d. Bezirk. Radmannsdorf in der Landschaft, einschl. d. Pfarrhofes in der Stadt, in Laibach etc. d. Krone geb. an Herrn Pfarrer in Mil. Bruderhof z. Schwarzenbach, mit Zustimmung d. Patron Herrn Hr. v. Zois-Edelstein

Kaufsumme 300,000.-

Kaufvertrag v. 2. Nov. 1858.

Verk.: J. J. Ritter, Vater u. dessen Ehefr. Helene geb. v. Basel

Kaufr.: Louis Ries v. Pratteln, der Landw. u. Maurer, gebürtig Reisen a. 47 Jahr. Watson Acker garten, Weidenland, einerseits die Bin-Cornelianerlinie anderseits der Rain und d. Mühlengasse, ob. an die Eisenbahn, mit drin u. Hl. Emanuel Lorenz Thomann u. dazu einige Parzellen auf der Binzfeld. Kaufpreis Fr. 94.000.-

Kaufbuch. 6. Viert. 1858

Verkäufer Jakob Fürst-Bernardt
Käufer Heinr. Wagner
Nº 129 Wohnhaus i. d. Burggasse
sim. Daniel Wesmer-Liebenden
Juxt. orient. Adam Lampert Stehm
Kaufpreis f 3.500.

Kauf 18. Nov 1858. Eheleute
Verkäufer Samt. Meyer in Magd. Lenzburg
u. Kons.
Käufer Jakob Hans Ehefrau,
Lediggel. mit Samt. Ramsteen, Wirt
Kaufsumme f 1200.

Kauf v. 1. Mai **1859.**
Verk. Friedr. Thurn z. Basel
u. dessen Ehefr. Sara Meyer.
Wallen am Bodensee

1869, d. 5. Dez wurde Conclusum die Klein-Kinderschule aus dem Gmd. Schl. Haus zu Nied. Ebers z. Schlüssel mit Inbegriff einer Zimmers für die Lehrerin um f 100. /. Jahr. Zins der Gmd. Versamlg zu empfehlen

---

Kaufkontrakt v. 8. Nov. 1862

Verkäufer all Regierungsrat Johann Klemmer u. dessen Ehefrau Verena geb. Mahler

Käufer Martin Dill-Stahler 1. Pfarrhaus

Kaufobjekt: Gartl. z. Schlüssel u. Scheune, Stall, Schopf, Hof und Schlacht- u. Waschhaus begrenzt mit Nr. 61. A. B. C. u. II, einerseits J. Fahrländer-Horn, Kirchst. Witw. Heid vorne die Burggasse

Kaufsumme f. 18.000

Der Verkf. J. Klemmer tritt obige

Liegenschaft an der Gant von Wilh. Zeller in Lichtal anno 1817 gekauft

Ausserdem zahlt der Verkäufer Johs Wiesner dem Käufer M. Dill f 2000 für das Mobilier

Antritt der Kaufobjekte 16. Dez 1862.

No 169 Kaufkontrakt v. 4 Mai 1864

Verkäufer: Martin Dill a. Lawan Ehefrau Katharina Stoller von Platten

Käufer: Joh. Zeller Gemeinderat a. Lawan Ehefrau Maria Verena geb Haudenschild v. Mühlrüti

Kaufobjekt: Parth. 2 Mühlmad nebst No 62 Wohnh. Scheune und Haltung hat Wiesner erhalten 1864 von den Geschwistern Johanna,

Urnita v. Kath. Schwarz.

Kaufsumme f. 26.000
v. für Wiesen 1.000 } 27.000

Bestätigt Fischer, Bar

Kauf v. 11. Dez. 1867 (N° 1732)

Verkäufer Wid. Schorn - Landbote

Käufer Gmd. Mühlberg -

Kaufobj. 4 Rütten, Gebäude - u Hofst, einseits Name von Oberdorf anders die Burggasse nördl. der Hofstatt des Verkäufers

Der Verkäufer Schorn hat diesen Platz ersteigert an der Gantsumt gant am 28. Nov. 1866 von Jak. Feiler-Hanhardt.

Dieser Platz wurde v. d. Gemeinde erkauft zur Erweiterung, oder zur Biegung der Straße v. Oberdorf i. d. Burggas.

Unterzeich. v Jakob Feiler, Bauschat

Kaufkontrakt v. 21. 12. 1863 (N° 1624)

Verkäufer Jungfrau Marian, Witwe
Käufer Daniel Meyer-Marian
vorbek. H. Lob. Verband Bern

Kaufobjekt: Das Posthausgut

Kaufpreis 235.000 fr.

inbegr. Wohnungsb. mit Speicherantheil

Erworben an der Versteigerung von Christ Kunitz anno 1862

(N° 1845.) Kaufkontrakt v. 3. II. 1871

Verkäufer Wtw. Lobar-Lanterbach
Käufer Jonas Lavaillard, Uhrenhändler

Kaufobjekt N° 114. Geb. m. Hofplatz
Wohnung m. Stallung und N° 38 bezeichn.

Kaufpreis fr 12.000.—

Beh. Liegenschaft Eglin-Ramsteen Lob
heute E. Meunier, Maler

Diese Liegenschaft hat der Verkäufer Wtw. Lobar ersteigert von Joh. Meunier

alt Reg: Rath sel. Erben
anno 1871

Nr. 1846 Kaufkontrakt

Verkäufer Ludw. Merian-Holzach i. Basel

Käufer

Kantonsrat Joh. Erzer, Evangel. wirt in Dornach

Kaufobjekt: Das Gütgut

Kaufsumme Fr. 70.000.–

Abkäufe F. II. 1872.

Der Verkäufer Hr. L. Merian hat diese Liegenschaft erworben v. Hr. Lichtenhan sel. Erben ff. Fertig. v 21. VI. 1860

(1904) Kaufkontrakt v. 13. Nov. 1873:

Verkäufer ist Joh. Wenzel Fuchs
m. dessen Ehefrau Maria Barbara
Käufer Jakob Hilbig, Sohn, Bäcker
Hausfabrikat. Verkauft wird
a. Schlafhaus m. Haus- u. Hofplatz
u. Gebäude Hausnr. 87
Bäckerei mit Haus Nr. 61 Eingetragen
Kaufsumme f 25.000

Mittelberg, am 13. Nov. 1873

Die Eigenschaft wurde
erklärt an der amtl. Fertig-
steigerung v. Johs Fuchs-Hauhard
anno 1866
Conform Joh. Friedrich Ruf

(№ 1637) Uhaerdt v. 29.IV.1864

Verk. Peter Schneider u. seine Ehefr. Anna Maria Schmidt

Kaufer: Joh. Cleven u. dessen Ehefrau Maria geb. Häuser

Kaufobj.: Die zum Hofe Hochstadt sog. Hof genannt

Kaufsumme ℳ 36.000

Kauf № 2307 v 31.V.1886

Verkäufer Wtb. Meyer-Brockens Erben, nam. Wtb. Verena Zeller-geb. Meyer, Emil Petroos u. dessen Ehefr. Emilie Ramstein i. Bottrop Edmund Meyer v. Bleibtreu, Landgut mit Zub. Alben, Gmde

Käufer Emil Ramstein-Mathias

Kaufobjekt: Wohnhaus Nr. 8 Platz, Baumgarten/Haus mit № 41 Eigenland, einseits

Wit. Fridrich – Jäger, Jakob Weiss
u. Leonh. Schneider
Anders. der Kaufer, wenn die Kaufs.
Kund. fehlen sollte
Die Verkäufer haben diese
eingenommen gekauft. Wit. Wiegle – Mathias
Verl. i. Jahr. 1877
Kaufpreis fl 14.000.

Kaufvertrag Nr. 2007 v. 24. Okt. 1876

Verk. J. Ockert – Bayreuth
Käufer: Maria geb. Berg

Käufer: Joh. Hauser – Gyssin
Kaufobjekt: die Wirtschaft z. Station
Kaufpreis fl 10.500.–

Nº 1901 Kaufkontrakt v. 30. Okt. 1873.

Verkäufer: John Erzer, Privat
von m. i. Domach

Käufer: Emil Kaiser v. Prellin
wohnh. i. Bellevue, Gmd. Seerüg

Kaufobj: Das Gut

Kaufsumme fl. 70.000.—

Legalübg. d. John. Schumann Bäri

B. Die Liegenschaft „Z. Eichli" wurde
erbaut 1866

Nº 1911 Kaufkontr. v. 22. I. 1874

Verkäufer Jakob Brüderlein –
Frenel

Käufer Rud. Bäri

Geb. a. Hofst. samt Gebäulichkeit
Nº 1 Legrichnet

eim. d. Verkäufer anders. Eide Verk.
vom Bach, limt. d. Verkäufer

Der Verkäufer Brüderlein – Frenel
hat die Liegenschaft, Legrichnungs weise

1866

mumu Archiv Museum Muttenz

Dein Wort ist meines Fußes Leuchte und ein Licht auf meinem Wege.

Ps. 119, 105.

Den Eheleuten

Karl Iselin

und

Martha Gling

eingesegnet den 26 März 1918

in der Kirche St. Theodor zu Basel

von der

Basler Bibelgesellschaft

als

Hochzeitsgabe

gewidmet.

Lasset das Wort Christi reichlich unter euch wohnen in aller Weisheit, lehret und vermahnet euch selbst mit Psalmen und Lobgesängen und geistlichen lieblichen Liedern, und singet dem HErrn in eurem Herzen. Und alles, was ihr tut, mit Worten oder mit Werken, das tut alles in dem Namen des HErrn Jesu und danket Gott und dem Vater durch Ihn.

Kol. 3, 16. 17.

Voreltern.

Gedenke der vorigen Zeit bis daher und betrachte, was der HErr gethan hat an den alten Vätern.
5. Mose 32, 7.

Unsere Väter hofften auf Ihn, und da sie hofften, half Er ihnen aus.
Psalm 22, 5.

Ehre Vater und Mutter, auf daß dir's wohlgehe. Eph. 6, 2. 2.

Eltern des Hausvaters

(Vor- und Zunamen, Stand, Ort und Zeit der Geburt):

dessen Vater:

Arnold Isenin-Balsinger
geb. 26. Dez. 1844. in Muttenz.

dessen Mutter:

Bertha Isenin, geb. Balsinger
geb. 25 Juni 1844 in Muttenz

Eltern der Hausmutter

(Vor- und Zunamen, Stand, Ort und Zeit der Geburt):

deren Vater:

Emil-Gling-Balsiger
geb. 23 Mai 1856. in Muttenz.

deren Mutter:

Margaretha Gling-geb. Balsiger
geb. 24 Mai 1861 in Muttenz.

Ich und mein Haus wollen dem HErrn dienen.
Jos. 24, 15.

Kinder.

Siehe, Kinder sind eine Gabe Gottes und Leibesfrucht ist ein Geschenk. Ps. 127, 3.

Lasset die Kindlein zu mir kommen und wehret ihnen nicht; denn solcher ist das Reich Gottes. Luk. 18, 16.

Ziehet eure Kinder auf in der Zucht und Vermahnung zum HErrn.
Eph. 6, 4.

(Namen, Geburts- und TaufTag, Taufzeugen.)

Martha Margrit Iselin
geb. 3. April 1913 Morgens 6 Uhr
getauft am 27. April 1913.

Hedwig Iselin
geb. 2. Feb. 1915 Morgens 12½ Uhr.
getauft am 18. April 1915.

Dora Iselin
geb. 1. Nov. 1916 Morgens 7 Uhr.
getauft am 25 März 1917.

Kinder.

(Namen, Geburts- und Taufjag, Taufzeugen):

Carl Zelin.
geb. 8. Sept. 1918. abends 9 Uhr. 45 Min.
getauft am

Rosa Zelin.
geb. 12. Sept. 1922
getauft am

Ernst Zelin.
geb. 24. April 1924
getauft am 26. Okt 1924

Patenkinder.

Derhalben auch hören wir nicht auf für euch zu beten und zu bitten, daß ihr erfüllet werdet mit Erkenntnis seines Willens in allerlei geistlicher Weisheit und Verstand; daß ihr wandelt würdiglich dem HErrn zu allem Gefallen und fruchtbar seid in allen guten Werken. Kol. 1, 9. 10.

(Namen, Ort und Tag der Geburt und der Taufe, Eltern der Kinder.)

Sonstige wichtige Familienereignisse.

Befiehl dem HErrn deine Wege, und hoffe auf Ihn: Er wird's wohl machen. Ps. 87, 5.

Denen, die Gott lieben, müssen alle Dinge zum Besten dienen. Röm. 8, 28.

Leben wir, so leben wir dem HErrn; sterben wir, so sterben wir dem HErrn. Darum wir leben oder sterben, so sind wir des HErrn. Röm. 14, 8.

(Konfirmationen, Trauungen, Krankheiten, Sterbefälle.)

Abbruch unseres Eltern-
hauses 8. Juli 1983
in das wir im Oktober 1916
eingezogen sind! Hedy

Die Bibel

oder die ganze

Heilige Schrift

des

Alten und Neuen Testaments,

nach der deutschen Übersetzung

D. Martin Luthers.

Durchgesehene Ausgabe

mit dem

von der deutschen evangelischen Kirchenkonferenz genehmigten Text.

Berlin.

Britische und Ausländische Bibelgesellschaft.

1910.

mumu Archiv Museum Muttenz

Baſeliſche
LandesOrdnung

nach

den beſtehenden Geſetzen

zuſammen getragen und erneuert

1813.



Baſel,
gedruckt in der Schweighauſerſchen Buchdruckerey.

Wir Bürgermeister, Klein und Große Räthe des Kantons Basel, in Betrachtung, daß durch die veränderten Verhältnisse, durch die seit 1757 erlassenen gesetzlichen Bestimmungen, und vorzüglich durch Unsere Erkanntniß vom 15 May 1810, in betreff des Erbrechts der Kinder und der Sicherstellung des Weiberguts, nothwendig geworden, eine Revision Unserer LandesOrdnung vorzunehmen; haben nach reifer Erdauerung der Uns von E. E. und W. W. Kleinen Rath vorgeschlagenen Veränderungen, Verbesserungen und Zusätzen, nachfolgende erneuerte LandesOrdnung in allen ihren Theilen und Vorschriften genehmiget, und verordnen anmit, daß Unsere lieben Angehörigen und sämtliche Einwohner der LandDistrikte, sich in allen Vorfallenheiten nach demjenigen richten, was hierin festgesetzt ist. Befehlen auch allen Unsern Ober- und UnterBeamten und Gerichten, sowohl in Entscheidung rechtlicher Streitigkeiten, als in übrigen darin enthal-

tenen Handlungen, solche unverrückt vor Augen zu haben und genau zu befolgen.

Sollten aber Fälle eintreten, die in gegenwärtigem Gesetz nicht bestimmt abgehandelt sind, so werden die Richter die hergebrachten Gewohnheiten, die Rechtsähnlichkeit und die Billigkeit zu Rathe ziehen, und dann nach ihrem besten Wissen und Gewissen urtheilen.

In Fernerm wird festgesetzt, daß vom 1 Herbstmonat nächstkünftig an, in allen vorkommenden Fällen, nach dem Inhalt dieses Gesetzes, in den sämtlichen Land-Distrikten verfahren werden soll. Nur in betreff derjenigen Erbschaften, wo der Erblasser bereits vor dem 1 September abgestorben war, und in Ansehung derjenigen Streitigkeiten, die vor eben demselben Tag bey den richterlichen Behörden anhängig gemacht worden, soll es nach der bis dahin bestandenen Ordnung gehalten werden.

Gegeben in Unserer Großen Raths-Versammlung, den 20 May 1813.

Kanzley des Kantons Basel.

Verzeichniß
der Theile und Titel dieser LandesOrdnung.

Erster Theil.
Von Erbfällen.

Tit. 1. Wenn ein Ehemann vor der Frau stirbt, und Kinder hinterläßt.

2. Wenn eine Ehefrau vor dem Manne stirbt, und Kinder hinterläßt.

3. Wenn zwey sich nach Landesrecht verheirathen, und eines stirbt ohne Kinder.

4. Wie Vater und Mutter, Großvater und Großmutter, ihre Kinder und Kindeskinder erben.

5. Wie Geschwistere einander erben, und wie die Kinder von verstorbenen Geschwistern nachfolgen.

6. Von der Erbschaft jener, die in weiterer Nebenlinie verwandt sind.

7. Was bey den Erbtheilungen ferner zu beobachten ist, und von Einwerfung der empfangenen Mitteln.

Baselland, Pass Nr. 2165550 F.P.

Baselland, Pass Nr. 2455886 Wagner

mumu Archiv Museum Muttenz

Schweizerische Eidgenossenschaft

Kanton  Baselland.

Familien-Büchlein

des

Ramstein-Gerster Hans

von Muttenz

in Muttenz

Ausgestellt den 15. Septembre 1919.

durch den Zivilstandsbeamten des Kreises:

Muttenz

J. Wenk



Dieses Büchlein dient bei Eintragungen in die Zivilstandsregister den Anzeigenden als Ausweis.

Die von dessen Ausstellung an erfolgenden Eintragungen in die Zivilstandsregister werden gleichzeitig in diesem Büchlein durch den betreffenden Zivilstandsbeamten eingeschrieben.

Gesetzliche Vorschriften.

Geburten.

Jede Geburt und jede nach dem sechsten Monat der Schwangerschaft erfolgte Fehlgeburt soll binnen drei Tagen — bei Strafe im Unterlassungsfalle — nachdem sie stattgefunden hat, dem Zivilstandsbeamten angezeigt werden.

Die nach dem sechsten Schwangerschaftsmonate totgebornen Kinder sind in das Geburtsregister einzutragen, jedoch ohne Mitteilung an andere Zivilstandsbeamte.

Zur Anzeige der Geburt ist in erster Linie der eheliche Vater verpflichtet und sodann der Reihe nach: die Hebamme, der Arzt, jede andere Person, die bei der Niederkunft zugegen war, der Vorsteher des Haushaltes oder der Besitzer der Behausung oder Wohnung, wo die Niederkunft erfolgt ist; und in letzter Linie die Mutter, sobald sie es zu tun vermag.

Die Geburt eines außerehelichen Kindes kann durch den Vater angezeigt werden, sofern er das Kind anerkennt.

Das eheliche Kind erhält den Familiennamen des Vaters (ZGB 270), das außereheliche den angestammten Familiennamen (Mädchennamen) der Mutter (ZGB 324) und wenn es vom Vater anerkannt oder ihm mit Standesfolge zugesprochen oder wenn es legitimiert worden ist, den Familiennamen des Vaters (ZGB 325, 258, 260, 263).

Todesfälle.

Jeder Todesfall und jeder Leichenfund soll längstens binnen zwei Tagen — bei Strafe im Unterlassungsfalle — dem Zivilstandsbeamten angezeigt werden (ZGB 48).

Zur Anzeige des Todes oder der Auffindung der Leiche einer bekannten Person ist in erster Linie das Familienhaupt verpflichtet und sodann der Reihe nach:

der Ehegatte;
die dem Verstorbenen nächstverwandte ortsanwesende Person;
der Vorsteher des Haushaltes oder der Besitzer der Behausung oder Wohnung, wo der Tod erfolgt oder die Leiche gefunden worden ist;
jede Person, die beim Tode zugegen war;
in letzter Linie die Polizeibehörde.

Ehen.

Um eine Ehe eingehen zu können, muß der Bräutigam das zwanzigste, die Braut das achtzehnte Altersjahr zurückgelegt haben.

Die Regierung des Wohnsitzkantones kann jedoch in außerordentlichen Fällen, wenn schwerwiegende Rücksichten es rechtfertigen, eine Braut, die das siebenzehnte, oder einen Bräutigam, der das achtzehnte Altersjahr zurückgelegt hat, unter Zustimmung der Eltern oder des Vormundes für ehemündig erklären.

Um eine Ehe eingehen zu können, müssen die Verlobten urteilsfähig sein.

Geisteskranke sind in keinem Falle ehefähig.

Unmündige Personen können eine Ehe nur mit Einwilligung ihres Vaters und ihrer Mutter oder des Vormundes eingehen.

Hat zur Zeit der Verkündung nur eines der Eltern die elterliche Gewalt, so genügt dessen Zustimmung.

Entmündigte Personen können eine Ehe nur mit Einwilligung des Vormundes eingehen.

Gegen die Weigerung des Vormundes kann der entmündigte bei den vormundschaftlichen Behörden Beschwerde erheben.

Die Weiterziehung an das Bundesgericht bleibt vorbehalten.

Die Eheschließung ist verboten:

1. zwischen Blutsverwandten in gerader Linie, zwischen voll- und halbbürtigen Geschwistern, und zwischen Oheim und Nichte, Neffe und Tante, seien sie einander ehelich oder außerehelich verwandt;
2. zwischen Schwiegereltern und Schwiegerkindern und zwischen Stiefeltern und Stiefkindern, auch wenn die Ehe, die das Verhältnis begründet hat, für ungültig erklärt oder durch Tod oder Scheidung aufgelöst worden ist;
3. zwischen dem angenommenen Kinde und dem Annehmenden oder zwischen einem von diesen und dem Ehegatten des andern.

Wer eine neue Ehe eingehen will, hat den Nachweis zu erbringen, daß seine frühere Ehe für ungültig erklärt oder durch Tod oder Scheidung aufgelöst worden ist.

Ist ein Ehegatte für verschollen erklärt, so kann der andere Ehegatte eine neue Ehe nur eingehen, wenn die frühere Ehe gerichtlich aufgelöst worden ist.

Er kann die Auflösung der Ehe zugleich mit der Verschollenerklärung oder in besonderem Verfahren verlangen.

Witwen und Frauen, deren Ehe aufgelöst oder für ungültig erklärt worden ist, dürfen vor Ablauf von dreihundert Tagen nach der Auflösung oder Ungültigerklärung der früheren Ehe eine neue Ehe nicht eingehen.

Tritt eine Geburt ein, so endigt die Wartefrist.

Außerdem kann der Richter die Frist abkürzen, wenn eine Schwangerschaft der Frau aus der früheren Ehe ausgeschlossen ist, sowie wenn geschiedene Ehegatten sich wieder miteinander verheiraten.

Ein geschiedener Ehegatte darf während der ihm auferlegten Wartefrist eine neue Ehe nicht eingehen.

Wenn geschiedene Ehegatten sich wieder miteinander verheiraten, so kann der Richter diese Frist abkürzen.

Um die Verkündung zu erwirken, müssen die Verlobten ihr Eheversprechen beim Zivilstandsbeamten anmelden.

Die Anmeldung erfolgt durch die Verlobten persönlich oder mit einer schriftlichen Erklärung, in der die Unterschriften amtlich beglaubigt sind.

Das Gesuch um Verkündung ist beim Zivilstandsbeamten am Wohnsitze des Bräutigams anzubringen.

Ist jedoch der Bräutigam ein Schweizer, der im Auslande wohnt, so kann das Gesuch beim Zivilstandsbeamten seines Heimatortes angebracht werden.

Ist der Bräutigam ein im Auslande wohnhafter Ausländer, so ist das Gesuch um Verkündung am schweizerischen Wohnort, event. am Heimatort der Braut anzubringen.

Die Verkündung erfolgt durch die Zivilstandsämter des Wohnsitzes und des Heimatortes beider Brautleute.

Die Ehefrau erhält das Bürgerrecht und den Familiennamen des Ehemannes.

Ehelicherklärung (Legitimation) außerehelicher Kinder.

Die Eheleute haben gemeinsame außereheliche Kinder bei der Trauung oder innert drei Tagen dem Zivilstandsbeamten anzumelden und dieser hat ihre Erklärung zu beurkunden.

Verspätete Anmeldungen darf der Zivilstandsbeamte nicht zurückweisen; er soll aber die säumigen Eltern den Strafbehörden anzeigen.

Mit der Anmeldung haben die Eheleute dem Zivilstandsbeamten den Geburtsschein des Kindes zu übergeben und im Falle der Anmeldung nach der Trauung ihren Eheschein vorzulegen, sofern die Trauung nicht im Register A oder B dieses Zivilstandsamtes eingetragen ist.

Zur Entgegennahme der Anmeldung und zu ihrer Beurkundung ist sowohl der Zivilstandsbeamte des Trauungsortes als des Wohnsitzes der Ehegatten verpflichtet.

Seite 6

Familie: Ramstein-Gerster

heimatberechtigt in Muttenz

Eheleute	Name und Vorname
Ehemann	Ramstein Hans
	Sohn des Ramstein Emil
	und der † Emma geb. Herrm Muttenz
Ehefrau	Gerster Else
	Tochter des Gerster Niclaus
	und der Anna geb. Martin
	(frühere Heimat) Basel & Gösgen
Bemerkungen	

Fam.-Reg. III Fol. 129

Ehe-Reg. 1919 Band VI „140

und wohnhaft in Muttenz

Geburt (Ort und Zeit)	Trauung (Ort und Zeit)	Tod (Ort und Zeit)
Muttenz 4. Febr. 1888 Basel 24. Oktober 1896.	Muttenz 15. September ZIVILSTANDSAMT * BASELLAND * 9. Kreis MUTTENZ	LIESTAL 14. Juni 1968 ZIVILSTANDSAMT * LIESTAL * Bettingen 13. Mai 1991 ZIVILSTANDSAMT * BASEL-STADT *

Kinder	Name	Geburt (Ort und Zeit)
1.	Hans. 	Basel 10. Oktober 1921
2.	Elsa Lina 	Basel 26. Dezember 1922
3.	Isolde Silvia 	Basel 3. Juni 1927

Trauung (Ort und Zeit)	Tod (Ort und Zeit)
Riehen, 30. März 1950 mit Meriau, Marguetha Elisabeth von Basel,	
Basel, 13. Oktober 1947, mit Werner Georg Winkler, von Basel.	
Liestal, 21. Juli 1961 mit Brodbeck, Edmund Jakob von Liestal	

ZIVILSTANDSAMT BASEL-STADT

ZIVILSTANDSAMT LIESTAL

Kinder	Name	Geburt (Ort und Zeit)
4.	Myrtha Margaritha	Basel 5. Mai 1928
5.	Werner Christoph	Basel 20. Juni 1934
6.		

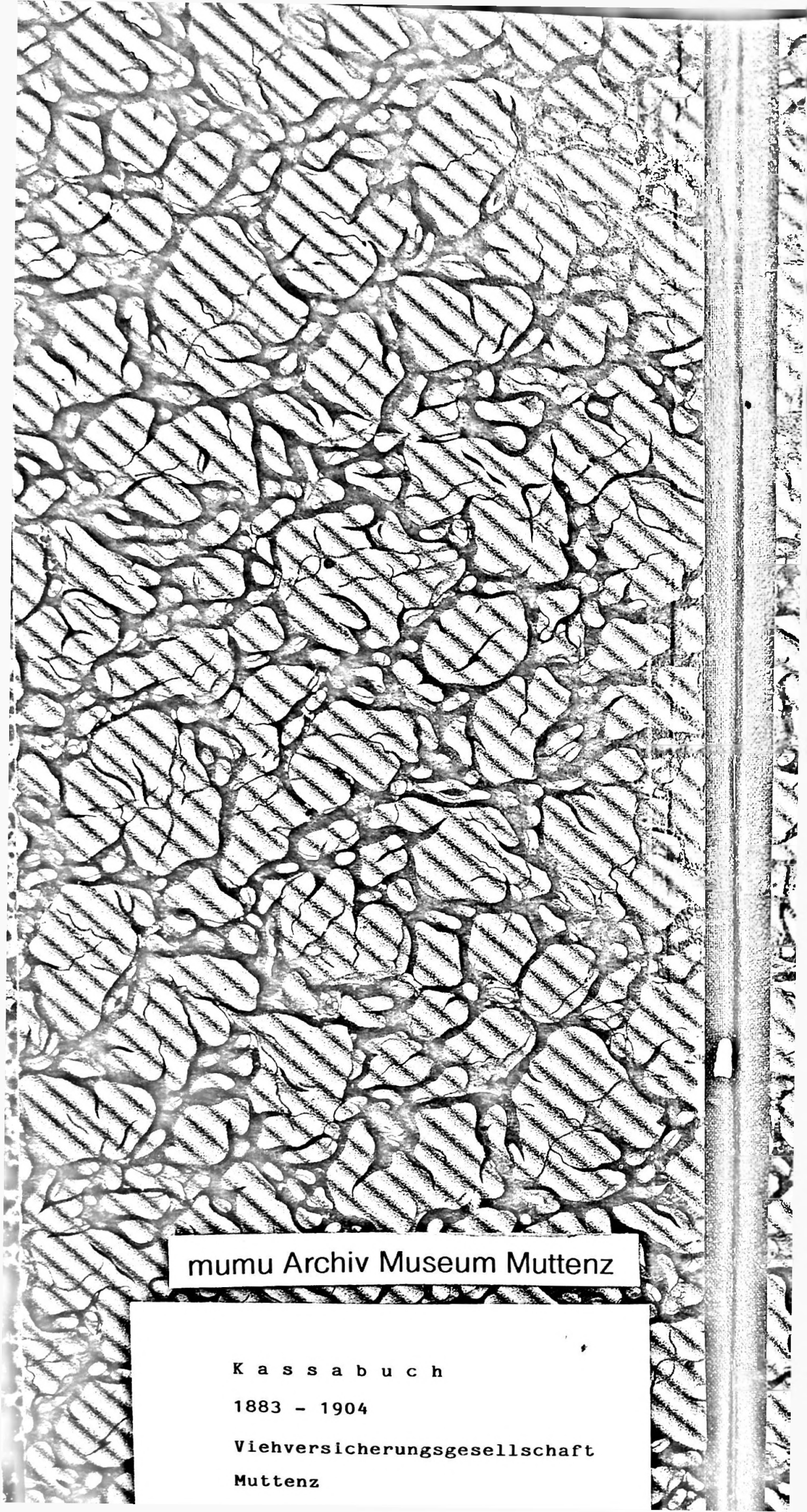
ZIVILSTANDSAMT * BASEL-STADT *

ZIVILSTANDSAMT BASEL-STADT

Trauung (Ort und Zeit)	Tod (Ort und Zeit)
Basel, 8. Oktober 1954 mit Dr. ing. Werner Blumer von Basel und von Engi (Glarus)	
Muttenz, 11. März 1966 mit Yolanda geborene Flubacher.	

ZIVILSTANDSAMT BASEL

ZIVILSTANDSAMT MUTTENZ



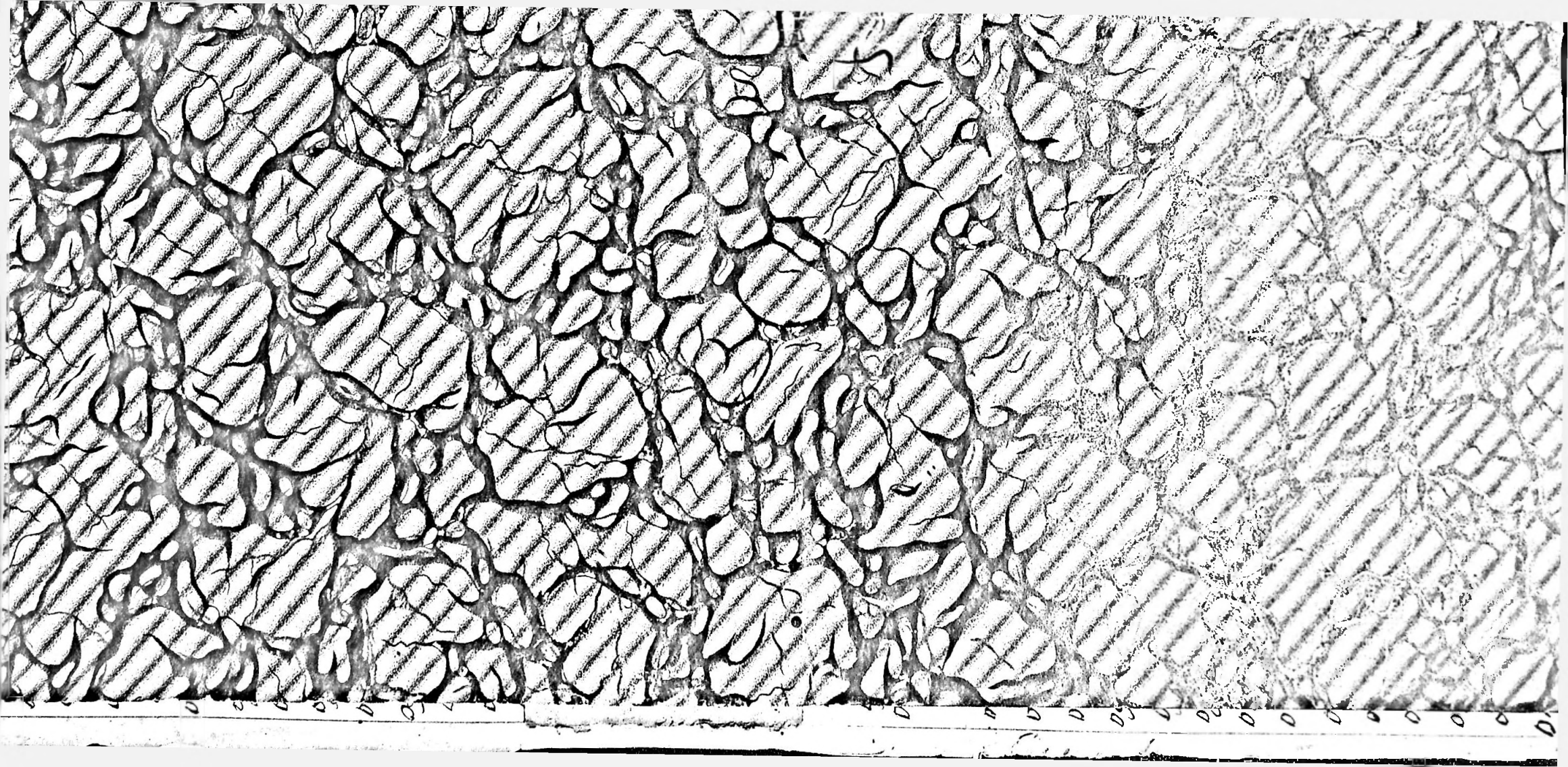
mumu Archiv Museum Muttenz

Kassabuch

1883 - 1904

Viehversicherungsgesellschaft

Muttenz



1883 I. Quittung.

	Stück	Cts.	Centimes	
Vinc. Conditzia.				
Fortz Luigi Ulrich.	4.		2.	40
Cesare Calcagno	2.		1	20
Emanuele Ulrich.	2		1	20
G. Candido Pantoni	3		1	80
G. Ulrich Enbi	2.		1	20
Gab Mauro	2.		1	20
Heinrich Candido Ulrich	2.		1	20
Nikolaus Candido	2		1	20
Wilhelm Ulrich Cäs	1			60
Jos Ulrich Wilhelm.	1	30		60
Johann Morgenthaler.	1.			60
Nikolaus Meier	2		1	20
Nik. Benedikt Molina.	2.		1	20
Nik. Hamel	2		1	20
Jos Meier Laubscher.	5		3.	
Nik Wolfen Gudaff.	3.		1	80
Jos. Enbi Walter	1			60
Jos. Benjamin Mathias	1			60
Rudolf Hans.	1			60
Jos Hansen Bintsch	4		2	40
Wilhelm Cöli	2.		1	20
Joh Ulrich Neubach	1			60
Matthias Ulrich	2		1	20
[illegible]	2.		1	20
			1	80

Viehversicherungs
Gesellschaft
1833 — 1903

Enfanz [illegible]			
Enfanz Gaiendo			
Emil Bonnefon Wirtzgno.	1		60
Cillo Montes	1		60
Jos Jenck	1		60
Jgnio Grunninghanibus.	4	2.	40.
Jos. Carrera Candiotti	2	1	20
Wittwe Wenzuno Jfeudi	2.	1	20
Heinrich Wirtzuno	1		60
Gdone Longi	3.	1	80
Rudolf Paolligno.	1		60
Jak Vogt Vögeli	4	2	40
Rudolf Wenzuno.	2	1	20
Paul Jgnio	1		60
Jos Confessor Wagnus	2.	1	20
Jak Wenzuno Bignascus	1		60
Matthias Jfeudi.	2.	1	20
Confessor Gaudi	1		[illegible]
	82.	30.49	

Einsitzer.	Mk.	Pf.	Einlage.
Joh. Heinr. Hoos	1		
Wilhelm Glatz	2		60
Joh. Jakob Bingham	1		1 20
Joh. Hein	1		60
Gottlieb Jakob	1.		60
Joh. Wolfg. Wälterli	2.		60
Samuel Emanuel Hägg.	1	30	1 20
Heinrich Corrigan	1.		60
Jakob Baumgartner	2.		1 20
Fritz Jakob.	1.		60
Wilhelm Glarner	1		60
Joh. Jakob Hess.	2.		1 20
Conrad Antonio Jordan.	2.		1 20
Gottlieb Fisi	2.		1 20
Martin Bosse	1.		60
Nikolaus Haab.	3.		1 80
Joh. Martin	1		60
Margaretha Corrigan	1		60
Wilhelm Heinrich Rabitzer.	1		60

1883. I Einsitzer	Einlage.	Mk.	Pf.	Einlage.
Joh. Emanuel Corrigan	1	30	60	60
Wilhelm Egli	2.		1	20
Nik. Conrad Corrigan	2		1	20
Emanuel Hans.	1.			60
Daniel Hermann Conrad	5.		3.	
Joh. Glatz	2.		1	20
Friedrich Hemmi	2.		1	20
Conrad Conrad Pinder	2.		1	20
Samuel Meier	2.		1	20
Rudolf Grubi	2.		1	20
Wilhelm Louis Hemmi	1			60
Wilhelm Gfeller	3.		1	80
Joh. Heinr. Wermelinger	2.		1	20
Joh. Corrigan	1.			60
Conrad Wälterli	2.		1	20
Caesar Meier	2.		1	20
Jakob Heinr. Hemmi	3.		1	80
Heinrich Hemmi	3.		1	80
Heinrich Gruber.	2.		1	20

[illegible]	2.	1	20	
Hingele Magnus	1		60	
Joh Samuel	3.	1	80	
Daniel Hubi	2.	1	20	
Joh Jakli Gudaff.	2.	1	20	
Samuel Pfister	1		60	
Joh Bernhi Küser	2.	1	20	
Hansli Conzi	2.	1	20	
Joh Heber Hunsteu.	1		60	
Fritz Honegger	1		60	
Joh Bernhi Hmid	2.	1	20	
Hans Zimmermann Rotau	1		60	
Bendi Waldmannshofen	2.	1	20	
Daniel Ludi	1		60	
Gottlieb Conzen.	2.	1	20	
Jg Magnus Zimmermann	2.	1	20	
Joh Heinr Heber.	1		60	
Joseph Dietler	2.	1	20	
Fr. Heinr Gudaff.	4	2.	40	
Joh Dietler Gleuz	4	2.	40	
Jos. Jakli Conzi	4	2	40	
Joh Ludi Hmid	3.	1	80	
	72.	30. 43.	20	

Simon Högeli	2.	1	20	
Heinrich Hmid	3.	1	80	
Gabriel Cantina	3.	1	80	
Emmanuel Hotten	1		60	
Heinrich Hunz.	2	1	20	
Wilhelm Honsinger	1		60	
Heinrich Bernhi Hunzinger.	2.	1	20	
Joh Hunz.	1		60	
Joh Heinrich Häusli	2.	1	20	
Aus Canton auf Bittschrift	10	6		
Emanuel Hüsler	1.		60	
Joh Candidat auf Buch	1		60	
Hunziker im Eigenthal	6.	3.	60	
Joh Bernhi Hausli	1		60	
	76.	30	45.	60
Zusammenzug der Einnahmen				
Im J.	82.	39	49.	20
2	72.	30	43.	20
3.	76.	30	45.	60
	230	90	138	

Rechnung
über Einnahmen und Ausgaben
in Wilsdruff von 1883
1883.

Einnahme

			Mk.	Pf.
Januar	10	Für 230 Stück Rinder zu 60 Pf. und 200 Stück Kälber zu 30 Pf. von 3. Nachtrag zu 60 Pf.	138	90
		Zusammen	138	90

Ausgabe

			Mk.	Pf.
		Messausgaben der Bäcker im 2ten Termin 1882.	14	95
Januar	17.	Dem Gottlieb Seyffert für Einlaß von zwei Kälbern	3.	
	5	Dem Ephraim Hengst.	55.	
	24	Dem Gottlieb Seyffert für		

Einnahme

		Mk.	Pf.
	Vom Ephraim Hengst in Kalbsfell	182.	80

Wilsdruff den 1ten Juli 1883
gezeichnet Hengst.

Ephraim Hengst

Vorstehende Rechnung ist richtig aufgestellt und belegt worden.

Wilsdruff, am 3ten Juli 1883.

Der Stadtrath daselbst.
Gebhardt Bürgermeister
Jacob Hugo Wagner
J. J. Deibler Glinz

		Abschlag des Lohnes von [illegible] Pfund [illegible] Heu [illegible] Lauge.		6	
Juni	1.	Von Benjamin Schlosser für 14 Loo Schiff. zu 65 Kl. 3/4 angekauft		6.	80
	22	für Heu und Streu.		5.	
	1	Von Gottlieb Krüger für Schiffung von Lohne von [illegible] Heu [illegible] Centner		6.	
Juli	1.	Von Julius Carstens für 47 Loo Schiff. zu 65 Kl. 3/4 angekauft.		22	90
		Von Emil Baumann Metzger. für 4 Pfd. zu Pflaster	24.		
		Entschädigung an den Vorstand.	2	50	
			154	15	
		Die Ausgaben betragen	154.	15.	
		Die Einnahme	138.	90	
		Mehrausgaben.	15.	25.	

Besitzer	Kühe	Einlage Fr.	Rp.
Jakob Ernst Hugo	5		
Eduard Caviezel	3		
Conradin Hugo	2	1	20
Caudinal Hassal	2	1	20
Hans Arbi	2	1	20
Jak Monsen	2	30 1	20
Emanuel Caudinal	2	1	20
Nikolaus Caudinal	2	1	20
Nikolaus Hugi Cas	1		60
Jos. Hugi	1		60
Hugo Wagner	1		60
Nikolaus Mayer	2	1	20
Bernhard Hohn	2	1	20
Nikolaus Hamel	2	1	20
Mayer Casp.	5	3	
Nikolaus Arbon	3	1	80
Arbi Vogt	1		60
Jos Mayer Mayer	2	1	20
Rudolf Berry	1		60
Jos. Hansen Bischof	4	3	60

1883. II Nummer

Besitzer	Kühe	Einlage Fr.	Rp.
Johannes Hugo	1		60
Samuel Caudinal	1		60
Hilligy. Caligeon	1	30	60
Louis Gudrof	2	1	20
Fritz Hugo	1	30	60
Wilhelm Glor	1		60
Jak Apollinaud	2	1	20
Mariann Davidson	2	1	20
Gottlieb Hiji	2	1	20
Martin Bolf	1		60
Nikolaus Hugo	3	1	80
Jos. Martin	1		60
Margaretha Caligeon	1		60
Wilhelm Egli	1		60
Paul Hunid	2	1	20
Jordan Gudrof	2	1	20
Hugo Wagner	1		60
Jak Hamel	3	1	80
Daniel Hugi	2	1	20

Wilhelm Cöchi	2.		1	20
Gisi Hermann	1.			60
Matthias Hirter	2.		1	20
Heinrich Hasler	2.		1	20
Emil Bommer	1	30		60
Jos. Hut.	1.			60
Conrad Hunz	3.		1	80
Augusta Conrad	1.			60
Wilhelm Meyer	2.		1	20
Heinrich Wagner	1	30		60
Adam Engi	3.		1	80
Jak Hotz	4		2	40
Rudolf Wellinger	1.			60
Rudolf Meyer	2.		1	20
Jos Cornelius	2.		1	20
Jak Heinr Ingenhof	1			60
Matthias Hugo	2.		1	20
Conrad Jakobi	1.			60
Hedi Hans	1.			60
Wilhelm Glinz	2.		1	20
Jos Jakobi Zingg	1			60
	80	90		

Egli Rudolf	2.		1	20
Heinrich Hirter	2.	30	1	20
Bernhard Huber	2.		1	20
Heinrich Engi	2		1	20
Fritz Hungerbühler	1			60
Bernhard Rhyner	2.		1	20
Rhyner Zimmermann	1			60
Jakobi Bernhard	1.			60
Fritz Bürki	2.	30	1	20
Daniel Hüni	1.			60
Gottlieb Baumgartner	2.		1	20
Magdalena Zimmermann	2.		1	20
Jak Jakob Hotz	1.			60
Joseph Hirter	1.	30		60
Fritz Hotz	4		2	40
Jak Hirter	3.		1	80
Jakobi Engi	4		2.	40
Jak Hüni	3.	30	1	80
Gottlieb Baumgartner	1.			60
Jak Baumgartner	2.		1	20
Nikolaus Engi	2.		1	20
Daniel Hunsicker	5.		3	
	76	1.80		

mumu Archiv Museum Muttenz

Zahnärztliches Atelier

Geschenk v.
Susanna Wilterlin
1971 Nr. 411

Basler Kochschule.

Eine leichtfaßliche Anleitung

zur

bürgerlichen und feineren Kochkunst.

Von

Amalie Schneider-Schlöth.

Vierte vermehrte und verbesserte Auflage.

Mit neun Illustrationen.

Basel 1893.
Druck und Verlag von Adolf Geering.

Alle Rechte vorbehalten.

Vorwort zur ersten Auflage.

Von vielen Seiten aufgefordert, die mehrjährigen Erfahrungen, welche ich in der von meinem sel. Manne gegründeten Kochschule gesammelt habe, auch weiteren Kreisen zugänglich zu machen, übergebe ich hiemit dieses Werk der Oeffentlichkeit mit dem Wunsche, daß vielen jungen Töchtern und Hausfrauen damit gedient sein möge. Ich habe mich bestrebt, in demselben eine leichtfaßliche Anleitung zur gewöhnlichen und zur feineren Kochkunst zu geben; die Rezepte sind alle erprobt, auch liegen hier viele spezielle Basler Rezepte (im Register meist mit * bezeichnet) zum ersten Male gedruckt vor und sollen dazu dienen, diese Präparate unserer berühmten alten Basler Küche nicht in Vergessenheit gerathen zu lassen.

Was die eingehendere Benützung dieser Kochschule betrifft, so möchte ich empfehlen, den ersten Abschnitt (Seite 1—36) gründlich durchzunehmen, da dessen genauere Kenntniß wesentlich zur Erleichterung des Verständnisses der Fortsetzung dient, auch in letzterer öfter auf denselben zurückgewiesen wird.

Die Verfasserin.

Vorwort zur vierten Auflage.

Nach dem Hinscheide der Verfasserin ist die Redaction der Kochschule in derselben nahestehende bewährte Hände übergegangen.

Diese vierte Auflage ist wiederum sorgfältig durchgesehen und durch Beifügung der französischen Benennungen der Rezepte vermehrt worden.

Möge auch diese Neuerung dazu beitragen, das dem Buche so vielfach entgegengebrachte Wohlwollen zu mehren. — Etwaige Wünsche oder Beiträge zu Verbesserungen oder Ergänzungen bei einer neuen Auflage werden dankbar entgegengenommen und nach Kräften berücksichtigt werden.

Basel, am 24. December 1892.

Der Verleger.

Erster Abschnitt.

Anleitung zur Zubereitung der Bestandtheile der Speisen und Erklärung technischer Ausdrücke.

---

1. Grünes zur Suppe. Schnittlauch, Zwiebelröhrchen, Körbelkraut. Im Winter kann man in Ermanglung dessen das ausgewachsene Grüne von Zwiebeln benützen und beim Anrichten der Suppen (besonders der Fleischbrühsuppen) verwenden.

Schnittlauch oder Zwiebelröhrchen werden erlesen (alles Gelbe entfernt), gewaschen und indem man sie der Ordnung nach aufeinanderlegt, so fein wie möglich quer geschnitten. Körbelkraut (kleine Blättchen in der Art wie Petersilie, nur feiner) wird ebenfalls in dieser Weise geschnitten (nicht gehackt) und kann mit Obigem vermischt der Suppe beim Anrichten beigefügt oder nach Belieben zur Suppe servirt werden.

2. Zwiebeln schneiden. Zwiebeln werden von der Wurzel gegen den Kopf geschält und halbirt. Jede halbe wird dann besonders in sehr feine Blättchen geschnitten, welche aber am Wurzeltheil zusammenhalten sollen; alsdann werden 3 wagrechte Schnitte von vorn gegen die Wurzel gemacht und das Ganze dann durch senkrechte Schnitte sehr fein geschnitten. Auf diese Weise werden die Zwiebeln zu grünen Gemüsen und Salaten verwendet, auch zu Zwiebelsuppen und Zwiebelwähen (Kuchen); zu beiden letzteren aber können sie auch auf folgende Art noch geschnitten werden: die Wurzel der halbirten Zwiebel wird entfernt und diese in sehr feine Scheiben geschnitten, wobei der Schnitt ganz durchgehen darf.

3. **Eigelb-Liaison (Eigelbverbindung).** Eines oder mehrere Eigelb werden in der Schüssel, worin die Suppe angerichtet werden soll, mit einer Gabel verrührt, etwas kalte Fleischbrühe, kalter Jus oder Rahm beigefügt und die kochende Suppe oder Fleischbrühe anfangs sehr langsam unter beständigem Rühren (der Eigelb-Liaison) darüber angerichtet. Die kalte Flüssigkeit soll das Gerinnen der Eier verhüten.

Soll eine Eigelbverbindung zu einer Sauce gemacht werden, so wird den verklopften Eigelb ein Stückchen süße Butter beigelegt, was ebenfalls das Gerinnen verhütet, und die kochende Sauce wie oben unter beständigem Rühren den Eigelb beigefügt. — Mit Eigelb verbundene Saucen und Suppen können nicht anders als im heißen Wasser, oder auf Dampf gewärmt, oder in der Pfanne auf schwachem Feuer unter beständigem Rühren blos erhitzt, ja nicht kochend gemacht werden.

4. **Legiren.** Eine Suppe oder Sauce mit Eigelb-Liaison wie oben angegeben verbinden.

5. **Geröstete Brotwürfel.** Von einem oder mehreren Wecken werden kleine Würfel gleichmäßig geschnitten, mit je 30 Gr. süßer Butter für einen Wecken, auf einem Bratblech im heißen Ofen gelb geröstet, indem man sie von Zeit zu Zeit untereinander macht. Am besten eignen sich hiezu fein gelöchelte Milchbrötchen.

Hat man nicht Gelegenheit, sie auf solche Weise zu rösten, so läßt man 45 Gr. eingesottene Butter heiß oder 60 Gr. süße blos flüssig werden und röstet sie auf solche Weise in der Pfanne oder Casserole hellgelb, schüttet sie in's Saucensieb oder Seihbecken zum Abtropfen; die abgetropfte Butter kann zum Kochen oder Backen wieder benützt werden.

Geröstete Brotwürfel werden zu Suppen ꝛc. verwendet. Es ist gut, wenn man zu diesem Zweck keine zu frischen Wecken nimmt.

6. **Geröstete Brosamen.** Das Innere, Weiche, von nicht zu frischem Hausbrot wird gehackt und auf obige Weise nicht zu trocken geröstet; dann werden die Brosamen samt der Butter, worin sie geröstet, über Mehl- oder Kartoffelspeisen geschüttet, oder die Butter davon abgeschüttet, zu einer Suppe gekocht.

7. **Geröstete Zwiebeln.** Geschälte Zwiebeln werden in feine Scheiben geschnitten, nachdem man vorher die Wurzel ausgeschnitten und erstere halbirt hat.

Eingekochte Butter läßt man heiß werden oder süße blos

zergehen, thut die geschnittenen Ziebeln hinein. Man rührt anfangs sehr wenig darin, erst wenn die Zwiebeln anfangen wollen sich zu färben, darf stärker gerührt werden, bis sie hellbraun sind; dann werden sie samt der Butter, worin sie geröstet worden, über dazu bestimmte Gemüse, Fische ꝛc. angerichtet.

Um Zwiebeln schön croquant rösten zu können, muß ziemlich viel Butter genommen werden; zu frühes Rühren macht, daß erstere nicht hart werden, sondern weich bleiben; dieß ist besonders bei größeren Portionen zu beobachten.

8. **Gebackene Petersilie.** Schöne frische, womöglich gefüllte Petersilie wird gewaschen, in einer Serviette ausgeschwungen, daß das Wasser wieder ganz herauskommt, in nicht zu heißem Fett oder eingekochter Butter schnell gebacken, damit sie eine schöne grüne Farbe behält und doch croquant wird. Sie wird zum Verzieren von Fisch-, Fleisch- oder Kartoffelgebackenem verwendet.

9. **Riebeln** (Riebeli). 125 Gr. Mehl, 1 kleines Ei oder auch 2 übrige Eiweiß oder 2 Eigelb.

Mehl und Ei werden auf einer flachen Platte vermengt und zwischen den flachen Händen gerieben, bis es sich angenommen hat und kein abgesondertes Mehl mehr da ist.

10. **Eiergerste.** 250 Gr. Mehl, 3 mittlere Eier, Salz.

Mehl wird auf's Wirkbrett genommen, eine Vertiefung in dessen Mitte gemacht, die Eier hineingeschlagen und zu einem sehr festen Teig angewirkt; diesen läßt man eine Viertelstunde ruhen, reibt ihn dann auf dem Reibeisen und verwendet ihn gleich zur Suppe. Er kann aber auch im Vorrath gemacht und getrocknet wie Nudeln aufbewahrt werden, in welchem Fall man das Salz wegläßt.

11. **Nudeln.** 500 Gr. Mehl, 6—7 große Eier.

Mehl und Eier wirkt man wie oben zu einem festen Teig, läßt diesen eine halbe Stunde ruhen, schneidet ihn hierauf in 4 oder 6 gleiche Theile, und wällt ihn sehr dünn, je dünner desto besser, läßt die Kuchen (Plätze) alsdann auf einem ausgebreiteten Tischtuch so lange liegen, bis man sie schneiden kann: jedoch muß man acht haben, daß sie nicht zu trocken werden, sonst brechen sie beim Zusammenlegen.

Will man Suppennudeln, so werden die ausgewällten Kuchen zusammengerollt und mit einem scharfen Messer sehr fein geschnitten. Zu Gemüsenudeln werden die Kuchen ebenfalls zusammengerollt, breiter geschnitten, auf ein Tuch auseinander gelegt und entweder gleich gekocht oder getrocknet aufbewahrt.

Zu einer geringern Sorte Nudeln kann man zu obigem Mehl auch nur 4 Eier nehmen und so viel Wasser, als 3 weitere Eier ausmachen würden. 3 große Eier geben 1 Glas voll. Also würde man zu obigem Mehl 4 Eier und 1 Glas Wasser nehmen.

12. **Tafelsalz oder feines Kochsalz.** Salz wird in einem flachen irdenen oder blechernen Geschirr im Bratofen (Zwischenöfelchen) einige Stunden gedörrt (darf nicht gelb werden), im Mörser fein gestoßen, auch mit dem Wällholz oder einer Flasche zerdrückt, durch ein mittelfeines Haarsieb gesiebt, und in ein dazu bestimmtes hölzernes Gefäß gefüllt. Solches Salz sollte man in jeder Küche immer vorräthig halten; man salzt viel schneller und gleichmäßiger damit, besonders Teig, Fleisch-, Fisch- und Geflügeltranchen, die panirt werden ꝛc., auch Fische, Kartoffeln und dergleichen, welche gebacken werden und die man erst nach dem Backen salzt. Wenn vor dem Anrichten nachgesalzen werden muß, so bediene man sich dieses Salzes ebenfalls, weil es schnell zergeht. Zwar kommt feines Kochsalz im Handel vor und kann paketweise gekauft werden.

13. **Gebähtes Brot.** Zweitägige Wecken werden sehr dünn geschnitten und auf einem Backblech im heißen Ofen gelb gebäht. Von einem 5 Centimes-Wecken soll es 20 Schnitten geben.

14. **Chapelure und mies-pain.** Hellgebähte oder auch nur getrocknete Wecken werden im Mörser gestoßen oder mit dem Wällholz fein zerdrückt und gesiebt;

oder: das Innere, Weiche, von nicht zu frischen Wecken fein gehackt;

oder: ganz harte, 6—8-tägige Wecken auf dem Reibeisen gerieben. Diese 3 Arten werden zum Paniren verwendet; erstere heißt: Chapelure, und beide letzteren mies-pain.

15. **Panure.** Chapelure oder mies-pain, Eier, oder auch übriges Eigelb oder Eiweiß, süße Butter, Salz, Pfeffer. Soll irgend ein Fleisch oder Fisch ꝛc. panirt werden, so läßt man auf einem Teller oder Schüsselchen zu 2 Eiern oder 4 Eigelb oder ebensoviel Eiweiß 15 Gr. süße Butter flüssig (nicht heiß) werden, schlägt das oder die Eier dazu und verrührt es miteinander nebst Pfeffer und Salz, taucht das gesalzene Fleisch oder den Fisch hinein und wendet es in Chapelure oder mies-pain um.

Soll eine Sauce oder Jus zu panirtem Fleisch servirt werden, so darf sie nur unter, nicht über die Tranchen gegossen werden. Zu Gemüse oder Mayonnaise wird es ohne Sauce oder Jus servirt.

16. **Paniren.** Cotelettes oder dergleichen mit Panure umgeben. (Siehe Nummer 15.)

17. **Grilliren.** Panirte Tranchen von frischem oder übriggebliebenem Fleisch, Fisch oder Geflügel werden in einer flachen Pfanne, worin Butter oder besser Bratenfett (Nr. 36) heiß gemacht ist, auf beiden Seiten hellbraun gebraten. Auch kann man die Tranchen auf dem Rost braten, indem man sie vorher in flüssig gemachte süße Butter taucht oder sie mit derselben mittelst eines Pinsels anstreicht. Rohe Fleisch- oder Fischtranchen werden übrigens gewöhnlich unpanirt, in flüssige Butter oder feines Olivenöl getaucht, auf dem Rost gebraten.

Fleischtranchen von rohem Fleisch läßt man so lange, bis sie inwendig nicht mehr roh (blutend) sind; solche von gekochtem dürfen nur gelassen werden, bis sie heiß sind.

18. **Sautiren.** Dünne Fleisch-, Leber-, Nierenstückchen oder dergl. in heiße süße Butter werfen und kurz vor dem Anrichten und zwar in einer oder zwei Minuten auf starkem Feuer gar machen.

19. **Dressiren.** Geflügel oder sonstigem Fleisch mittelst einer Dressirnadel (Packnadel) und Bindfaden eine zweckmäßige und entsprechende Form geben. Es wird auch nur mit Bindfaden dressirt, indem man breite Braten zusammenrollt und mit demselben umbindet.

Dressiren heißt auch die Speisen in einer gefälligen Form auf eine Platte rangiren.

20. **Pariren** heißt man: Braten oder auch anderes Fleisch, welches gespickt werden soll oder nicht, glatt und rein in seine gehörige Form schneiden, von Haut und zu vielem Fett befreien. Die Abfälle heißt man parure.

21. **Bouquet garni.** 1 Stückchen Lorbeerblatt wird in ein Büschelchen Petersilie gewickelt und letzteres mit Bindfaden zusammengebunden.

22. **Bouillongarnitur (Suppenhafengarnitur).** Zu 3 Kilogramm Fleisch, welches mit Wasser zugesetzt wird, kommt, nachdem der Suppenhafen abgeschäumt, folgende Garnitur: 2 Rothgelbrüben, ½ Kohlkopf, 1 großer Lauchstengel, 1 kleine Zwiebel mit ½ Gewürznelke besteckt, Selleriebläter oder Wurzel, nach Belieben auch ein Stückchen weiße Rübe und 1 Rübkohl, auch ein kleines Stückchen Lorbeerblatt. Rothgelbrüben und

Sellerieswurzel werden geschabt, vom Lauch wird die Wurzel und das äußerste Blatt entfernt, vom Kohl werden ebenfalls die äußern losen Blätter weggeschnitten und samt dem Stückchen Lorbeerblatt, Lauch und Sellerieblätter zusammengebunden, oder alle diese Ingredienzien zusammen in eine Büchse oder Kugel, welche ringsum mit Löchern versehen ist, eingeschlossen und so in die kochende Bouillon gelegt. Rübkohl, weiße Rübe und Zwiebel werden geschält. Setzt man diese Garnitur nicht in einer Kugel bei, so muß man sie, nachdem sie weichgekocht, herausnehmen, damit sie nicht ganz verkocht und beim Anrichten in der Fleischbrühe herumschwimmt.

Es ist zu beobachten, daß man bei weniger Fleisch auch weniger Garnitur nimmt und besonders nie zu viel Lorbeerblatt und Nelke hineinkommen.

23. **Saucengarnitur.** 1 bouquet garni, Nr. 21, 1 ganze, geschälte Zwiebel mit 1 bis 2 Nelken besteckt, je nachdem es mehr oder weniger Sauce gibt, und 1 bis 2 größere oder kleinere Rothgelbrüben.

Diese Ingredienzien setzt man einer Sauce bei, wenn sie anfängt zu kochen und entfernt sie wieder beim Anrichten.

24. **Ganze Sudgarnitur.** 1 bis 2 geschälte Zwiebeln mit 5 bis 10 Nelken besteckt, 3 bis 4 mittelgroße gereinigte Rothgelbrüben, 8 bis 15 Pfefferkörner, 1 bouquet garni mit ½ bis 1 Lorbeerblatt.

Dieses wird einem Sud als Garnitur beigefügt, in welchem Schinken, Zungen, Kalbskopf, Füße ꝛc. gekocht werden.

25. **Geschnittene Sudgarnitur.** 1 bis 2 Lorbeerblätter, 1 in Scheiben geschnittene, geschälte Zwiebel, 5 bis 10 Nelken, 10 bis 20 Pfefferkörner, offene gewaschene Petersilie, 1 bis 2 in Scheiben geschnittene Rothgelbrüben.

Bei einem Sud für Fische, Krebse, Hirn ꝛc. werden diese Ingredienzien außer der Petersilie geschnitten beigefügt, weil sie nur kurze Zeit darin gekocht werden, und doch der Speise sollen ihren Geschmack mittheilen.

26. **Bratengarnitur.** 1 in Scheiben geschnittene geschälte Zwiebel, 1 bis 2 gereinigte in Scheiben geschnittene Rothgelbrüben, 5 Nelken, 10 Pfefferkörner und 1 Stückchen Lorbeerblatt.

Diese Garnitur wird nebst Fett in die Casserole oder Bratblech eingerichtet, worin ein Braten von 3 bis 4 Kilogramm zubereitet

werden soll. Liebt man von diesen Ingredienzien eines oder das andere nicht, so kann es weggelassen werden. Gewisse Braten bereitet man auch ganz ohne dieselben zu, überhaupt alle können ohne dieselben zubereitet werden, aber sie schmecken doch kräftiger und lieblicher, wenn sie gehörig garnirt worden sind. Beim Anrichten der Braten und Zubereitung des Jus wird die ganze Garnitur wieder entfernt und darf nie mit dem Braten aufgetragen werden.

27. **Passiren** (durchs Sieb schütten) heißt in allen hier gegebenen Recepten:

Fleischbrühe, bei welcher das Abschäumen versäumt worden, oder in welcher gekochte Garnitur herumschwimmt,

oder jede vorkommend warme Sauce, aus welcher darin befindliche Haut und Knochen,

oder Jus, von welchem die Bratengarnitur und abgefallene Fleischtheilchen entfernt werden sollen,

oder alle Arten Schleimsuppen, bei welchen die Körner von Schleim abgesondert werden,

auch jede heiße, wenn auch dickflüssige Créme ꝛc.

durch ein feines Haarsieb (Suppensieb) schütten. Praktischer noch ist es, wenn man statt des Haarsiebs ein, mit einem hölzernen Stiel und einem aus einem sehr feinen Drahtgeflecht bestehenden Boden versehenes Blechsieb, von der Façon eines Theeseihers anwendet, welcher nach oben einen sehr weiten Umfang hat, während der durchlöcherte Boden ziemlich klein ist.

Fleischbrühe, braise, Blond de veau ꝛc. kann man auch durch ein Tuch passiren.

28. **Durchtreiben, durchstreichen.** Passiren heißt auch durchtreiben, durchstreichen, z.B.: Gemüse, Früchte, Fleisch, Fische, Butter ꝛc. durch ein breites Haar- oder Metallsieb treiben mittelst eines starken Löffels oder eines hölzernen Schlegels.

29. **Sieben.** Durch oben angeführte gröbere und feinere entsprechende Siebe werden Mehl, gestoßenes Salz, Zucker, Brot, Mandeln ꝛc. gesiebt und sind in jeder Küche gleich dem Saucen- (Suppen-)sieb unentbehrlich.

30. **Entfetten** (Dégraissiren) heißt: von fertigem warmem Jus, Blond de veau, braise, ꝛc. das Fett abnehmen, welches sich nach dem Passiren in einer beweglichen sehr durchsichtigen Scheibe auf seiner Oberfläche befindet. Dieses Fett wird vermittelst eines runden Anrichtlöffels abgenommen und von diesem ab- und in ein

daneben stehendes Schüsselchen geblasen. Damit wird so lange fortgefahren, bis sich kein Fett mehr darauf befindet. Auf diese Weise werden die bezeichneten Brühen oder Jus verwendet, während das abgeschöpfte Fett zur Seite gestellt wird, um später zu einem anderen Braten, Cotelettes, Gemüse ꝛc. verwendet oder nebst anderem ausgelassen zu werden. Hat man aber die Brühen oder Jus, weil es mit deren Gebrauch nicht drängte, samt ihrem Fett kalt gestellt, so nimmt man die darauf entstandene feste Fettscheibe ab, ehe man die Brühe weiter verwendet. Um von einer gallertichten Brühe z. B. Blond de veau, Gallerte ꝛc. das Fett bequemer abzunehmen, führt man mit dem unteren runden Theil eines Anricht- oder Schaumlöffels einen schnellen herzhaften Schlag auf die Oberfläche der gallertichten Masse, von welcher sich das darauf liegende Fett löst und sich an den Theil des Löffels hängt, mit welchem aufgeschlagen wurde. Man streift das Fett vom Löffel ab und fährt fort mit Aufschlagen und Abstreifen bis sich kein Fetttheilchen mehr darauf befindet.

Soll aber eine Sauce abgefettet werden, so muß dieß geschehen, während sie auf gelindem Feuer langsam kocht, ehe man sie passirt, denn durch das Passiren kommt das Fett erst recht mit dem sich darin befindlichen Mehl wieder in Verbindung, und weil solche Saucen, die entfettet werden müssen, mit viel Butter zubereitet werden, um sehr fein zu erscheinen, soll wieder so viel als möglich wegen weiterm Zusatz davon ausgekocht und abgeschöpft werden. Z. B. zu einer Krebssauce wird das Mehl mit ziemlich viel Butter leicht geröstet, dann, wenn diese recht ausgekocht ist, kommt noch ein starker Theil Krebsbutter ebenfalls mit in Verbindung, so daß in einem ganz mäßigen Quantum Sauce sich 250 Gr. Butter befindet. Diese Sauce erregt nun hie und da Unwohlsein wegen zu vielen Fettgehaltes, was irrthümlicherweise oft den unschuldigen Krebsen zugeschrieben wird; deßgleichen ist es auch mit vielen braunen Saucen, welche auch später in Verbindung mit verschiedenartiger Butter kommen; darum ist es wichtig, sich dem Entfetten nicht zu entziehen, wo es vorgeschrieben ist.

31. Glace oder Justabletten. Trockene Fleischbrühe (Fleischextract). 10 bis 12½ Kilogr. Ochsen- und Kalbfleisch, 4 alte Hühner, 6 Kalbsfüße, 4 alte Tauben, auch Hälse und ausgenommene Mägen von allerlei Geflügel samt den obigem Fleische zugewogenen Knochen werden mit 90 Liter Wasser auf's Feuer gesetzt und wie der Suppenhafen abgeschäumt, — die ganze Sudgarnitur (Nr. 24) beigefügt und zusammen 16 Stunden gekocht. Nach dieser Zeit passirt man die ganze Flüssigkeit in große Schüsseln, läßt sie

über Nacht darin stehen zum Erkalten, und fettet sie am andern Morgen rein ab. Die Brühe, von allem Fett befreit, wird wieder von neuem auf's Feuer gesetzt und bis auf 2¼ bis 1½ Liter zur Glace eingekocht. Ist die Brühe nahe am Einkochen, so muß fortwährend darin gerührt werden, da sie leicht anbrennt, wenn sie anfängt dickflüssig zu werden. Sie soll ganz dickflüssig sein und gleich vom Feuer weg, nachdem vorher eine Probe gemacht worden, in kleine runde Blechförmchen gefüllt werden, worin man sie einen Tag stehen läßt, alsdann löst man die sich darin befindliche fest gewordene Glace mit einem spitzen Messer los. Diese nun fertigen Justabletten werden auf feine Drahtgitter oder Siebe nebeneinander gelegt und in einer temperirten Wärme 8 bis 14 Tage getrocknet, damit sie beim Aufbewahren nicht schimmeln. Sind sie gut ausgetrocknet, so können sie Monate lang aufbewahrt werden, ohne daß sie an Geschmack und Kraft abnehmen, nur müssen sie so viel wie möglich an einem trockenen Ort aufbewahrt werden, wovon auch die Luft nicht ganz abgesperrt werden darf, in der Nähe des geheizten Ofens werden sie weich und flüssig. Sollten sie trotz aller Vorsicht später dennoch anlaufen, so werden sie blos mit kaltem Wasser abgewaschen und mit einem Tuch abgetrocknet. Diese Glace oder Justabletten werden, in Ermanglung von Jus, in kochendem Wasser oder Fleischbrühe aufgelöst, zu später vorkommenden Saucen verwendet. Man kann auch einem Jus, welcher nicht kräftig genug ist, davon beifügen. Gleicherweise kann auch Liebig's Fleischextract in Anwendung gebracht werden. Vortheilhafter geschieht das Aufbewahren der Glace, wenn man solche, statt in Förmchen zu schütten, mittelst eines Trichters in reine Därme einfüllt. Die mit Glace angefüllten Därme werden sogleich mit Bindfaden an ihren Oeffnungen fest zugebunden und an einem kühlen trockenen Ort zum gänzlichen Erkalten aufgehängt. Beim Gebrauche schneidet man eine Scheibe ab, legt solche einige Zeit in kaltes Wasser, worauf sich alsobald der an der Glace festklebende Darm ablöst.

32. **Glace oder Justabletten auflösen.** Justabletten werden in Stücklein geschnitten und auf dem Feuer mit Wasser oder Fleischbrühe unter beständigem Rühren aufgelöst, oder einige Zeit im heißen Wasser oder Fleischbrühe zugedeckt stehen gelassen und aufgerührt.

Will man eine Bouillon mit Glace serviren, so muß sie mit derselben auf obige Weise aufgekocht werden; dieses Verfahren ist auch gut bei Liebig's Fleischextract; dieser verbindet sich auf diese Weise auch mit der Bouillon am besten. Soll eine Sauce mit Jus-

tabletten verbunden werden, so werden letztere in der Fleischbrühe oder dem Wasser, womit jene angerührt werden soll, zuerst aufgelöst.

33. Glaciren heißt: irgend ein fertiges, kaltes oder warmes, gebratenes, gedämpftes oder gekochtes Stück Fleisch mit warmer dickflüssiger Glace anstreichen mittelst eines Pinsels; so wird eine Justablette oder ein Stück Glace in ein kleines Pfännchen oder Törtchenförmchen gethan, mit einigen Tropfen Wasser angefeuchtet, au bain-marie (Nr. 62) unter beständigem Rühren zergehen gelassen und sich so deren bedient.

Wenn dagegen etwas glacirt wird während des Bratens, z. B. Kalbsmilchner, Fricandeau, Kalbfleischvögel ꝛc., wo sich während ihrer Zubereitung auf dem Boden der Casserole, in welcher das Betreffende liegt, eine dickflüssige Glace schon befindet, so wird diese in einem sehr heißen Ofen mittelst eines Löffels alle paar Minuten begossen, oder auch mit einem Pinsel ebenso fleißig bestrichen, bis das Fleisch schön glänzend hellbraun aussieht.

34. Bratenfond oder Essenz. Der fertige Braten wird aus der Bratpfanne, Casserole oder worin er sonst zubereitet worden, genommen und in einer zugedeckten Schüssel mit etwas heißem Fond oder Fett zur Wärme gestellt, bis der Jus oder die Sauce dazu bereitet ist.

Um dem betreffenden Braten einen kräftigen Jus zu gewinnen, wird alles Uebrige in der Bratpfanne zurückgelassen, worin der Braten gelegen, nämlich: Knochen, Bratengarnitur, Fett und das Kräftigste, der Fond, der auf dem Boden der Bratpfanne und theilweise auch an den Knochen festsitzt. Wenn der Braten sorgfältig behandelt, und zu rechter Zeit Wasser oder Fleischbrühe, überhaupt die vorgeschriebene Flüssigkeit zugegossen worden, so soll der Fond nicht schwarz, sondern dunkelbraun glänzend aussehen, der dann mit Wasser aufgelöst und aufgekocht den Hauptbestandtheil, den Jus ausmacht. Sollte der Fond jedoch verbrannt, also schwarz und glanzlos sein, so würde es beim Aufgießen und Auskochen eine bittere Flüssigkeit geben, die man als unbrauchbar wegschütten müßte, indem man nur das Fett noch gebrauchen könnte. Verbrennt der Fond und die Garnitur, noch ehe der Braten fertig ist, so wird letzterer herausgenommen, in einer anderen Bratpfanne mit frischem Fett und Garnitur fortgebraten, worauf ein neuer Fond sich entwickelt, jedoch natürlich in geringerem Maßstabe, welchem dem zu Folge nachher auch kein sehr kräftiger Jus abgenommen werden kann. In diesem Fall fügt man letzterem dann aufgelöste Glace bei.

35. Jus (Bratenjus.) Um den Jus (die Bratensauce) zu gewinnen, wird die Bratpfanne, aus welcher der Braten ausgehoben, mit seinem obigem Inhalt, s. Nr. 34, aufs Feuer gesetzt, indem so viel Wasser zugegossen wird, als Jus erforderlich, und 5 Minuten gekocht, während man mit dem Schäufelchen den Fond loskratzt. Ist dies geschehen, so wird das Ganze in eine Schüssel passirt (durchs Sieb geschüttet), wo dann Knochen, Bratengarnitur und abgefallene Fleischfäserchen im Sieb zurückbleiben, während Jus und Fett sich in der Schüssel befinden. Hierauf wird der Jus entfettet (s. Nr. 30), und wenn es ihm nicht an Salz fehlt, mit dem Braten servirt oder zur Zubereitung der zum Braten bestimmte Sauce verwendet. Sollte man durch Beschädigung des Fonds keinen kräftigen Jus erhalten haben, so kann ein Stückchen Glace, Justablette oder Fleischextract mit dem gewonnenen mangelhaften Jus aufgekocht werden.

Gebratene Knochen können noch Tags darauf im Suppenhafen ausgekocht werden.

36. Bratenfett. Das vom Jus abgenommene Fett wird wieder verwendet, um es mit andern Braten oder Gemüsen beizusetzen. Sollte es nicht reichen, so nimmt man frische Butter dazu. Zu Coteletten und jeder Art von panirtem Fleisch ist es ebenfalls vortheilhafter, dies Bratenfett zu verwenden, weil es nicht wie die frische Butter einen schwarzen Satz hinterläßt. Sollte man Bratenfett einige Tage dastehen haben, ohne daß man es gleich gebrauchen könnte, so wird es mit Suppenhafenfett (von der Fleischbrühe abgenommenem Fett), Schweinefett, mit Butter oder auch allein ausgelassen (s. Backfett Nr. 40).

37. Jus (braune Fleischbrühe). Kalbsniestück und Kalbsfüße (halbirte), aller Arten Knochen, Hälse, und ausgenommene Mägen von Geflügel, Haut von rohem Fleisch, brate man ohne Salz in süßer Butter, Speckscheiben und Bratengarnitur 1 bis 2 Stunden, ohne darin zu rühren, schön gelb, am besten in einem heißen Bratofen (Zwischenöfelchen); fülle alsdann die Casserole oder den Hafen, worin sich das gebratene Fleisch und Knochen befinden, mit heißem Wasser bis zu 2 fingerbreit unter dem Rand auf und lasse es 3 bis 4 Stunden sehr langsam kochen und zwar so, daß man das Kochen kaum bemerkt. Darauf passire man den Jus (Brühe) in eine Schüssel und stelle ihn kalt; fette ihn nach dem Erkalten ab und benütze ihn zum Anrühren von braunen Saucen anstatt Bratenjus. Der auf diese Art gewonnene Jus soll sehr klar und schön braun sein; ist er trübe, so kommt es von zu schnellem Kochen her; und ist er nicht braun, so sind die Knochen nicht genug gebraten worden. —

Das ausgekochte Fleisch ist nicht mehr wohl zu verwenden, im höchsten Fall kann man es nebst anderem gekochten Fleisch hacken.

38. **Butter einzukochen.** Man sehe darauf, daß man gute süße Butter einkauft, welche von süßem nicht über 8 Tage zusammengespartem Rahm gebuttert, in mehreren frischen Wassern gut ausgeknetet und dadurch von aller sich darin befindlichen Milch befreit ist.

Zu 2½ Kilogr. Butter kommt ein Glas Wein oder Wasser, und wird beides zusammen nebst einer kleinen geschälten Zwiebel in einem bequemen Kochgeschirr (eiserner Hafen oder kupferverzinnte Casserole) auf gelindes Feuer oder Kohlen gesetzt und langsam ausgelassen. Wenn sie anfängt zu schäumen, so wird sie beständig mit dem Schaumlöffel aufgezogen, wodurch sie abgekühlt und so das Ueberlaufen verhindert wird. Sollte dies nicht genügen, so muß sie von Zeit zu Zeit abgestellt, mit dem Aufziehen jedoch fortgefahren werden. Sind die Blähungen vorbei, und fängt sie an sich zu setzen, so läßt man sie so lange auf dem Feuer stehen, bis man klar auf den Grund sieht und sich der Fond (Schärrete) anfängt gelb zu färben; in diesem Augenblick muß man sich dann recht in Acht nehmen, weil da die Butter wieder in die Höhe steigt und leicht zum Ueberlaufen kommt, und muß daher alsobald abgestellt werden. Nachdem sie etwas abgekühlt ist, wird sie in steinerne Töpfe passirt (durch's Blechsieb, Saucensieb) oder gut abgeschäumt und sorgfältig eingefüllt ohne den Satz. Während dem Erkalten muß öfters darin gerührt werden, damit sie sich schön glatt setzt (nicht gritzlich wird). Der zurückgebliebene Fond soll ja nicht schwarz, sondern schön hellbraun sein und kann mit 3 Deciliter Milch, 3 Eiern und 1 Löffel voll Mehl gut untereinander gerührt, in eine mit beliebigem Teig, z. B. geriebenem, ausgelegte nicht zu große Tortenform eingefüllt und gebacken werden. Eine andere Art Kuchen siehe Hefenbackwerk. Will man keinen Kuchen von der Schärrete, so kann man sie beim Rösten von Kartoffeln anwenden.

Es kann auch mit der Butter ein Dritttheil in kleine Würfelchen geschnittener Schmeerleib (Schweinefett) oder gehacktes, schön weißes Ochsennierenfett oder Mark mit etwas mehr Wasser- oder Weinzusatz eingekocht werden, welches dann abgeschüttet wird, wenn es ebenfalls schön klar ist und die Grieben (Grösperli) hellgelb aussehen. Diese Butter kann wie obige zu allem gebraucht werden, zum Kochen wie zum Backen.

39. **Schweinefett einzukochen.** Das beste und feinste Fett ist der Schmeerleib, welcher im Innern des Schweins liegt und die

Nieren umgibt; je fetter ein Schwein ist, desto feiner und schöner ist dieses Fett. Dieses Fett wird nun in kleine Würfelchen geschnitten, mit Wasser, Wein oder Fleischbrühe und einer ganzen geschälten Zwiebel auf schwaches Feuer gesetzt und langsam eingekocht. Zu 3 Kilogr. Fett nehme man 1/2 Liter Flüssigkeit. Sobald der Fond (die Grieben) sich anfängt hellgelb zu färben, wird das Ganze abgestellt, und nachdem es etwas abgekühlt ist, in steinerne oder blecherne Häfen gefüllt, natürlich sehr behutsam, damit nicht Satz oder Zwiebel dazu kommt. Es muß ebenfalls darin gerührt werden, so lange es noch flüssig ist, um es schön glatt zu erhalten.

Auf diese Art kann überhaupt alles Fett vom ganzen Schwein eingekocht werden, es soll aber schön weiß aussehen, wenn es gestanden ist; wenn es grau oder gelblich aussieht, so ist der Fehler darin zu suchen, daß man es zu lange gelassen oder zu starkes Feuer hatte. Mit Schweinefett, auf diese Weise behandelt, kann gekocht und gebacken werden was einem beliebt, besonders geröstete Kartoffeln, Sauerkraut, Bairischkraut, auch Omeletten, Pfannkuchen ꝛc.

Wenn Schweinefett eingekocht wird, das zu feinen Pasteten, z. B. Gänseleberpasteten dienen soll, wird der Schmeerleib fein gehackt (gewiegt) in ziemlich viel Wasser, welches kalt mit dem gehacktem Fett und einigen ganzen Zwiebeln aufs Feuer gesetzt wird, während einer Stunde langsam ausgekocht. Alsdann passiert man das Ganze (Wasser und Fett) in eine Schüssel, drückt das im Sieb zurückgebliebene Fett leicht aus und läßt es erkalten. Nach dem Erkalten nimmt man die Fettscheibe vom Wasser weg und läßt sie, wenn man das Fett nicht gleich verwenden will, in einem Töpfchen bei nicht zu starker Hitze schmelzen und stellt es zugedeckt an einen kühlen Ort.

Soll frischer (grüner) Speck zu obigem Zweck eingekocht werden, so nimmt man ihn von einem sehr fetten Schwein und zwar von dem Theil, wo er am dicksten ist, schneidet längliche Riemen davon und kocht sie im Wasser mit Zwiebelscheiben 1 1/2 bis 2 Stunden. Ist er sehr weich, so wird er (ohne Zwiebel) warm auf ein feines Haarsieb genommen und mit einem Löffel durchgestrichen. Sobald das Fett erkaltet ist, kann es verwendet werden.

40. Backfett. Abgeschnittenes Fett von rohem, gekochtem und gebratenem Fleisch aller Art, auch von Geflügel, oder Mark wird fein gehackt. Abgenommenes Fett von Fleischbrühe, Sud, Braise, Saucen, Jus (Bratenfett) wird zusammen aufs Feuer gesetzt und langsam eingekocht (ausgelassen). Hat man nur trockenes Fett zum Einkochen, das feingeschnitten oder gehackt worden, so muß etwas

Flüssigkeit zugegossen werden, weil sich sonst der Fond färben würde, ehe das Fett ausgekocht ist. Hat man kein trockenes Fett zum Einsieden, sondern nur von Brühen abgenommenes, welches keinen Fond, sondern nur Satz zurückläßt, so muß, weil der Fond hier kein Zeichen bildet, an welchem man erkennen kann, wenn es genug ausgelassen ist, darauf geachtet werden, wenn es aufhört zu kochen und die Zwiebel anfängt gelb zu braten, die man von Anfang beigesetzt hat. Sobald dies erreicht ist kann er abgeschüttet werden. Dies Fett wird in größeren Küchen, mit eingekochter Butter vermischt, zum Backen für allerlei Schmalzgebackenes genommen. Ferner zu gleichem Zweck werden obenangeführte eingekochte Butter und Schweinefett verwendet und schließlich kann auch eingekochtes Ochsennierenfett in Anwendung gebracht werden. Schönes weißes Ochsennierenfett wird gehackt oder in kleine Würfelchen geschnitten, zu 3 Kilogr. Nierenfett wird ½ Liter Wein, Wasser oder Fleischbrühe und 1 ganze Zwiebel gerechnet, und wird wie Schweinefett (Nr. 39) behandelt. Alle Arten Fleisch- und Fisch-, sowie Hasen- und alles süße Schmalzgebackene werden in freier Auswahl in diesen eben angeführten Arten von eingekochtem Fett und Butter gebacken, welche aber beim Schmelzen nicht schäumen dürfen, was ein Zeichen wäre, daß Fett oder Butter beim Einsieden nicht genug ausgekocht worden. Darum darf eben nicht versäumt werden, die angeführte Flüssigkeit gleich von Anfang an beizusetzen. Während dem Backen muß man von Zeit zu Zeit wieder frisches Fett nachnehmen, aber nie, wenn sich gerade etwas darin befindet, das gebacken wird, weil das frische Fett abkühlt. In süßer Butter kann nicht gebacken werden, nur in eingekochter.

41. **Backfett abzukühlen.** Ist etwas in eingekochter Butter oder Backfett gebacken worden, so wird das übrige noch sehr heiße Fett vom Feuer genommen und mit Wasser abgekühlt, welches man aber nur tropfenweise hineinspritzen darf. Statt Wasser kann zur Abkühlung auch ein Stück Brot, 1 ganze Zwiebel oder ein Lauchstengel hineingeworfen werden. Nach der Abkühlung wird das Fett durchs Saucensieb passirt, damit Zwiebel und was sonst noch darin herumschwimmt, in letzterem zurückbleiben.

42. **Mariniren** heißt: Fleisch, Geflügel oder Fische mit einer gewürzreichen Marinade begießen und einige Stunden bis mehrere Tage, je nach Vorschrift, darin liegen lassen.

43. **Marinade zu Backsachen.** Das zugeschnittene Fleisch, welches nachher in Backteig oder Panure gewendet und gebacken werden

soll, wird mit halbirtem und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, gewaschener Petersilie, Salz, Pfefferkörnern, Nelken und Lorbeerblatt bestreut, mit etwas kaltem Essig begossen, ordentlich zugedeckt, damit dem Fleisch oder Fisch dieser würzige Geschmack mitgetheilt wird, ½ bis eine Stunde stehen gelassen; doch muß alles von Zeit zu Zeit ein wenig untereinander geschüttelt oder das Fleisch einige Mal darin umgekehrt werden.

44. **Marinade zu Fischen.** Mit geschnittener Sudgarnitur (Nr. 25) aufgekochter, guter, weißer Weinessig wird kalt gestellt und durchs Saucensieb über eingerichtete Fische geschüttet. Liebt man diese Marinade weniger stark, so wird dem Essig Wein beigemischt.

45. **Marinade (Beize) zu Ochsen-, Schaffleisch und Wildbret.** Halb Essig, halb Wein, zerschnittene, kräftig gewürzte Sudgarnitur (Nr. 25), welcher zu 2 Liter 10 Wachholderbeeren zugelegt werden.

Hat man wenig Zeit zum Mariniren, z. B. nur einen Tag, so kann diese Marinade gekocht und heiß oder kalt über das Fleisch gegossen werden. Will man sie verstärken, so lasse man den Wein weg und wende statt dessen Essig an. Zum Beizen werden gewöhnlich 4 Tage gerechnet; unter Umständen kann man es bei fleißigem Umkehren auch 8—14 Tage in der Marinade lassen. Wird das Fleisch nur 1—3 Tage gebeizt, so ist es nicht nothwendig, daß die Brühe darüber zusammenfließe, dafür muß es aber um so fleißiger gewendet werden. Oft begießt man das Fleisch (welches zuvor immer geklopft werden muß), nur mit weißem Wein, worin es einen oder mehrere Tage gelassen wird.

46. **Marinade zu Schweinefleisch, das geräuchert werden soll.** Majoran, Basilika, Salbeiblätter, Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, Gewürznelken und Pfefferkörner werden in einem gut zu verschließenden Glas oder Topf mit 2 Flaschen weißem Wein übergossen, 8 Tage an die Sonne oder in ein geheiztes Zimmer neben den Ofen gestellt, hierauf über das eingerichtete, eingesalzene Fleisch geschüttet und 3 bis 4 Wochen daran stehen gelassen, aus welcher Marinade oder Beize das Fleisch sodann vertropft, mit Knoblauch eingerieben in den Rauch gehängt wird. — Knoblauch erhält das Fleisch saftig.

47. **Zungensud.** Weißer Wein und Wasser zu gleichen Theilen; ganze Sudgarnitur (Nr. 24). In diesem Sud weichgekochte frische (grüne) gesalzene (gebeizte) und geräucherte Zungen werden sehr kräftig,

Register.

Erster Abschnitt: Anleitung zur Zubereitung der Bestandtheile der Speisen und Erklärung technischer Ausdrücke.

(Die mit * bezeichneten Nummern sind spezielle alte Basler Rezepte.)

	Nr.
Grünes zur Suppe	1
Zwiebeln schneiden	2
Eigelb-Liaison (Eigelbverbindung)	3
Legiren	4
Geröstete Brotwürfel	5
Geröstete Brosamen	6
Geröstete Zwiebeln	7
Gebackene Petersilie	8
Riebeln	9
Eiergerste	10
Nudeln	11
Tafelsalz oder feines Kochsalz	12
Gebähtes Brot	13
Chapelure und mies-pain	14
Panure	15
Paniren	16
Grilliren	17
Sautiren	18
Dressiren	19
Pariren	20
Bouquet garni	21
Bouillongarnitur (Suppenhafen-garnitur)	22
Saucengarnitur	23
Ganze Sudgarnitur	24
Geschnittene Sudgarnitur	25
Bratengarnitur	26
Passiren (durchs Sieb schütten)	27
Durchtreiben, durchstreichen	28
Sieben	29
Entfetten (Dégraissiren)	30
Glace oder Jus-tabletten. Trockene Fleischbrühe (Fleischextract)	31
Glace oder Jus-tabletten auflösen	32
Glaciren	33
Bratensond oder Essenz	34
Jus (Bratenjus)	35
Bratenfett	36
Jus (braune Fleischbrühe)	37
Butter einzukochen	38
Schweinefett einzukochen	39
Backfett	40
Backfett abzukühlen	41
Mariniren	42
Marinade zu Backsachen	43
Marinade zu Fischen	44
Marinade (Beize) zu Ochsen-, Schaffleisch und Wildpret	45
Marinade zu Schweinefleisch, das geräuchert werden soll	46
Zungensud	47
Schinkensud	48
Krebs- und Fischsud	49
Kalbskopfsud	50
Blanchiren	51
Blond de veau	52
Weiße Braise	53
Braune Braise (Fettbrühe)	54
Caramelle	55
Butter schaumig rühren	56
Beurre manié (verarbeitete Butter)	57
Roux blanc (weiß geröstetes Mehl)	58
Roux blond (gelb geröstetes Mehl)	59
Roux brun (dunkelbraun geröstetes Mehl)	60
Warmstellen au bain-marie	61
Kochen au bain-marie	62
Spinatgrün	63
Schnittlauch zu trocknen	64
Eis vor Schmelzen bewahren	65
Gebrauch des Eises	66
Tomates (Paradies- oder Liebesäpfel) einzumachen	67
Tomates einzumachen, andere Art	68

	Nr.
Spickspeck zu bereiten	69
Spickspeck schneiden	70
Spicken	71
Fleisch längere Zeit zu erhalten	72
Krebse lebend oder frisch zu erhalten	73
Glacirte Zwiebelchen	74
Croûtons	75
Estragon-Essig	76
Aufwärmen	77
Anrichten	78
Gallerte seihen	79
Gallerte, Creme oder Glace umstürzen	80
Papiercornets	81
Fleisch-Gallerte zum Verzieren vorzurichten	82
Spritzsack	83
Gelatine auflösen	84
Hausenblase auflösen	85
Schneeschlagen (Eiweiß)	86
Mandeln schälen	87
Mandeln stoßen	88
Mandeln reiben	89
Korinthen (Rosinen) reinigen	90
Anis erlesen	91
Erkennungszeichen von frischer Bierhefe	92
Citronen- und Citronenzucker	93
Vanille und Vanillezucker	94
Papiermanchettes zu Schinken, Cotelettes ꝛc.	95
Inhalt der Gewürzbüchse	96
Gemischtes Gewürz	97
Brauner Zuckersyrop	98
Weißer Zuckersyrop	99
Mehlteiglein	100

Zweiter Abschnitt: Farcen und Füllen (Füllsel).

	Nr.
Bemerkenswerthes über vorkommende Farcen	101
Mehl-Panade zu den Klößchenfarcen	102
Panade zu den Klößchen- und Füllfarcen	103
Farce zu Markklößchen (Knöpfli, godiveau)	104
Brotfarce zu Markklößchen	105
Geflügelfarce zu Klößchen	106
Wildpretfarce zu Klößchen	107
Hechtenfarce zu Klößchen	108
Krebsfarce zu Klößchen	109
Leberfarce zu Klößchen	110
Schweinefleischfarce zu kalten und warmen Pasteten u. Geflügel ꝛc.	111
Schweinefleischfarce mit Trüffeln zu warmen und kalten Pasteten und Geflügel ꝛc.	112
Farce zu Schinkenpastete	113
*Farce zu gefülltem Kohl	114
*Farce zu farcirten Karpfen	115
*Netzwurstfarce	116
Bratwurstfarce	117
Farce zu Fastenwürsten	118
Brotfarce I (Fülle)	119
Grüne Brotfarce (Fülle)	120
Brotfarce II (Fülle)	121
Brotfarce III (Fülle)	122
*Eierfarce (Fülle)	123
Kastanienfarce	124
Kastanienfülle (Füllsel)	125
Kartoffelfülle	126
Apfelfülle	127

Dritter Abschnitt: Fleischbrühen (Bouillons) und Suppen.

	Nr.
Bemerkenswerthes über das Einkochen der Brühen und Suppen	128
1. Abtheilung: Fleischbrühen (Bouillons).	
Gewöhnliche Bouillon (Suppenhafen) und ihre Zuthaten	129
Sehr kräftige Bouillon zu klaren Suppen	130
Schnell zu bereitende Bouillon	131
Ganz einfache (Bouillon) Fleischbrühe	132
Bouillon à la minute	133
Hühnerbouillon	134
Trübgewordene Bouillon zu läutern	135
Bouillon in Tassen	136
Kalbsknochenbrühe	137
Fröschenbrühe	138
Fleischsaft für Kranke	139
2. Abtheilung: Fleischbrühsuppen.	
Bemerkenswerthes über folgende Suppen	140
Angebrühte Brotsuppe	141
Potage à la minute (schnell zu bereitende Suppe)	142

	Nr.
Brosamensuppe	143
Riebelnsuppe	144
Andere Art	145
Eiergerstensuppe	146
Nudelnsuppe	147
Pâtes d'Italie-Suppen	148
Griessuppe	149
Sagosuppe	150
Riz (Reis) Julienne	151
Tabioka	152
Klare Reissuppe	153
Luft- oder Einlaufsuppe	154
Baumwollensuppe	155
Flädleinsuppe	156
Auflaufsuppe	157
Auflaufsuppe, andere Art	158
Griesauflaufsuppe	159
Andere Art	160
Gebackene Erbsensuppe	161
Fotzelschnittensuppe	162
Verlorene Eiersuppe (Potage aux œufs pochés)	163
Getrocknete Julienne	164
Grüne Julienne	165
Grüne Suppe	166
Andere Art	167
Körbelrautsuppe	168
Suppe von Hopfen	169
*Braune Zwiebelsuppe	170
Zwiebelsuppe	171
Suppe von geriebenen Kartoffeln	172
Braune Kartoffelsuppe	173
Grüne Kartoffelsuppe	174
Gewöhnliche Kartoffelsuppe	175
Gefüllte Nudeln- oder Kalbsnierensuppe	176
Markklößchensuppe	177
Markklößchensuppe II	178
Geflügelklößchensuppe	179
Hechtklößchensuppe	180
Krebsklößchensuppe	181
Leberklößchensuppe	182
Wildbretklößchensuppe	183
Kartoffelklößchensuppe	184
Königinsuppe (Potage à la reine)	185
Durchgetriebene Kalbfleischsuppe	186
Durchgetriebene Hechtsuppe	187
Durchgetriebene Hirnsuppe	188
Durchgetriebene Rebhühnersuppe	189
Durchgetriebene Schnepfensuppe	190
Durchgetriebene Krammetsvögelsuppe	191
Lerchensuppe	192
Durchgetriebene Suppe von Ochsenfilet. Schlachtbraten (Lummel)	193
Durchgetriebene Hasensuppe	194
Krebssuppe	195
Andere Art	196
Braune Karpfensuppe	197
Braune Hirnsuppe	198
Austernsuppe	199
Schildkrötensuppe	200
Andere Art	201
Falsche Schildkrötensuppe	202
Suppe von Ochsenschwanz	203
Durchgetriebene Blumkohlsuppe	204
Durchgetriebene Endiviensuppe	205
Durchgetriebene Sauerampfersuppe	206
Durchgetriebene Gelbrübensuppe	207
Durchgetriebene Spargelnsuppe	208
Durchgetriebene grüne Erbsensuppe	209
Suppe von dürren Erbsen	210
Durchgetriebene Kartoffelsuppe	211
3. Abtheilung: Schleimsuppen.	
Gerstenschleim	212
Grünkernschleim	213
Haferkernschleim	214
Hafermehlschleim	215
Geröstete Hafermehlsuppe	216
Hafergrütze	217
Kalbsknodenschleim	218
Reisschleim	219
4. Abtheilung: Buttersuppen.	
Suppe von dürren Erbsen	220
Geriebene Kartoffelsuppe	221
Kartoffelsuppe	222
Braune Kartoffelsuppe	223
Grüne Kartoffelsuppe	224
Gewöhnliche Kartoffelsuppe	225
Mehlsuppe	226
Hafermehlsuppe	227
Geröstete Riebelnsuppe	228
Geschmälzte Suppe	229
Spätzli-(Knöpfli-)Suppe	230
Geröstete Griessuppe	231
Geröstete Hafergrützsuppe	232
Zwiebelnsuppe	233
Brosamensuppe	234
Andere Art	235
Zusammengekochte Suppe	236
Milchsuppe	237
Rahmsuppe	238
5. Abtheilung: Süße Suppen.	
Weinsuppe	239
Andere Art	240
Biersuppe	241
Sagosuppe mit Wein	242
Chocoladensuppe	243
Traubensuppe	244
Andere Art	245
Kirschensuppe	246

Vierter Abschnitt: Warme und kalte Saucen und verschiedene Butter.

Nr.

1. Abtheilung: Warme Saucen.

Bemerkenswerthes über die warmen Saucen 247

2. Abtheilung: Grundsaucen.

Sauce espagnole (hellbraune Sauce) 248
Einfache braune Sauce . . . 249
Jus-Sauce 250
Jus-Sauce mit Safran . . . 251
Weiße Sauce (sauce veloutée) . 252
Süßbuttersauce 253
Schnell zu bereitende Süßbuttersauce 254

3. Abtheilung: Zusammengesetzte und abgeleitete Saucen.

Braune Capernsauce 255
Braune Cornichonssauce . . . 256
Braune Olivensauce 257
Braune Champignonssauce . . 258
Trüffelnsauce 259
Braune Sardellensauce . . . 260
Zwiebelnsauce 261
Sauce von geröstetem Brot . . 262
Madeirasauce 263
Rahmsauce 264
Pfeffersauce 265
Wildbretsauce 266
Wildbretsauce, andere Art . . 267
Rothweinsauce 268
Rothweinsauce mit Rosinen . . 269
Weiße Capernsauce 270
Sardellensauce mit Capern . . 271
Weiße Champignonssauce . . 272
Champignonssauce mit Anchois . 273
Senfsauce 274

Nr.

Meerrettigsauce 275
Grüne Sauce. Sauce aux fines herbes 276
Estragonsauce 277
Stachelbeersauce 278
Gurkensauce 279
Austernsauce 280
Maître d'hôtel lié 281
Warmer Maître d'hôtel . . . 282
Feine Hollandaise 283
Gewöhnliche Hollandaise (Demie Hollandaise) 284
Weiße Rahmsauce 285
Rahmsauce mit Eigelb . . . 286
Rahmsauce zum Auflegen . . 287
Sauce à la Normande . . . 288
Krebssauce 289
Tomates- oder Liebesäpfelsauce . 290

4. Abtheilung: Kalte Saucen.

Vinaigrette 291
Eiersauce 292
Kalte Oelsauce 293
Mayonnaise 294
Mayonnaise von Häringsmilchnern 295
Tartare (Mayonnaise mit Senf) 296
Häringssauce 297
Senfsauce zu Wildbret . . . 298

5. Abtheilung: Verschiedene Butterarten.

Schwarzverbrannte Buttersauce (beurre noir) 299
Schwarzbuttersauce, andere Art . 300
Maître d'hôtel 301
Sardellenbutter, beurre d'Anchois 302
Krebsbutter 303

Fünfter Abschnitt: Ragouts, Ingredienzien (Zuthaten) zu den Ragouts.

Kalbsmilchner 304
Markklößchen (Godiveau) . . 305
Krebsschweifchen 306
Morcheln 307
Champignons, getrocknete . . . 308
Champignons, eingemachte . . 309
Trüffeln 310

Oliven 311
Brauner Ragout (Ragoût à la financière) 312
Weißer Ragout (Ragoût à la toulouse) 313
Krebsragout 314

Sechster Abschnitt: Verschiedene Gerichte vor oder nach der Suppe oder zum Ochsenfleisch zu serviren.

	Nr.
Crevettes (kleine Meerkrebse)	315
Flußkrebse	316
Austern	317
*Falsche Austern	318
Andere Art	319
Sardellen (in Oel)	320
Anchois (in Salz)	321
Häringe	322
Häringsalat	323
Marinirte Häringe	324
Marinirter Thunfisch, Thon marine	324
Marinirter Aal	326
Caviar	327
Capern	328
Senf	329
Essiggemüse	330
Essigfrüchte	331
Gefüllte Oliven	332
Sardellenbutter	333
Süße Butter	334
Verschiedene kalte Oelsaucen	335
Verschiedene Purés	336
Sauce von geröstetem Brot	337
Meerrettigsauce	338
Geriebener Meerrettig	339
Meerrettigsalat	340
Tomatessalat	341
Gurkensalat	342
Monatrettige	343
Rettige	344
Rettigsalat	345
Salat von geriebenem Rettig	346
Salat von geriebenen Kartoffeln	347
Salat von grünen Bohnen	348
Salat von Blumkohl	349
Selleriesalat	350
Salat von Rothgelbrüben	351
Lattichsalat	352
Gartenkresse	353
Bord-du-lac	354
Mixed pickles	355
Gemischter Salat	356

Siebenter Abschnitt: Der Ochse.

1. Abtheilung:

Bestandtheile des Ochsen	357

2. Abtheilung:

Zubereitung von Ochsenfleisch.

Gesottenes Ochsenfleisch	358
Ochsenmaul abzukochen	359
Ochsenmaul mit Rahmsauce	360
Ochsenmaul mit Zwiebelsauce	361
Ochsenmaul mit Cornichonssauce	362
Ochsenmaul mit Austernsauce	363
Ochsenmaul mit Trüffelnsauce	364
Ochsenmaul mit Champignonssauce	365
Ochsenmaul mit brauner oder weißer Capernsauce	366
Ochsenmaul warm oder kalt mit Vinaigrette	367
Ochsenmaul à la financière	368
Ochsenmaul mit verzierter Mayonnaise	369
Ochsengaumen (Rachen)	370
*Gefüllter Ochsengaumen	371
Frische Ochsenzunge abzukochen	372
Frische Ochsenzunge mit Capernsauce	373
Frische Ochsenzunge mit Sauce à la Normande	374
Frische Ochsenzunge mit Tomatessauce	375
Frische Ochsenzunge mit Sardellensauce	376
Frische Ochsenzunge mit Olivensauce	377
Frische Ochsenzunge mit Senfsauce	378
Frische Ochsenzunge mit Estragonsauce	379
Frische Ochsenzunge mit Ragoût à la financière	380
Gebratene Ochsenzunge	381
*Gespickte Ochsenzunge	382
Ochsenzunge mit Rosinensauce	383
Ochsenzunge einzusalzen	384
Ochsenzunge zu räuchern	385
Gesalzene (gebeizte) Ochsenzunge abzukochen	386
Geräucherte Ochsenzunge	387
Gesalzene oder geräucherte Ochsenzunge warm servirt	388
Gesalzene oder geräucherte Ochsenzunge kalt servirt	389
Gesalzene oder geräucherte Ochsenzunge mit Gallerte (Sulz, Gelée)	390
Ochsenhirn	391
Roastbeef mit Jus oder Jussauce	392
Roastbeef mit Rahmsauce	393
*Welscher Braten	394
Roastbeef am Spieß gebraten	395
Filet de bœuf (Lummel, Schlachtbraten)	396
Ochsenfilet à la Jardinière	397

	Nr.
Marinirtes Ochsenfilet	398
Ochsenfilet mit Rahmsauce	399
Ochsenfilet mit Madeirasauce	400
Ochsenfilet am Spieß zu braten	401
Ochsenfilet am Spieß zu braten mit Sardellen	402
Beefsteak	403
Beefsteaks sur la grille	404
Beefsteaks à la Francfort	405
Côtelette de bœuf	406
Côtelettes de bœuf sur la grille (auf dem Rost gebraten)	407
Ramsteaks	408
*Roulades von Ochsenfleisch (Vögel)	409
*Fleischtranchen	410
Gulasch	411
Gulasch, andere Art	412
*Gehacktes Ochsenfleisch	413
Fleischklöße (Knöpfli)	414
*Bœuf à la mode (Eingekochtes Ochsenfleisch)	415
Eingekochtes Ochsenfleisch, andere Art	416
Ochsenfleisch à l'écartat	417
Pöckelfleisch	418
Ochsenfleisch zu räuchern	419
Ochsenfußsalat	420
Ochsenschweif	421
Ochsenfleischgallerte	422
Ochsenmilchner	423
*Leberklöße (=Knöpfli, =Spatzen)	424
*Leberklöße, andere Art	425
Gebackene Ochsenleber	426
Saure Ochsenleber	427
Gebratene Kutteln	428
Gedämpfte Kutteln	429
Saure Kutteln	430
Kutteln mit grüner Sauce	431
Kuttelnsalat	432
Saure Ochsennieren	433

3. Abtheilung.

	Nr.
Bemerkenswerthes über Fleischresten zu verwerthen	434
Grillirtes (geprägeltes) Ochsenfleisch	435
Uebriggebliebenes Fleisch en Sauce	436
Panirtes Fleisch	437
In Teig getauchtes Fleisch	438
Fleischsalat	439
Gehackte Fleischtranchen	440
Gebackene Fleischkugeln	441
Fleischcroquettes u. Fleischpfluten	442
*Plattenring von gehacktem Fleisch und Reis	443
Haché	444
Haché in einem Reistranz	445
Gefüllte Omeletten (blinde Stockfische) und Fleischomeletten	446
Plattenring von Ochsen- und Kalbsbraten	447
Verschiedene Pasteten, Pfannkuchen und panirtes Huhn	448

Achter Abschnitt: Das Kalb.

1. Abtheilung:

	Nr.
Bestandtheile des Kalbes	449

2. Abtheilung:

Zubereitung von Kalbfleisch.

	Nr.
Kalbskopf abzukochen	450
Kalbskopf mit Madeirasauce	451
Kalbskopf mit Trüffelnsauce	452
Kalbskopf mit Champignonssauce	453
Kalbskopf mit Capernsauce	454
Kalbskopf à la financière	455
Kalbskopf au naturel mit Vinaigrette	456
Kalbskopf mit Mayonnaise	457
Gebackener Kalbskopf	458
Panirt gebackener Kalbskopf	459
Panirter Kalbskopf	460
Salat von Kalbskopf	461
*Gefüllter Kalbskopf	462
Kalbsohren abzukochen	463
Kalbsohren mit Olivensauce	464
Kalbsohren mit Stachelbeersauce	465
Kalbsohren à la Normande	466
Kalbsohren à la financière	467
Gefüllte Kalbsohren	468
Panirt gebackene Kalbsohren	469
Kalbszunge abzukochen	470
Kalbszunge mit feiner Hollandaise	471
Kalbszunge mit maître d'hôtel	472
Kalbszunge mit Pfeffersauce	473
Kalbszunge mit Senfsauce	474
Kalbszunge mit Ragout toulouse	475
Kalbszunge mit Champignons	476
Gespickte Kalbzunge	477
Gefüllte farcirte Kalbzunge	478
Hirn abzukochen	479
Hirn au beurre noir	480
Hirn mit maître d'hôtel	481
Hirn mit Olivensauce	482
Hirn mit Jussauce	483
Hirn mit verschiedenen Saucen	484
Hirn au gratin	485
Panirtes Hirn	486
*Hirnschnitten	487
Gebratenes Halsstück	488
Gebratener Kalbsbug (Kalbsbraten)	489
Gefüllter Kalbsbug (épaule farcie) und gehackter Kalbsbraten	490

	Nr.
Gebratenes Kalbsrippenstück	491
Kalbscoteletten zurichten	492
Kalbscoteletten au naturel	493
Kalbscoteletten auf dem Rost gebraten (sur la grille)	494
Glacirte Kalbscoteletten	495
Kalbscoteletten mit Gallerte (gelée)	496
Gespickte Kalbscoteletten	497
Kalbscoteletten im Ei umgekehrt	498
Panirte Kalbscoteletten	499
Gefüllte Kalbscoteletten	500
Kalbscoteletten en papillottes	501
Kalbscoteletten en papillottes, andere Art	502
Kalbscoteletten mit Champignonspuré	503
Kalbscoteletten mit Trüffelnpuré	504
Kalbscoteletten mit Kartoffelpuré	505
Kalbscoteletten mit Gurkengemüse	506
Kalbscoteletten mit Ragout financière	507
Kalbscoteletten à la Macédoine de légumes	508
Gedämpftes Kalbfleisch	509
Gebratene Kalbsbrust	510
*Gefüllte Kalbsbrust	511
*Gefüllte Kalbsbrust, andere Art	512
Gelbgekochtes Kalbfleisch (Kalbsragout)	513
*Weißgekochtes Kalbfleisch	514
*Weißgekochtes Kalbfleisch, andere Art	515
*Gebratenes und gefülltes Nierstück, Kalbslümmeli (Filet)	516
Gebratenes Oberstück	517
Gebratenes Oberstück mit Zwiebelpuré	518
Gedämpftes Oberstück	519
*Fricandeau	520
Andere Art	521
*Plättlisleisch	522
Escaloppes de veau	523
Granadins	524
*Kalbfleischvögel	525
Gebratenes Unterstück (Kalbsbraten)	526
*Falscher Salm	527
Kalbsfüße abzukochen	528
Kalbsfüße au naturel	529
Panirte Kalbsfüße	530
Gebackene Kalbsfüße	531
Panirt gebackene Kalbsfüße	532
Kalbsfüße mit Capernsauce	533
*Kalbfleisch-Klöße (Knöpfli)	534
*Netzwürstlein von Kalbfleisch	535
Kalbfleischgallerte (Sulz, (Gelée)	536
Kalbsmilchner (Brieschen) en sauce	537
Panirte Kalbsmilchner	538
*Gespickte Milchner (Milchner-fricandeau)	539
Kalbslunge	540
*Gefülltes Kalbsherz	541
*Gespicktes Kalbsherz	542
*Gefüllte Kalbsleber	543
Sautirte Kalbsleber	544
Saure Kalbsleber	545
Gebackene Kalbsleber	546
*Spießchen von Kalbsleber	547
Pudding von Kalbsleber	548
Gebratene Kalbsniere	549
Kalbsnieren à la financière	550
Sautierte Kalbsnieren	551
Saure Kalbsnieren	552
Kalbsnieren mit Champignons	553
*Nierenschnitten (Croûtons de rognons)	554
Kalbsgekröse mit Hollandaise	555
Kalbsgekröse aux fines herbes	556
Gelbgekochtes Kalbsgekröse in einem Kranz von Reis	557
Kalbfleischresten zu verwerthen	558

Neunter Abschnitt: Das Schwein.

	Nr.
1. Abtheilung:	
Bestandtheile des Schweines	559
2. Abtheilung:	
Zubereitung von Schweinefleisch.	
Frische Schweinsohren und Schnurre au naturel	560
Schweinsohren und -Schnurre einzusalzen	561
Gesalzene (gebeizte) Schweinsohren und -Schnurre	562
Preßkopf	563
Preßkopf mit Gallerte (Gelée)	564
Andere Art	565
*Schweinskäse (ungeläuterte Gallerte in einer Form)	566
*Bas de soie	567
Andere Art	568
Schweinszungen einzusalzen	569
Schweinszunge abzukochen	570
Schweinszunge kalt zu geben	571
Gefüllte Schweinszunge	572
Gebratener Bug	573
Fleisch auf ökonomische Art zu braten	574
Schaufel (Schüfeli)	575
Hämmli	576
Gebratenes Rippenstück (Hörücken)	577
Gekochtes Rippenstück	578

	Nr.
Geräuchertes Rippenstück	579
Schweinscoteletten	580
Frisches Federstück (Brust, Speck)	581
Geräuchertes Federstück (Speck)	582
Ziemer (Ziemerli) oder Nierenbraten	583
Filet (Schweinslümmeli)	584
Geräucherter Speck und Spickspeck	585
Gebratene Schweinskeule	586
Frischer Schinken mit Pfeffersauce	587
Frischer Schinken mit Madeirasauce	588
Frischer Schinken einzusalzen und zu räuchern	589
Geräucherter Schinken abzukochen	590
Geräucherter Schinken warm zu geben	591
Geräucherter Schinken kalt zu geben	592
Gebackener Schinken	593
Schinken mit Spiegeleiern	594
Schweinsoberstück	595
Schweinsfüße	596
Gefüllte Schweinsfüße	597
Schweinsfüße mit Morcheln und Champignons	598
Schwartensalat	599
Gebratenes Milchschweinchen (Spanferkel)	600
Milchschweinchen (Spanferkel) mit Aepfeln gefüllt	601
Milchschweinchen mit Schweinsfarce gefüllt	602
Milchschweinchen mit Gallerte	603
*Innere Theile des Milchschweinchen	604
Schweinsgallerte	605
Andere Art	606
Verzierte Gallerte	607
Einfache Gallerte	608
Fleisch mit gehackter und geschnittener Gallerte	609
Gallerte auf Tellern	610
Schweinefleisch einzusalzen und zu räuchern	611
Marinirter (gebeizter) Schweinebraten mit Wildbretsauce	612
Geschnetzeltes Schweinefleisch	613
Klöße (Knöpfli) von Schweinefleisch	614
Geröstete Klöße	615
Schinkenklöße	616
*Netzwürstlein von Schweinefleisch	617
Panirte Schweinswürstlein	618
Netzwurst von Schweinefleisch	619
*Bratwürste	620
Leberwürste	621
Blutwürste	622

Zehnter Abschnitt: Der Hammel.

1. Abtheilung:	
Bestandtheile des Hammels	623
2. Abtheilung:	
Zubereitung von Hammelfleisch.	
Ragout von Hammelszungen	624
Gebratener Hammelsbug	625
Hammelsbug ohne Fett zu braten	626
Marinirter (gebeizter) Hammelsbug	627
Hammelsbug mit Rahmsauce	628
Eingekochtes Hammelfleisch	629
Hammelfleisch in weißen Rüben	630
Hammelscoteletten zurichten	631
Sautirte Hammelscoteletten	632
Panirte Hammelscoteletten	633
Hammelscoteletten à la soubise (gefüllte)	634
Hammelscoteletten à la provençale (gefüllte)	635
Gepreßte Hammelsbrust	636
Gelbgekochte Hammelsbrust	637
Nierenbraten	638
Lammsrücken	639
Lammsrücken als Rehziemer	640
Hammelsstotzen zum Braten, Braisiren oder Kochen zurichten	641
Gebratener Hammelsstotzen (Keule, Schlegel)	642
Hammelsstotzen mit Rahmsauce	643
Hammelsstotzen auf ökonomische Art zu braten	644
Braisirter Hammelsstotzen	645
Hammelsstotzen als Rehschlegel	646
Uebriggebliebener Hammelsstotzen zu verwerthen	647
Hammelskeule à la royal	648
Hammelsleber	649
Gebratene Hammelsniere à la broche	650

Eilfter Abschnitt: Das Ziegenlamm.

Bemerkenswerthes über das Ziegenlamm	651
Bestandtheile des Ziegenlamms	652
Gebratenes Geißviertel	653
Gefülltes Geißviertel	654
Gebratener Geißhase	655
Gespickter Geißhase	656
Gelbgekochtes Geißes	657
Weißgekochtes Geißes	658
Gebackenes Geißes	659
Gebratene Geißleber	660
Gefüllte Geißleber	661
Saure Geißleber	662
Geißleber mit Champignons	663

Zwölfter Abschnitt: Wildbret.

Nr.

1. Abtheilung: Das Wildschwein (Eber).

Bemerkenswerthes über das Wildschwein (Eber) 664
Gefüllter Wildschweinskopf . . 665
Gefüllter Wildschweinskopf, andere Art 666
Wildschweinspfeffer 667
Wildschweinscoteletten . . . 668
Wildschweinsbraten 669
Wildschweinskeule 670

2. Abtheilung: Der Bär.

Bemerkenswerthes und Bestandtheile des Bären 671
Pfeffer von Bärenfleisch . . . 672
Ragout von Bärenfleisch . . . 673
Beefsteaks von Bärenfleisch . . 674
Braten von Bärenfleisch . . . 675
Luftgetrockneter Bärenschinken . 676
Geräucherter Bärenschinken . . 677
Bärentatzen 678

3. Abtheilung: Der Edelhirsch.

Bemerkenswerthes über den Edelhirsch 679
Hirschpfeffer von Hirsch, Hirschkalb 680
Gebratener Hirschziemer von Hirschkalb 681
Hirschziemer, andere Art . . . 682
Hirschkeule 683
Hirschkeule, andere Art . . . 684
Dammhirsch 685
Dammhirschziemer mit Johannisbeersauce 686

4. Abtheilung: Das Reh.

Rehbock, Geiß, Kitz 687
Rehpfeffer 688
Gebratener Rehbug 689
Gebratener Rehbug mit Wildbretsauce 690
Gespickter Rehbug 691
Rehziemer 692
Rehziemer am Spieß zu braten . 693
Rehziemer tranchiren 694

Nr.
Rehcoteletten 695
Ragout von Rehziemer . . . 696
Rehschlegel 697
Rehschlegel mit Wildbretsauce . 698
Rehschlegel tranchiren 699
Kalter Rehbraten 700
Rehleber 701

5. Abtheilung: Die Gemse.

Gemsbock, Geiß, Kitz 702
Gemspfeffer 703
Gemsziemer mit Wildbretsauce . 704
Gemsschlegel 705
Geräuchertes Gemsfleisch . . . 706

6. Abtheilung: Der Hase.

Bemerkenswerthes über den Hasen 707
Bestandtheile des Hasen . . . 708
Hase ausbalgen, ausnehmen und zerlegen 709
Hasenpfeffer 710
Andere Art (schwarzer Hase) . . 711
Hasenbraten 712
Hasenbraten tranchiren und andere Art 713
Falscher Hase 714
Ragout von Hasenfleisch . . . 715
Pudding von Hasenfleisch . . . 716
Gehackte Tranchen von Hasenfleisch 717
Das Kaninchen 718

7. Abtheilung: Der Dachs.

Der Dachs 719
Dachspfeffer 720
Dachsbraten 721
Dachsbraten, andere Art . . 722
Geräucherter Dachs 723
Dachsfett 724

8. Abtheilung: Das Murmelthier.

Das Murmelthier 725
Geräuchertes Murmelthier . . 726

9. Abtheilung: Der Fischotter.

Der Fischotter 727
Eichhörnchen 728

Dreizehnter Abschnitt: Wildes und zahmes Geflügel.

1. Abtheilung: Wildes Geflügel.

Bemerkenswerthes über das wilde Geflügel 729
Auerhahn 730
Braisirter Auerhahn 731
Gebratener Auerhahn 732
Farcirter (gefüllter) Auerhahn . 733

	Nr.
Farcirter Auerhahn mit Gallerte	734
Gebratener Birkhahn	735
Braisirter Birkhahn	736
Farcirter (gefüllter) Birkhahn	737
Farcirter Birkhahn mit Gallerte	738
Gebratene Wildente	739
Gebratener Fasan	740
Fasan mit Schnitten (Salmy von Fasan)	741
Fasan mit Bairischkraut	742
Fasan mit Ragoût financier	743
Farcirter (gefüllter) Fasan	744
Farcirter Fasan mit Gallerte	745
Gebratenes Schneehuhn	746
Schnepfen reinigen und dressiren	747
Gebratene Schnepfe	748
Schnepfe braisiren	749
Schnepfen mit Schnitten (Salmy von Schnepfen)	750
Schnepfen mit Ragoût financier	751
Rebhuhn (Feldhuhn) reinigen und dressiren	752
Gebratenes Rebhuhn	753
Rebhühner mit Schnitten (Salmy)	754
Die Wachtel	755
Gebratene Wachteln	756
Krametsvögel	757
Lerchen	758

2. Abtheilung: Zahmes Geflügel.

Bemerkenswerthes über das zahme Geflügel	759
Geflügel braten	760
Geflügel gelb braisiren	761
Geflügel weiß zu kochen	762
Aelteres Geflügel zu Suppen zu verwerthen	763
Hahn, Capaun, Poularde reinigen und dressiren	764
Gebratener Hahn	765
Hahn zu tranchiren	766
Hahn (Poulet de Bresse)	767
Gebratener Capaun oder Poularde	768
Poulet oder Capaun zu tranchiren	769
Hahn in Reis (Poulet au riz)	770
Pilaf (Huhn in Reis)	771
Gebackener Hahn (Fritot de Poulet)	772
Andere Art	773
Fricassée von Poulet (gelbgekochtes)	774
Weißgekochtes Poulet	775
Poulet à la Normande	776
Poulet mit Ragoût Toulouse	777
Poulet mit Krebsragout	778
Poulet mit Ragoût financier	779
Farcirter (gefüllter) Capaun	780
Andere Art	781
Gefüllter Capaun mit Gallerte	782
Enten reinigen und dressiren	783
Braisirte Ente	784
Ente tranchiren	785
*Ente mit Schnitten (Salmy)	786
Ente mit Ragoût financier	787
Gans reinigen, dressiren und füllen	788
Gebratene Gans	789
Gans tranchiren	790
Braisirte Gans	791
Gans mit Kartoffeln gefüllt	792
Gans mit Kastanien gefüllt	793
Gans mit Aepfeln gefüllt	794
Gänseleber mit Trüffeln	795
Terrine von Gänseleber	796
Gänsepfeffer	797
Tauben reinigen und ausnehmen	798
Gebratene Tauben	799
Tauben tranchiren	800
Braisirte Tauben	801
Tauben mit Schnitten (Salmy)	802
Tauben mit Ragoût financier	803
Farcirte (gefüllte) Tauben mit Gallerte	804
Farcirte gebratene Tauben	805
Der welsche Hahn, Indian, Dindon	806
Gebratener welscher Hahn	807
Welscher Hahn zu tranchiren	808
Braisirter welscher Hahn	809
Farcirter (gefüllter) welscher Hahn (Dindon truffée)	810
Welscher Hahn à la Normande	811

Vierzehnter Abschnitt: Fische.

1. Abtheilung: Flußfische:

Bemerkenswerthes über Lachs und Salm	812
Lachs ausnehmen	813
Lachs	814
Gebratener Lachs	815
*Lachs mit Zwiebeln	816
Lachs auf dem Rost gebraten (Grilliren)	817
Lachs mit Capernsauce	818
Lachs mit Champignonssauce	819
Lachs mit Senfsauce	820
Lachs mit Hollandaise	821
Lachs mit Tomatessauce	822
Lachs mit Austernsauce	823
Panirter Lachs	824
Uebriggebliebener Lachs au gratin	825
Uebriggebliebener Lachs mit Mayonnaise	826
Salm abkochen	827
Salm warm mit Champignonssauce	828

	Nr.
Salm warm mit Sardellensauce	829
Salm warm mit Capernsauce	830
Salm warm mit feiner Hollandaise	831
Salm mit Mayonnaise	832
Salm (kalt) mit Vinaigrette	833
Salm (kalt) mit Eiersauce	834
Salm (kalt) mit kalter Oelsauce	835
Salm (kalt) mit Häringsauce	836
Uebriggebliebener Salm mit Mayonnaise	837
Forellen reinigen und abkochen	838
Blaue Forellen mit Sauce	839
Forellen mit Süßbuttersauce	840
Forellen mit Hollandaise	841
Forellen mit Maître d'hôtel lié	842
Forellen mit Estragonsauce	843
Forellen mit Mayonnaise	844
*Rothe Forellen	845
Gebackene Forellen	846
Forellen in Gallerte (Gelée)	847
Die Salmforelle (Sälmling)	848
Salmforelle abzukochen	849
Seeforellen	850
Seeforelle abzukochen	851
Aesche	852
Schleie	853
Bärschling mit Sauce	854
Gebackene Bärschlinge	855
Karpfen reinigen	856
Karpfen mit Rothweinsauce	857
Blauer Karpfen	858
Gebratener farcirter (gefüllter) Karpfen	859
Farcirter Karpfen	860
Andere Art	861
Gebackener Karpfen	862
Brachsmen	863
Hecht zu reinigen	864
Abgekochter Hecht mit Sauce	865
Gedämpfter Hecht	866
Gespickter Hecht	867
Hecht à la Normande	868
Gebackener Hecht	869
Gebratener Hecht	870
*Gebratener Hecht mit Zwiebeln	871
Hecht mit Vinaigrette	872
Berfig	873
Berfig mit Tomatessauce	874
Felchen, Balle, Féra	875
Felchen mit Hollandaise	876
Felchen aux fines herbes	877
Nasen reinigen	878
Nasen mit Sauce	879
Gedämpfte Nasen	880
Marinirte Nasen	881
Gebratene Nasen	882
*Gebackene Nasen	883
Kleine Backfische	884
Alet	885
Alet mit Sauce	886
Gebratener Alet aux fines herbes	887
Gebratene Alet auf Brotschnitten	888
Barbe	889
Barbe mit Sauce	890
Aal tödten und reinigen	891
Gebratener Aal	892
*Aal in Rebblättern	893
Marinirter Aal	894
Aal abzukochen	895
Aal mit Capernsauce	896
Blau gekochter Aal	897
Aal mit Rothweinsauce	898
Gebackener Aal	899
Trische	900

2. Abtheilung: Meerfische.

	Nr.
Sol (Seezunge) reinigen	901
Sol au gratin	902
Gebackener Sol	903
Sol mit Sauce	904
Sol à la Normande	905
Gefüllte filets de Sol	906
Filets de Sol mit Krebssauce	907
Filets de Sol au gratin	908
Schollen	909
Carlet	910
Turbot (Steinbutte) zu reinigen	911
Turbot à la Normande	912
Turbot mit Austernsauce	913
Mayonnaise von Turbot	914
Turbot mit Krebssauce	915
Uebriggebliebener Turbot au gratin	916
Pastete von übriggebliebenem Turbot	917
Raie ausnehmen und reinigen	918
Raie au beurre noir	919
Makrele (Maquereau) reinigen	920
Makrele mit Sauce	921
Gebratene Makrele	922
Merlan frit (gebacken)	923
Merlan mit Sauce	924
Rouget grillé	925
Zander	926
Gebratener Zander	927
Frische Häringe reinigen	928
Frische Häringe mit Sauce	929
Gebackene frische Häringe	930
Gebratene frische Häringe	931
Marinirte frische Häringe	932
Gebackene eingesalzene Häringe	933
Marinirte eingesalzene Häringe	934
Sardellen	935
Anchois	936
Stör	937
Thunfisch	938
Thon mariné (Marinirter Thunfisch)	939
Marinirter Meeraal	940
Marinirtes Neunauge	941
Schellfisch	942

	Nr.
Der Dorsch	943
Cabeljau	944
Stockfisch, Mollefisch (Laberdan)	945
*Stock- oder Mollefisch mit Zwiebeln	946
Stock-(Molle)fisch mit Brotschnitten	947
Stock- oder Mollefisch mit Hollandaise	948
Pastete von übriggebliebenem Mollefisch	949

Fünfzehnter Abschnitt: Frösche und Schalthiere.

	Nr.
Gebackene Fröschenschenkel	950
Gedämpfte Fröschenschenkel	951
Fröschenschenkel mit Sauce	952
Homard (großer Seekrebs)	953
Salat von Homard	954
Flußkrebse	955
Gefüllte Schnecken	956
Falsche Austern	957
Falsche Austern mit Salm oder Sol	958

Sechszehnter Abschnitt: Teige.

	Nr.
Küchenpastetchenteig	959
Geriebener oder Pastetenteig (Pâte brisée)	960
Blätterteig (Spanischbrotteig)	961
Andere Art	962
Andere Art	963
Blätterteig auffrischen	964
Nudelteig	965
Hefenteig	966
Mailänderteig	967
Mandelteig	968
Meringuemasse	969
Bemerkenswerthes über den Backteig (Pâte à frire)	970
Backteig mit Wein	971
Gebrühter Backteig	972
Backteig, einfache Art	973

Siebzehnter Abschnitt: Große und kleine, kalte und warme Pasteten und Crustaden.

	Nr.
Timbale mit Tauben	974
Timbale mit Hahnen	975
Timbale mit Rebhühnern	976
Timbale mit Schnepfen	977
Hasenpastete	978
Einfache Art Timbale	979
Krebsragoutpastete (Vol au vent)	980
Braune Ragoutpastete (Vol au vent)	981
Mollefischpastete	982
Vol au vent de Poulardes	983
Vol au vent mit Taubenfülle	984
Vol au vent mit Schnepfenfülle	985
Vol au vent mit Rebhuhnfülle	986
Einfache Art Vol au vent	987
Krebsragout-Pastete (hohe Pastete)	988
Braune Ragoutpastete	989
Braune Ragoutpastete mit Geflügel	990
Hohe Pastete mit Ragoût Toulouse	991
Reiscrustade mit Poulet de Bresse	992
Reiscrustade mit Ragoût Toulouse	993
Reiscrustade mit Krebsragout	994
Reiscrustade von Hecht	995
Reiscrustade mit Mollefisch	996
Reiscrustade von Kalbfleisch	997
Kartoffelcrustade mit Kalbfleisch	998
Kartoffelcrustade mit Ragoût Toulouse	999
Kartoffelcrustade von übriggebliebenem Fleisch	1000
Leere kleine Ragoutpastetchen (Vol au vent)	1001
Krebsragoutpastetchen	1002
Braune Ragout-(Jus-)Pastetchen	1003
Hasenpastetchen	1004
Mollefischpastetchen	1005
Schinkenpastetchen	1006
Käspastetchen	1007
Spanischbrötchen	1008
Pastete von rohem gehacktem Fleisch und kalte Pastete	1009
Kalte Pastete, andere Art und kalte Geflügelpastete	1010
Kalte Taubenpastete	1010a
Kalte Wildbretpastete	1010b
Pastete von übriggebliebenem Fleisch	1011
*Sauerfüße Pastete	1012
*Aufgesetzte (Sonntags-)Pastetchen	1013
Zusammengelegte Pastetchen	1014
Sardellenpastetchen	1015
*Wurstwecken	1016
*Küchepastetchen	1017
*Sauerfüße Küchepastetchen	1018
*Sonntagspastetchen	1019

Achtzehnter Abschnitt: Gemüse.

Nr.

1. Abtheilung: Grüne Gemüse.

Bemerkenswerthes über die grünen Gemüse 1020
Blumkohl mit Vinaigrette . . . 1021
Blumkohl mit Sauce 1022
Gebackener Blumkohl 1023
Blumkohl au gratin 1024
Schwarzwurzeln mit weißer Sauce 1025
Schwarzwurzeln mit brauner Sauce 1025a
Gebackene Schwarzwurzel . . . 1026
Grüne Maiskolben 1027
Krautstiele 1028
Spargeln 1029
Spargelngemüse 1030
Hopfengemüse 1031
Rapunzeln 1032
Gekochte Tomates 1033
Gebratene Tomates 1033a
Gebratene (gedämpfte) Tomates . 1033b
Rübkohl (Oberkohlraben) . . . 1034
Rosenkohl 1035
Rosenkohl à la mode 1036
*Rosenkohl mit Süßbuttersauce . 1037
Gedämpfter Rosenkohl 1038
Rosenkohl mit Kastanien . . . 1039
Spinat 1040
Spinat in einer Form 1041
*Laubfrösche 1042
Mangoldgemüse 1043
Salatgemüse 1044
Gedämpftes Salatgemüse . . . 1045
Endiviengemüse 1046
Gedämpftes Endiviengemüse . . 1047
Gemüse von Löwenzahn (Pfaffenröhrli) 1048
Sauerampfer 1049
Brunnkresse 1050
Gemüse von Brennnesseln . . . 1051
*Kohl 1052
Gedämpfter Kohl mit Brotschnitten 1053
Gedämpfter geblätterter Kohl . 1054
*Kohlgallerte 1055
*Gefüllter Kohlkopf 1056
Weißkraut 1057
Bairisch Kraut 1058
Sauerkraut 1059
Sauerkraut mit Olivenöl . . . 1060
Artischoken 1061
Gefüllte Artischoken 1062
Andere Art 1063
Weiße Rüben 1064
Gedämpfte weiße Rüben 1065
Weiße Rüben mit Kartoffeln . . 1066
Gelbe Rüben 1067
Gedämpfte gelbe Rüben 1068
Grüne Erbsen mit Sauce . . . 1069
Grüne Erbsen à la mode . . . 1070

Nr.

Grüne Erbsen (englische Art) . 1071
In Büchsen eingemachte grüne Erbsen 1072
Grüne Erbsen als Garnitur zu Braten 1073
Zuckererbsen 1074
Zuckererbsen mit Sauce . . . 1075
Großbohnen (dicke Bohnen) . . 1076
Grüne Bohnen 1077
Andere Art 1078
Bohnen auf italienische Art . . 1079
Grüne Bohnen mit geröstetem Brot 1080
Gedämpfte grüne Bohnen . . . 1081
In Büchsen eingemachte grüne Bohnen 1082
In Salz eingemachte grüne Bohnen 1083
Gedörrte grüne Bohnen . . . 1084
Gemischtes Gemüse (Macedoine de légumes) 1085
Andere Art 1086

2. Abtheilung: Dürre Hülsengemüse.

Bemerkenswerthes über die Hülsengemüse 1087
Gerölte Erbsen 1088
Ganze dürre Erbsen 1089
Dürre Erbsen grün zu kochen . 1090
Rütscherlen (weiße Böhnlein) . 1091
Linsen 1092

3. Abtheilung: Reis.

Reisgemüse und andere Art . . 1093
Grüner Reis, Reis in einem Ring 1094
Reis in einer Form (Crustade de riz) 1095
Andere Art 1096
Risotto (Mailänder Art) . . . 1097
Andere Art 1098
Reis mit Fleisch 1099
Reis mit Currypulver und Fleisch 1100

4. Abtheilung: Kartoffeln.

Bemerkenswerthes über die Kartoffeln 1101
Kartoffeln in der Schale (geschwellte Kartoffeln) 1102
Gebratene Kartoffeln 1103
Kartoffeln in der Fleischbrühe gekocht 1104
Salzkartoffeln 1105
Geschmälzte Kartoffelschnitze (ausgezogene Kartoffeln) 1106
Kartoffelpurè (Kartoffelstock) . . 1107
Kartoffelklöße (Pfluten) 1108
Gebackene Kartoffelklöße . . . 1109
Andere Art 1110
Kartoffel-Croquettes (Schenkelein) 1111
Gebackene Kartoffeln 1112
Kleine runde gebackene Kartoffeln 1113
Kleine runde gebratene Kartoffeln 1114

	Nr.
Kartoffeln auf holländische Art	1115
Kartoffeln auf englische Art	1116
Kartoffelgemüse (verrührte Kartoffeln)	1117
Grüne Kartoffeln	1118
Andere Art	1119
Andere Art	1120
*Saure Kartoffeln	1121
Andere Art	1122
Andere Art	1123
Geprägelte (grillirte, geröstete Kartoffeln)	1124
Roh geröstete Kartoffeln	1125
Gefüllte Kartoffeln	1126
Kartoffelpastete (Crustade)	1127
Kartoffelcrustade mit Ragout	1128
Andere Art	1129
5. Abtheilung: Obstgemüse.	
Grüne Aepfelschnitze	1130
Grüne Birnenschnitze	1131
Gedörrte süße Aepfelschnitze	1132
Gedörrte Birnen oder Birnenschnitze	1133
6. Abtheilung: Gekochtes Obst.	
Gekochte Aepfel (Apfelmus)	1134
Gekochte Aepfel mit Quitten	1135
Gekochte Birnen	1136
Gekochte Zwetschgen	1137
Gekochte Kirschen	1138
Gekochte Kirschen mit Broiwürfeln	1139
Gekochte Heidelbeeren	1140
Gekochte Himbeeren	1141
Gekochte Preißelbeeren	1142
Gekochte gedörrte Aepfelschnitze	1143
Gekochte gedörrte Zwetschgen	1144
Gekochte gedörrte Kirschen	1145
Gekochte gedörrte Heidelbeeren	1146
7. Abtheilung: Purés.	
Saueramperpuré	1147
Puré von Rothgelbrüben	1148
Tomatespuré	1149
Weißer Zwiebelpuré (soubise)	1150
Brauner Zwiebelpuré (provençale)	1151
Puré von grünen Erbsen	1152
Puré von dürren Erbsen	1153
Puré von Linsen	1154
Puré von Rütscherlen (weißen Böhnlein)	1155
Puré von Kartoffeln	1156
Apfelpuré	1157
Puré von Trüffeln	1158
Puré von Champignons	1159

Neunzehnter Abschnitt: Salat.

Bemerkenswerthes über den Salat	1160
Kartoffelsalat	1161
Kartoffelsalat mit Schweinefett	1162
Häringsalat mit Kartoffeln	1163
Rütscherlensalat (weiße Böhnlein)	1164
Gestürzten Salat von Rütscherlen	1165
Salat von grünen Bohnen	1166
Krautsalat	1167
Andere Art	1168
Endiviensalat	1169
Salat von Löwenzahn (Pfaffenröhrli)	1170
Kopfsalat	1171
Brunnkresse	1172
Rebkresse (Nüßli)	1173
Gemischter Salat	1174
Krautstielsalat	1175

Zwanzigster Abschnitt: Mehl- und Milchspeisen.

Maccaronis	1176
Gebratene Maccaronis mit Käse	1177
Maccaronis auf neapolitanische Art	1178
Maccaronis nach Mailänder Art	1179
Maccaronis nach Sicilianer Art	1180
Maccaronis au gratin	1181
Nudeln	1182
Geröstete (geprägelte) Nudeln	1183
Gefüllte Nudeln	1184
Andere Art	1185
Nudeln von gebrühtem Teig	1186
Reisnudeln	1187
Schneiderflecke	1188
Maultäschli	1189
Rahmstrudeln	1190
Andere Art	1191
Griesstrudeln	1192
Wasserspätzchen (Knöpfli)	1193
Grüne Wasserspätzchen	1194
Geröstete Wasserspätzchen	1195
Wasserspätzchen in der Brühe	1196
Zwetschgenknödel	1197
Weißbrotknöpfli	1198
Bairische Nudeln (Knödeln)	1199
Wasserschnitten	1200
Speckklöße	1201
Griesklöße (Pfluten)	1202
Gebackene Griesklöße	1203
Welschkorn-(Maisgries-)Klöße	1204
Klöße von Maismehl	1205
Feine Griespfluten (Eierklöße) mit Sauce	1206
Gefüllte Weißbrötchen	1206a
Dampfnudeln	1207
Milchspeise mit Milchbrot	1208
Reisbrei	1209
Mehlbrei	1210
Hafermehlbrei	1211

	Nr.
Geröſteter Hafermehlbrei	1212
Reismehlbrei	1213
Griesbrei	1214
Welſchkorn-(Maisgries-)Brei	1215
Eiergerſtenbrei	1216
Riebelnbrei	1217
Kartoffelbrei	1218
Aepfelbrei	1219
Kürbisbrei	1220

Einundzwanzigſter Abſchnitt: In Butter gebackene Mehlſpeiſen.

	Nr.
Bemerkenswerthes über das Backen in Butter	1221
Berliner Pfannkuchen (Kugeln)	1222
Wienerkrapfen	1223
Mausohren	1224
Bierhefeküchlein mit Kümmel und Salz oder mit Zucker	1225
Schwäbiſche Faſtnachtküchlein	1226
Schneeballen, Faſtnachtküchlein	1227
Andere Art	1228
Andere Art	1229
*Pfaffenbrot	1230
Andere Art	1230a
Andere Art	1231
Roſenküchlein	1232
*Gefüllte Wecken	1233
Bettelbuben	1234
Heidelbergerſchnitten	1235
Fotelſchnitten	1236
Gebackene Brotſchnitten	1237
Erdbeerſchnitten	1238
Andere Art	1239
Himbeerſchnitten	1240
Mandelſchnitten	1241
Binningerſchnitten	1242
*Aepfelküchlein	1243
Andere Art	1244
Andere Art	1245
Andere Art	1246
Apfelgebackenes (Kuchen)	1247
Gebackene Aepfel	1248
Gebackene Kirſchen	1249
*Salbei-Küchlein	1250
Hollunder-Küchlein	1251
Akazien-Küchlein	1252
Kugeln von gebrühtem Teig	1253
Spritzenküchlein	1254
*Strüblein	1255
*Gebackener Rahm	1256
Gebackene Schnitten von übriggebliebenem Pudding	1257
*Gebackener Reis (Reisküchlein)	1258
Mandelküchlein	1259
Andere Art	1260
Goldene Hauben (Zuckerſtrüblein)	1261
*Aepfel in Körbchen	1262

Zweiundzwanzigſter Abſchnitt: Eierſpeiſen.

Weichgekochte Eier (Oeufs à la coque)	1263
Hartgekochte (geſottene Eier)	1264
Oſtereier	1265
Verlorene Eier (Oeufs pochés)	1266
Gefüllte Eier	1267
Platteneier (Oeufs au plat)	1268
Spiegeleier (Stierenaugen)	1269
Rührеier	1270
Rühreier mit Schinken	1271
Rühreier mit Zwiebeln	1272
Rühreier mit Brot (Vogelheu)	1273
Franzöſiſche Omelette (naturelle)	1274
Franzöſiſche Omelette mit Schinken	1275
Franzöſiſche Omelette mit Zwiebeln	1276
Franzöſiſche Omelette mit Himbeerſauce	1277
Franzöſiſche Omelette au rhum	1278
Franzöſiſche Omelette à la confiture	1279
Omelette (soufflée)	1280
Andere Art	1281
Deutſche Omelette (Pfannkuchen)	1282
Deutſche Omelette mit Aepfeln	1283
Grüne deutſche Omeletten	1284
Deutſche Omelette mit gehacktem Fleiſch	1285
Mit Fleiſch gefüllte deutſche Omelette (blinde Stockfiſche)	1286
Aufgezogene Flädlein mit Rahm	1287
Aufgezogene Flädlein mit Spinat	1288
Mit Fleiſch gefüllte Flädlein	1289
Aufgezog. Flädlein mit Mandelfülle	1290
Aufgezogene Flädlein mit Aepfeln	1291
Zerhackte (geſchuppte) Omelette (Kratzete)	1292
*Plattenmus (Seidenmus)	1293
Plattenmus mit Mandeln	1294
Plattenmus mit Schnitten	1295
Plattenmus mit Aepfeln	1296
Plattenmus mit Eierklößen	1297
*Kachelmus	1298
Gebranntes Kachelmus	1299
Eierklöße mit Vanilleſauce	1300

Dreiundzwanzigſter Abſchnitt: Auflauf.

Reismehlauflauf	1301
Auflauf von Mehl	1302
Reisauflauf	1303
Aepfelauflauf	1304

	Nr.
Kirschenauflauf	1305
Quittenauflauf	1306
Andere Art	1307
Brotauflauf	1308
Rahmstrudel	1309
Aepfelstrudel	1310

Vierundzwanzigster Abschnitt: Pfannkuchen.

	Nr.
*Fleischpfannkuchen	1311
Andere Art	1312
*Grießner Pfannkuchen	1313
Andere Art	1314
*Kirschpfannkuchen	1315
Andere Art	1316
*Aepfelpfannkuchen	1317
*Birnpfannkuchen	1318
Zwetschgenpfannkuchen	1319
Mirabellenpfannkuchen	1320
*Mandelpfannkuchen	1321
Feinere Art	1322

Fünfundzwanzigster Abschnitt: Kalte und warme Puddings und Puddingssaucen.

1. Abtheilung: Warme Puddings.

	Nr.
Pudding von Hasenfleisch	1323
Pudding von Kalbsleber	1324
Pudding von übriggebliebenem Fleisch	1325
Reispudding	1326
Brotpudding	1327
Andere Art	1328
Grießpudding	1329
Traubenpudding	1330
Kirschenpudding	1331
Pudding von allerlei Früchten	1332
Citronenpudding	1333
Pouding de Cabinet	1334
Plumpudding	1335
Flan renversé	1336
Gerollter Pudding	1337

2. Abtheilung: Kalte Puddings.

	Nr.
Reismehlpudding	1338
Kartoffelpudding	1339
Griesmehlpudding	1340

3. Abtheilung: Puddingssaucen.

	Nr.
Rothweinsauce	1341
Andere Art	1342
Geschlagene Weinsauce (Savoyon)	1343
Himbeersauce	1344
Hagebuttensauce	1345
Verschiedene Cremen als Puddingssaucen	1346
Weinsauce mit Rhum oder Kirschwasser	1347
Kirschwassersauce	1348

Sechsundzwanzigster Abschnitt: Flüssige und gestürzte Cremen, Charlotten, Blancmangers, Glaces.

1. Abtheilung: Flüssige Cremen.

	Nr.
Bemerkenswerthes über die flüssigen Cremen	1349
Vanillecreme	1350
Vanillecreme meringuée	1351
Vanillecreme mit Schneeballen	1352
Eiercreme	1353
Gebrannte Creme	1354
Kaffeecreme	1355
Chocoladencreme	1356
Weincreme	1357
Champagnercreme	1358
Aepfelcreme	1359
Erdbeercreme	1360
Andere Art	1361
Himbeercreme	1362
Andere Art	1363
Beliebige Crême meringuée	1364
Geschwungener Rahm	1365

2. Abtheilung: Gestürzte Cremen.

	Nr.
Gestürzte Cremen (Crême à la vanille renversée)	1366
Gestürzte gebrannte Creme	1367
Gestürzte Kaffeecreme (Crême au café renversée)	1368
Gestürzte Chocoladencreme	1369
Gestürzte Weincreme	1370
Gestürzte Erdbeercreme	1371
Gestürzte Himbeercreme	1372

3. Abtheilung: Bairische Cremen.

	Nr.
Bairische Vanillecreme (Bavaroise à la vanille)	1373
Bairische gebrannte Creme (Bavaroise brulée)	1374
Bairische Chocoladencreme	1375
Bairische Erdbeercreme	1376
Bairische Himbeercreme	1377

4. Abtheilung: Charlotten. Nr.

Charlotte russe 1378
Charlotte russe à la vanille et au chocolat 1379
Charlotte russe glacé . . . 1380
Apfelcharlotte mit Model- oder Zwiebackbrot 1381
Apfelcharlotte mit Milchbrot . 1382
Birn- und Zwetschgencharlotte . 1383

5. Abtheilung: Blancmangers.

Blancmanger à la gélatine . . 1384
Andere Art 1385
Blancmanger mit Hausenblase . 1386
Blancmanger mit Kaffee . . 1387
Blancmanger mit Chocolade . 1388
Blancmanger mit Kalbsfuß ohne Rahm 1389

6. Abtheilung: Crêmes rubanée (gestreifte Cremen). Nr.

Crême rubannée (braun und weiß gestreiftes Blancmanger) . . 1390
Dreifarbig gestreifte Creme . . 1391
Vierfarbig gestreifte Creme . . 1392

7. Abtheilung: Glace (Eis, Gefrorenes).

Vanille-Glace 1393
Charlotte russe glacé . . . 1394
Glace von gebrannter Creme . 1395
Glace von Kaffee-Creme . . . 1396
Chocolade-Glace 1397
Mandel-Glace. Glaces aux amandes 1398
Glace von Wein-Creme . . . 1399
Erdbeer-Glace 1400
Himbeer-Glace 1401
Ananas-Glace 1402
Orangen-Glace 1403
Fromage glacé 1404

Siebenundzwanzigster Abschnitt: Süße Gallerten (Gelées).

Bemerkenswerthes über die süßen Gallerten 1405
Erdbeer-Gallerte 1406
Himbeer-Gallerte 1407
Punsch-Gallerte mit Hausenblase . 1408
Punsch-Gallerte mit Gelatine . 1409
Orangen-Gallerte 1410
Orangen-Gallerte mit Orangenschnitzen 1411
Kirschwasser-Gallerte 1412
Russische Kirschwasser-Gallerte (gelée russe) 1413

Achtundzwanzigster Abschnitt: Compotes.

Aepfelcompote 1414
Birnencompote 1415
Pfirsichcompote 1416
Aprikosencompote 1417
Kirschencompote 1418
Zwetschgencompote 1419
Compote von Mirabellen . . 1420
Compote von Reinecaudes . . 1421
Compote von Cornelkirschen (Thierlein) 1422
Compote von Melonen . . . 1423
Compote von gefüllten Aepfeln . 1424
Aepfelcompote meringuée . . 1425
Gebrannter Aepfelpure . . . 1426
Aepfelpuré meringuée . . . 1427
Kastanienpuré mit geschwungenem Rahm 1428
Kastanienkranz mit geschwungenem Rahm 1429
Kastanienkranz mit Vanillecreme 1430
Erdbeercompote meringuée . . 1431
Himbeercompote 1432
Himbeercompote meringuée . . 1433
Compote von Preißelbeeren . 1434

Neunundzwanzigster Abschnitt: Verschiedene Gugelhopfarten und Hefenbackwerk.

Kartoffel-Gugelhopf 1435
Bisquit oder Zuckerbrot-Gugelhopf 1436
Andere Art 1437
*Hefen-Gugelhopf 1438
*Gerührter Hefen-Gugelhopf . 1439
Kirschen-Gugelhopf 1440
Brioch, Apostelkuchen (feine Art) . 1441
Brioch, einfache Art 1442
Kleine Brioches 1443
Berlinerpfannkuchen 1444
Wienerkrapfen 1445
Dampfnudeln 1446
Mausohren 1447
*Hefenküchlein mit Kümmel und Salz 1448
*Hefenküchlein mit Zucker . . 1449
Hefenkranz 1450
*Gipfel 1451
*Gefüllte Gipfel 1452
Kümmelkuchen 1453
Kuchen von Butterschärrete . . 1454
Wespennester (Wespenkuchen) . . 1455
Dampfnudelkuchen 1456
Theekuchen 1457
Schneckenkuchen 1458
*Milchbrot 1459
Schnitz-(Hutzel-)Brot 1460
Schnitzbrot, andere Art . . . 1461

Dreißigster Abschnitt: Wähen, Kuchen, Torten, Törtchen.

Nr.

1. Abtheilung: Wähen (Kuchen) und Früchtenpasteten.

Bemerkenswerthes über die Wähen 1462
*Zwiebelwähe(=kuchen) . . . 1463
Käswähe 1464
Grüne Eierwähe 1465
Eierwähe mit Aepfeln . . . 1466
Apfelwähe 1467
Andere Art 1468
Andere Art 1469
Apfelpastete 1470
Englische Früchtenpastete . . . 1471
Zwetschgenwähe 1472

2. Abtheilung: Auflauftorten.

Früchtenauflauftorte 1473
Andere Art 1474
*Osterflade mit Reis . . . 1475
*Osterflade mit Gries . . . 1476
*Osterflade mit Brot 1477
*Marktorte 1478
Rahmtorte 1479

3. Abtheilung: Früchtentorten.

Bemerkenswerthes über folgende Früchtentorten (Kuchen) . . 1480
*Reistorte 1481
Kirschtorte (Kuchen) 1482
Zwetschgentorte 1483
Mirabellen- und allerlei andere Früchtentorten 1484
Aprikosentorte 1485
Pfirsichtorte 1486
*Compotetorte von Aepfeln . . 1487
Compotetorte mit Mandelteig . 1488
Aepfelcompotetorte meringuée . 1489
Aepfeltorte 1490
Aepfeltorte meringuée . . . 1491
Himbeertorte 1492
Erdbeertorte 1493
Meringuetorte (Vacherin) . . 1494
Linzertorte 1495
Linzertorte, feinere Art . . . 1496
Kastanientorte mit Meringue und geschwungenem Rahm . . . 1497
Rhabarbertorte 1498
Reistorte mit Orangen . . . 1499
*Reistorte in der Form (Reisspeise mit Aepfeln) 1500
Mohntorte (Kuchen) 1501

4. Abtheilung: Gerührte Torten.

Bemerkenswerthes über die folgenden Torten 1502
Englische Torte 1503

Nr.

Plum-Cake (englische Torte) . 1504
Mülhauserbrot (Torte) . . . 1505
Marktorte 1506
Kartoffeltorte 1507
Kastanientorte 1508
Sandtorte (nicht sandig) . . . 1509
Sandtorte, andere Art (sandig) . 1509a
*Gleichschwertorte 1510
Bisquittorte 1511
Mousselinetorte 1512
Mandeltorte, feine Art . . . 1513
Andere Art 1514
Mandeltorte, feinste Art . . . 1515
Bisquittorte mit Mandeln . . 1516
Kaiserkuchen 1517
Haselnußtorte 1518
Haselnußtorte, feinste Art . . 1519
Mit Rahm gefüllte Haselnußtorte 1520
Mit Creme gefüllte Haselnußtorte 1521
Schwarzbrottorte 1522
Andere Art 1523
Chocoladentorte 1524
Krüschtorte 1525
Zimmttorte 1526

5. Abtheilung: Törtchen.

Aepfeltörtchen 1527
Compotetörtchen 1528
Andere Art 1529
Törtchen von frischen Himbeeren 1530
Törtchen von eingemachten Himbeeren 1531
Zwetschgentörtchen 1532
Kleine Aepfelcharlotten . . . 1533
Andere Art 1534
Erdbeertörtchen 1535
Rahm- oder Cremetörtchen . . 1536
Parisertörtchen 1537
Wassertörtchen 1538
Moscoviten (Törtchen) . . . 1539
Mohn- (Magsamen-) Törtchen . 1540
Vanilletörtchen 1541
Vanilletörtchen, andere Art . . 1542
Chocoladetörtchen 1543
Andere Art 1544
Kastanientörtchen 1545
Kastanientörtchen, andere Art . 1546
Gleichschwer 1547
Bisquittörtchen 1548
Mousselinetörtchen 1549
Lisettentörtchen 1550
Haselnußtörtchen 1551
Törtchen von gerösteten Mandeln 1552
*Mandeltörtchen 1553
*Mandelherz 1554

Einunddreißigster Abschnitt: Verschiedenes kleines Backwerk.

	Nr.
*Hufeisen	1555
*Tabakrollen	1556
*Aepfelwecken	1557
Aepfelwecken, andere Art	1558
*Wurstwecken	1559
Mohnwecken (Mohnsensen)	1560
Mohnkränzchen (Kringeln)	1561
Algériennes	1562
Prussiens	1563
Pommes en chemise	1564
Poires en chemise	1565
Pain de Chocolat	1566
Englisch Brot	1567
Bisquit- oder Punschschnitten	1568
Sandrolle	1569
Konstanzer Trietschnitten	1570
*Haselnußmuscheln	1571
Mandelherz	1572
Mandelkränzchen	1573
*Gefüllte Meringues	1574
*Ofenküchlein	1575
Ofenküchlein, feinste Art	1576
Gefüllte Ofenküchlein	1577
Prinzessinnen	1578

Zweiunddreißigster Abschnitt: Dessert.

	Nr.
*Basler Leckerli	1579
*Andere Art	1580
*Haselnußleckerli	1581
*Andere Art	1582
Weiße Lebkuchen	1583
Zimmtstengelchen	1584
Rothe Zimmtstengelchen	1585
Zimmtsterne	1586
Abendstern	1587
*Muscheln	1588
*Braunes	1589
*Andere Art	1590
Chocoladenbrötchen	1591
*Macronen	1592
*Macronen auf Milchbrot	1593
*Christbrot	1594
*Croquants	1595
Croquants auf dem Feuer bereitet	1596
*Andere Art	1596a
*Mandel-Zwiebäckchen	1597
*Anisschnitten	1598
Gâteaux de Milan (Mailänderli)	1599
Gâteaux de Milan mit Mandeln	1600
Große Mailänder	1601
*Schenkelein	1602
*Schenkelein mit Mandeln	1603
Kastanienschenkelein	1604
*Große S	1605
*Kleine S	1606
*Feinste Art kleine S	1607
*Anisbrötchen (Springerlein)	1608
*Anisbrötchen ohne Eier	1609
Kräbeli	1610
*Harte Zuckerbrot	1611
Leichte Zuckerbrot (Maultäschli)	1612
Schäumli	1613
Chocoladenschäumli	1614
Mandelschäumli	1615
*Croquandeau	1616
Mandelkranz	1617
Glasirte Kastanien	1618

Dreiunddreißigster Abschnitt: Zuckerglasuren zu Torten und anderem Backwerk.

	Nr.
Citronenglasur	1619
Vanilleglasur	1620
Kirschwasserglasur	1621
Punschglasur	1622
Chocoladeglasur	1623
Eiweißglasur zu Verzierungen	1624
Chocoladeglasur zu Verzierungen	1625
Gehackte Früchtengelée zu Verzierungen	1626
Ganz eingemachte Früchte	1627
Candirte Früchte	1628
Das Zuckerstreuen auf Torten statt Glasur und Verzierung	1629
Hagelzucker	1630
Gekochte Glasur für Basler Leckerli oder beliebiges Dessert	1631
Kalte Glasur für kleines Backwerk	1632

Vierunddreißigster Abschnitt: Läutern und Kochen des Zuckers.

1. Abtheilung:

	Nr.
Zucker zu läutern	1633

2. Abtheilung: Die Zuckergrade.

	Nr.
I. Grad. Zucker zum Breitlauf (Syrop) zu kochen	1634
II. Grad. Zum Faden	1635
III. Grad. Zum Flug	1636
IV. Grad. Zur Balle	1637
V. Grad. Zum Bruch	1638
VI. Grad. Caramelle (verbrannter Zucker)	1639

Fünfunddreißigster Abschnitt: Tabletten.

	Nr.		Nr.
Pfeffermünztabletten	1640	Rothe Erdbeertabletten	1645
Erbsetentabletten	1641	Allerfarbentabletten	1646
Citronentabletten	1642	Kornrosentabletten	1647
Weiße Kirschwassertabletten	1643	Bergamottabletten	1648
Rothe Himbeertabletten	1644	Russische (Rahm-) Tabletten	1649

Sechsunddreißigster Abschnitt: Warme und kalte Getränke.

Grog	1650	*Hypokras, feinere Art	1660
Punsch	1651	*Hypokras, einfache Art	1661
Vin chaud	1652	*Limonade	1662
Thee	1653	*Limonade von Aepfeln	1663
Chocolade	1654	*Mandelmilch (Syrop d'Orgeat)	1664
Kaffee	1655	*Nußwasser	1665
Reformirter Thee	1656	Heidelbeerliqueur	1666
Maitrank	1657	Johannisbeerliqueur	1667
Orangenwein	1658	Brombeerliqueur	1668
*Hypokras	1659	Quittenliqueur	1669

Siebenunddreißigster Abschnitt: Eingemachte Früchte (Confiture), Früchtengelée und Saft.

1. Abtheilung: In Essig eingemachte Früchte.

Kirschen in Essig einzumachen	1670
Zwetschgen in Essig einzumachen	1671
Melonen in Essig einzumachen	1672

2. Abtheilung: In Branntwein eingemachte Früchte.

Erdbeeren in französischen Branntwein einzumachen	1673
Kirschen in Branntwein einzumachen	1674
Weichselbeeren in Branntwein einzumachen	1675
Heidelbeeren in französischem Branntwein einzumachen	1676
Zwetschgen in Branntwein einzumachen	1677
Trauben in Branntwein einzumachen	1678
Aller Arten Früchte in Branntwein einzumachen	1679

3. Abtheilung: In Flaschen eingemachte Früchte au bain marie (Compotes).

Heidelbeeren in Flaschen einzumachen	1680
Kirschen in Flaschen einzumachen	1681
In Flaschen eingemachte Weichseln	1682
Pfirsiche (im Dunst) au bain marie gekocht	1683
Zwetschgen au bain marie gekocht	1684

4. Abtheilung: In Zucker eingemachte Früchte (Confiture).

Erdbeeren einzumachen	1685
Schwarze Kirschen einzumachen	1686
Purè von schwarzen Kirschen	1687
Himbeeren einzumachen	1688
Weiße oder rothe Johannisbeeren einzumachen	1689
Stachelbeeren einzumachen	1690
Heidelbeeren einzumachen	1691
Brombeeren einzumachen	1692
Preißelbeeren einzumachen	1693
Nüsse einzumachen	1694
Eingemachte Mirabellen	1695
Eingemachte Reineclaudes	1696
Ganz eingemachte Mirabellen	1697
Ganz eingemachte Reineclaudes	1698
Cornelkirschen (Thierlein) einzumachen	1699
Eingemachte Zwetschgen	1700
Geschälte Zwetschgen einzumachen	1701
*Roselettenbirnen einzumachen	1702
*Quittenschnitze einzumachen	1703
Aprikosen ganz einzumachen	1704
Pfirsiche ganz einzumachen	1705
Rothe Pfirsiche einzumachen	1706
*Eingemachte Hagebutten zur Verzierung von Torten	1707
In Zucker eingemachte grüne Bohnen zur Verzierung von Torten	1708

5. Abtheilung: In Marmelade eingemachte Früchte (Confiture).

Bemerkenswerthes über die Marmeladen	1709
Kirschenmarmelade	1710
Kirsch- und Himbeermarmelade	1711
Himbeermarmelade	1712

	Nr.
Brombeermarmelade	1713
Reineclaudesmarmelade	1714
Mirabellenmarmelade	1715
Zwetschgenmarmelade	1716
Andere Art	1717
*Marmeladen von Hagebutten (Buttenmost)	1718
*Quittenmarmelade	1719
*Quitten-Pâte (Brot)	1720
6. Abtheilung: Früchtengelée (Gallerte).	
Himbeer-Gelée	1721
Johannisbeer-Gelée	1722
Brombeer-Gelée	1723
Aepfel-Gelée	1724
Quitten-Gelée	1725
7. Abtheilung: Früchtensaft (Syrop).	
Kirschensaft	1726
Himbeersaft	1727
Himbeeressig	1728
*Maulbeersaft	1729
Traubensaft	1730
Quittensaft	1731

Achtunddreißigster Abschnitt: In Essig und Salz eingemachte Gemüse.

Trüffeln einzumachen	1732
Cornichons in Essig einzumachen	1733
Bohnen in Essig einzumachen	1734
Blumenkohl in Essig einzumachen	1735
Zwiebelchen in Essig einzumachen	1736
*Rahnen (dunkelrothe Rüben) in Essig einzumachen	1737
Grüne Bohnen in Salz einzumachen	1738
Andere Art	1739
Weißkraut (Kabis) in Salz einzumachen (Sauerkraut)	1740
Grüne Erbsen in Salz einzumachen	1741
Großbohnen (dicke Bohnen) in Salz einzumachen	1742
Grüne Erbsen in Blechbüchsen einzumachen	1743
Großbohnen in Blechbüchsen einzumachen	1744
Grüne Erbsen zu dörren	1745
Großbohnen zu dörren	1746
Grüne Bohnen zu dörren	1747
Süße Aepfel zu dörren	1748
Saure Aepfel zu dörren	1749
Birnen zu dörren	1750
Zwetschgen zu dörren	1751
Kirschen zu dörren	1751a

Neununddreißigster Abschnitt: Speisen und Getränke für Kranke und Genesende.

Bemerkenswerthes über die Krankenspeisen	1752
1. Abtheilung: Schleim.	
Kalbsknodenschleim	1753
Schleim mit Huhn	1754
Schleim mit Knochen	1755
Klare Hühnerbrühe mit Suppeneinlage	1756
2. Abtheilung: Fleisch- und Kraftbrühen.	
Gewöhnliche Fleischbrühe	1757
Schnell zu bereitende Fleischbrühe	1758
Hühnerbrühe	1759
Kalbsknodenbrühe	1760
Fröschenbrühe	1761
Schneckenbrühe	1762
Fleischextract (Justabletten)	1763
Natürlicher Fleischextract (ausgekochter Fleischsaft)	1764
Ausgepreßter Saft von rohem Fleisch	1765
Eiweiß mit Wasser verrührt	1766
3. Abtheilung: Suppen.	
Fleischbrühe mit Ei	1767
Angebrühte Brotsuppe	1768
Geröstete Brosamensuppe	1769
Suppe von gedörrtem Brot	1770
Durchgetriebene Geflügelsuppe	1771
Durchgetriebene Kalbfleischsuppe	1772
Sagosuppe	1773
Tapiokasuppe	1774
Griessuppe	1775
Einlauf-(Luft-)Suppe	1776
Suppe von Fleur d'avénaline	1777
Milchsuppe	1778
4. Abtheilung: Gallerten.	
Kalbfleischgallerte	1779
Hühnergallerte	1780
Fröschenschenkelgallerte	1781
5. Abtheilung: Fleischspeisen.	
Geschabtes Ochsenfleisch mit Cognac	1782
Rohes gehacktes Beefsteak	1783
Beefsteak	1784

Nr.

Sautirtes (schnellgebratenes) Ochsenfleisch 1785
Sautirtes Fleisch, andere Art . 1786
Roastbeef (gebratenes Ochsenfleisch, Rindsbraten 1787
Gebratenes Ochsenfilet (Lummel) 1788
Kalbszüngli 1789
Kalbskopf 1790
Kalbsohren 1791
Kalbsfüße 1792
Kalbsbraten 1793
Kalbsbraten gehackt zu geben . 1794
Kalbscotelette naturelle . . . 1795
Panirte Kalbscotelette . . . 1796
Plättlifleisch 1797
Gelbgekochtes Kalbfleisch . . . 1798
Weißgekochtes Kalbfleisch . . . 1799
Kalbsmilchner 1800
Geißköpfchen 1801
Gebratenes Geißviertel . . . 1802

6. Abtheilung: Geflügel, Fische, Frösche.

Gebratener junger Hahn oder Huhn (Poulet de Bresse) 1803
Gebratenes junges Huhn gehackt zu geben 1804
Gebratene Taube 1805
Forelle 1806
Sol 1807
Fröschenschenkel 1808

7. Abtheilung: Gemüse.

Schwarzwurzeln 1809
Spargeln 1810
Artischoken 1811
Blumkohl 1812
Rosenkohl 1813
Junge grüne Erbsen 1814
Junge Rothgelbrüben 1815

8. Abtheilung: Milch- und Eierspeisen.

Reisbrei 1816
Reismehlbrei 1817
Mehlbrei 1818
Hafermehlbrei 1819
Griesmehlbrei 1820

Nr.

Weichgesottenes Ei 1821
Spiegelei im Wasser gekocht . . 1822
Plattenmus 1823
Plattenmus mit Aepfeln . . . 1824
Reisspeise mit Aepfeln . . . 1825

9. Abtheilung: Gekochtes Obst.

Aepfelmus (Puré) 1826
Aepfelcompote 1827
Gekochte Kirschen 1828
Gekochte Heidelbeeren 1829
Gekochte gedörrte Zwetschgen . 1830
Gekochte gedörrte Kirschen . . 1831

10. Abtheilung: Backwerk zu Wein oder gekochtem Obst zu geben.

Leichte Zuckerbrot oder Maultäschli 1832
Anisschnitten 1833
Biscuit-Gugelhopf, -Torte oder -Törtchen 1834
Konstanzer Trietschnitten . . . 1835

11. Abtheilung: Getränke.

Milch mit Wasser vermischt . . 1836
Saure (dicke) Milch 1837
Eiermilch 1838
Thee 1839
Chocolade 1840
Mandelmilch 1841
Limonade 1842
Aepfelwasser 1843
Himbeersaft 1844
Reiswasser 1845
Kleien-(Krüsch-)wasser 1846

12. Abtheilung: Saft, Syrop gegen Husten.

Eibischsaft 1847
Weißrübensaft 1848
Hauswurzelsaft 1849

13. Abtheilung: Grog.

Grog 1850
Weingrog 1851
Biergrog 1852
Eiergrog 1853

Vierzigster Abschnitt: Leguminosen, Getreidemehle und Suppentafeln.

Bemerkenswerthes über dieselben 1854

1. Abtheilung: Mehle von Hülsenfrüchten (Leguminosen).

Suppe von Gelberbsenmehl . . 1855
Gelberbsenmehlsuppe mit Reis . 1856
Gelberbsenmehlsuppe mit Sago . 1857
Grüne Gelberbsenmehlsuppe . . 1858
Gelberbsenmehlsuppe mit einfacher Julienne 1859
Gelberbsenmehlsuppe mit Zwiebeln 1860
Gelberbsenmehlsuppe mit gerösteten Zwiebeln 1861

	Nr.
Suppe von Grünerbsenmehl	1862
Grünerbsenmehlsuppe mit Reis	1863
Grünerbsenmehlsuppe mit Sago	1864
Grünerbsenmehlsuppe mit einfacher Julienne	1865
Grünerbsenmehlsuppe mit Zwiebeln	1866
Buttersuppe von Grünerbsenmehl	1867
Suppe von Bohnenmehl	1868
Buttersuppe von Bohnenmehl	1869
Bohnenmehlsuppe mit einfacher Julienne	1870
Grüne Bohnenmehlsuppe	1871
Bohnenmehlsuppe mit Zwiebeln	1872
Bohnenmehlsuppe mit gerösteten Zwiebeln	1873
Suppe von Linsenmehl	1874
Linsenmehlsuppe mit Zwiebeln	1875
Linsenmehlsuppe als vollständiges Mittagessen	1876
Linsenmehlsuppe mit Fleischklößchen	1877
Linsenmehlsuppe mit Hirn	1878
Linsenmehlsuppe mit Kalbsmilchner	1879
Suppe von Kraftsuppenmehl	1880
Buttersuppe von Kraftsuppenmehl	1881
Geröstete Suppe von Kraftmehl	1882
Brei von Kraftsuppenmehl	1883
Suppen von Sparsuppenmehl	1884
Puré von Leguminosenmehlen	1885

	Nr.
2. Abtheilung: Cerealien (Getreidemehle).	
Suppe von Hafermehl	1886
Hafermehlsuppe mit Markklößchen (Godiveau)	1887
Hafermehlsuppe mit Julienne	1888
Geröstete Hafermehlsuppe	1889
Hafermehlbrei	1890
Gerstenmehlsuppe	1891
Geröstete Gerstenmehlsuppe	1892
Andere Arten Gerstenmehlsuppe	1893
Grünkernmehlsuppe	1894
Geröstete Grünkernmehlsuppe	1895
Perlgerste (Orge perlé)	1896
Brei von Maismehl (Maizena)	1897
Verschiedenes von Maismehl (Maizena)	1898
3. Abtheilung: Suppentafeln.	
Suppentafeln	1899
Erbsensuppe	1900
Grünerbsensuppe	1901
Linsensuppe	1902
Bohnensuppe	1903
Reissuppe	1904
Gerstensuppe	1905
Hafergrützsuppe	1906
Tabiola-Juliennesuppe	1907
Kartoffelsuppe	1908

Einundvierzigster Abschnitt:

Speisezettel für einfache und größere Mittag- und Nachtessen nach den verschiedenen Jahreszeiten gewählt, sowie auch Thee und Kaffee.

Acht einfache Mittagessen.	Huit dîners simples	Seite 542
Acht einfache Nachtessen.	Huit soupers simples	„ 544
Acht größere Mittagessen.	Huit dîners	„ 545
Sechs größere Nachtessen.	Six soupers	„ 548
Zwei große Mittagessen.	Deux grands dîners	„ 550
Zwei große Nachtessen.	Deux grands soupers	„ 551
Sechs Thee		„ 553
Vier Kaffee		„ 553

mumu Archiv Museum Muttenz



Jeremias Gotthelf

His life was gentle, and the elements
So mix'd in him, that Nature might stand up
And say to all the world:
This was a man! Shakespeare.

Sanft war sein Leben, und so mischten sich
Die Element' in ihm, daß die Natur
Aufstehen durfte und der Welt verkünden:
Das war ein Mann!

Jeremias Gotthelf

Ausgewählte Werke

Illustrierte Prachtausgabe

Nach dem Originaltexte neu herausgegeben

von

Prof. Otto Sutermeister

Vorwort von Dr. K. Schenk, Mitglied des schweiz. Bundesrates

Mit zweihundert Illustrationen

von

A. Anker, H. Bachmann, M. Pigier



Chaux-de-Fonds
Verlag von J. Zahn

Buchdruckerei Michel & Büchler, Bern

Vorwort.

* * *

Einer Einführung des Jeremias Gotthelf, des trefflichen schweizerischen Volksschriftstellers, bei dem deutschen Publikum bedarf es nicht mehr. Seine Werke sind aus dem bernischen Emmenthale, in welchem sie entstanden sind, und aus dem engern heimatlichen Kreise, für den sie zunächst geschrieben waren, längst hinausgetreten und bekannte und anerkannte Größen der deutschen Litteratur geworden.

Aber Generation folgt auf Generation. Jedes Jahr treten neue Schriftsteller auf den Plan und nehmen mit ihren mehr oder weniger guten Erzeugnissen die Aufmerksamkeit der jetzt lebenden so in Anspruch, daß allmählich in weiten Kreisen von hervorragenden Meistern vergangener Jahrzehnte zwar der berühmt gewordene Name erhalten bleibt, die Bekanntschaft mit ihren Werken aber mehr und mehr eine beschränktere wird.

Solche Werke durch entsprechende Neuausgabe den jungen Generationen wieder nahe zu legen, ist deshalb je und je ein gutes, verdienstvolles Unternehmen.

So begrüßen wir denn dankbar unsern Jeremias Gotthelf in der neuen Fassung, wie er uns durch die Bemühungen des jungen schweizerischen Herausgebers F. Zahn in La Chaux-de-Fonds geboten wird.

Namhafte Künstler haben zu einer würdigen Ausstattung beigetragen. Ihre bildlichen Darstellungen sind nicht Illustrationen gewöhnlicher Art, sondern echt künstlerische Werke, die schon als solche dauernden Genuß gewähren.

Möge das schöne Buch in vielen Familien unseres Vaterlandes und so weit die deutsche Zunge reicht, Einkehr halten. Was Jeremias Gotthelf uns Alten war, ein frischer Quell, an welchem wir Sinn, Herz und Gemüt erquickten, das wird er auch den jungen Generationen sein überall, wo des Lebens Mühen und Sorgen noch stille Stunden übrig lassen.

Dr. K. Schenk, Bundesrat.

Zur Orientierung.

In der vorliegenden Ausgabe der Gotthelfschen Meisterwerke erhält der Leser nicht etwa eine sogenannte „Bearbeitung". Eine solche lag uns ferne einem Schriftsteller gegenüber, welchen Gottfried Keller „ohne alle Ausnahme das größte epische Talent" genannt hat, das seit langer Zeit gelebt. Was von uns geboten wird, ist vielmehr eine Vereinigung, und zwar nach zwei Richtungen. Wir nahmen nämlich überall die erste, ursprüngliche Lesart auf, den unverfälschten Originaltext im Gegensatz zu den späteren, für Deutschland speciell berechneten Ausgaben und zu den vielfachen Nachdrucken. Dies die eine Vereinigung. Die andere betrifft ausschließlich Kürzungen im Sinne von Ausscheidungen, nicht etwa Zusammenziehungen. Und hiervon haben wir Rechenschaft zu geben.

Vorerst hielten wir mit der gewissenhaftesten Pietät an dem Grundsatz fest, daß nicht die kleinste Abänderung vorgenommen werden dürfe, weder hinsichtlich des Inhaltes, noch des sprachlichen Ausdruckes, und daß ebenso jede Art von Zuthat unterbleiben müsse; nur weniges Sprachliche und Sachliche, was außerhalb des Kantons Bern kaum oder gar nicht verstanden würde, haben wir im Text selbst, in möglichst wenig störender, kurzer Fassung — in Parentheſen — erklärt. Also nichts „verbessert"! Gotthelf selbst scheint zwar die Berechtigung zu gewissen „Verbesserungen" anzuerkennen, wenn er einem Freunde schreibt: „Daß ich in formeller Hinsicht ganz besondere Mängel habe, weiß ich wohl; ich habe keine schriftstellerische Bildung. Die technische Fähigkeit, die Auswüchse erkennt und das Ganze glättet, habe ich durchaus nicht". Allein über solche Selbstbescheidung stellen wir doch weit das Urteil Jakob Grimms, des großen deutschen Sprachforschers, welcher fand, durch Gotthelf sei die hochdeutsche Sprache nicht nur um so manchen glücklichen Ausdruck, so manches kühne Bild, so manchen herrlichen und stark ausgeprägten, wie in Metall gegrabenen Gedanken reicher geworden; es habe unser Dichter der deutschen Sprache auch einen unschätzbaren Dienst dadurch geleistet, daß er sein heimatliches Idiom nicht bloß zum ersten Mal — wenigstens in größeren Werken — in die Schriftsprache eingeführt, sondern dasselbe in seiner ganzen Mannigfaltigkeit, Originalität und Kraft entfaltet und auf immer fixiert habe.

Aber nun unsere Ausscheidungen?

Mit diesen trugen wir einfach der berechtigten Kritik Rechnung, welche von jeher gewisse unleugbare Mängel in Gotthelfs Schriften konstatierte, und zwar mit allem Einmut sowohl im Vaterlande des Autors selbst, als im Auslande. Als solche Mängel waren erkannt und gerügt worden:

1. Langatmige Betrachtungen und episodische Abschweifungen, welche den Gang mancher Erzählung unnötig aufhielten und den Leser nur ermüdeten.

2. Anspielungen auf Persönlichkeiten und Verhältnisse, namentlich partei-politischen Charakters, welche im Laufe der Zeit alles Interesse oder gar alles Verständnis verloren.

3. Rohheiten und Cynismen, welche nicht mehr zu den bloßen unumgänglichen Derbheiten des volkstümlichen Wesens gezählt werden durften, sondern vielmehr entschieden das Maß einer gesunden Realistik überschritten und nur dazu angethan waren, die wünschbare weitere Verbreitung der Gotthelfschen Schriften in allen Kreisen und Schichten des lesenden Publikums, zumal in der Familie, zu erschweren oder geradezu zu verunmöglichen.

Wir könnten Bogen füllen mit Anführungen bezüglicher Urteile der berufensten Kritiker des In- und Auslandes; wir könnten dasselbe thun mit Nachweisen aus Gotthelf, wie berechtigt jene Kritik war und ist. Wir verzichten auf beides in dem frohen Vertrauen, daß alle gründlichen Kenner Gotthelfs unser Verfahren gutheißen werden und daß es uns gelungen, das, was an diesem genialen Mann wahrhaft groß und unvergänglich, nunmehr nur in um so helleres Licht gerückt und der Nachwelt unsern Gotthelf nicht verstümmelt, sondern in reiner Gestalt, in dem edeln Kern seines Wesens dargestellt zu haben; zumal dem Verleger die Lösung der Aufgabe, welche er sich schon im Anfange seiner buchhändlerischen Laufbahn gestellt hat, glücklich gelungen ist, durch Mitbethätigung unserer berufensten schweizerischen Künstler jene wunderbare Verschmelzung von Ideal und Wirklichkeit, welche Gotthelf zu unserem größten Volksschriftsteller stempelt, auch im eigentlichsten Sinne des Wortes zur Anschauung zu bringen. Wir hoffen, jenen Wunsch, welchen Dr. J. Manuel in seiner Monographie „Albert Bitzius, Berlin 1861", und J. Ammann in der „Sammlung bernischer Biographieen, 1886", ausgesprochen, seiner Verwirklichung wesentlich näher gebracht zu haben: „Die Schriften Gotthelfs sollten noch viel mehr von allen Ständen gelesen werden. Väter und Mütter, Kinder und Alte, Lehrer, Ärzte und Theologen, Bauern und Gewerbsleute werden aus ihnen Genuß und Belehrung ziehen. Sie sind durch und durch gesunde Kost für jedermann und können nie entsittlichenden Einfluß haben. Sie üben auf Jeden, der sie mit Verständnis liest, eine erhebende und anregende Wirkung. Es herrscht unter Denen, welche Träger der Ideen des Verfassers sind, ein eminent tüchtiger Sinn, ein wahrhaft christlicher Geist, der zu allen Zeiten die Grundlage bilden wird für unsere Volkswohlfahrt. Wir gehen von der Lektüre dieser Schriften weg, nicht bloß mit Lust an jede Arbeit, was immer ein Kennzeichen gesunder Bücher ist, sondern fühlen, von ihnen angeregt, gleichsam neue Kittige, unser Leben mit frischem Sinn neu zu ordnen und zu gestalten und mit dem Pfunde zu wuchern, welches Jedem, dem Kleinsten wie dem Größten, anvertraut ist."

Der Herausgeber.

Jeremias Gotthelf

Leiden und Freuden

eines

Schulmeisters

Nach dem Originaltexte neu herausgegeben

von

Prof. Otto Sutermeister

Illustriert von A. Anker

Zweite Auflage

Erster Teil



Chaux-de-Fonds
Verlag von J. Bahn

Buchdruckerei Michel & Büchler, Bern

Mein Vater arbeitete auch brav (S. 3).



Pfarrhaus von Lützelflüh.

1. Kapitel.

Von Vater und Mutter.

Mein Vater war ein magerer, blasser Mann, von Profession ein Weber. Alle Winter hatte er den Husten; und wenn der Winter acht Monate dauerte wie im Jahre 1836, in welchem es nur während vier Monaten nicht geschneit hat, so hustete er auch acht Monate lang. Meine Mutter war eine Frau, wie man sie auf dem Lande zu Tausenden sieht, nicht groß, nicht klein, ohne besondere Merkmale, aber mit vor der Zeit verwitterten Zügen; am Sonntag oder wenn sie das Haus verließ und gewaschen und gekleidet war, nicht eben häßlich, in der Woche aber und zu Hause oft einem Haghnuri ähnlicher als einem Menschen. Sie besaßen ein kleines Heimwesen, auf welchem man in guten Jahren eine Kuh und einige Schafe mühselig durchbringen konnte, wenn man alle Äpfel- und Erdäpfel-Schindti sorgsam zu Rate zog. Korn konnte man wenig pflanzen, aber gar viel hielten sie auf G'spünst, weil der Vater ein Weber und die Mutter eine Frau war, d. h. weil sie sich gerne rühmte, so und so viel Flachs und Ryste gemacht zu haben. Das war dem Lande kein Nutzen, es blieb um so magerer. Und daß man umsomehr Brot kaufen mußte, rechnete man nicht; sparte es aber gar ängstlich. Es war zudem ein Gütchen, auf

welchem die guten Jahre selten waren, besonders wenn man es nicht recht düngen konnte, sondern der natürlichen Fruchtbarkeit das Gedeihen überlassen mußte. Jener Länder (aus den Waldstätten) meinte auf die Frage, ob sie viel Heu gemacht: Wo man brav gemistet, hätte es viel Heu gegeben; wo man es aber nur dem lieben Gott überlassen, wäre nichts gewesen. Diese Antwort scheint gottlos zu sein, sie enthält aber den tiefen Sinn, daß Gott nichts thut, wozu er dem Menschen Mittel und Kräfte gegeben, es selbst zu machen. Es lag an eines Waldes Saum, hatte steinigten Boden, viel Schatten, war uneben und wasserlos, bis an das Abwasser vom Hausbrünnchen, das aber in trockenen Jahren einen Wasserstrahl hatte, kaum wie eine Lismernadel. Es gingen einmal fremde Reisende, während man im Dorfe ihre Pferde fütterte, spazierend bei uns vorbei. Als sie in den Baumgarten kamen, wo die Bäume so schön grau und grün unter ihrem Moose und zwischen den Mistelen hindurch guggten, und zum Häuschen, das halb blind hinter seinen papierenen Fenstern sich schämte und sein strohloses Dach mit allerlei Pflanzen und Trümmern bedeckt hielt, halb versteckt in den Bäumen und im Schatten des Waldes — meinten sie: das sei hier doch gar zu romantisch. Ich verstund den Ausdruck nicht, hielt es aber für ein Spott- und Hohnwort und hetzte hinter dem Tennsthor hervor unsern Spitzi auf sie. Daß es nicht besser aussah, hatte seine zwei guten Gründe.

Mein Vater hatte das Gütlein nicht schuldenfrei, sondern er mußte alle Jahre fünfzig Kronen Zins haben auf demselben. Sein Vater war schon schuldig gewesen. Und er wurde noch mehr schuldig, weil er seinen Schwestern herausgeben mußte. So häufte sich von Geschlecht zu Geschlecht die Schuldenlast an. Gewiß ist aber auch niemand gedrückter als der Besitzer eines kleinen verschuldeten Heimwesens, er mag ein Handwerk haben oder keins; der hängt sein Leben lang zwischen Tod und Leben, kann nicht leben, kann nicht sterben, wenn er auch noch so fleißig ist. Die gemeinen Lasten sind im Verhältnis größer als bei größern Gütern, Verbesserungen lassen sich weniger anbringen, auch hat man nicht die Mittel dazu; was gepflanzt wird, muß in's Haus gebracht werden; man bleibt hungrig dabei und muß noch dazu kaufen. Hat man kein Handwerk, so gibt es keinen Nebenverdienst und der Zins kann nicht aufgebracht werden; hat man ein Handwerk und ist nicht sehr gescheut, so pfuschet man auf dem Gut und im Handwerk, treibt keines recht und kommt auch nirgends hin. So mußte auch bei uns allem aufgeboten werden, um den jährlichen Zins aufzubringen; auf Verbesserungen oder gar Verschönerungen hatte man nichts zu verwenden, nicht einmal auf die nötigen Reparaturen. Und weil man kleinen Schaden nicht ausbesserte zur rechten Zeit, so wurde er groß, und um ihn zu heilen, mußte man neue Schulden machen.

Wer für sein Dach z. B. zur rechten Zeit zehn Kreuzer scheut, der kann später zehn Louisd'or rüsten. Aber das bedenken wenige; sie fühlen nur den Geldklamm,

in dem sie sind. Mein Vater hielt sein Handwerk für die Hauptsache, und es war ihm in der Seele zuwider, wenn er außer seinem Webkeller etwas thun sollte; dann konnte ihm niemand etwas recht machen. Die Frau und später die Kinder sollten alles besorgen, und das ist der zweite Grund, warum es nicht besser aussah. Man kann sich denken, wie es zugeht, wenn eine Frau, die entweder Kindbetterin oder schwanger ist, alles in allem thun muß: Kinder säugen oder hüten, Schweine mästen, Kühe füttern, für Menschen kochen, pflanzen, begießen, jäten, nähen, dreschen, spinnen; und wie es ihr sein muß, wenn sie nirgends kommen (nachkommen) mag, weder mit der Arbeit noch mit dem Gelde; wenn sie manchmal in die Erde sinken möchte vor Mattigkeit und Müdigkeit mit ihren geschwollenen Beinen, und dazu ein Kind hier schreit, das andere dort, und der Mann mit sauern Augen sie fragt: warum das noch nicht gemacht sei und jenes nicht, und wann man doch einmal essen könne und warum sie die Kinder brüllen lasse?

Und wenn sie zu diesem allem nichts brauchen soll, nichts anschaffen darf und über jeden Kreuzer ein endloses Gefrägel ist, und der Mann keinen Verstand hat über einen Hausbedarf, sondern nur den jährlichen Zins von fünfzig Kronen im Sinn und Kopfe hat, so kann man denken, wie bös eine solche Frau hat. Das ist wahr: er selbst arbeitete auch brav. Allein entweder war er nicht besonders geschickt oder unglücklicher Art — er kam nicht weit. Früher hatte er Garn gekauft und auf eigene Rechnung gewoben für die Händler, allein das wollte nicht gehen. Und wenn er auf dieses Kapitel kam, so konnte er nicht aufhören zu schimpfen über die Ungerechtigkeit in der Welt. Je ärmer man sei, meinte er, desto mehr hätte man nötig zu lösen. Aber das sei gerade umgekehrt, die Reichsten lösen aus ihren Sachen am meisten. So ein Händler oder Handelsherr sehe es einem auf hundert Schritte an, ob man Geld nötig hätte; und am schlimmsten darin sei der lange Christ und gebe einem sicher einen halben oder einen ganzen Vierer weniger für die Elle, als wenn man kein Geld nötig hätte. Da werde man gedreht, daß einem die Augen übergehen und man nur noch sehen könne, wie sie Einem, der es nicht so nötig hätte, mehr geben für sein Tuch, das doch nicht so gut sei. Doch das sei noch nicht alles. Wenn man glaube fertig zu sein und sein geringes Profitchen am Schermen zu haben, so müßte es gar nicht zu machen sein, wenn sie einem nicht noch einen Abzug zu machen wüßten, entweder für die Fehler im Weben oder für Bleifäden oder für irgend etwas, an das das arme Weberchen nicht gedacht, das er sich aber mit blutendem Herzen müsse gefallen lassen, weil er halt nichts anders zu machen wüßte und mit solchen Großgrinde nicht prozedieren könne.

Wenn diese wüßten, wie manchmal das arme Weberlein in seinem feuchten Keller bei seiner mühseligen Arbeit bei Kreuzer und Pfennig ausrechnet, was es lösen sollte, und wie es eben so oft seinen Gewinn gegen seine Schulden hält oder seine Bedürfnisse, und das Schifflein emsiger fliegt, weil ihm angst wird, es möge

Keines seufzte, um des Andern willen; aber jedes dachte in schwerem Harm an das Kinderbettli und die fehlenden Erdäpfel. Diese zweifache Not sauste uns in den Ohren, flimmerte uns vor den Augen. Wir rangen nach Trost, aber wir fanden keinen. Wir sahen das Lämpchen nicht düsterer brennen, wir hörten die Hausthüre nicht girren; aber wir merkten, daß aus der leise geöffneten Stubenthüre eine Gestalt auf uns zuschritt durch den düstern Hintergrund der Stube. Ehe wir sie erkannten, sprach die wohlbekannte Stimme des Pfarrers: „Putzet das Licht und freuet Euch! Gestern erkannte der Große Rat Euch jährlich 150 Pfund als Staatsbeitrag zu, Eure gegenwärtige Besoldung bleibt. Den Vernünftigen ist nun einstweilen geholfen."

Wir saßen da wie eingewurzelt. Wie die Sonne mit dem Nebel ringen muß, ehe sie die Erde erleuchten kann, so mußten diese Worte ringen mit unserm Gram, ehe ihr Sinn zum Bewußtsein kam und aufflammte in unsern Seelen.

Da faltete mein Weib die Hände, und die nassen Augen hob es auf, und mit bebender Stimme betete es: „Ach Gott! v'rgib is doch, daß m'r di vergesse, daß m'r wieder so kummeret hei. M'r wey's nie meh thue. Was du an is thuest, m'r wey's nie v'rgesse, m'r v'rdiene's nit. Ach, mir sy bösi, bösi Lüt; mir wey besser werde; aber we m'r di noh meh v'rgesse hätte, su straf is, aber v'rgiß du is nit!"

Und „Amen!" sprach der Pfarrer.



Grab Jeremias Gotthelfs auf dem Friedhof von Lützelflüh.

Inhaltsverzeichnis.

Erster Teil.

		Seite
1. Kapitel.	Von Vater und Mutter	1
2. „	Wie es Vater und Mutter mit den Kindern hatten	8
3. „	Wie ich um mein Kronprinzentum komme	20
4. „	Wie ich aus einem Erbprinzen ein Schulprinz werde	24
5. „	Wie ich auch um dieses Prinzentum komme	36
6. „	Wie das Vaterhaus mir zum Diensthause gemacht wird	43
7. „	Wie ein alter Freund einen Ausweg zeigt und es mit mir ins Schulmeisteramt geht	48
8. „	Der Abschied	55
9. „	Wie es mir als Schulmeister-Adjutanten erging	60
10. „	Wie ich nach Brot und endlich auf die Störe gehe	69
11. „	Wie ich Schulmeister lerne auf die alte Mode	81
12. „	Alleluja! Endlich	90
13. „	Wie mir die Augen aufgethan werden	94
14. „	Des Amtes Antritt	99
15. „	Wie mir der Verstand gemacht wird	107
16. „	Wie ich einen Pfarrer besuche	111
17. „	Etwas vom Wesen und Treiben der Liebe, und wie es sich bei mir gestaltet	116
18. „	Wie ich also sitzen blieb und zwar in der Klemme	123
19. „	Wie ich mich in die zweite Klemme bringe	134
20. „	Wie man hungrigen Vögeln Lätschen stellt	142
21. „	Wie ein Schulmeister merkwürdige Betrachtungen anstellt	148
22. „	Wie mir wieder Trost kömmt ins ermattete Herz, fernere Prüfungen zu ertragen	153
23. „	Wie nach dem Trost ich auch zu einer Schule komme	158
24. „	Was ein Brief für Wirkung thut	165
25. „	Wie ich meinen Nachfolger bewillkomme und auf der Schnabelweid Abschied nehme	170
26. „	Wie ein Schulmeister wohlfeil zügelt	173
27. „	Wie ich abermals einen Pfarrer besuche	177

Zweiter Teil.

		Seite
1. Kapitel.	Der erste Winter im neuen Amte	189
2. „	Ach Gott! Wenn die Liebe nicht wär, wie vernünftig man wär	206
3. „	Wie eine Wäscherin zum praktischen Professor wird	214
4. „	Von den Verdrießlichkeiten eines Bräutigams	220
5. „	Verhandlungen über die Hochzeit und wie uns die Leute in die Mäuler nehmen	224
6. „	Wie ich mit Mädeli auf Reisen gehe	227
7. „	Wie ich am Vorabend wichtiger Ereignisse stand	235
8. „	Der Hochzeittag	238
9. „	Der Maienmorgen des Lebens	244
10. „	Von Vaterfreuden und Vatersorgen	253
11. „	Wenn Not auch kömmt, wenn nur nicht die Liebe von dannen rennt	265
12. „	Je gewaltiger die Not an uns geht, desto näher der Herr uns zur Seite steht	270
13. „	Wie die Leute den lieben Gott kennen	280
14. „	Ein Tod und eine Teilung	284
15. „	Wieder eine Kindbetti, wieder ein Tod, aber diesmal ohne Teilung	292
16. „	Wie ich ohne Teilung zu einem Erbe komme	298
17. „	Von den Leuten im allgemeinen und von einer weisen Frau insbesondere	305
18. „	Von schulmeisterlichen Finanzen	311
19. „	Nun gar in solcher Not noch Visiten!	318
20. „	Von allerlei Gedanken und wie ich um mein Erbe komme	332
21. „	Wie ich zu merken anfange, daß ein neuer Pfarrer gekommen	340
22. „	Wie man einen Junggesellen begraben thät und den Leuten die Mäuler aufgehen	343
23. „	Wie eine Frau mit einem Mann thut, wenn er von einer Gräbd heimkömmt	350
24. „	Wie endlich auch ein Pfarrer das Maul braucht	354
25. „	Wie man in Gytiwyl ein Schulhaus baut	369
26. „	Wie der Pfarrer mir die Schule dokteren will	384
27. „	Wie es mir geht, als auch ich die Schule dokteren will	398
28. „	Wie endlich ein Anderer das Dokteren übernimmt	402
29. „	Wie bei allem Dokteren die Schule verdokteret wird	414
30. „	Wie Alles ein Ende nimmt: jeder Jammer und sogar jedes Buch	423

Erschien zuerst 1838/39

Dieses Buch wurde gedruckt in der Buchdruckerei Michel & Büchler in Bern
auf Papier von der Papierfabrik Biberist.